



HAL
open science

Hommes, milieux, brebis et laits à la croisée des fromages : l'ancrage territorial des ovins laitiers en Corse et en Pyrénées-Atlantiques depuis la fin du XXe siècle

Morgane Millet

► To cite this version:

Morgane Millet. Hommes, milieux, brebis et laits à la croisée des fromages : l'ancrage territorial des ovins laitiers en Corse et en Pyrénées-Atlantiques depuis la fin du XXe siècle. Géographie. Université Pascal Paoli, 2017. Français. NNT : 2017CORT0005 . tel-03435434

HAL Id: tel-03435434

<https://theses.hal.science/tel-03435434>

Submitted on 18 Nov 2021

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



UNIVERSITÉ DE CORSE-PASCAL PAOLI
ÉCOLE DOCTORALE ENVIRONNEMENT ET SOCIÉTÉ

INRA Centre de Corse – UR 45 LRDE
Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage



Thèse présentée pour l'obtention du grade de
DOCTEUR EN GÉOGRAPHIE
Mention : géographie physique, humaine, économique et
régionale

Soutenue publiquement par
MORGANE MILLET

Le 12 juillet 2017

HOMMES, MILIEUX, BREBIS ET LAITS
À LA CROISÉE DES FROMAGES
L'ancrage territorial des ovins laitiers en Corse
et en Pyrénées-Atlantiques depuis la fin du XX^e siècle

Directeur :

Mr Thierry LINCK, Dr-HDR, INRA LRDE Corte

Rapporteurs :

Mme Claire DELFOSSE, Professeure, Université de Lumière Lyon 2
Mme Pascale MOITY-MAÏZI, MC-HDR, SUPAGRO Montpellier

Jury :

Mme Claire DELFOSSE, Professeure, Université de Lumière Lyon 2
Mme Pascale MOITY-MAÏZI, MC-HDR, SUPAGRO Montpellier
Mr Julien FRAYSSIGNES, Enseignant-Chercheur, Ecole d'ingénieurs PURPAN
Mr Jean-Marie FURT, MC-HDR, Università di Corsica Pasquale Paoli
Mme Christine MARGETIC, Professeure, Université de Nantes
Mr Laurent RIEUTORT, Professeur, Université Clermont Auvergne, CERAMAC
Mr François CASABIANCA, Ingénieur de Recherches HC, INRA LRDE Corte

À mon grand-père

*« Celui qui contrôle le passé contrôle le futur,
celui qui contrôle le présent contrôle le passé »*
G.H. ORWELL (1950), *1984*, Paris, Gallimard.

REMERCIEMENTS

Territoires, fromages et signes de qualité. Quoi de plus enthousiasmant pour une jeune agronome tout juste sortie de l'école ? Ce manuscrit est l'histoire, formelle, de la découverte d'un autre « monde » : découverte d'espaces particuliers avant tout, de personnalités et de paysages marquants et attachants ; découverte d'une discipline, aussi, la géographie, d'un corpus, celui des produits de terroirs, des territoires et de la qualité, à la fois exaltant et désarmant. Une histoire partagée, fruit d'un soutien sans faille de nombreuses personnes, qui sauront se reconnaître quand bien même elles ne seraient pas nommées.

Je tiens en premier lieu à remercier mes encadrants, qui ont su m'accompagner dans cette longue route, pavée de moments d'inspirations et de passages plus compliqués ; dans cette production mentale et viscérale, dans l'acte maïeutique comme dirait l'un d'entre eux. Merci, donc, à Thierry Linck, François Casabianca et Jean-Michel Sorba, qui ont toujours su être là quand il le fallait. Dans la continuité, j'adresse un grand merci à Sylvie Cournut et Julien Frayssignes qui m'ont soutenu dans ma démarche et m'ont appuyée dans la rédaction, ainsi qu'aux membres du comité de pilotage de la thèse : Yves Poinot et Marion Charbonneau, Gianni Piredda, Julie Labatut et Anne Lauvie. Je m'adresse aussi à toutes les personnes qui m'ont aidée à accomplir mon travail de terrain, qui ont su m'orienter et me conseiller, sans préjuger de l'aboutissement de ce travail de thèse ; je pense en particulier à Jean-Marc Arranz et à Laure Prieur.

J'exprime ma reconnaissance envers toutes les personnes que j'ai rencontrées, avec qui je me suis entretenu, qui m'ont accordé une part de leur temps, qui m'ont fait part de leurs souvenirs et qui m'ont souvent permis d'entrevoir l'ambiance d'une autre époque, parfois à demi-mot, parfois de manière plus expansive. À tous ceux qui m'ont confié un peu de leurs archives, me permettant de voir plus clair dans certaines périodes complexes à appréhender. Aux organismes qui m'ont ouvert leurs portes et m'ont laissé fouiner dans leur documentation, me perdre dans ces piles de documents sans fin. Un grand merci, aussi, à Jean-Philippe Choisis et Francis Barillet qui m'ont transmis des données brutes avec rapidité et bienveillance.

J'ai une pensée toute particulière pour mes collègues, passés et présents, Jean-Yves et Oscar, François et Florian, Nicolas, Sébastien et Raphaël, Lola, Bastien, Béatrice (j'en oublie)... qui ont su agrémenter ces pauses café et ces longues journées de travail de moments plus plaisants, de petites pépites de joies qui pouvaient, occasionnellement, se terminer au comptoir le plus proche ou au Pranzu, fief de l'INRA s'il en est. Ces personnes ont su donner vie à la recherche en train de se faire ; elles ont su nourrir, toutes à leur manière, une expérience professionnelle et personnelle dont l'évidence s'est construite au gré du chemin.

À celle qui passe en coup de vent, et qui revient toujours, comme une bourrasque, Isabelle. À nos si rares « mercredi filles sages », Marie-Anne. À Clémence, Guillaume, Colette et tous ceux que j'oublie (encore) qui rappellent que l'école n'était pas si loin, et que c'est « les copains d'abord ». À Maelle, à notre excursion à Pau et son rôle de petite main dans la récolte d'informations dans le journal « Le Sillon », à ses venues en Corse, toujours à point nommé.

À Steph (et Thomas), pour son goût pour le muscat pétillant, le fromage qui pue et, simplement, pour sa présence.

J'adresse finalement mon affection et ma reconnaissance à mes proches, pour leur soutien indéfectible, pour leur curiosité timide vis-à-vis d'un monde qu'ils connaissent peu. À ma mère, à mes parents qui ont accepté mes choix et qui suivent patiemment et assidûment les pérégrinations de leur fille. À mon frère et ma sœur. À mes grand-mères, mes modèles de force et de caractère. À Jean-Baptiste enfin, mon fort de patience et de douceur ; à lui, qui m'a prise en cours de route, m'a confectionné un cocon dans lequel finir cette thèse en beauté. À ses amis et à sa famille qui m'ont accueillie avec bonhomie et bienveillance. À Luna, petit bout d'être, condensé d'amour.

SOMMAIRE

Introduction Générale	11
Partie I : Cadre conceptuel	15
Chapitre I : De l'approche territoriale à l'ancrage territorial: état de l'art.....	17
Chapitre II : Vers la multiplicité des ancrages territoriaux : choix conceptuels et approche adoptée.....	59
Partie II : Trajectoire de développement de l'activité ovine laitière en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques	91
Chapitre III : L'élevage ovin laitier dans les Pyrénées-Atlantiques, une activité dynamique et mouvementée.....	99
Chapitre IV : L'activité ovine laitière corse, dans une dialectique entre volonté de développement et marasme organisationnel.....	145
Chapitre V : La comparaison des trajectoires d'évolution, une approche de l'ancrage territorial des produits.....	191
Partie III : Analyse dynamique de l'ancrage territorial des fromages en Corse et Pyrénées- Atlantiques : choix et conséquences	223
Chapitre VI : Reconfiguration du système d'acteurs et construction d'organes de gestion de l'activité productive.....	225
Chapitre VII : L'évolution des relations entre acteurs au sein des systèmes productifs.....	275
Chapitre VIII : Des règles aux pratiques : les multiples interprétations de l'origine d'un fromage.....	317
Chapitre IX : Évolution des ressources productives significatives.....	363
Partie IV : Discussion générale	415
Chapitre X : La multiplicité des ancrages territoriaux d'un produit de terroir et sa traduction productive.....	417
Chapitre XI : De l'ancrage territorial à la durabilité, une question d'autonomie et de cohérence.....	455
Conclusion Générale	489
Bibliographie	495
Annexes	515
Table des matières	561
Table des illustrations	569
Liste des abréviations	575
Résumé de vulgarisation	577
Summary	579
Résumé scientifique	580

INTRODUCTION GENERALE

ENVISAGER LA DURABILITE DES ACTIVITES PRODUCTIVES FONDEES SUR LA VALORISATION DU « TERROIR »

« Un terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine, construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires sociotechniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique. » (Casabianca et al., 2006)

Le terroir ainsi défini participe à la reconnaissance de singularités spatiales, productives et sociales ; il n'est pas un simple agrégat de facteurs physiques, pédoclimatiques, c'est un processus, une construction sociale d'une communauté donnée en interaction avec son milieu (et un marché). Dans notre compréhension de la notion, le produit de terroir permet d'aborder différentes dimensions d'une activité productive :

- Objet du présent, il participe à instruire une continuité temporelle entre passé et présent : il est la traduction d'un ensemble de pratiques réputées de traditionnelles (usage d'ustensiles en bois dans la confection du fromage par exemple, élevage de races rustiques) (Bérard et Marchenay, 1995).
- Objet valorisable et valorisé, le produit de terroir peut être un levier de développement agricole endogène fondé sur les spécificités techniques et sociales locales (Mollard, 2001 ; Delfosse, 2012).
- Objet inaliénable et transmissible, le produit de terroir est un objet patrimonial dont la valorisation et la protection assoient l'identité du collectif qui en est le producteur et confortent le renouvellement d'une activité dans le temps (Linck, 2012).

Les produits de terroir sont généralement analysés à travers l'étude des indications géographiques (IG) (Delfosse, 2012). L'IG, en tant que dispositif légal de protection d'une dénomination, en tant que cadre potentiel d'une action collective pour la qualification et la valorisation des produits de terroir, est considérée comme un outil essentiel à la mise en cohérence de ces différentes dimensions.

Forts de cette construction théorique, nous avons adopté une posture pragmatique et naïve qui nous a rapidement conduits sur le terrain : nous nous intéressons, ici, à la production de fromage de brebis en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques. Il s'agit de bassins de production dans lesquels cohabitent fermiers¹, producteurs livreurs et entreprises laitières² de

¹La production fermière d'une diversité de fromages est fortement implantée en Corse (30% de la production fromagère) et en Pyrénées-Atlantiques (15%).

²Le terme fermier fait l'objet d'une définition officielle dans le décret fromage : le fromage fermier est fabriqué par un producteur agricole ne traitant que les laits de sa propre exploitation, sur le lieu même de celle-ci. Un

taille variable, ceci au sein de territoires hétérogènes composés de zones de plaines et de littoral, de zones de coteaux et de zones de montagne. Les conditions de production sont donc inégales, les choix d'élevage (modes de conduite, d'alimentation, taille des troupeaux) et de production des fromages diverses. Au sein de chaque bassin, une indication géographique est supposée fédérer cet ensemble varié : l'AOP Ossau-Iraty en Pyrénées-Atlantiques (30% des 14 000 tonnes de fromages de brebis produits dans le bassin) ; l'AOP Brocciu en Corse (20% des 2 500 tonnes de fromages produits dans le bassin) (Champion et al., 2013).

En Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques, chaque fromage, chaque zone de production présente des caractères bien spécifiques fondés sur une certaine antériorité. Cela dit, les difficultés s'accumulent. D'abord, concernant les débouchés, une partie des opérateurs considèrent que les AOP ne sont pas suffisamment valorisées, qu'elles ne confèrent pas une valeur supplémentaire à leur production³ et que cela constitue une menace pour les éleveurs : il y a peu de régulation sur l'approvisionnement extérieur du lait (Aveyron, Espagne, Sardaigne), ce qui pourrait entraîner une baisse du prix du lait. Cette situation est d'autant plus tendue que la forte identité du Pays Basque et celle de la Corse permettent de vendre toutes formes de produits fromagers (usage d'une image à fort potentiel évocateur pour le consommateur). Ce climat de tensions est accentué par un problème permanent de sous-production en Corse, conséquence visible de la diminution incessante du nombre d'élevages ovins laitiers et de l'accroissement de la taille des marchés pour les fromages « de Corse ». Par ailleurs, les acteurs locaux font face à des tensions, s'affrontent sur des sujets relatifs aux pratiques d'élevage. Ils doivent notamment gérer la présence de races exogènes (Lacaune, Sarde) ou encore l'existence de pratiques plus intensives, telles que l'utilisation d'ensilage d'herbe ou de maïs pour l'alimentation des brebis laitières en Pyrénées-Atlantiques ou l'apport de concentrés dans la ration des brebis en Corse⁴. En Corse, la question du pastoralisme n'est pas réglée et semble avoir été réifiée : aujourd'hui, de nombreuses pratiques d'élevage coexistent sous cette même référence, de la culture de l'herbe à la divagation des animaux (Santucci, 2010).

Ce premier tour d'horizon nous permet d'ores et déjà de souligner plusieurs éléments. Tout d'abord, la valorisation de produits de terroir ne semble pas être suffisante pour permettre aux acteurs de se projeter sereinement dans l'avenir. Ils font, au contraire, face à un certain nombre d'incertitudes qui pourraient bien menacer le devenir de leur activité. Par ailleurs, la question du caractère territorial de l'activité productive est profondément conflictuelle. En effet, des pratiques variées cohabitent au sein de chaque bassin de production : entre élevage de races locales ou de races exogènes, entre pratiques d'alimentation jugées intensives et difficultés de formalisation de pratiques pastorales... Les méthodes de fabrication ne sont pas

producteur livreur (ou apporteur) est un éleveur qui vend le lait qu'il produit à une entreprise laitière (ou laiterie), cette dernière étant une entreprise ayant pour vocation la transformation des laits et la commercialisation des produits laitiers.

³ Les AOP, par les obligations contenues dans leurs cahiers des charges, accroissent les coûts de production du fromage ; la valeur supplémentaire espérée est donc une manière de rétablir les marges sur activité.

⁴Entretiens 2013.

indemnes de controverses et se posent, *a priori*, dans une confrontation entre fermiers et laiteries.

De quelle façon faut-il produire le fromage local pour qu'il soit le plus typique possible ?

C'est la question qui transcende l'ensemble des tensions et conflits inhérents aux bassins de production corse et pyrénéen. Celle-ci est foncièrement dépendante d'une autre question fondamentale :

Quelle façon de produire les fromages locaux garantirait la pérennité de l'activité ?

Au cœur de cette problématique, les acteurs locaux introduisent les enjeux sociaux, économiques, environnementaux dans la qualification de leur produit et de leur activité : pourquoi une entreprise « industrielle » employant 50 personnes, produisant un fromage local peu typique aurait-elle moins de valeur qu'un producteur fermier, seul, produisant un fromage de terroir dans les « règles de l'art », dans la continuité de ce que lui auront appris les anciens ? Cette controverse et les formes de mise en équivalence auxquelles elle donne lieu poussent à ne plus seulement considérer le caractère spécifique d'un produit de terroir, mais à en considérer, de manière plus large, *l'ancrage territorial*.

Bien désarmés sommes-nous face à une question qui pousse donc au parti pris, au jugement de valeur engageant notre posture personnelle. Nous rapportant aux propriétés théoriques des produits de terroir, à leur participation à une forme de développement endogène et à la pérennité de l'activité, il nous semble essentiel de transposer le débat dans le temps et lui conférer une visée programmatique. En effet, il ne s'agit pas tant d'établir une hiérarchie dans les différentes orientations productives, selon leur seul degré de spécificité ou leur seule participation à la densité du tissu économique local ; il s'agit de comprendre dans quelle mesure chacune d'entre elle peut participer au renouvellement de l'activité, à sa *durabilité* (Micoud, 2004). Par ailleurs, dans un contexte scientifique où les chercheurs tendent à se délester de la dimension technique dans l'appréhension des relations activité / territoire, il nous semble essentiel de mieux nous équiper pour identifier les enjeux qui se trament dans le rapport des acteurs à leur environnement, et plus particulièrement dans l'évolution de leurs pratiques productives (Godard et Hubert, 2002).

Qu'est-ce qui fonde l'ancrage territorial d'un produit de terroir (qui, comment, quoi) ?

Dans quelle mesure permet-il le renouvellement de l'activité ? Selon quelle configuration ?

Ainsi présenté, notre questionnement présente une inscription spatiale et temporelle marquée. Puisque les produits de terroir sont des construits collectifs, il s'agit bien de comprendre l'évolution des formes de gestion collective qu'ils suscitent, des formes de régulation dont ils font l'objet, et des pratiques productives dont ils sont le produit. En ce sens, l'activité ovine laitière en Corse et Pyrénées-Atlantiques est un objet d'étude idéal. Il s'agit en effet de filières dont le développement est récent.

Limités par la production laitière dans le rayon, les industries de Roquefort se sont installées en Corse (1893) et dans les Pyrénées-Atlantiques (1905) et ont instauré un monopole de collecte, le rayon de Roquefort étant le centre dominant parmi l'ensemble des zones de

production (zone où le lait collecté prenait toute sa valeur sous forme de Roquefort affiné dans les caves du Combalou) (Delfosse, 1992). Après la seconde guerre mondiale, le progrès technique et la « modernisation » sont rapidement diffusés au sein des élevages du rayon. Au cours des années 1960, les laits des Pyrénées-Atlantiques et de la Corse cessent progressivement d'être nécessaires pour assurer la production de fromage de Roquefort. Au début des années 1980, la majeure partie des Industries de Roquefort quittent la Corse et les Pyrénées-Atlantiques. Seule Société des Caves, la principale industrie transformatrice, reste. Il ne s'agit pas d'une action caritative : l'entreprise entame une stratégie de diversification de sa production au sein des deux zones, fondée sur l'industrialisation des fromages de type local. L'objectif est d'adapter les savoir-faire locaux en matière de transformation fromagère à des procès industriels, et de bénéficier de la réputation fromagère locale pour la commercialisation de ces nouveaux produits. Ainsi, les acteurs locaux des deux bassins sont face au besoin urgent de réorganiser leur filière et de se protéger, eux-mêmes et leur patrimoine, de Société des Caves, et plus généralement de l'institution Roquefort. Absent de la situation précédente, l'ancrage territorial devient donc central dans la période qui court des années 80 à aujourd'hui. D'autres industries laitières s'implantent au sein des Pyrénées-Atlantiques et en Corse et se développent, des coopératives sont créées, et la transformation fermière s'accroît. Dans le même temps, l'AOC Ossau-Iraty est créé en 1980, l'AO Brocciu Corse en 1983.

D'ores et déjà, nous avons connaissance d'un début, nous avons les premiers éléments de compréhension d'un aboutissement provisoire (notre actualité). Tout l'enjeu pour nous consiste donc à rendre intelligible quarante ans de recomposition de l'activité ovine laitière, en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques. Il s'agit de situer l'évolution du contexte et de comprendre les choix des acteurs locaux qui ont mené à la situation actuelle. Il s'agit également, de mieux identifier comment ces choix se traduisent dans les différentes formes d'ancrage territorial des produits dont nous soupçonnons l'existence. Enfin, il s'agit d'établir et d'analyser ce que ces cas d'étude apportent à la compréhension des liens entre terroir, ancrage territorial et durabilité.

PARTIE I :
CADRAGE CONCEPTUEL

CHAPITRE I :

DE L'APPROCHE TERRITORIALE

A L'ANCRAGE TERRITORIAL: ETAT DE L'ART

Les concepts et notions gravitant autour de l'approche territoriale et que nous mobilisons connaissent une apparente usure (Duffaud-Prevost, 2015), sous le double effet de la prolifération des travaux et de la difficulté d'en circonscrire les caractéristiques et les usages (enjeu de conceptualisation). Dans un tel contexte, ce chapitre a autant pour vocation de clarifier notre appréhension de ces concepts que d'en questionner certains apports. Avant toute chose, il s'agit de poser les jalons de l'approche territoriale (1). Cette dernière est le fruit d'une construction disciplinaire (en géographie, en économie, mais aussi en agronomie) et interdisciplinaire. Elle donne ainsi lieu à diverses notions gravitant autour de la question territoriale : terroir, qualité et ressources, développement et territorialisation, etc. Intrinsèquement liées, ces dernières jouissent des mêmes forces : la mise en exergue de la dimension spatio-temporelle dans les actions et pratiques humaines, la profonde interconnexion existant entre les individus et leur milieu ; mais ils pêchent par les mêmes difficultés, notamment celle d'un usage courant et polysémique (Duffaud-Prevost, 2015). Il s'avère que l'approche territoriale présente un défaut majeur : le postulat d'un développement lisse et consensuel. Ce dernier est issu d'une posture idéologique relativement bien intégrée, la tendance de certains chercheurs étant de poser le développement comme un état de fait des dynamiques étudiées, tendance notamment liée à une réification et une homogénéisation des catégories (*le territoire, les acteurs, la filière ou le système*).

Nous pensons que l'Ancrage territorial est un concept qui peut contribuer à résoudre cette problématique générale sur l'approche territoriale et le développement (2). Appliqué à un produit, il constitue un cadre pertinent pour l'analyse de la construction des ressources et des modes de coordination dont elles sont l'objet (Frayssignes, 2008) ; il permet la catégorisation des dynamiques à l'intersection entre une activité et un territoire. La dimension temporelle et interdépendante d'une activité et d'un territoire a une place centrale, permettant de rendre compte de la nature construite et contingente des phénomènes étudiés. Cela étant dit, l'ancrage territorial ne déroge pas tout à fait au défaut identifié concernant l'approche territoriale : il tend souvent à présenter la dynamique étudiée comme un processus relativement consensuel et uniforme, et donc à déformer, lisser la réalité rugueuse dont il est l'interprétation.

1. DE LA LOCALISATION A L'APPROCHE TERRITORIALE

Les années 1980-1990 marquent le *tournant territorial* (Pecqueur, 2006). En économie, les chercheurs confèrent un autre sens à la localisation, ils dépassent la nature physique de l'espace et concèdent un sens à la nature non marchande des relations entre acteurs. En géographie, des chercheurs adoptent une posture interdisciplinaire se nourrissant des travaux réalisés en économie sur la localisation (pôles, régions et filières, circuits) et développent

leurs travaux sur les produits de terroirs, puis sur la qualification territoriale des produits. Nous ne reviendrons pas sur l'ensemble des tenants et aboutissants d'une telle reconfiguration épistémologique, mais nous en présenterons certains éléments, qui marquent l'évolution de l'approche de l'activité agricole et agroalimentaire, tant en économie (1.1) qu'en géographie (1.2)¹.

1.1. CE QUE « LOCALISE » VEUT DIRE EN ECONOMIE

La question de la localisation des entreprises et des activités économiques est une histoire connue, dont on retrace généralement l'évolution depuis les travaux de Marshall au début du XX^e siècle (Bost, 2014 ; Courlet, 2002 ; Perrier-Cornet, 2009). Particulièrement, la notion de Système Productif Localisé (ou Local) (SPL) s'inscrit dans la continuité des réflexions menées aux Etats-Unis afin de comprendre ce que l'individu fait des avantages de la localisation (notions d'atmosphère industrielle et d'externalités d'agglomération développées par Marshall, 1890). La notion de SPL consiste en une réactualisation de ces travaux à partir de l'analyse de la Troisième Italie où des systèmes économiques font preuve d'une résistance aux aléas économiques d'alors (notion de district industriel notamment développée par Becattini, 1992). C'est à partir de ce courant que s'opère un retournement de situation : l'inscription territoriale des agents (et leur fonctionnement social) participe à expliquer le développement économique de l'activité étudiée. Dès lors, le développement n'est plus considéré dans une logique de polarité (diffusion du centre à la périphérie ; Perroux, 1961) mais dans une logique endogène, les facteurs de sa mise en œuvre étant propres à un système local intégré dans un espace globalisé (Bost, 2014 ; François et al., 2006).

Ce qui structure ces recherches est l'intérêt porté aux spécificités socio-économiques inhérentes à un territoire et pouvant influencer les modalités de développement d'une activité économique. Il s'agit de rendre compte des interactions entre dynamiques territoriales et marché (intégration dans le groupe et intégration structurelle – filière, branche) (Gilly, 1991 ; Courlet et Pecqueur, 1992) ; mais aussi de comprendre dans quelle mesure les cas étudiés sont des Systèmes Productifs Localisés (*encadré 1*).

Encadré 1 : les **systèmes productifs localisés** sont des systèmes socioéconomiques initialement observés dans la réalité, devenus des idéaux-types. A l'image des districts italiens, ils sont définis comme des « *petites régions caractérisées par la présence d'un tissu industriel particulièrement dense de PMI-PME appartenant au même secteur d'activité (confection, broderie, chaussure, lunetterie, ameublement [...]) et liées entre elles par des relations étroites de collaboration, d'échanges et d'entraide souvent familiale* » (Bost, 2014 ; p172). Les SPL sont des systèmes productifs denses constitués de nombreuses petites entreprises appartenant pour la plupart à des secteurs hérités de la vieille économie et couvrant l'ensemble de la filière industrielle (de la conception à la commercialisation). Autrement dit, cette population d'entreprises participe à la production d'un bien spécifique identifiable (Courlet, 2002).

¹ Par souci de clarté, nous avons scindé la présentation des travaux par discipline. Nous nous intéressons à l'approche territoriale mobilisée dans le domaine industriel et agroalimentaire en économie, dans le domaine agroalimentaire en géographie. Cela dit, les concepts mobilisés dépassent les frontières disciplinaires et s'en nourrissent les uns les autres ; il y a une certaine porosité entre les deux disciplines. Par ailleurs, la présentation des travaux ne suit pas une ligne chronologique stricte, les reconfigurations conceptuelles à l'œuvre étant contemporaines les unes des autres ou chevauchantes.

Les entreprises présentent une forte interdépendance basée sur les relations de collaboration, d'échange, d'entraide (souvent familiale), sur une division locale du travail et sur une optimisation des économies d'agglomération. Elles sont caractérisées par un développement endogène, i.e. l'organisation économique est ancrée dans l'histoire des territoires à travers la valorisation de cultures techniques anciennes et la cohésion sociale des habitants (règles formelles et tacites ; accumulation des savoirs partagés). « *L'organisation collective devient alors source de stabilisation et de reproduction du système et le fondement même de « l'atmosphère industrielle » au sens marshallien* » (Bost, 2014 ; p170). Autrement dit, c'est le fonctionnement social des agents qui participe à la stabilisation de l'activité économique : « *ce qui permet de spécifier et de caractériser cette communauté locale, ce n'est pas l'appartenance des individus à un même ensemble d'entreprises, c'est plutôt un ensemble culturel de valeurs communément partagées. Ce système de valeur permet de circonscrire les conflits d'intérêt à l'intérieur de l'intérêt communautaire inséré dans le complexe de population locale.* » (Courlet, 2002 ; p30). Dépassant le simple cadre marchand, cet ensemble de relations, ce système de régulation révèlent l'encastrement social des acteurs (Hadjou, 2009).

Ainsi, la dimension « localisée » ne rend pas tant compte d'une logique spatiale que des formes d'interactions sociales et économiques construites dans une certaine proximité géographique. Le « localisé » renvoie à la spécificité des relations entre agents économiques fondées sur des savoirs communs, à la spécificité des modes de régulation de l'activité économiques au sein du système productif (construction d'une autonomie, i.e. « *capacité à gérer des relations avec l'extérieur tout en gardant son identité* » (Garofoli, 1992)). La notion de « localisé »² renvoie à une « *sédimentation historique de la culture technico-professionnelle* » (Garofoli, 1992). Elle se réfère donc aussi à l'accumulation progressive de connaissances, de savoirs spécifiques, non transférables (Courlet, 2002)³.

Aborder la dimension territoriale des systèmes économiques, c'est remettre en perspectives les fondements de la concurrence. Ainsi, Pecqueur (2006) met en exergue l'obsolescence de la notion d'avantage comparatif pour proposer celle d'avantage différenciatif. Selon lui, il ne s'agit plus de mettre en équivalence des offres au sein d'un marché concurrentiel unique (comparabilité). Il s'agit au contraire d'observer comment le produit est différencié au sein d'un système productif donné afin de le rendre spécifique et qu'il échappe donc à la concurrence⁴. Selon cette acception, Pecqueur (2006) propose de concevoir cette dynamique

² La notion de SPL a par la suite été éprouvée dans de nombreuses études de cas, menant à une forme de confusion autour du concept : d'un idéal type, le SPL devient un cadre d'analyse dans lequel il s'agit d'identifier toutes les formes que prend le « localisé », participant ainsi à un relâchement des indicateurs établis auparavant. (Courlet, 2002). De même, d'autres concepts ont émergé tels que les technopoles, les clusters, etc. tous ayant en commun d'être étudiés comme « *des formes innovantes de développement local et territorial qui renforcent la pertinence du rôle des « milieux locaux » sur les systèmes productifs* » (Bost, 2014 ; p174). La notion de ressource permet notamment de fédérer ces travaux prolifiques.

³ Cette agrégation d'attributs conférés au localisé a par ailleurs donné lieu à une théorisation spécifique autour des milieux innovateurs (principalement par le GREMI) (Pecqueur, 2006), théorisation concomitante au travail sur les SPL, dont l'émergence est identifiée par la publication d'Aydalot (1985) intitulée *le retournement spatial*. L'hypothèse sous-jacente est qu'un système social localisé est propice à l'innovation.

⁴ S'appuyant sur le cas de l'industrie de la chaussure dans le Challosis, Pecqueur (2006) démontre que leur alignement sur l'offre chinoise en matière de chaussure en cuir est impensable, le prix des chaussures chinoises

de différenciation à travers la qualification des ressources productives mobilisées. Selon lui, les ressources sont l'expression de la nature discriminante du territoire entre le « dedans » et le « dehors ». La ressource est en amont du processus de valorisation ; elle peut être potentiellement activée (mise en marché) : « *Par actif, on entendra des facteurs « en activité » alors que par ressources, il s'agira de facteurs à exploiter, à organiser, ou encore à révéler*⁵ Les ressources, à la différence des actifs, constituent une réserve, un potentiel latent ou virtuel qui peut se retransformer en actif si les conditions de production ou de création de technologie le permettent. » (Pecqueur et Colletis, 2004 ; p55).

Les ressources sont dès lors considérées selon une double acception :

- Elles sont génériques (valeur d'échange, indépendante du processus de production) ou spécifiques (uniques, propres à un espace donné) (Pecqueur et Colletis, 2004). Dans le premier cas, c'est l'« *ensemble des facteurs traditionnels de définition spatiale (ou de localisation des activités économiques) discriminés par les prix (dont les coûts de transport) et qui font l'objet de la part des agents d'un calcul d'optimisation* » (Pecqueur et Courlet, 2004 ; p56). Dans le second cas, la valeur de l'actif est dépendante du processus de production et en ce sens, il est difficilement transférable. Il échappe ainsi à la concurrence des prix : sa valeur dépasse la simple valeur d'échange et permet de capter une rente.
- Elles sont latentes ou actives. Le passage d'une ressource latente à un actif repose sur l'intentionnalité des acteurs pour la révéler, la construire et la valoriser. Ainsi, au sein d'un système économique, si la ressource générique est un « donné », la ressource spécifique est un « construit » dans la mesure où elle est révélée par l'intentionnalité des acteurs (Pecqueur et Colletis, 2004)⁶. Pour aller plus loin, une ressource spécifique est le fait d'une combinaison de stratégies d'acteurs afin de répondre à un problème donné, « *la formulation même du problème de même que sa solution font l'objet d'un processus heuristique marqué par des tâtonnements et des itérations successives* » (Pecqueur et Colletis, 2004 ; p57). Une fois « contrôlées » par l'entreprise, les ressources spécifiques peuvent constituer une valeur ajoutée, un avantage concurrentiel : la spécificité « *cloue la ressource à son contexte productif / territorial* » (Pecqueur et Colletis, 2004) et permet de déplacer l'avantage comparatif en dehors de la logique classique de mise en regard des capacités productives des systèmes (rentabilité, rendement).

Dans le cadre des travaux sur les SPL, la ressource spécifique se substitue progressivement à la notion d'atmosphère industrielle : elle relève des savoirs techniques et relationnels locaux⁷.

correspondant au prix auquel ils achètent simplement le cuir. Les acteurs ont donc besoin de penser la mise sur le marché de leur produit selon d'autres critères de vente. Dans le domaine alimentaire, certaines AOC sont aussi un cas d'école.

⁵ En italique dans le texte.

⁶ La question de la révélation des ressources fait l'objet de critiques (Kébir, 2006), dans la mesure où elle néglige la nature construite d'une ressource identifiée, c'est-à-dire transformée donc différente de son ébauche initiale. Cette considération ne favorise pas l'émergence d'une réflexion sur la nature évolutive de la ressource, sur son inscription temporelle et profondément changeante.

⁷ Il y a donc un glissement dans la signification du terme « ressource » En économie, la ressource n'avait qu'une valeur d'usage au sein d'un processus productif, synonyme de facteur ; classiquement, il s'agissait du travail, du capital et de la matière première. En géographie, cette dernière était limitée à sa dimension naturelle et donnait lieu à une appréhension déterministe des territoires, leur richesse étant intrinsèquement liée à leur capacité à pourvoir la société en ressources naturelles (minières) (Hadjou, 2009).

La ressource peut avoir un caractère immatériel (Frayssignes, 2005). Par la suite, elle devient tout objet, matériel ou symbolique, apte à participer à la différenciation et la valorisation d'un territoire donné. « *Les handicaps traditionnellement perçus comme tels dans les territoires ruraux et de montagne, comme le relief, la pente, la rudesse de la vie, l'archaïsme de la société rurale et le climat difficile deviennent à l'aune du nouveau système des ressources potentielles* » (Hadjou, 2009). Ce processus peut se faire sous l'impulsion de l'évolution d'une société donnée, de ses valeurs, de ses représentations.

Dans un tel contexte, le territoire est considéré à travers les acteurs socioéconomiques qui fondent l'activité productive. Ainsi, dans cette appréhension du territoire, ce dernier est le résultat d'une action collective, d'une forme de coordination entre acteurs ; il adopte finalement la forme d'un projet, répondant à une finalité identifiée par un collectif donné (Courlet, 2007). Il évolue sous l'effet de la requalification marchande des ressources, l'enjeu pour les chercheurs de ce courant étant de comprendre en quoi cette construction confère un avantage économique tant au territoire lui-même qu'à l'activité productive localisée, mais pas d'identifier les conflits qui conditionnent ou accompagnent l'activation de la ressource.

Nous venons ainsi de décrire succinctement la transition que connaît une partie des économistes vers ce qui sera appelée par la suite l'économie géographique. D'ores et déjà, il nous semble que quelques éléments sont problématiques dans l'ensemble des travaux ainsi présentés :

- La nature mécanique du modèle conduit à considérer les processus de construction des ressources comme un phénomène qui va de soi. Ce dernier suit une trajectoire connue sans en dévier (on atteint l'objectif fixé) ; on se préoccupe alors peu des modalités d'identification d'une ressource donnée et des choix relatifs à sa construction ; la réflexion portée sur les moteurs de l'action collective, sur la dimension relationnelle d'un tel processus (négociations, confrontations, conflits) est peu abordée.
- L'intérêt porté à la dimension immatérielle des ressources conduit à les considérer comme des objets presque diffus, non tangibles et alors, non saisissables. En ce sens, comme nous l'évoquerons par la suite, un débat s'est construit sur les ressources, leur nature et leur finalité (2). Enfin, bien que ces économistes mettent en exergue le renouveau de leur considération de l'espace et du territoire, il nous semble que considérer le territoire comme un construit d'acteurs, comme un projet, participe à éluder toute la dimension matérielle, structurante du territoire.

Quoiqu'il en soit, ces premiers apports constituent un cadre général que nous étofferons par la suite. La transition disciplinaire vers la géographie nous conduit à opérer un resserrement dans les objets de recherche, de l'industrie à l'agroalimentaire.

1.2. LE TOURNANT TERRITORIAL EN GEOGRAPHIE RURALE

Dans les années 1950, la géographie rurale s'ouvre aux questions économiques du développement rural (problèmes mondiaux, contrastes sociaux) (Delfosse et Lefort, 2011). En ce qui concerne plus spécifiquement l'agriculture, le contexte est celui de la révolution agricole : « *On s'interroge sur les crises ou léthargies paysannes face à ces mutations qui modifient à la fois les paysages, les vieux genres de vie et les circuits économiques.* »

(Rieutort, 2011 ; p2). La géographie devient dès lors plus opérationnelle, moins inscrite dans une approche rétrospective de l'espace et des systèmes agraires (héritage de la géographie historique, relevant des synthèses agraires des années 30).

1.2.1. LA LOCALISATION DES ACTIVITES PRODUCTIVES

L'angle adopté est d'abord celui de la géographie économique : ce sont les chiffres qui importent et dictent la mise en place et le développement des filières (Delfosse, 2006 ; Frayssignes, 2005). L'analyse est particulièrement portée sur la montée en puissance du modèle productiviste et la standardisation des produits agro-alimentaires⁸ (Diry, 1987 ; Margétic, 2005). Ce phénomène s'inscrit dans celui, plus large, de la deuxième révolution agricole opérée à l'échelle mondiale tout au long du XX^{ème} siècle, accentuée à partir des années 1950⁹ (Mazoyer et Roudart, 1997). Elle repose sur le « progrès » technique d'une part (motorisation, mécanisation, fertilisation minérale, sélection) et sur la libéralisation économique des échanges à l'échelle mondiale d'autre part. La globalisation économique des marchés a lieu autant en amont (achats d'intrants tels que les engrais et les produits de traitement des plantes et des animaux) qu'en aval (écoulement massif et lointain des denrées alimentaires). Elle permet la spécialisation des exploitations agricoles selon les potentialités régionales ; elle donne ainsi lieu à la constitution de pôles spécialisés de production : pour prendre l'exemple de la France, le grand Ouest et la production bovine laitière, la Beauce et la céréaliculture, etc.

Dans ce cadre, des études sectorisées (Frémont, 1967 ; Diry, 1985) et portées sur une analyse des flux à l'échelle mondiale (Charvet, 1985) sont privilégiées. La notion de filière est développée, afin de rendre compte de l'évolution de l'agriculture insérée dans l'économie marchande, reposant sur la division des tâches et des compétences. La notion de « bassin de production » (*encadré 2*) est proposée par la suite, pour rendre compte de la dimension spatiale des stratégies de localisation et de collecte des firmes. La littérature insiste sur l'influence prédominante du débouché, de la filière sur la localisation et le mode de production des bassins d'élevage¹⁰. Ainsi, l'analyse de l'influence d'une activité économique sur le milieu est appréhendée à travers les relations entre agriculteurs et industries (Delfosse, 2006).

⁸ Dans le cas de l'élevage laitier, le modèle est celui des bassins laitiers danois qui performant dans la fabrication de beurre et d'autres produits laitiers standardisés, mais aussi dans la mise en œuvre de la coopération (Margétic, 2005).

⁹ Ce mouvement tient d'une évolution socioéconomique générale que l'on peut assimiler au modèle de développement fordiste des années 1960 (Allaire, 1988 ; Mazoyer et Roudart, 1997).

¹⁰ La géographie s'insère dans les enjeux de son époque : entre 1950 et 1980, l'agro-industrie nationale suit un double mouvement, d'abord de localisation dans les zones de production agricoles, puis de localisation en fonction de la proximité avec les grands marchés de consommation (« rurbanisation » de l'industrie) (Margétic, 2005). La question de la localisation, au prisme de cette dualité « proximité – distance » et de celle entre ville et campagne, prend donc le pas dans les travaux des géographes ruraux. Initialement empirique, les travaux s'imprègnent progressivement des concepts particulièrement développés en économie : le modèle de Von Thünen comme facteur de localisation des activités productives est réinvesti (Margétic, 2005 ; Rieutort, 2011).

Encadré 2 : Au sens strict, la **filière** « regroupe l'ensemble des agents économiques qui participent à la production, à la transformation et à l'acheminement des produits vers leurs destinataires finaux (les consommateurs pour les filières agroalimentaires. » (Vaudois, 2000 ; p66). Ainsi présentée, la filière correspond à ce triptyque {production ; distribution ; consommation} qui fédère l'ensemble des flux (de matière, d'information...) entre l'amont d'une activité agricole (approvisionnement, prêt...), les exploitations agricoles et l'aval (transformation, distribution) (Diry, 1997). Appréhendée au sens large, elle autorise la prise en compte du système d'encadrement, c'est-à-dire de l'ensemble des agents participant à réguler son fonctionnement.

Un **bassin de production** est défini comme un « espace géographique spécialisé, structuré par les flux entretenus entre les exploitations agricoles productrices, entre ces dernières et les acteurs économiques et institutionnels de la filière considérée, entre l'ensemble ainsi formé et les acteurs du territoire support. » (Vaudois, 2000 ; p67). Il est considéré comme la traduction spatiale de la filière.

Dans ce contexte, et jusque dans les années 1980, l'industrie est perçue comme un outil d'aménagement du territoire (Diry, 1987 ; Margétic, 2005), notamment parce qu'elle participe à la modernisation agricole. Ainsi, par le biais de l'étude de l'industrie agroalimentaire, les géographes analysent l'évolution des choix de production et de commercialisation des entreprises (développement des productions standardisées, de la consommation de masse et donc évolution des comportements des consommateurs, développement de la publicité) ; ils étudient aussi comment l'agroalimentaire peut être moteur dans l'évolution de l'agriculture (Delfosse, 2006, Frayssignes, 2005). A cette époque donc, les fromages que l'on qualifierait aujourd'hui de typiques ou authentiques, sont remisés. Il s'agit bien de se conformer aux exigences de la modernisation de l'appareil productif (Delfosse, 1997), dynamique dans laquelle la production de ces fromages rustiques ne peut s'inscrire.

En l'occurrence, la construction et la diffusion du modèle agricole conventionnel conduisent à un développement inégal et problématique. Le progrès technique ainsi institué suppose des investissements structurels conséquents (mécanisation, motorisation, optimisation des surfaces, etc.) (Allaire, 1988 ; Mazoyer et Roudart, 1998), certes subventionnés par l'Etat en France, mais qui reposent sur la capacité des agriculteurs à les assumer et à les rentabiliser quel que soit leur lieu de production (plaine, montagne). Les techniques ainsi diffusées sont par ailleurs conçues en amont, selon une philosophie dans laquelle le producteur a la seule fonction d'utilisateur. De nouveau, toutes les régions et toutes les exploitations agricoles ne réunissent pas les conditions optimales d'usage de ces techniques standardisées et de rentabilisation de l'ensemble des investissements (structure, capital, conditions de production). Ainsi, selon ce modèle de développement, face à un marché des denrées alimentaires unique et global, les exploitations les plus performantes sont mises en concurrence avec d'autres, moins productives. Cela entraîne, inéluctablement, la concentration des exploitations agricoles. Les régions dans lesquelles aucune spécialisation ne serait économiquement rentable sont vouées à la déprise agricole et à la friche. Ce modèle renforce les inégalités économiques, sociales et spatiales. Les crises qui le traversent, les problématiques qui s'accumulent - surproduction, crises sanitaires dont l'emblématique encéphalopathie spongiforme bovine, banalisation des aliments et des paysages, dégradation

de l'environnement et de l'eau, etc. - en sont autant de symptômes (Hervieu, 2002 ; Mazoyer et Roudart, 1998 ; Rieutort, 2009).

Au cours des années 1990, une autre approche se dessine : celle notamment développée par Canévet (1992) qui consiste à comprendre la construction stratégique des acteurs au sein d'un espace productif donné (la Bretagne et la construction du modèle breton dans son cas) et la conséquence de ces choix sur l'espace productif lui-même. L'étude de Canévet permet de comprendre que la mise en marche de la « modernisation » agricole relève d'un choix collectif, qu'elle ne va pas de soi. Cette étude ouvre la voie à l'appréhension de l'activité agricole dans sa nature contingente et construite ; elle permet d'entrevoir les possibilités d'émergence d'autres formes de développement, et de défaire le modèle conventionnel de sa nature « universelle ».

1.2.2. DE L'APANAGE DES PRODUITS DE TERROIR

A L'EMERGENCE DES TRAVAUX SUR LA QUALITE

1.2.2.1. La relance des produits de terroir

Prenant conscience des phénomènes qui touchent le monde rural (déprise agricole et rurale, « résistance » au changement technique, etc.), les géographes sont amenés à considérer les dynamiques spatiales agricoles et agroalimentaires sous un autre jour¹¹. Les produits de terroir, et le développement agricole sur lequel ils sont fondés, apparaissent donc comme une alternative au modèle de développement dominant en crise. En effet, si la modernisation agricole a donné lieu à l'homogénéisation des techniques, à l'agrandissement et à la concentration des exploitations, à l'assise de bassins de production intégrés, etc. elle n'a pas gommé toutes les spécificités agricoles régionales¹² (Rieutort, 2011) ; « la fin des terroirs » était pourtant prédite (Servolin, 1972 ; Weber, 1983). Dans ce cadre, les produits connaissent une forme de requalification en regard de nouveaux repères de production et de consommation¹³.

¹¹ Il s'agit d'un mouvement général qui ne concerne pas seulement la question de la localisation de l'agriculture, mais plus généralement des dynamiques de crise et de « renaissance » du rural (Kayser, 1990 ; Rieutort, 2009). L'agronomie connaît aussi une transition (Caron, 2005 ; Vissac, 1993), transition qui donne d'abord lieu à l'émergence de l'analyse systémique des dynamiques agricoles (Brossier, 1987 ; Mazoyer et Roudart, 1997) et à l'émergence de la notion de pratique : « *C'est vers 1970, en pleine vague productiviste, que des chercheurs et enseignants-chercheurs observant des agriculteurs, et plus particulièrement (...) des éleveurs, dans des situations contraignantes, concluaient qu'ils n'étaient pas réfractaires à ce qu'on appelait le progrès technique mais qu'ils avaient de bonnes raisons de faire ce qu'ils faisaient là où ils étaient.* » » (Vissac, 1993 ; p9).

¹² Delfosse (1998) et Dubeuf (1996) évoquent notamment la crise de l'Emmental dans le Centre-Est due à une banalisation du produit et à la distanciation du fromage vis-à-vis de son berceau de production (fabrication massive en Bretagne). Cet événement a eu l'effet d'une révélation pour les producteurs et transformateurs fromagers des Alpes et est notamment lié à la reconnaissance du Beaufort (1968). On retiendra aussi la dynamique agricole étudiée en Aubrac (Laurens, 1999), basée sur l'engagement des éleveurs locaux dans plusieurs initiatives de construction de produits de qualité (AOC Laguiole, label rouge « boeuf fermier d'Aubrac » notamment). Ces illustrations mettent par ailleurs en évidence un certain décalage entre « résistances paysannes » (Pernet, 1982) émergeant dans les années 1970 – qu'elles concernent les produits de terroir ou l'agriculture biologique - et *engouement* scientifique affirmé au tournant des années 1990.

¹³ Delfosse (2013) a mis en évidence plusieurs périodes de qualification des produits de terroir : dans les années 1960-70, en *résistance*, au mouvement de modernisation agricole et d'homogénéisation des pratiques productives, des acteurs de différents bassins de production se mobilisent autour de produits de terroir pour préserver et maintenir des systèmes de production qui leur sont propres et qui sont adaptés au lieu de production, en l'occurrence les zones de montagne. Cette dynamique est concomitante aux mouvements régionalistes. Par la

Les produits de terroir renvoient à la notion de lieu comme une culture localisée dans le temps et dans l'espace (Bérard et Marchenay, 1995, Margélic, 2005). Dans le cas des produits laitiers, les fromages locaux jusque là considérés comme des éléments du folklore local changent de statut et deviennent des objets culturels à la qualité supérieure posée comme indéniable, des produits haut-de-gamme (Delfosse, 1997). Ils sont le symbole de l'attachement historique, culturel, émotionnel et physique des hommes à un lieu (Delfosse, 1998 ; 2006). Ils sont la rémanence d'un monde en cours de disparition et renvoient à l'idée de persistance d'une forme de tradition. Cela pose, par ailleurs, la question de leur perpétuation dans le temps et donc de la transmission (Bérard et Marchenay, 1995 ; Bérard et al., 2008). Ainsi, l'activité productive n'est plus considérée indépendamment du milieu. « *La perspective spatiale n'est plus seulement celle des bassins de production, mais également du lien entre le produit et son terroir d'origine, pensé ici comme la résultante entre des conditions naturelles et des savoir-faire.* » (Frayssignes, 2005 ; p65).

On met en avant la double évolution des préoccupations des consommateurs, à la fois vers la santé et vers la qualité (Durbiano, 2000 ; Dupré, 2005 ; Hervieu, 2002). Dans le cas de l'olivieraie provençale, son renouveau est appuyé sur la mise en exergue de l'alimentation méditerranéenne et de ses bienfaits (Durbiano, 2000).

Les travaux se multiplient donc à ce sujet, dans une logique pluridisciplinaire ayant pour objet central les produits de terroir, notamment sous signe officiel de qualité (Delfosse, 2006 ; Margélic, 2005). C'est ce que L. Rieutort appelle le « tournant culturel » (2011). Du fait de cet engouement, la notion de terroir est enrichie, mais aussi complexifiée. Elle recoupe finalement une grande diversité de réalités (Vaudois, 2000). Cet engouement ne concerne pas seulement le monde de la recherche, c'est un mouvement social et économique. Les produits de terroir font l'objet de nouvelles appropriations, conduisant à la prolifération de demandes d'appellations, mais aussi à la multiplication d'usages et de détournements de l'origine. Dès lors, une distinction majeure est opérée : celle entre provenance et origine (Delfosse, 1997, Pilleboue, 1999) (*encadré 3*).

suite, au cours des années 1980-90, alors que l'industrie et la grande distribution commencent à s'intéresser aux produits de terroir, au risque d'en dévoyer le sens, les acteurs locaux tendent à se fédérer autour des produits de terroir dans une logique défensive, mobilisant l'outil AOC comme un moyen de protéger leur produit d'un risque de banalisation. Dès lors, les demandes d'appellation se multiplient.

Encadré 3 : Faisant le bilan du rôle de la dénomination dans la qualification d'un produit de terroir, Delfosse (1997) met en évidence son évolution. « *Si l'utilisation de la provenance était un processus banal d'identification lorsque le produit sortait de son aire originelle de production et de consommation pour se distinguer des concurrents, elle ne revêt plus la même fonction aujourd'hui.* » (Delfosse, 1997 ; p225). La **provenance** est le fait de rattacher un produit à un lieu. C'est une stratégie qui n'est pas l'apanage des Indications Géographiques mais concerne les procédés de qualification des fromages en général (Pavé d'Affinois, Belle des Champs, Chaumes pour n'en citer que quelques uns), l'idée étant de « faire traditionnel et « de terroir » » (Delfosse, 1997 ; p226). Cette stratégie générale correspond à la volonté de faire rêver le consommateur, de le séduire en s'adressant à l'inconscient. N'étant pas rattaché à un mode de production ou à une certaine antériorité (terroir, Casabianca et al., 2006), le lieu prend dès lors un caractère fictif, fantasmatique. Au contraire, l'**origine** renvoie au lieu comme fondement d'attributs, de qualités spécifiques au produit (Pilleboue, 1999) ; elle a une traduction dans la construction d'attributs différenciatifs liés au lieu (pratiques productives, spécificité de la matière première, qualité organoleptique). S'appuyant sur les définitions nationale et européenne, il précise que l'origine est susceptible de donner lieu à une AOC.

Par ailleurs, dans les années 1990, la réglementation relative aux modalités d'obtention et de gestion des appellations d'origine contrôlée est réformée. L'INAO prend désormais en charge l'ensemble des AOC, ce qui permet d'instituer un cadre commun à l'ensemble des appellations d'origine et d'instaurer *une procédure* à suivre (Delfosse, 1997) ; il s'agit de prouver la notoriété du couple produit-terroir, de codifier des éléments clés dans le processus de production garantissant la procédure du produit, et d'instaurer une aire d'appellation d'origine pertinente, dans un dialogue entre les porteurs du projet d'AOC, les agents et les élus de l'INAO. Dès lors, il devient nécessaire pour les acteurs locaux de *prouver* et de *codifier* le lien d'un produit à son lieu d'origine (Bérard et Marchenay, 1995 ; Delfosse, 2006).

Cette transition participe à remodeler les notions de terroir et de typicité (*encadré 4*). Appréhendé dans son acception naturaliste, le terroir est un ensemble géologique et biologique homogène ; cela dit cette caractérisation et sa traduction dans les appellations d'origine et leur aire d'application n'est pas tout à fait juste : elle ne se limite pas à ce déterminisme naturel, mais comprend une dimension humaine essentielle (Pilleboue, 1999). De même, la typicité devient elle-même sujette à un glissement de sens (Casabianca et al., 2006) : d'objet mesurable, quantifiable, elle devient le résultat d'un processus social complexe. Cette transition n'est pas à prendre à la légère dans la mesure où, en tant que traductions d'une construction sociale, les produits sous AOC et les aires d'appellation peuvent faire l'objet d'intérêts divergents, potentiellement conflictuels. Ainsi, les géographes opèrent un glissement de l'analyse des terroirs à l'analyse des aires d'appellation (Delfosse, 2004 ; Pilleboue, 1999a ; Ricard, 1999).

Encadré 4 : Casabianca et al. (2006) proposent de définir le **terroir** et la **typicité** ainsi :

« Un **terroir** est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains.

Les itinéraires socio-techniques ainsi mis en jeu, révèlent une originalité, confèrent une typicité et aboutissent à une réputation, pour un bien originaire de cet espace géographique. » (p546).

« La **typicité** d'un produit issu de l'agriculture est la propriété d'appartenance à un type, distingué et identifié par un groupe humain de référence possédant des savoirs distribués entre les différents acteurs de la filière : savoir établir, savoir produire, savoir évaluer, savoir apprécier. Elle ne doit pas être confondue avec la conformité à une norme et admet une variété interne au type.

Parmi les multiples expressions de la typicité, la typicité liée au terroir est une construction particulière qui concrétise l'effet du terroir pour un produit donné. » (p548).

Au cœur de la démarche d'appellation, les acteurs opèrent bien une relecture de ce qui fait la typicité de leur produit, de ce qui fait son caractère traditionnel. C'est donc une relecture du produit qui est réalisée, une requalification (Bérard et Marchenay, 1995 ; Letablier et Delfosse, 1995 ; Sainte Marie et al., 1995) : « *la réappropriation de l'histoire est souvent sélective* » (Bérard et Marchenay, 1995 ; p8). Cela conduit un ensemble de chercheurs à développer une autre appréhension du lien au lieu et de la qualité, à travers sa dimension collective et construite (Allaire et Boyer, 1995 ; Sainte Marie et al., 1995), et en regard du rôle que doit tenir ce bien collectif. D'après l'étude de l'oliveraie provençale, Durbiano (2000) met en évidence que la qualité a un double rôle : elle doit être source de rémunération pour les producteurs ; elle peut répondre aux nouveaux comportements alimentaires. Ne pouvant pas se plier aux critères classiques de commercialisation (quantité, coût), « *la stratégie réside dans la construction d'une oléiculture typiquement provençale s'appuyant sur des spécificités reconnues, pour permettre une meilleure valorisation des produits et justifier des prix élevés et rémunérateurs pour les agriculteurs* » (Durbiano, 2000 ; p22). Cette stratégie repose sur la construction d'accords entre les acteurs participant à la production et à la commercialisation des produits, permettant d'en stabiliser la réputation.

1.2.2.2. La construction sociale de la qualité

S'imprégnant de l'économie des conventions¹⁴, on analyse comment les indications géographiques constituent des espaces de négociations entre acteurs aux valeurs et intérêts différents voire divergents et comment ces derniers aboutissent à des règles communes définissant leur produit : une convention de qualité (*tableau 1*).

¹⁴ L'économie des conventions est un courant de l'économie hétérodoxe (Cheyns et Ponte, 2016). Elle a émergé au milieu des années 1980 afin de donner un cadre d'analyse des problèmes de coordination et leur résolution (Dupuy et al., 1989 ; Boltanski et Thévenot, 1991, Wilkinson, 1997). Selon cette théorie, l'information nécessaire à des transactions marchandes rationnelles est incomplète ; elle nécessite la construction d'accords, de conventions participant à amenuiser ce défaut d'information, ou le déséquilibre dans l'information. Dans ce cadre, les règles ne sont plus considérées comme des contraintes mais comme des constructions cognitives collectives qui facilitent l'échange ; phénomène qui dépasse la simple acception du marché.

Tableau 1: différentes définitions de la qualité (Sylvander, 1995)

Forme de qualification	Référée à un standard	Assise sur l'antériorité des liens	Appuyée sur un ensemble de principes	Fondée sur le fonctionnement du marché
Interactions entre acteurs à l'œuvre	Les acteurs se positionnent par rapport à des normes extérieures et vérifient leur conformité respective à celles-ci (contrôle)	Les acteurs se font confiance et font référence aux transactions passées.	Les acteurs adhèrent à un ensemble de principes communs	Par la transaction marchande
Nature de la coordination	Industrielle	Domestique	Civique	Marchande

« *L'apport essentiel de la théorie des conventions est que la qualité n'est plus considérée comme exogène au modèle, mais qu'elle est construite – de manière endogène – par le jeu des interactions entre acteurs économiques* » (Sylvander, 1995 ; p77). Ainsi, Sylvander (1995) montre comment la filière label rouge relève d'une convention industrielle qui est progressivement intégrée au sein de filières locales de production de volailles. Letablier et Delfosse (1995, 1999) démontrent comment la relance des AOC fromagères relève de la construction d'une convention domestique, c'est-à-dire assise sur la construction d'un référentiel passé commun et sa réactualisation. Dupré (2005), s'intéressant à la castanéiculture ardéchoise, démontre aussi une forme de réactualisation de cette convention domestique, rattachant la châtaigne à son fondement naturel, tout en rappelant sa coexistence avec des repères normatifs tirés de l'industrie, représentés par la production de marron. Ainsi, si cette catégorisation fait preuve d'une certaine faiblesse dans sa capacité à montrer la diversité des situations en jeu¹⁵, elle conduit à identifier les différentes formes de justification à l'œuvre au cours de l'action et leur traduction productive, spatiale et marchande.

Ces premiers travaux donnent lieu à la construction d'un champ à part entière autour de l'économie de la qualité dans laquelle le changement est appréhendé à travers les interactions entre les acteurs, plutôt que les produits ou les techniques (Allaire et Boyer, 1995). Ainsi fourmillent des résultats empiriques sur les différentes formes de coordination donnant lieu à des qualifications variées des produits de qualité, notamment sous AOC. L'application la plus fréquente du cadre théorique est dès lors de spécifier la nature des accords, les conventions, qui garantissent la qualité des produits et facilitent la coordination. Cela étant dit, on reprochera à cette approche de minimiser les tensions organisationnelles à l'œuvre, les confrontations d'intérêts et, la minimisation des rapports de force ou de relations de pouvoir lors de toute construction d'accord ou mise en œuvre de compromis (Cheyns et Ponte, 2016).

L'économie de la qualité ne se limite pas à cette dimension particulière, elle fédère un ensemble de travaux relatifs au rôle de la qualité dans la diversité des produits agricoles et des systèmes productifs qui les portent (Allaire et Boyer, 1995), ces mondes distincts de production (Salais et Storper, 1993). L'économie des conventions constitue donc un cadre d'analyse intéressant pour rendre compte du mouvement de transition général que connaissent

¹⁵ Plus que des formes pures de conventions, il s'agit en général de formes composites entre les différents types présents (Sylvander, 1994). Cette typologie sera par ailleurs étayée par la suite par différents auteurs (Cheyns et Ponte, 2016).

l'agriculture et la société¹⁶ (Cheyins et Ponte, 2016). L'idée développée (Allaire, 1995 ; Allaire et Sylvander, 1997 ; Sylvander, 1994) est que le système productif agricole général connaît une transition d'un modèle productiviste fondé sur une consommation de masse à un modèle de la qualité appuyé sur une diversité de réponses productives et marchandes à une diversification de la demande. Le principe du modèle de la qualité est « *on fait ce que l'on vend, plutôt que l'on vend ce que l'on fait* » (Allaire, 2002) ; autrement dit, il s'agit d'adapter les pratiques productives à la qualité souhaitée du produit (aux attentes des consommateurs), et de s'ancrer dans une logique d'offre orientée vers des marchés dédiés (c'est-à-dire « réservés » à un client ou à un « segment de marché particulier » ; Allaire et Sylvander, 1997), plutôt que sur une logique de réponse à la demande. Ainsi, l'économie des conventions permet d'intégrer d'autres critères dans la réalisation d'une transaction marchande : n'entre plus seulement en jeu le prix du bien (et la capacité d'optimisation d'utilité de chaque agent), mais un ensemble d'attributs participant à définir la qualité du produit (Sylvander, 1994).

Les géographes ne sont pas en reste, en témoignent le numéro spécial de la revue Sud-Ouest européen sur la qualité agroalimentaire (Pilleboue, 1999a) et la proposition, plus récente, de travailler sur une géographie de la qualité comme une école de pensée à part entière de la géographie rurale (Frayssignes, 2008). Ces derniers ne s'attachent pas seulement à comprendre les modalités de construction d'une convention de qualité (Letablier et Delfosse, 1995), mais à cerner les effets de qualification des « territoires productifs » en jeu (Pilleboue, 1999a), tant en tant que fondement spatial de la production agricole qu'en tant qu'environnement social et économique. Dans le cas de l'olivieraie provençale, Durbiano (2000) met ainsi en évidence le caractère vertueux de la qualification de l'huile d'olive par les AOC, entre filière et territoire : l'olivier présente à la fois un intérêt identitaire (symbole de la méditerranée, du sud) et paysager ce qui bénéficie notamment au tourisme (et réciproquement l'activité touristique renforce l'activité économique) ; il permet la reconquête d'espaces productifs (friches et périphéries des villages) ce qui a notamment des conséquences positives dans la lutte contre les incendies, etc. Plus généralement, Delfosse (1997) met en exergue le cercle vertueux pouvant exister entre un fromage de terroir et son lieu de production : le fromage est dénommé en référence à un lieu et à sa réputation : le lieu bénéficie de la réputation du fromage construite. En se référant spécifiquement à un produit sous appellation d'origine et du dossier justifiant l'agrément, « *ce document engendre la production de discours valorisant le territoire dont le fromage porte le nom, et l'origine du fromage, étroitement associé au passé magnifié du lieu.* » (Delfosse, 1997 ; p226).

Quoiqu'il en soit, le développement des travaux sur les produits de terroir et la qualification territoriale mettent en exergue l'existence d'un modèle de développement alternatif, dans lequel le territoire prend une place grandissante. Serait-on, comme Rieutort le présente (2011), spectateurs d'une forme de (re)territorialisation de l'agriculture ?

¹⁶ Cette transition est qualifiée selon des termes différents : du modèle productiviste à « l'agriculture commerciale et de services » (Allaire, 1995) ou des repères quantitatifs à « l'agriculture de qualité » (Pilleboue, 1999).

1.3. VERS UNE RETERRITORIALISATION DE L'AGRICULTURE

Le passage des géographes par la qualité (territoriale) et des économistes par les ressources et le territoire conduit un ensemble de chercheurs à adopter une approche disciplinaire plus ouverte autour des dynamiques entre agricultures et territoires. En l'occurrence, une diversité de travaux émerge à ce sujet, intégrant d'autres disciplines parmi lesquelles l'agronomie ou la zootechnie. Si un certain nombre de chercheurs poursuivent leur analyse des produits de terroir dans la lignée des travaux réalisés jusqu'alors, d'autres s'intéressent plus à la dimension multifonctionnelle de l'agriculture, dans un contexte de renouveau des mondes ruraux. Dans ce dernier cas, la dimension locale de la production prend une tout autre importance. Enfin, les enjeux environnementaux occupant une place grandissante dans nos sociétés, la dimension écologique de l'agriculture est investie.

1.3.1.1. Statuer l'alternatif ? Systèmes agroalimentaires localisés et Systèmes agroalimentaires alternatifs

La multiplication des approches et la prolifération des notions mobilisées donnent, en fait, lieu à un courant spécifique à l'agroalimentaire : celui des systèmes agroalimentaires localisés (SYAL) en France (Muchnick et Sainte Marie, 2010 ; Cañada et Muchnick, 2013), dans le prolongement des travaux sur les SPL notamment, mais aussi de ceux sur le terroir et la construction sociale de la qualité.

L'objet des chercheurs du courant SYAL est de participer à la « *construction d'un paradigme agro-alimentaire de base territoriale visant à analyser et comprendre l'organisation et le fonctionnement d'un ensemble d'activités productives, sociales, culturelles, qui « font système »* » (Fourcade et al., 2010 ; p7). Si les spécificités du secteur de l'agroalimentaire sont reconnues par les auteurs (lien au sol, inerties alimentaires), ces derniers vont plus loin dans la spécification : la place du produit y est essentielle. Il participe à l'établissement d'une proximité supérieure entre production et consommation (rôle identitaire du bien alimentaire ; incorporé par le consommateur) et à la construction de ressources spécifiques à travers la mobilisation de savoir-faire tout au long de la conception du produit et d'attributs du lieu dans sa valorisation¹⁷ (terroir, provenance, origine) (Muchnik, 2010 ; Perrier-Cornet, 2009).

On s'intéresse particulièrement à des espaces ruraux marqués par une forte typicité territoriale, à des dynamiques de qualification des produits par l'indication géographique ou encore à des mouvements comme SlowFood (Bowen et Mutersbaugh, 2013 ; Courlet, 2002 ; Perrier-Cornet, 2009). C'est ce qui conduit certains chercheurs à caractériser les systèmes agroalimentaires localisés comme étant, plus qu'une déclinaison sectorielle du SPL, « *une forme d'organisation et un processus de développement local basés sur une concentration spatiale d'unités agroalimentaires (exploitations agricoles, entreprises agroalimentaires, de services, de commercialisation, de restauration...) qui leur permet de se structurer autour d'une activité commune* » (GIS SYAL, 2002, cité par Perrier-Cornet, 2009). Pecqueur (2006) met par ailleurs en avant qu'un SYAL peut gagner en complexité (systémique) à travers la

¹⁷ Malgré cette posture, on reprochera aux chercheurs de ce courant de ne pas accorder suffisamment d'importance à la dimension agronomique des systèmes agroalimentaires, à l'enjeu de la technique, de l'évolution des pratiques de production dans la (dé)construction d'un lien spécifique au milieu.

construction d'une offre de biens et de services multiples particuliers au lieu (« panier de biens »). Les produits et services n'ont pas seulement un sens dans leur valorisation autonome, ils constituent, de plus, un ensemble interdépendant et cohérent. A travers ce panier de biens, c'est le territoire qui est valorisé (rente territoriale) (Pecqueur, 2006).

Outre-manche, un courant similaire aux SYAL se développe : celui des systèmes agroalimentaires alternatifs (S3A). La recherche relative aux S3A s'inscrit dans une acception large de ce qui est alternatif, elle concerne l'ensemble des « *initiatives comportant des allégations de « nouveaux » liens entre production et consommation, ou entre producteurs et consommateurs, en rupture avec le système « dominant »* » (Deverre et Lamine, 2010 ; p58). Les chercheurs s'intéressent à une grande diversité de dynamiques, mais plus particulièrement aux initiatives comme l'agriculture biologique et le commerce équitable, ou la vente directe, les associations entre producteurs et consommateurs et les structures locales d'approvisionnement et de distribution alimentaire. L'angle adopté concerne autant les enjeux de « démocratie alimentaire » (prégnants en Amérique du Nord) que de valorisation des productions locales dans le rapprochement entre producteurs et consommateurs (Grande Bretagne)¹⁸. Ces travaux, multiples et divers, font face à une question transversale : dans quelle mesure les S3A constituent une alternative substituable au système « dominant » ? Ou sont-ils subordonnés à ce dernier ? (Deverre et Lamine, 2010). Dans ce cadre, le caractère alternatif est appréhendé par le prisme de la configuration productive et marchande des systèmes (Bowen et Mutersbaugh, 2013). Autrement dit, il s'agit de comprendre l'effet de proximité entre production et consommation, et plus généralement, ce qui fonde la nature sociale de l'acte marchand¹⁹.

1.3.1.2. Différentes formes de territorialisation à l'œuvre

La diversité des objets d'étude au sein de l'école des SYAL ou de celle des S3A, ainsi que la perméabilité entre ces deux courants est l'expression d'un mouvement général de (re)territorialisation de l'agriculture (Kaiser 1990 ; Rieutort, 2009). Il consiste en la reconstruction de liens entre agriculture et territoire selon des référentiels renouvelés qu'ils soient matériels (pratiques de production) ou idéels (culturel, social ou idéologique). La (re)territorialisation de l'agriculture ne concerne pas seulement les produits de terroir. Il s'agit d'un mouvement, plus général, de remise en question des rapports de l'agriculture et de l'alimentation au(x) territoire(s). Dans son étude sur l'arboriculture de la moyenne vallée du Rhône, Praly (2007) met en évidence la construction de différentes initiatives, individuelles (Vente Directe, magasins de producteurs) ou collectives (dossiers d'IGP, marques territoriales), participant à la reformulation de ce qu'est l'arboriculture (sur quels référentiels techniques s'appuyer ?) et de ses rapports à l'espace (quelle relation au paysage ?) et au

¹⁸ Dans la lignée de ces travaux, une école de pensée francophone s'est constituée autour de la notion de « Système Alimentaire Territorialisé », ce dernier étant défini comme « un ensemble cohérent de filières agroalimentaires localisées dans un espace géographique de dimension régionale » (Rastoin, 2015). En ce sens, un SAT fédère l'ensemble des initiatives ayant trait à une relocalisation de la production alimentaire. Cette notion se construit en tension entre le principe de souveraineté alimentaire (déclinée à plusieurs niveaux spatiaux) et celui de durabilité de l'agriculture.

¹⁹ Un certain nombre de chercheurs se réfèrent à la notion d'« embeddedness » (encastrement au sens de Polanyi) pour comprendre le caractère social de l'acte marchand, l'effet de réciprocité qui est opéré (Bowen et Mutersbaugh, 2013).

territoire (quel sens donner à l'historicité de la production ? quelles relations entretenir avec les consommateurs ? avec les collectivités territoriales ?)²⁰.

Depuis les années 2000, on tend ainsi à considérer les phénomènes de territorialisation de l'agriculture à l'aune du localisme (Delfosse, 2013). C'est mis en évidence à plusieurs reprises en ce qui concerne les circuits courts (Cournut et al., 2013 ; Prevost, 2014). Au-delà de la (re)personnification de la transaction marchande (Chiffolleau et Prevost, 2009 ; Prevost, 2014), ces derniers constituent de nouveaux espaces de débats, réunissant mondes professionnel, politique et civil, pour identifier les problèmes agricoles et construire des solutions localisées. Au gré d'une appropriation élargie de la question agricole et alimentaire, les circuits courts permettent le transfert d'une problématique individuelle à une problématique collective locale : « *On peut estimer que les circuits courts sont des innovations sociales à partir du moment où ils favorisent l'apparition de nouvelles normes et conventions porteuses d'une transformation des représentations de l'agriculture, de l'alimentation et du territoire porté par les acteurs : elles permettent de cristalliser des attentes individuelles, de les faire émerger, de les identifier et de les formuler dans un cadre nouveau.* » (Prevost, 2014 ; p38).

La (re)territorialisation de l'agriculture renvoie par ailleurs à d'autres enjeux du monde agricole et rural, parmi lesquels la multifonctionnalité de l'agriculture (Mundler, 2010). Cette dernière est parfois implicite dans des travaux réalisés sur les productions traditionnelles, particulièrement en arboriculture (Dupré, 2005 ; Durbiano, 2000). Ces travaux tendent à démontrer comment la naturalité de produits anciens participe à leur relance. La qualité des produits est notamment construite en référence à des repères de santé et de bienfaits alimentaires. Les pratiques productives ont aussi une fonction paysagère et environnementale : l'oliveraie n'est pas seulement une production de terroir, elle participe aussi à l'entretien des paysages, elle a une fonction de protection contre les incendies ; de même pour la Châtaigneraie qui est permet de lutter contre l'érosion des sols.

On conçoit bien la diversité des processus à l'œuvre, tant en faveur de l'environnement, dans une logique patrimoniale ou plus généralement dans sa dimension économique. On assimile aussi l'importance de la prise en compte des échelles dans la mise en œuvre des processus, chacun ayant une cohérence à un niveau donné (de la parcelle à la région) (Rieutort, 2009). On conçoit enfin la nature multiple de ce que *territorialiser* veut dire, se référant tantôt à la multifonctionnalité de l'agriculture, à sa configuration socioéconomique (vente directe), à son impact sur l'environnement, tantôt aux dynamiques de qualification des produits et de leur réputation (du marketing aux appellations d'origine) et à la nature patrimoniale de l'agriculture et des espaces ruraux (Micoud, 2004). Cela étant dit, ce mouvement général de reterritorialisation, et les vertus qui lui sont attribuées doivent être étudiés en regard de la finalité qu'on leur accorde (chercheurs comme acteurs). Les dynamiques de qualification

²⁰ Selon Praly (2007), le mouvement de déconstruction des référentiels productifs et marchands et sa difficile reconstruction collective selon un rapport renouvelé au territoire sont liés à la nature même du bassin de production qu'elle étudie : « *Loin de la transposition des modèles classiques d'ancrage territorial, la reterritorialisation d'un bassin de production générique et sectoriel nécessite un grand travail de remise en question de ses rapports au territoire.* » (p45). Il nous semble pourtant que ce qu'elle étudie relève du fondement même de la reterritorialisation, comme l'explicitent Rieutort (2009) ou Prevost (2014).

territoriale des produits ou de reterritorialisation des agricultures sont intrinsèquement liées à l'idée d'un développement alternatif, endogène ; foncièrement bénéfique. Cette tendance à postuler le développement comme un corollaire de la reterritorialisation des agricultures, et, en l'occurrence, à construire les choix de développement comme un mouvement foncièrement positif, reste, selon nous à discuter.

1.4. TERRITORIALISER, POUR QUOI FAIRE ?

DU POSTULAT DU DEVELOPPEMENT A L'ENJEU DE DURABILITE

1.4.1. UN FONDEMENT MILITANT

Le postulat du développement endogène, local puis territorial, nous conduit à en rappeler succinctement les fondements ordinaires : d'après le dictionnaire (Larousse.fr), le développement (économique) est « *l'amélioration qualitative et durable d'une économie et de son fonctionnement* ». Si c'est un terme courant des travaux en sciences économiques et sociales, la notion reste peu explicite (Jean, 2008). Sa mise en œuvre relève généralement d'une analogie avec les sciences du vivant : « *il s'agit de la transposition analogique à la société humaine de la marche vers la maturité d'un organisme biologique, de l'embryon à l'âge adulte, selon une ou des lois naturelles.* » (Vivien, 2003 ; p6). Le développement renvoie ainsi à l'idée d'élévation du niveau de vie des habitants, d'accumulation du capital ; mais les différentes théories économiques n'en identifient pas pour autant les fondements ou les moteurs. Le développement est donc une idée (Perroux, 1961) ; c'est un terme permettant de nommer et d'acter la nature évolutive, changeante des choses, des êtres et des activités ; c'est aussi un terme orienté vers une évolution déterministe *positive*, et normative²¹ (Godard et Hubert, 2002 ; Vivien, 2003).

Rapidement confondu avec l'idée de croissance économique, le développement, d'abord valeur universelle, est devenu un objet contestable et contesté (Jean, 2008 ; Latouche, 2009 ; Rist, 2001). Adoptant une approche critique de la notion, G. Rist (2001) met ainsi en évidence le décalage entre sa définition (idée de bien-être collectif) et les pratiques concrètes de mise en œuvre. Il expose la nature profondément idéologique du développement, drainant avec lui l'évolution positive du cadre économique, de la société et du rapport au milieu²². La controverse qui touche le développement ne se limite pas à la sphère scientifique ; elle est aussi instruite en dehors. Les crises environnementales et économiques que connaissent les sociétés modernes poussent chercheurs et acteurs à reconsidérer le développement dans sa dimension contingente et évolutive. En l'occurrence, Jean (2008) insiste sur le caractère non-reproductible des expériences de développement. Il n'est pas universel, il ne s'applique pas comme une recette ; il est indéterminé et contingent.

²¹ La notion de développement sert ainsi une représentation évolutionniste de la société (Vivien, 2003) ; en témoigne l'usage du terme de « sous-développement » soulignant le « retard » de certains pays en regard de l'état de développement qui *doit* être.

²² G. Rist (2001) définit le développement ainsi : « *Le développement est constitué d'un ensemble de pratiques parfois contradictoires en apparence qui, pour assurer la reproduction sociale obligent à transformer et à détruire de façon généralisée, le milieu naturel et les rapports sociaux en vue d'une production croissante des marchandises (biens et services) destinées, à travers l'échange, à la demande solvable.* »

Ainsi, il n'y a pas de trajectoire tracée de développement, mais des « modèles de développement » avec lesquels les différents cas d'étude peuvent s'aligner ou non (Allaire, 1988). Dans le cadre de la théorie de la régulation, ces « modèles de développement » renvoient à une forme de régime d'accumulation (répartition des investissements entre secteurs productifs, relations entre changements dans les conditions de production et ceux dans les formes de consommation) et à un mode de régulation (compatibilité des comportements et des pratiques vis-à-vis du régime d'accumulation). Ainsi, le mouvement général conduit dans l'après guerre relève d'un modèle de développement, le modèle fordiste, qui connaît une déclinaison dans le secteur agricole. Ce dernier est fondé sur la consommation de masse (qui structure le régime d'accumulation) et donc sur une augmentation de la productivité agricole ; il est permis par une politique publique interventionniste, appuyée sur l'accès au crédit (incitations à l'investissement), qui doit permettre l'alignement des producteurs aux normes de production que sont l'intensification et la quasi-intégration des producteurs dans les filières. Ce modèle de développement génère donc un modèle agricole de production, qui devient un idéal et a pour finalité d'être appliqué au plus grand nombre. Il devient aussi facteur d'exclusion, pour toute agriculture, ou tout espace, qui ne remplit pas les conditions requises à cette forme de « modernisation ».

L'idée de développement endogène (« ascendant et approprié ») (Denieuil, 2008) émerge et s'affirme dès les années 1960-70 lorsque des territoires « pionniers » construisent une dynamique économique et sociale en rupture avec le modèle de développement économique d'alors (Gontcharoff, 2002). Le développement endogène renvoie alors à une dynamique propre impulsée par les habitants d'un territoire donné, à leur capacité à construire eux-mêmes une série de choix en faveur d'une valorisation économique localisée et socialement acceptable. C'est le développement local, qui est « *l'expression de la solidarité locale créatrice de nouvelles relations sociales, et manifeste la volonté des habitants d'une microrégion de valoriser les richesses locales, ce qui est créateur de développement économique* » (Guigou, 1998 ; p36-37, cité par Denieuil, 2008). L'agriculture n'est pas neutre dans ce mouvement. Comme nous l'avons évoqué précédemment, à ses premières heures, la relance des produits de terroir est intrinsèquement liée à la volonté de collectifs d'acteurs (producteurs pour la plupart) de « vivre et travailler au pays » (Delfosse, 2013 ; Laurens, 1999), et peut participer alors à la revitalisation d'espaces ruraux en déprise²³.

Institutionnalisé, le développement local devient un bien public, dans le sens où il sert la décentralisation et la territorialisation de l'action publique. Sous l'essor de la notion de territoire, le développement local devient territorial²⁴. Développement local et développement

²³ Ce phénomène s'accompagne de l'émergence des mouvements régionalistes et autonomistes, et peut être résumé à une construction économique fondée sur le principe du « droit à la différence » (Denieuil, 2008).

²⁴ Certains auteurs donnent un sens différent à ces deux notions. Selon Denieuil (2008), le développement local se rapporte à une dynamique propre aux habitants d'un territoire donné, dynamique qui inclut une interpellation des pouvoirs publics à leurs causes ; le développement territorial, renvoie à une forme d'intervention publique localisée. Selon lui, donc, les initiateurs du développement sont différents selon que l'on se réfère à un terme ou à l'autre. Cela étant dit, il nous semble que globalement le passage du développement local au développement territorial signale avant tout l'engouement scientifique pour la notion de territoire et la création d'une distinction dans les objets de recherche : grossièrement, le développement local devient un mouvement urbain, le développement territorial relève d'espaces ruraux. Ainsi, le développement territorial défini comme

territorial rappellent à l'hétérogénéité des espaces et des territoires, et au fait que chaque territoire doit construire sa propre trajectoire de développement, en mobilisant ses capacités propres. Par ailleurs, comme le démontre le numéro spécial de Sud-ouest Européen (Barthe et al., 2012), le développement territorial renvoie à la complexité des systèmes d'acteurs investis dans les dynamiques socio-économiques locales : l'approche adoptée est généralement de considérer la coordination à l'œuvre entre acteurs locaux et acteurs publics. « *Le développement territorial tel que nous l'envisageons fait référence à un processus de mobilisation et de coordination de l'ensemble ou d'une partie des acteurs d'un territoire (privés et publics) autour de la construction de ressources matérielles ou immatérielles.* » (Frayssignes, 2005 ; p102).

Parce qu'adapté à un lieu donné, parce que supposément construit par des acteurs locaux en concertation, le développement territorial est représenté comme supérieur au développement (tout court). Mais ne s'agit-il pas là d'un biais idéologique reporté à une autre échelle (Latouche, 2009) ? Cela s'inscrit dans la tendance des acteurs publics et des chercheurs à adopter une forme de glorification du local (Duffaud-Prevost, 2015). Dans leur revue de la littérature anglo-saxonne sur les S3A, Deverre et Lamine (2010) mettent en évidence que l'émergence de ce concept relève d'une politisation de l'alimentaire dont le risque est de conduire à « *une dépolitisation du local, vu comme lieu d'harmonie et de cohésion, masquant les asymétries de pouvoir* » (p62) existant autant au niveau local qu'au niveau national²⁵.

Ainsi, comme le développe Delfosse (2013) au sujet des produits de terroir, ces derniers font l'objet de différentes stratégies et leur prolifération, associée à la multiplication des découpages territoriaux depuis les années 1990, pose la question de leur finalité et des résultats qu'ils engagent. Avec l'institutionnalisation du développement local (puis du développement territorial) dans les années 1990, les produits de terroir deviennent des modèles (Delfosse, 2013). Ils sont finalement considérés comme une « *recette de développement local* » (Delfosse, 2012 ; p69), ce qui participe à réifier l'outil. Particulièrement depuis les années 2000, ils s'inscrivent dans une logique de marketing territorial (attractivité, compétitivité des territoires), logique qui n'est pas toujours liée à une dynamique que l'on pourrait qualifier de durable. Le surinvestissement du terroir, puis son glissement vers le local, sont fondamentalement liés à l'établissement d'un lien de causalité entre ces termes et les principes de qualité et de durabilité (Delfosse et Lefort, 2011).

C'est dans ce cadre que différents concepts doivent permettre de rendre compte des dynamiques de développement, et devraient alimenter le débat sur la nature censément « positive » critiquable du développement. En l'occurrence, les Systèmes Productifs Localisés, les Systèmes agroalimentaires localisés constituent des cadres d'analyse de ces dynamiques (Frayssignes, 2008). D'autres théories sont proposées par ailleurs, comme celle des paniers de biens et de services (Pecqueur, 2001) ou celle de la rente de qualité

« *l'augmentation de la capacité des acteurs à maîtriser les dynamiques d'évolution qui les concernent* » (Jean, 2008) semble être une déclinaison de la définition que Guigou (1998) donne du développement local.

²⁵ Au sujet du développement durable, Tafani (2010) démontre aussi la volonté des individus de croire dans une alternative à l'évolution courante du monde (un monde qui court à sa perte), et donc la tendance à concevoir le développement comme une utopie. Plus généralement, Oiry-Varacca et Tricoire (2016) rappellent que le développement est une « croyance collective ».

territoriale²⁶ (Mollard, 2001). Bien que ces cadres d'analyse contribuent à une lecture opérationnelle de ce qu'est le développement, la valeur attribuée au local, au territorial se traduit par une construction positiv(ist)e des concepts : les Systèmes Productifs localisés, les SYAL, la qualité territoriale, etc. sont à la fois des cadres conceptuels pour rendre compte du réel *et* des modèles de développement qu'il s'agit de retrouver dans le réel.

Par conséquent, comme l'explicitent Bowen et Muterbaugh (2013), les travaux relatifs aux SYAL ou aux S3A présentent un risque indéniable : celui, pour les chercheurs, de constituer *la recette* à suivre pour aboutir à une forme de développement territorial (et donc durable). C'est ce qui explique la diffusion internationale du modèle des Indications Géographiques, particulièrement dans les Pays du Sud. Dans ce cadre, l'acte militant prend le pas sur la construction scientifique. La diffusion de ce modèle, construit en occident, doit pourtant conduire à nous poser un certain nombre de questions, aujourd'hui éludées : s'agit-il des seules formes de développement agricoles pérennes ? Sur quels repères, quelles références sont-elles fondées ? Quelles sont les conséquences de ces constructions vis-à-vis de la gouvernance des systèmes productifs, ou du partage de la valeur ajoutée au niveau local ? Autrement dit, quels sont les rapports de force sous-jacents à de telles constructions socioéconomiques ? Comment se construisent-ils ?

1.4.2. FACE A LA COMPLEXITE, UNE TENDANCE AUX RACCOURCIS

1.4.2.1. Une opposition stricte entre modèle conventionnel et modèle alternatif, opérationnelle mais peu réaliste

Le postulat émis est que le modèle productif agricole conventionnel consiste en « *l'artificialisation du processus de production vis-à-vis du milieu naturel, la spécialisation des exploitations, la multiplication des hors sols, la mise en place des filières, tout conduit à une déterritorialisation* » (Renard, 2005 ; p91 ; cité par Praly, 2007). Par opposition, le modèle productif de qualité (territoriale) est tout ce que le modèle conventionnel n'est pas. Ce dernier relève d'une régulation sectorielle de la production de biens génériques et pose la question de la localisation de la production²⁷. Le modèle territorial quant à lui relève d'une régulation locale d'une production de biens spécifiques. La valorisation de ces biens répond à une logique économique de différenciation, basée sur la mise en valeur marchande du territoire productif.

²⁶ Mollard (2001) démontre ainsi comment la région des Baronnies peut être considérée comme un modèle de rente de qualité territoriale : « *un produit leader – l'huile d'olive AOC de Nyons et produits liés – cristallise autour de lui un « panier » de biens et de services qui se renforcent mutuellement (vins de pays, gites ruraux, voire huiles essentielles et produits aromatiques) et génèrent des rentes liées entre elles.* » (p16). La rente de qualité territoriale repose sur l'idée que certaines activités économiques localisées génèrent une valeur supérieure (durable) parce qu'elles offrent un produit différencié (appuyé sur des ressources spécifiques) et qu'elles répondent à la volonté des consommateurs de payer plus pour une qualité différente (réputation). Ainsi, cette théorie permet d'analyser le développement territorial sous le regard de la possible génération durable de retombées économiques positives à l'échelle d'une microrégion.

²⁷ En s'appuyant sur la définition de l'académie de l'agriculture de France (séance du 21/05/2000), le productivisme peut ainsi être décrit comme « *une agriculture qui a suivi le modèle d'industrialisation (modernisation, spécialisation, monoproduction, intégration au complexe agroalimentaire), et dans laquelle l'exploitant a perdu toute maîtrise du système. Il est soumis aux injonctions de l'amont ou de l'aval de la filière.* » (Praly, 2010 ; p14).

Ces modèles sont des *idéaux-types* (Praly, 2010), dont la construction permet d'établir un cadre d'analyse et un cadre d'action (Napoléone et al., 2015 ; Tafani, 2010). Ils peuvent ainsi servir à la construction d'un questionnement sur la *dynamique* des bassins agricoles et leur durabilité. De cette manière, il est mis en avant que, moins qu'une opposition entre deux logiques extrêmes, il existe une multitude d'hybridations entre ces deux modèles, que ce soit à l'échelle des bassins de production, qu'à l'échelle des stratégies d'entreprises et d'exploitations agricoles (Allaire et Sylvander, 1997 ; Allaire, 2002 ; Praly, 2007 ; Murdoch et al., 2000 ; Ricard, 1997 ; Sonnino et Marsden, 2006). Mettre en exergue la coexistence de modèles de production et leurs hybridations possibles doit participer à souligner la nature diverse des rapports entre homme, produit et lieu, et la multiplicité des trajectoires de développement empruntés.

Cela supposerait d'étudier une grande diversité de cas d'études, distincts par la nature des produits qualifiés, par les formes de coordination à l'œuvre, etc. Cela étant dit, dans leur volonté d'enrichir des concepts en cours de construction, mais aussi de conforter leurs représentations de la réalité, les auteurs tendent à s'intéresser à des cas qui remplissent peu ou prou les critères établis au préalable. Dans le cas des SYAL, les auteurs ont ainsi tendance à s'intéresser à des produits à forte identité, souvent sous appellation d'origine (« success stories » par ailleurs) ce qui les conduit à ignorer une partie des difficultés et enjeux inhérents au secteur de l'agroalimentaire, tout comme à ignorer d'autres configurations de SYAL (Perrier-Cornet, 2009).

Pourtant, le secteur agroalimentaire est aussi concentré que les autres secteurs de l'industrie manufacturière (Bost, 2014). Il se fait progressivement rattraper par la crise contemporaine, faisant face à des difficultés « classiques » telles que le coût salarial, les normes sanitaires, les manques de modernisation des outils, l'absence de stratégie collective, etc. (cas emblématique du modèle breton). De la même manière, Murdoch et al. (2000) et Pilleboue (1999a) rappellent que l'affirmation de la qualité comme critère économique ne présume pas des choix de qualification à l'œuvre et des transitions concrètes opérées à l'échelle des territoires productifs : l'opposition entre quantité et qualité « *est presque toujours fallacieuse et (...) loin de porter atteinte aux principes essentiels de la production de masse qui, de toute façon, continue d'approvisionner largement les marchés, la production de biens de qualité a le plus souvent comme objectif ou comme effet, la pérennisation de celle-ci par le renouvellement et la diversification des formes qu'elle revêt.* » (Pilleboue, 1999a ; p2).

1.4.2.2. La spontanéité du développement endogène ou la négation de sa construction sociale

Le cadre idéologique du développement tend à occulter les tensions et conflits inhérents à la construction territoriale (Duffaud-Prévost, 2015 ; Murdoch et al., 2000). Plus généralement, au sein de ces approches, une faible part est accordée aux aspects négatifs du fonctionnement des systèmes étudiés (action collective, relations entre acteurs). Cette approche peut contribuer à lisser des réalités plurielles et rugueuses. Ainsi donc, évoqué comme une finalité, le développement endogène devient un état de fait, plus qu'un enjeu de la territorialisation. « *L'approche territoriale, qui lie le développement à des ressources locales activées par des acteurs afin de lutter contre une mondialisation agressive, est une vision optimiste du*

développement. » (Duffaud-Prevost, 2015 ; p57). Or, l'approche territoriale ne présume pas de la capacité d'un ensemble d'activités à assurer une forme de développement territorial, mais fédère l'ensemble des approches qui souhaitent rendre compte du lien *entre* territoire et développement.

Ainsi, la construction d'une qualité territoriale n'est pas nécessairement liée à une reconfiguration des relations, des rapports de force entre acteurs d'un système productif (Murdoch et al., 2000 ; Ricard, 1997)²⁸. S'intéressant particulièrement aux indications géographiques, Linck (2014) met en évidence que la qualification des produits ne donne pas toujours lieu à une forme de développement endogène²⁹. Selon lui, les indications géographiques sont des dispositifs d'appropriation de ressources spécifiques, les ressources naturelles et savoir-faire participant à la production et à la valorisation du produit. L'appropriation est définie comme la « *distribution (contingente) au sein du groupe détenteur de capacités à identifier, transformer et gérer, tirer bénéfice et transmettre la ressource commune*. » (Linck, 2014 ; p8). Ce phénomène conduit donc à adopter un regard critique sur : i) qui sont les détenteurs de la ressource identifiée, ii) comment construisent-ils la gestion et la répartition de la valeur de cette ressource (Linck, 2014 ; Sonnino, 2007). Or, ces dimensions de l'appropriation d'une ressource, opérée dans le cadre d'une IG, sont rarement abordées de front. Elles sont pourtant au cœur de confrontations d'intérêt, de potentielles tensions entre acteurs autour des conditions de gestion et d'usage d'une ressource (ce que Linck (2014) appelle le « prix de la qualité » qu'il assimile à une rente de monopole).

S'appuyant sur le cas de l'huile d'Argan (Maroc), plusieurs auteurs tendent à démontrer comment l'essor industriel de l'huile d'Argan en tant que produit cosmétique participe à dissocier la culture de l'arganier de l'élevage caprin ainsi que des pratiques et savoirs locaux (Linck, 2014 ; Lacombe et Casabianca, 2015 ; Simenel et al., 2009). Initialement fondé sur une complémentarité entre arboriculture et élevage caprin, l'arganier est dissocié de son contexte local de production pour être qualifié selon un autre registre, celui de la naturalité (voire de l'ensauvagement) (Simenel et al., 2009). Ce choix de qualification, renforcé par l'obtention d'une IG, opère indépendamment de l'activité d'élevage et des pratiques qu'elle condense, voire à son détriment (disqualification de la pâture ; Lacombe et Casabianca, 2015). La démarche de certification est, par ailleurs, réalisée selon une logique descendante laissant finalement peu de place, peu de capacité d'expression aux premiers concernés, les habitants et producteurs locaux.

Le cas de l'Arganeraie met en évidence tout l'enjeu d'appropriation de l'outil de qualification par les acteurs locaux, en l'occurrence l'IG, afin de s'entendre sur la qualification du produit et d'en faire un levier de développement endogène. Cela rejoint la démonstration proposée par Perrier-Cornet et Sylvander (2000) selon laquelle l'AOC est un « *processus de coopération économique sur un territoire donné entre des agents qui s'organisent et élaborent des règles partagées en vue d'obtenir un avantage concurrentiel collectif, dont chacun bénéficiera aussi*

²⁸ "It would be naive to conclude that quality necessarily redistributes power within the chain towards small-scale producers" (Murdoch et al., 2000; p18).

²⁹ Les indications géographiques relèvent du droit de la propriété intellectuelle, et, en ce sens, sont avant tout la reconnaissance de la propriété collective d'une dénomination (Hermitte, 2001).

individuellement. » (p81). La réussite des AOC repose sur deux niveaux d'actions : celui des stratégies individuelles des acteurs, celui des formes de coopération à l'œuvre au sein des AOC. En l'occurrence la stabilité des relations de coopération repose sur le mode de partage des ressources spécifiques – pas toujours marchandes - et sur une contribution commune à leur construction.

Si l'on étend succinctement notre champ d'analyse à une appréhension plus générale des acteurs impliqués dans le développement, la construction d'une dynamique locale se complexifie. Comme le démontre Laurens (1999) au sujet de l'Aubrac, le développement local est fondé sur l'interaction de différents mondes, le monde agricole, professionnel et le monde public, celui des collectivités territoriales. Chacun de ces mondes fait référence à des modes de fonctionnement différents, il est fondé sur son propre maillage spatial et relève de différentes territorialités. En l'occurrence, en Aubrac, le facteur de réussite (incomplète) tient de la capacité fédératrice de l'Aubrac en tant que lieu ; capacité qui permet de construire un ensemble d'initiatives collectives en relative cohérence qu'elles proviennent de l'un ou l'autre des deux mondes. Ce que révèle l'étude de l'Aubrac vis-à-vis d'autres travaux relatifs aux produits de terroir et au développement est la nature systémique et profondément complexe de ce dernier, ce qui pousse certains chercheurs à se délester de la technique et à adopter une approche relativement superficielle des faits.

Les trajectoires de développement de territoires donnés, ou de systèmes économiques localisés donnés, relèvent de l'accumulation de choix en tension entre repères exogènes et repères endogènes. L'analyse de ces trajectoires de développement relève autant des théories existantes que de l'engagement du scientifique. En l'occurrence, il semble que le postulat du développement identifié précédemment tienne notamment du fait que l'on ne réfléchit pas tant à la finalité du développement, mais qu'on en analyse la construction. Se pose la question donc de ce qui est essentiel, à nos yeux, dans l'analyse des trajectoires de développement.

1.4.3. GLISSEMENT VERS LA QUESTION DE LA DURABILITE TERRITORIALE

À notre sens, le développement territorial comme idéal-type peut être défini selon un ensemble de facteurs : la capacité d'une activité à assurer des retombées positives sur un territoire, tant d'un point de vue économique (rente territoriale, partage de la rente, Mollard, 2001), que d'un point de vue social (construction d'une identité partagée, vitalité du monde rural, Rieutort, 2011) et environnemental (adéquation entre activité productive et milieu, production de paysage). En ce sens, il peut être considéré comme une déclinaison du développement durable à l'échelle territoriale. Loin de nous l'idée de reconstruire les origines et controverses du développement durable, il s'agit plutôt, dans cette dernière section, d'identifier comment la question de la durabilité peut nourrir notre appréhension du développement territorial.

L'expression « durabilité territoriale » est un pléonisme. Les auteurs mettent en évidence que ce dernier est une construction en tension dynamique entre spécificités locales et principes généraux, universels (Godard et Hubert, 2002 ; Tafani, 2010). Il est en effet nourri par le principe d'équité (intra et intergénérationnelle), ce qui pousse à considérer les inégalités œuvrant à l'échelon local, et les solutions possibles à ce même niveau : « *le souci du sort, ou*

pour le moins la considération des intérêts des générations futures, n'a de sens que s'il s'accompagne d'une prise en compte de la génération présente dans la variété de ses situations » (Laganier et al., 2002). En ce sens, le développement durable est décliné, adapté, modelé suivant les lieux de mise en œuvre et les enjeux qui les traversent. Il est ainsi profondément lié à la question du territoire. A l'intersection entre milieu et tradition, les produits de terroir semblent être un objet d'étude pertinent pour rendre compte de la temporalité des liens au lieu et de la contribution d'une activité productive à la durabilité d'un territoire (en tant que système dynamique homme – milieu). On tend par ailleurs à postuler que les produits de terroir rendent compte d'une forme de durabilité.

De même, comme nous l'avons évoqué précédemment, les produits de terroir, par leur qualification et leur valorisation, ont, potentiellement, un effet bénéfique sur les territoires productifs. Or, le faible intérêt porté aux modalités de construction des itinéraires de développement, aux choix opérés par les acteurs nous pousse à reconsidérer avec plus d'acuité la question socioéconomique des produits de terroir. Il s'agit en l'occurrence de comprendre dans quelle mesure un produit, dit ancré dans son territoire, est mieux valorisé et dans quelle mesure cette valeur ajoutée est équitablement répartie au sein des systèmes productifs. La nature environnementale, ou écologique, n'est, par ailleurs, pas à prendre à la légère. Elle impacte la capacité des systèmes productifs à se reproduire dans le temps. Or, comment postuler pour le caractère supérieur du développement endogène, territorialisé, sans prendre en considération le rapport des acteurs au milieu dans lequel ils construisent leur activité ? Ainsi, le développement durable peut lui-même nourrir la notion de développement territorial, le doter d'une finalité normative, non moins juste, celle de la durabilité.

La durabilité renvoie à la nécessité de prendre en compte les impacts environnementaux et sociaux des dynamiques économiques (Tafani, 2010). Nous rapportant au rapport Brundtland, « *le développement durable est un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre à leurs propres besoins* ». Cette finalité, ne renvoie pas seulement à une injonction économique et sectorielle, elle appelle au rapport entretenu entre activité productive et milieu. En l'occurrence, la durabilité d'une activité repose sur sa capacité à renouveler les ressources sur lesquelles elle est appuyée (Oiry-Varacca et Tricoire, 2016). Cela rejoint la proposition de Murdoch et al (2000) et d'Ansaloni et Fouilleux (2008) de réinstaurer la question de la « nature »³⁰ dans les dynamiques de qualification territoriale des produits et des activités. L'idée est de reconsidérer le milieu et l'économique dans leur « *réciprocité métabolique* » (Murdoch et al., 2000 ; p16), soit dans leurs interactions et dans leurs possibles alignements ou décalages.

À l'intersection entre milieu et activité humaine, la technique est réinscrite dans le contexte qui conduit à sa conception (Godard et Hubert, 2002) ; elle est de nouveau dotée de valeur, par l'implication de catégories d'acteurs variables exprimant des représentations différentes

³⁰ Le terme de nature est mobilisé par les auteurs (Ansaloni et Fouilleux, 2008 ; Murdoch et al., 2000). Si nous adhérons à leur proposition, nous préférons mobiliser la notion de milieu qui rappelle à l'interdépendance entre l'environnement et la société (cf. Chap. II). Selon nous, la notion de nature tend à conforter une distinction, une certaine dichotomie entre ces deux entités, favorisant ainsi une certaine sacralisation de l'environnement. Or, la nature telle que nous la percevons est anthropisée (Bertand, 2002), elle est en interaction avec les activités humaines.

ou divergentes du développement et de l'environnement. A l'échelle locale, la technique doit donc être conçue et adaptée en regard des savoirs et savoir-faire locaux existant, mais aussi en regard de la finalité qui lui est dévolue (Godard, 1998). « *Le pluralisme technique est donc de mise* » (Vivien, 2003 ; p15). En ce sens, les produits de terroir, permettent la rémanence de pratiques traditionnelles sélectionnées (Dedeire, 2009) : celles-ci ont été construites en cohérence avec le milieu et elles sont inscrites dans les normes sociales locales ; elles sont sélectionnées en regard de leur signification dans la spécificité du produit et elles sont définies, caractérisées compte tenu d'une situation bien actuelle. Le terroir renvoie ainsi à la permanence d'une relation forte entre homme et milieu (Ansaloni et Fouilleux, 2008 ; Casabianca et al., 2006 ; Hirczak, 2011) ; en ce sens, l'environnement n'est pas un enjeu exogène, mais il est constitutif du milieu dans lequel interagissent individus et activités productives (agro-éco-systèmes) (Altieri, 2004).

Cela étant dit, la traduction institutionnelle du terroir à travers les AOC ne donne pas nécessairement lieu à une prise en compte de cet environnement. Fonte (2008) démontre ainsi que « *l'objectif premier des labels liés à l'origine est la valorisation économique du produit local (...). Les dimensions environnementales et sociales renvoient à des objectifs de second ordre, les IG pouvant d'ailleurs être tout autant bénéfiques que néfastes pour ces dimensions* » (Poméon et Fournier, 2010 ; p6). A ce titre, en France, jusqu'en 1992, le dispositif a une fonction de protection d'une dénomination et il n'était pas nécessaire de spécifier les conditions de production, en dehors de l'allégation habituelle des « usages loyaux et constants ». En l'occurrence, le « verdissement » des politiques de qualification de l'origine est récent et ses applications balbutiantes³¹.

Ce constat nous pousse finalement à embrasser tout l'enjeu de la qualification des produits de terroir et de leur valorisation : quelle sont les finalités des démarches de qualification des produits de terroir ? Dans quelle mesure sont-elles atteintes ? Dans quelle mesure, cette construction garantit-elle la pérennité des systèmes socioéconomiques sur lesquels sont fondés la production et la valorisation des produits de terroir ? Il s'agit ici d'aborder le développement dans la capacité des acteurs à préserver, renouveler les ressources sur lesquelles leur activité productive est construite. Ainsi, la durabilité renvoie à l'idée d'équilibre et de reproduction dans le temps des sociétés et des milieux ; elle nous conduit, finalement, à considérer les activités économiques à l'aune de leur reproduction dans le temps et de leur contribution à la durabilité des territoires productifs dans lesquelles elles sont implantées.

³¹ Les auteurs identifient une première transition en 1992 avec la réforme de la PAC qui donne lieu à l'accentuation de la justification de l'origine, et, dans ce cadre à un renforcement du lien des produits AOC au milieu. Cela dit, aucun élément du cahier des charges ne doit être sans lien avec les caractéristiques intrinsèques du produit ; toute mention au milieu n'a pas donc pas lieu d'être inscrite dès lors qu'elle n'a pas de conséquence dans la composition du produit (régime de la preuve explicitée précédemment ; 1.2.2). La seconde transition, plus effective, a lieu en 2007 et conduit à l'application d'une politique de verdissement plus incitative vis-à-vis des AOP existantes (Ansaloni et Fouilleux, 2008 ; Hirczak, 2011), sans pour autant questionner le dogme de la relation systématique à établir entre milieu et qualité du produit. Plus récemment encore (2016), avec la question agro-écologique, le ministère a changé de position : est désormais accepté que des points qui concernent l'environnement soient inclus dans le cahier des charges.

Ce bref retour historique sur l'approche territoriale nous permet de comprendre la nature évolutive des notions construites dans son cadre, de la localisation des activités économiques à la (re)territorialisation de l'agriculture ; elle nous permet de statuer sur la définition et la caractérisation de notions que nous serons amenés à mobiliser nous mêmes au long de ce manuscrit ; elle nous permet enfin de décrire la principale faiblesse (le postulat du développement) de l'approche et d'en comprendre les fondements. Nous aboutissons finalement au constat suivant : il est nécessaire de considérer le développement comme une accumulation de choix qu'il s'agit d'analyser en regard de leur contribution à la reproduction conjointe et cohérente des activités et des territoires dans le temps, soit à leur durabilité.

Une fois le cadre général de notre réflexion posée, **comment rendre compte des relations positives et négatives entre territoires, activité productive et développement ?**

C'est à cette fin que nous mobilisons l'ancrage territorial. Comme nous le développerons par la suite, il offre un cadre pertinent pour rendre compte de la nature multiple, différenciée et parfois partielle des différents processus territoriaux. Cette catégorisation possible du *processus* de (dé/re)territorialisation comme l'identification des divers degrés de dépendance entre activité(s) et territoire(s) nous semble essentiel pour appréhender la diversité de leurs relations. Par ailleurs, si nous avons postulé pour une analyse du développement en étroite relation avec les fondements du développement durable, il s'agit d'identifier les principes de l'ancrage territorial qui en permettent l'accomplissement.

2. ANCRAGE TERRITORIAL ET RESSOURCE :

UN DOUBLE ENRICHISSEMENT

L'ancrage territorial est défini comme un « *processus d'apprentissage collectif localisé et orienté vers la création de ressources.* » (Zimmermann, 1998). En cela, il se rapproche de la caractérisation que font Pecqueur et Colletis (2004) de la révélation d'une ressource spécifique, construite pour « *résoudre un problème inédit* ». Ainsi, ayant pour cœur d'étude la question des ressources, l'ancrage territorial tente de rendre intelligible les modalités d'identification et de valorisation économique de la « substance » du territoire (Chabrat-Michel, 2015).

2.1. LES RESSOURCES ET LEURS QUALIFICATIONS TERRITORIALES

Avant d'aborder le caractère évolutif des ressources (2.1.2), nous nous sommes attardés sur les différentes façons qu'ont les chercheurs de les qualifier en regard de leur lien au territoire.

2.1.1. DIFFERENTES CATEGORIES DE RESSOURCES

Comme nous l'avons vu précédemment (1.1), d'un point de vue général, une ressource peut être tout objet matériel ou intangible mobilisé dans la production de richesse. Du fait des

inspirations croisées entre économie et géographie, la ressource n'est pas seulement identifiée à travers sa valeur d'usage mais elle est aussi construite à travers : i) les techniques mises en œuvre pour sa valorisation, ii) la construction d'attributs, la caractérisation de cette ressource, iii) la finalité de la configuration ainsi établie (Raffestin, 1980 ; Kébir, 2006). La ressource, spécifique ou générique, territoriale, patrimoniale, matérielle ou symbolique, est ainsi appréhendée sous toutes ses formes (Duffaud-Prevost, 2015 ; Frayssignes, 2005). L'approche développée au sein de l'économie territoriale (Hadjou, 2009) nous permet de catégoriser les différents types de ressources, selon leur degré de spécification et leur finalité (*tableau 2*).

Tableau 2: Catégorisation des différentes formes de ressources (François et al., 2006 ; Gumuchian et Pecqueur, 2007)

Type de ressource	Ressource générique	Actif générique	Ressource spécifique	Actif spécifique	Ressource territoriale	Ressource patrimoniale
Caractérisation	Donnée (construite sur une autre échelle)	Ressource générique inscrite dans l'acte marchand	Construite	Ressource spécifique inscrite dans l'acte marchand	Construite	
Rapport au territoire	Exogène Absence de limite à sa circulation		Endogène Non délocalisable		Endogène Non délocalisable	
Temporalité	Temporaire / chronique		Irréversible		Irréversible	
Finalité	Ajustements		Différenciation		Développement	
Valeur	Valeur d'échange		Non transférable → « virtuelle » si n'existe pas dans l'échange Valeur collective		Valeur territoriale : ensemble des acteurs d'un territoire donné	Valeur patrimoniale : ensemble des acteurs actuels et à venir
Acteurs en jeu / directement concernés	Activité				Territoire	

On reconnaît dans le *tableau 2* deux corpus permettant la caractérisation des ressources en lien avec le territoire. Le premier s'inscrit dans la continuité des travaux menés par Colletis et Pecqueur (2004), que nous avons succinctement décrit en amont³² (1.1) et relève d'une typologie entre ressource et actif d'une part, entre spécifique et générique d'autre part. Le second corpus relève de l'enrichissement de cette notion à partir de nouveaux apports : ceux relatifs à la ressource territoriale et à la ressource patrimoniale³³.

³² On note par ailleurs un glissement de signification de la ressource entre les premiers travaux réalisés et ceux réalisés par la suite. Dans un premier temps, la ressource est un objet latent, virtuel. Il devient actif lorsqu'il est révélé et exploité dans un contexte donné. Dans un second temps, l'objet est latent, virtuel, il devient ressource lorsqu'il est identifié et qualifié dans un contexte donné, il devient actif lorsqu'il est valorisé dans une activité marchande.

³³ Suivant les auteurs, la caractérisation de ces notions peut varier, ce qui complexifie une possible catégorisation. Nous retiendrons que les auteurs mobilisant la notion de ressource patrimoniale se réfèrent à une forme de permanence de la ressource territoriale dans le temps, à une forme de préservation.

La ressource *générique* est considérée comme un donné³⁴ (François et al., 2006). Elle est exogène, construite hors du territoire qui nous intéresse ; elle renvoie à l'hypothèse de « libre circulation ». Ce type de ressource peut faire toutefois l'objet d'appropriation et donner lieu à des innovations spécifiques au sein d'un territoire donné. En cela, elle peut participer à la génération de ressources spécifiques, elles-mêmes situées et endogènes (Duffaut-Prévoist, 2015).

Lorsque la ressource est référée à une activité locale, elle est *spécifique* ; la technicité qui lui est associée est construite au sein d'un espace (géographique et sociale) donné (Praly, 2010). Elle fait l'objet d'une appropriation collective³⁵ par les acteurs d'un système productif (Kébir, 2006). Elle n'a *a priori* pas de valeur (marchande) hors de cet espace. Elle correspond ainsi à un processus de révélation, de valorisation (marchande) et de protection d'un monopole (Praly, 2010), ceci dans la perspective d'assurer la reproduction du système productif (durabilité, régulation dans la gestion de la ressource). Dans ce dernier cas, on peut aboutir à la stabilisation de la ressource, voire à une certaine irréversibilité à temporalité humaine (graver dans le marbre) (Cerdan et Fournier, 2007 ; Bérard et al., 2008).

La ressource *territoriale* est inscrite dans une finalité générale de développement (Gumuchian et Pecqueur, 2007). Etant une caractéristique d'un territoire donné, elle peut être construite sur des aspects matériels ou idéels. Etant latente (ou inhérente à un mode de fonctionnement au sein d'un territoire donné), elle est conscientisée, identifiée comme objet potentiellement valorisable (Cerdan et Fournier, 2007 ; Praly, 2010) par un collectif déterminé. La ressource territoriale est donc un objet relationnel : elle résulte d'une identification par un collectif donné. Elle est circonscrite dans un cadre territorial (dimension spatiale, culturelle et sociale), et peut devenir (sous réserve d'identification comme telle par un collectif) un facteur de développement au sein d'un système productif donné. Par distinction avec la ressource spécifique, sa construction peut être l'objet d'une concertation élargie (acteurs publics, privés, etc). Elle conduit finalement à la « production de territoire » (François et al., 2006).

Selon Gumuchian et Pecqueur (2007), la ressource territoriale a quatre caractéristiques :

- Des attributs matériels et idéels, elle a un sens.
- Une localisation et une temporalité : la ressource (sans présumer de son état) est sous l'influence de l'histoire, de l'apprentissage et de la mémoire collective en un lieu donné.
- La complexité systémique : la ressource ne peut être considérée seule, elle est inscrite dans un ensemble productif territorialisé et peut par ailleurs être envisagée en combinaison avec d'autres ressources territoriales.

À ce sujet, le concept de panier de biens a été développé (Hirczack et al., 2008) ; il « *repose sur la mise en cohérence de produits et de services ancrés à un même territoire, se renforçant mutuellement et renforçant par-là même l'image et la*

³⁴ Notons que la qualification d'une ressource est toujours réalisée depuis un point de vue donné, depuis un système local. Ce qui est générique pour un ensemble d'acteurs locaux peut être considéré comme différencié ou spécifique depuis un autre lieu.

³⁵ L'appropriation collective est à considérer au sens large : nous appuyant sur le cas de la filière plantes à parfum (Duffaut-Prévoist, 2015), l'appropriation peut être le fait d'un ensemble d'individus aux liens plus ou moins distendus, informels. Au contraire, elle peut aussi faire l'objet d'une forme d'institutionnalisation, l'exemple le plus frappant étant celui des Indications Géographiques.

réputation du territoire. » (Frayssignes, 2005 ; p110). La construction d'un panier de biens relève ainsi de la capacité de coordination institutionnelle des acteurs privés et publics.

Ainsi, ce qui distingue une ressource territoriale d'une ressource (spécifique / générique) est la finalité qui lui est attribuée et la volonté (des chercheurs) de renforcer son cadre d'analyse (aborder de front le lien entre ressource territoriale et développement). La ressource territoriale a vocation à participer à la (re)valorisation d'un territoire donné ; elle doit permettre d'instaurer un cercle vertueux entre activité productive et territoire. En ce sens, elle peut donner lieu à une coordination élargie, mêlant acteurs privés et acteurs publics. François et al. (2006) mettent par ailleurs en avant qu'une ressource territoriale ne fait pas nécessairement l'objet d'une valorisation marchande. Ces derniers mettent ainsi en évidence l'existence d'un double circuit de qualification, l'un court et non marchand³⁶, l'autre plus ou moins long donnant lieu à l'activation de la ressource (*figure 1*). Par l'existence d'un circuit non marchand, les auteurs souhaitent opérer un rapprochement entre ressource territoriale et patrimoine.

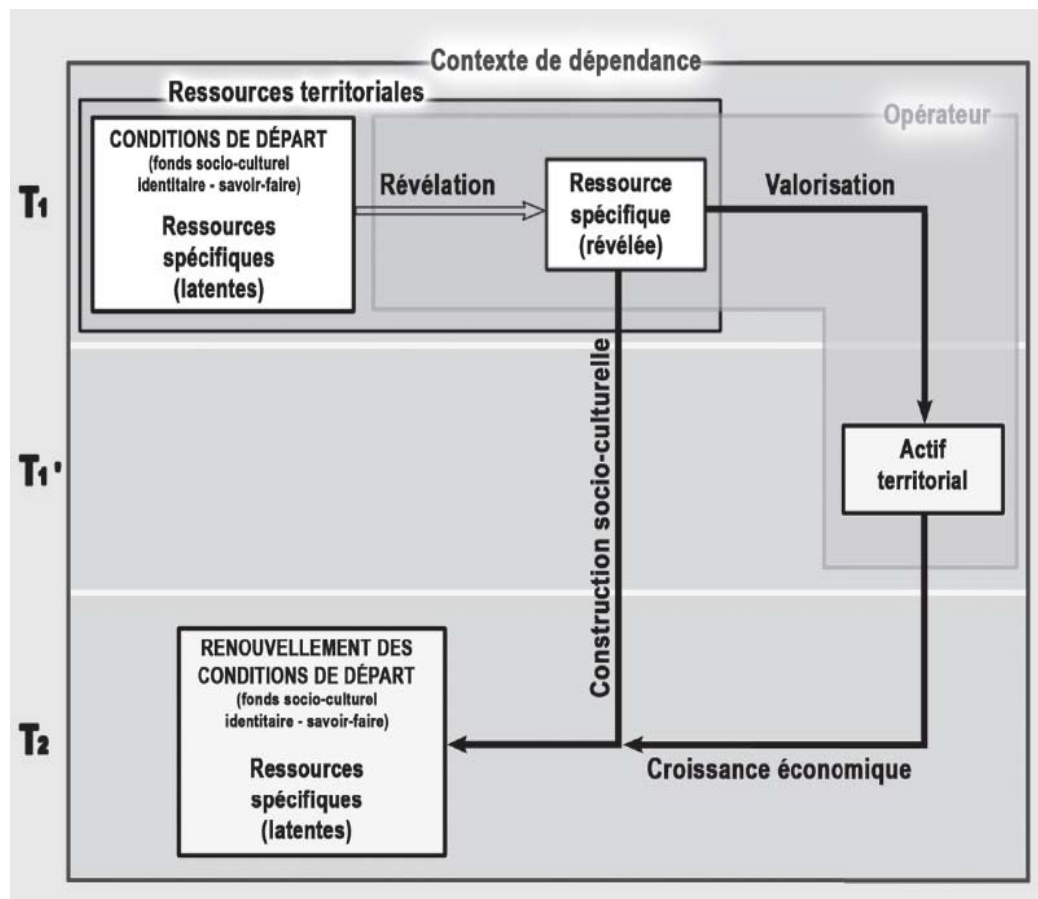


Figure 1: représentation des circuits de qualification et de valorisation d'une ressource territoriale "au cœur de la dynamique du territoire : la ressource territoriale" (François et al., 2006)

³⁶ En s'appuyant sur le tourisme, ils démontrent ainsi que toute ressource territoriale identifiée ne fait pas nécessairement l'objet d'une marchandisation : un château rénové peut être visité gratuitement par exemple.

2.1.2. LA RESSOURCE, UN OBJET EVOLUTIF

Par la *figure 1*, François et al. (2006) nous permettent d'introduire le caractère évolutif de la ressource. Toutefois, nous ne pouvons nous empêcher de revenir sur la nature des ressources lorsqu'elles sont identifiées. Ces dernières ne sont pas spécifiques d'emblée (bien que François et al. (2006) précisent qu'elles sont latentes). Comme l'ont identifié Chazoule et Lambert (2011), le lien au lieu d'un produit est le fruit d'une identité culturelle, d'une histoire propre au territoire dans laquelle sont inscrits des savoir-faire spécifiques. Dans ce cadre, le produit est encadré dans une pratique « routinière ». L'objet est un donné, non questionné et non identifié comme source de richesse collective. « *Bien que les ressources spécifiques fassent partie intégrante du territoire, qu'elles prennent part au quotidien de ses acteurs et qu'elles soient directement impliquées dans l'activité économique, leur existence demeure virtuelle.* » (François et al., 2006). C'est l'identification collective de ce type d'objet, et plus particulièrement de *certain*s de ses attributs, qui donne lieu à la mise en mouvement d'une forme d'ancrage. L'enjeu est, dans un second temps, de spécifier la (les) ressource(s) collectives afin qu'elles ne soient pas délocalisables et donc d'assurer la pérennité de l'ancrage territoire/activité économique. La ressource n'est donc pas révélée, elle connaît une réallocation d'usage, passant d'une forme encadrée dans un système socio-économique « routinier » à une forme conscientisée et collective orientée vers la captation d'une rente tirée de sa valorisation.

La ressource connaît un effet d'agrégation : une fois identifiée et qualifiée, elle connaît un état second, composé de « nouveaux » attributs, inscrit dans un autre système productif et une autre rationalité. Entrent donc en jeu des effets de sélection de ces attributs par les acteurs « détenteur » de la ressources, effets qu'il s'agirait de mieux comprendre. En cohérence avec les catégories de ressources explicitées précédemment, il existe plusieurs dynamiques d'évolution possibles, non exclusives les unes des autres (*tableau 3*). Appliqué au cas de produits fromagers (Ménadier, 2012), la *différenciation* du produit correspond à sa distinction au sein du type, par des objets territoriaux ; sa *spécification* peut être renforcée par une forme d'appropriation du produit par la population (exposition – reconnaissance sociale). Duquenne et Woillez (2009) insistent aussi sur la distinction entre différenciation et spécification : une ressource différenciée est une ressource relativement singulière qui permet de générer un avantage concurrentiel sur un territoire donné ; elle ne fait pas pour autant l'objet d'une forme d'appropriation à l'échelle des acteurs du territoire, et donc de gestion. Ainsi, selon le degré de spécificité des ressources mobilisées, tant matérielles que symboliques, l'activité productive fait preuve d'un état d'ancrage qui informe quant au degré de co-dépendance entre une activité donnée et un territoire et quant à la réversibilité de ce lien. De la même manière, il serait pertinent de s'intéresser à la coévolution d'une ressource en regard de l'activité qui l'a spécifiée³⁷.

³⁷ Ce principe de coévolution rappelle la différence des rythmes et des temporalités (Bertrand, 2002) : une ressource, extraite du milieu, est à l'interface entre différentes temporalités, celle du vivant et celle du social et de l'économique.

Tableau 3: les différents processus de construction d'une ressource territoriale (Cerdan et Fournier, 2007 ; François et al., 2006)

Catégories générales d'évolution des ressources	Révélation	Qualification (Effort de sélection collective des attributs d'une ressource)		Activation / valorisation	
Selon Cerdan et Fournier (2007)	Identification d'un objet donné	Différenciation	Spécification Rendre une ressource non transférable Usage possible d'un cadre législatif : AOC par exemple	Patrimonialisation Spécification d'une ressource ancienne mais pas que : conservation et exposition	Mise en valeur marchande d'une qualité spécifique
Selon François et al. (2006)	Choix – justification du choix (Sélection / justification dans processus de patrimonialisation)	Conservation – modification d'Etat		Exposition – reconnaissance sociale	
Temps du discours				Temps de l'action	

Ces différentes formes de qualification sont dotées d'un sens : celui d'un renforcement des liens de la ressource au territoire. L'inverse est pourtant possible. François et al. (2013) mettent en évidence les différentes dynamiques de qualification d'une ressource, selon le mode de construction de celle-ci, et son mode de valorisation (marchande). Ils distinguent ainsi quatre trajectoires de qualification (*tableau 4*) et tendent à démontrer la nature instable de telles dynamiques, entre spécificité et généralité.

Tableau 4: les quatre trajectoires de ressources (François et al., 2013)

Dynamique de qualification	Mode de construction	Mode de valorisation	Nature de la dynamique
Spécificité	Spécifique	Spécifique	Continue
Généricité	Générique	Générique	
Spécification	Générique	Spécifique	Modificatrice
Banalisation	Spécifique	Générique	

La *généricité* et la *spécificité* sont des dynamiques de qualification qui s'inscrivent dans la représentation classique de la notion de ressource (Pecqueur et Colletis, 2004). La première rend compte du modèle conventionnel de l'économie productiviste, inscrit dans une logique de qualification des ressources par le standard. La seconde relève d'une qualification d'une ressource instaurant sa non-reproduction hors du territoire d'origine, et participant à la qualification du territoire, à la construction de son identité. Selon François et al. (2006), elle est de nature patrimoniale dans la mesure où elle ne relève pas seulement d'un enjeu de valorisation économique ; elle participe aussi à la construction de l'identité d'un collectif localisé et a vocation à être transmise.

L'intérêt d'une telle catégorisation repose dans les dynamiques modificatrices de qualification : spécification et banalisation. La spécification « traduit l'intention de spécifier, au travers des modes de valorisation, des ressources génériques ou non encore révélées comme spécifiques. » (François et al., 2013 ; p273). Autrement dit, la spécification d'un bien par l'acte de valorisation participe à le spécifier dans l'acte de production. Les auteurs illustrent cette catégorie à travers la marque « parc » mise en œuvre par les Parcs Naturels Régionaux (PNR). Dans leur volonté de valoriser un espace donné, les acteurs des PNR valorisent les biens de cet espace à travers la marque « parc » et impulsent ainsi un processus de modification des ressources, généralement par la mobilisation du filon patrimonial (discours sur le passé). Cette trajectoire de qualification pose toutefois la question de la tromperie du consommateur : si la valorisation peut renvoyer à des caractères spécifiques, la construction des ressources peut être foncièrement appuyée sur leur généricité, sur l'adoption de choix techniques fondés sur une autre rationalité³⁸. En notre sens, cette dynamique aurait mérité à être traitée comme une catégorie à part entière. Enfin, la *banalisation* renvoie au fait que la différenciation comme critère de compétitivité instaure de nouvelles formes de concurrence. Ainsi, les acteurs économiques subissent une pression à la spécification de leur offre ; il s'agit donc pour eux de se doter d'attributs spécifiques³⁹.

L'approche développée par François et al (2006, 2013) montre la nature dynamique de la qualification des ressources, dans une dialectique entre spécifique et générique. Ils mettent par ailleurs au premier plan le rôle de l'interface entre activité économique et territoire dans ces dynamiques de qualification, et les effets externes (normes, concurrence) et internes (acteurs) au territoire dans cette trajectoire. Cela dit, l'objet en tant que tel est par ailleurs peu abordé, le processus de production et les choix techniques sont peu abordés, les auteurs accordant la primauté de l'évolution d'une ressource à la nature des acteurs investis et à leur coordination (François et al., 2013). Ainsi, on note une tendance à la réification de la notion de ressource : tout fait ressource dans la mesure où tout fait l'objet d'une appropriation, où un grand nombre de facteurs peuvent participer au « bon » fonctionnement d'un collectif et d'une activité productive⁴⁰ (Papy et al., 2012). Cela s'inscrit bien sûr en cohérence avec l'approche territoriale en économie néo-institutionnaliste qui veut que le territoire soit, avant tout, un construit social (Glon et Pecqueur, 2006). Cela dit, selon nous, la question du milieu, de l'espace géographique dans les dynamiques de qualification des ressources territoriales reste en suspens. Cela n'empêche pas certains auteurs de développer une approche plus originale de la notion de ressource, en questionnant leur possible reproduction dans le temps.

³⁸ Evoquant le cas du Bleu de Bresse, « il s'agit d'un fromage industriel utilisant un lait tout ce qu'il y a de plus banal, et dans ce cas, la construction marketing prend le pas sur la construction territoriale. » (François et al., 2013 ; p274).

³⁹ Dans le cas du tourisme de montagne, les auteurs évoquent la tendance de certaines stations à connaître une forme de « disneylandisation », sous l'effet de la généralisation de la différenciation territoriale comme facteur concurrentiel.

⁴⁰ La construction des catégories selon la dichotomie spécifique / générique donne lieu à une mise à plat de l'ensemble des facteurs impliqués dans la construction d'une action collective territorialisée.

2.1.3. UN PROCESSUS NON LINEAIRE

Quelles sont les conséquences d'un processus de spécification non abouti ? Ou d'un processus de banalisation ? Reste en suspens la question de la durabilité de la ressource ainsi construite. C'est ce dont a voulu rendre compte L. Kébir (2006) en catégorisant les ressources selon la dynamique de qualification à l'œuvre. Selon elle, une ressource est un système de relations entre un système de production (collectif qui dote la ressource d'une intention de valorisation) et un objet (savoir-faire, matière première, bâtiment). Dès lors, la dynamique de valorisation de la ressource dépend de l'interaction entre le dit objet et le système de production (tableau5).

Tableau 5: catégorisation des ressources suivant leur dynamique (Kébir, 2006)

<i>Effets (sortie)</i>	<i>Développement de la ressource</i>	<i>Régression de la ressource</i>
<i>Moteur (entrée)</i>		
<i>La dynamique du système de production entraîne ...</i>	... Positivement l'objet → Croissance renouvelable	... négativement l'objet → Erosion / épuisement
<i>La dynamique de l'objet entraîne...</i>	... positivement le système de production → Mise en valeur	... négativement le système de production → Pénurie

La dynamique de *croissance renouvelable* correspond à un système de production de taille conséquente appuyé sur un objet dont les attributs ont été clairement identifiés. Le système de production assure la production et le renouvellement de l'objet. Le savoir-faire horloger construit de longue date dans l'arc Jurassien relève de cette dynamique : elle « *est directement liée à l'exploitation industrielle du savoir-faire qui a généré la mise en place de structures de formation et de recherche ainsi que de musées privés et publics. Aujourd'hui le savoir-faire s'y renouvelle (institutions de formation ad hoc, innovation, etc.) sans évoluer de manière drastique.* » (Kébir, 2006 ; p708). Celle d'*érosion / épuisement*, au contraire, a lieu lorsque le système de production mobilise l'objet sans en permettre le renouvellement (destruction, obsolescence). L'exploitation des ressources minières ou l'érosion des sols dans certaines régions en est emblématique. Cette dynamique peut mener à une situation de délitement de la relation entre l'objet et le système de production ; la ressource n'existera plus qu'à l'état de trace au sein d'un espace (anciennes infrastructures industrielles par exemple).

La dynamique de *mise en valeur* correspond à l'émergence d'une ressource : le système de production a identifié un objet et se structure autour de la valorisation. C'est un processus balbutiant où l'identification et la mise en œuvre de la ressource sont encore instables. Enfin, la dynamique de *pénurie* correspond à une situation dans laquelle l'objet vient à manquer ; c'est une situation instable dans laquelle la matière première ou la main d'œuvre sont insuffisantes (difficulté de formation, désertion de certains métiers) pour assurer le renouvellement à court terme de la ressource⁴¹. « *Si elle n'est pas rapidement dépassée*

⁴¹ Dans la présentation de ses travaux, Kébir (2006) évoque le fait que cette dernière dynamique n'a qu'une existence théorique.

(importation, constitution sur place) elle conduit à la dissolution de la ressource en question. Soit l'objet est remplacé, soit il y a abandon de l'activité. » (Kébir, 2006 ; p706).

Par cette catégorisation, Kébir (2006) met en évidence que la ressource peut être renforcée au cours du temps, ou au contraire se déliter. Reliant chaque type de ressource à une forme de coordination donnée sur un espace donné, elle met en évidence le rôle central du système d'acteurs (qu'elle appelle système de production) dans cette dynamique. *« L'adaptation continue de la ressource, son maintien, dépend largement de la volonté et de la capacité des acteurs de se structurer afin de perpétuer la dynamique dans un environnement changeant »* (Kébir, 2006 ; p717).

Dans le même ordre d'idée, une ressource est à considérer dans son environnement. La réallocation d'une ressource, sa (re)qualification peut occasionner des changements de pratiques et d'usage de l'espace et des changements dans le rapport des acteurs au territoire (Kébir, 2006). François et al. (2006) mettent par ailleurs en avant que l'activation d'une ressource, soit sa valorisation marchande, peut aller à l'encontre de sa durabilité (trajectoire appauvrissante). Ainsi, il faut pleinement considérer d'autres dynamiques de qualification des ressources qui consistent en leur appauvrissement et leur banalisation, ou encore leur folklorisation. *« A travers la recherche « à tout prix » des aménités d'un territoire, des conflits risquent d'émerger qui s'appuient sur des oppositions locales fortes relatives à l'identité locale, à la manière dont elle est mise en scène pour être mise en vente, à la folklorisation qui en découle. »* (François et al., 2006). Autrement dit, la recherche actuelle des acteurs économiques vers une différenciation systématique des territoires pourrait donner lieu à une réification de ressource spécifique basée sur l'imaginaire des consommateurs et touristes, plus que sur une réalité vécue par les habitants eux mêmes.

Ainsi, l'appropriation, la construction et l'usage d'une ressource territoriale n'exclut pas sa destruction ou ses effets néfastes sur le territoire ou l'activité économique. Il serait dès lors intéressant de considérer ces risques comme des catégories à part entière d'évolution et d'état des ressources et de mieux en comprendre les causes. Il ne faut pas non plus nier le fait qu'une stratégie territoriale peut prendre différentes formes : *« le mouvement inverse de « reterritorialisation » multidimensionnelle de l'agriculture peut aussi être observée en notant les nouvelles logiques, parfois contradictoires, de marketing territorialisé et de l'identité collective. »* (Rieutort, 2011 ; p9). Il est, par ailleurs, possible que la qualification d'une ressource participe à la disqualification d'une autre (Linck, 2014) ; de même les restructurations économiques et productives opérées au sein d'un territoire donné peuvent avoir des conséquences inattendues sur les ressources territoriales.

Finalement, la catégorisation des ressources à la fois dans leur état et dans leur dynamique conduit à aborder cet objet comme un élément neutre du rapport des activités et des produits au territoire. Si l'on comprend bien les dynamiques à l'œuvre, si l'on en saisit les mécanismes, on peine à en identifier les enjeux, les conséquences concrètes de leur qualification. La qualification des ressources, leur valorisation, est pourtant bien un acte collectif, ce qui doit nous amener à considérer, de nouveau, les raisons qui poussent les acteurs vers tel ou tel choix de qualification, vers telle forme de valorisation plutôt qu'une

autre. Comme l'évoquent les auteurs que nous avons recensés, les enjeux attenants aux ressources territoriales sont d'importance : risques de banalisation des ressources et de perte d'attractivité des territoires, risques de folklorisation, ou encore, risque d'épuisement des ressources.

2.1.4. UN PROCESSUS RELATIONNEL

Comme le souligne L. Kébir (2006), la ressource consiste en un processus relationnel entre un système d'acteurs et un objet. En ce sens, la qualification de la ressource est intrinsèquement liée au système d'acteurs et aux choix opérés par ces derniers. Cela rejoint la thèse défendue par Ménadier (2012) : l'ancrage territorial d'un produit, en rendant compte de l'ensemble des liens qui caractérisent son origine, renvoie à la construction de « l'espace identitaire du produit », notamment à la dimension collective, aux jeux d'acteurs engagés. De même, Cerdan et Fournier (2007) se sont attachées à rendre compte du processus de construction d'un SYAL en mobilisant la notion de ressource territoriale et en assimilant un SYAL à un idéal type construit sur le triptyque homme / produit (et technique) / territoire. Dans ce cas, un SYAL devient le résultat de l'activation d'une ressource, celle-ci n'étant pas le produit lui-même mais « *ce méta-système, combinant savoir-faire et organisations socioéconomiques territoriales.* » (Cerdan et Fournier, 2007 ; p69).

Ce résultat rejoint l'idée qu'une ressource n'existe pas en tant que telle, mais à travers un collectif spécifique (François et al., 2006). Dans un tel cadre, c'est la *capacité du collectif* à assurer la qualité du produit et à le protéger qui permet d'envisager le SYAL sur le long terme. Se référant aux paniers de biens et de services comme ressources territoriales spécifiques, « *La qualité intrinsèquement liée au territoire, résulte de la mobilisation de différentes ressources qui participent toutes à la construction du territoire. Elles prennent alors un sens collectif et cela montre bien que la spécificité des territoires réside davantage dans la combinaison originale et le mode de valorisation de ces ressources que dans la nature même de celles-ci.* » (François et al., 2013 ; p272). De nouveau, ce n'est pas tant la construction d'attributs propre à une ressource donnée qui importe mais sa mise en relation avec d'autres objets territoriaux, par le choix des acteurs.

Cela étant dit, nous référant au corpus des textes relatifs à la ressource territoriale, il nous semble que des questionnements restent en suspens : ne s'agirait-il pas de décompacter ce « collectif » ? Qui sont les détenteurs d'une ressource donnée ? Comment un collectif se constitue-t-il autour de celle-ci ? Quelles sont les modalités de construction du choix collectif ? Comment rendre compte de leur capacité d'action, de leur légitimité à agir ? Quelles sont les lignes de force qui transcendent à la fois le contexte de production et de gestion d'une ressource, et celui de sa valorisation ? Si ces problématiques sont quelque peu abordées par la notion d'ancrage territorial, il nous semble essentiel de les garder en tête⁴².

⁴² En l'occurrence, nous comptons développer cette dimension dans le chapitre II.

2.2. ENVISAGER UNE ACTIVITE ECONOMIQUE ET UN TERRITOIRE DANS LEURS DEPENDANCES ET LEURS TEMPORALITES

Comme nous l'avons sous-entendu en nous référant au territoire et à la durabilité (1), la temporalité est un élément essentiel pour mieux appréhender les dynamiques territoriales. En l'occurrence, différentes temporalités sont mises en regard : la temporalité de l'activité marchande et la temporalité du territoire (à la fois temporalité des processus biologiques et agrégation d'une histoire locale). L'ancrage territorial nous conduit à poser plus spécifiquement la question de la cohérence entre ces deux temporalités, en y introduisant une troisième : celle de l'action collective et des apprentissages qu'elle engage ; temporalité au cœur de laquelle se situent les ressources et leur gestion.

2.2.1. ENTRE LOCALISATION ET NOMADISME

Zimmermann (2005) et Debarbieux (2014) mettent en avant l'existence de logiques et d'échelles de temps différentes entre activité économique (temps courts, logique de coût d'opportunité) et territoire (temps long, irréversibilité). Zimmermann (2005) rappelle la nature paradoxale du territoire : c'est dans un mouvement de globalisation des activités, des technologies et des échanges que l'échelon local est réinventé, réinvesti : celui-ci permet de gagner en compétitivité, en se distinguant par la mobilisation de ressources différenciatives⁴³. Ainsi, l'ancrage territorial est à concevoir dans sa dualité avec le nomadisme potentiel d'une firme ou d'une activité économique. La localisation des entreprises relève de leur potentiel intérêt à mobiliser, incorporer ce type de ressources. Pour une firme « *le revers de toute stratégie de localisation est un risque de verrouillage et de perte d'efficacité et de créativité, aussi les choix territoriaux des firmes doivent tenir avec un objectif de flexibilité stratégique* » (Allaire et Sylvander, 1997). Aujourd'hui, cela se traduit notamment par la tendance des acteurs territoriaux à entrer dans une logique d'attractivité de leur territoire et donc de mise en concurrence spatiale concernant, notamment, la disponibilité en ressources génériques : le territoire se plie à la temporalité marchande. Une stratégie complémentaire peut consister à spécifier ces ressources, à les rendre indissociables de « leur » territoire. L'indication géographique en est une traduction : par l'instauration et la reconnaissance légale d'une aire d'usage d'une dénomination, elle constitue un facteur de localisation des entreprises de transformation. Elle constitue un cadre de spécification de la qualité d'un produit et, en ce sens, elle est aussi un dispositif de régulation territorial. Il s'agit donc d'aborder la question de la stabilité des systèmes productifs locaux, c'est-à-dire de leur capacité à réaliser des ajustements locaux vis-à-vis des règles et pratiques cadrant les relations entre acteurs (Allaire et Sylvander, 1997).

Dans la continuité de ces travaux, Crevoisier (2011) a développé la notion de « milieu ancreur »⁴⁴, l'idée étant de nuancer l'analyse de l'ancrage par la dualité entre localisation et

⁴³ C'est ce que nous avons abordé avec l'émergence de la notion de ressource (1.1) et de l'économie de la qualité (1.2).

⁴⁴ « *Le milieu ancreur est défini comme un ensemble d'acteurs locaux (entreprises, collectivités publiques, institutions de recherche et de formation, entrepreneurs individuels, médias, musées, associations, etc.) qui interagissent localement et avec d'autres acteurs mobiles et/ou distants afin de développer des modalités collectives de création et de mobilisation des connaissances toujours plus efficaces sur la base de règles de concurrence et de coopération.* » (Crevoisier, 2011).

nomadisme. En effet, selon lui, l'ancrage s'applique en premier lieu à la connaissance, à son contenu et à ses caractéristiques, et aux modalités de régulation dont elle fait l'objet. C'est au niveau des connaissances que s'applique la dualité entre mobilité et ancrage. En l'occurrence, il s'agit de comprendre comment des acteurs locaux développent une capacité à ancrer des connaissances mobiles, plus précisément à travers la qualification des ressources et la construction des choix techniques. Nous référant à la question de la temporalité, cela reviendrait à se poser la question de la conformation de la temporalité marchande à celle du territoire. C'est en ce sens que Crevoisier (2011) qualifie l'ancrage comme étant « *l'appropriation locale de la connaissance mobile* ».

De nouveau, l'ancrage territorial renvoie à un apprentissage collectif, dans lequel les acteurs opèrent un aller-retour constant entre dedans (leur territoire d'appartenance) et dehors (Duffaud-Prevost, 2015). On retrouve alors la métaphore maritime de l'ancrage : celle de l'établissement de repères construits, localisés dans un espace mouvant ; cette « *dynamique, système qui, par rapport à des repères fixes et précis, permet à un bateau de conserver une position rigoureusement définie, par correction automatique des mouvements de dérive.* » (Cabanne et Benko, 1992, cité par Duffaut-Prevost, 2015). La métaphore maritime soulève deux points essentiels dans l'appréhension de l'ancrage territorial : la nature collective de la dynamique (l'orientation du bateau est le fait d'un équipage) et sa nature orientée (le bateau a une position, un cap dont il ne doit pas dévier). L'enjeu est alors de cerner les modalités de l'action collective.

2.2.2. ANCRAGE TERRITORIAL ET ACTION COLLECTIVE

2.2.2.1. Rendre compte de l'acte organisationnel

La nature territoriale de l'autonomie est double (Frayssignes, 2005) : elle est liée à la construction de règles spécifiques d'une part ; elle est liée à l'engagement des acteurs dans ces règles d'autre part, engagement qui suppose une confiance dans le système, qui permet de transcender les intérêts individuels. L'action collective est donc prégnante, mais elle est étudiée indirectement. Elle est généralement abordée afin de comprendre les déterminants de son émergence, de rendre compte de la gestion et de la régulation collective d'une ressource (qu'elle soit sectorielle ou englobant les acteurs territoriaux) (Barjolle et Thevenot-Mottet, 2002 ; Frayssignes, 2001, 2005 ; Zimmermann, 2005) ou elle est établie de fait par l'étude des normes elles-mêmes (Ménadier, 2012).

➤ *Un déclencheur*

L'ancrage territorial relève d'une intentionnalité : il est initié par la prise de conscience d'un groupe donné de la *valeur* (économique) d'un objet territorial (ayant une historicité au sein d'un espace donné) ou à vocation territoriale (ayant une pertinence au sein d'un espace donné). Zimmermann (1998, 2005) développe la notion de rencontre productive pour rendre compte de ce phénomène. Il s'agit d'une étape au cours de laquelle acteurs économiques (et acteurs territoriaux) identifient ou se créent un problème ou un besoin commun et échangent en vue de trouver une solution commune. Autrement dit, c'est autant dans l'altérité⁴⁵ (Tizon,

⁴⁵ « Pas plus qu'un groupe d'envergure n'a besoin, quotidiennement, de rappeler le sens communautaire qui soude ses membres, individus et groupes restreints n'éprouvent par la nécessité de manifester explicitement, en situation « normale », leur attachement, leur prise de possession, leur acceptation ou leur rejet des dispositifs

1996) que dans l'adversité (Chabrat-Michel, 2015 ; Zimmermann, 1998) que l'ancrage territorial connaît son fondement. La notion de rencontre productive permet certes d'acter une forme de « départ » du processus d'ancrage territorial, un point d'arrimage auquel le chercheur peut lui-même s'attacher pour entamer son enquête. Cela dit, elle n'est pas suffisante pour comprendre les tenants et aboutissants de l'action collective centrée sur la construction d'une ressource donnée et son appropriation.

➤ *Des balises pour rendre compte de l'action collective*

Frayssignes (2005) appuie sur le rôle des institutions, en tant qu'organismes légitimes à constituer des espaces de négociation et à « légiférer », dans la construction d'une dynamique collective⁴⁶. Barjolle et Sylvander (2003) mettent en évidence qu'un facteur essentiel de réussite des AOP réside dans la capacité des entreprises à construire des objectifs communs cohérents et à le doubler d'une forme de contrôle sévère (se conformer aux règles) et flexible (permettre aux entreprises de s'y plier). La mise en évidence du rôle fondamental du contrôle dans l'action collective nous semble représenter une forme d'alternative à celui de la confiance parfois mis en avant (Chabrat-Michel, 2015). En effet, ces derniers se construisent dans le temps, et nécessitent une série de mises à l'épreuve pour être effectifs.

Zimmermann (2005) développe une analyse des différentes modalités de développement local et questionne la place de l'activité économique. Il met en évidence différentes formes de coordination selon l'importance allouée à l'activité économique, le degré de coordination entre acteurs de cette activité et acteurs territoriaux, voire avec les autres acteurs économiques du territoire. Pour ce faire, il mobilise la notion de proximité (Gilly et Torre, 2000 ; Pecqueur et Zimmermann, 2004) en ce qu'elle permet d'identifier la production de frontières (proximité spatiale, localisation) et la construction d'un cadre de régulation commun plus ou moins étayé et formalisé (proximité organisée)⁴⁷.

Le traitement de l'action collective par l'ancrage territorial relève finalement de balises (rencontre productive, construction d'organismes de gestion et de règles) dans lequel chacun peut construire son propre cadre d'analyse. Il nous pousse toutefois à accorder une attention toute particulière à l'émergence des organisations dans une dynamique d'ancrage, et à la construction progressive d'une forme de régulation à l'échelle du territoire productif. Cela étant dit, plusieurs questions restent en suspens : Comment les acteurs construisent-ils des objets communs d'action ? Comment concilient-ils stratégie individuelle et enjeux collectifs ? Les dynamiques de négociations se réalisent-elles sans heurts ? Sans tensions, sans

spatiaux qu'ils utilisent. Ce sens donné individuellement aux espaces pratiqués et représentés ne surgit à la lumière que dans des situations inhabituelles (la présence d'un « horsain », celle d'un chercheur...) ou extrêmes : alors le besoin de s'affirmer comme territorialisés s'impose pour exister (l'identité locale vécue comme un particularisme, opportunité d'aménagement et de développement...) ou se défendre, face à une stratégie ressentie comme exogène. C'est dans l'affirmation d'un « nous » face aux « autres » que le « moi » exprime son ancrage territorial. » (Tizon, 1996 ; p25).

⁴⁶ Cela dit, il ne questionne pas la construction de cette légitimité, ou la capacité des acteurs à s'exprimer au sein de ces instances ; la légitimité repose essentiellement sur la légalité des dispositifs AOC, sur leur reconnaissance par les acteurs publics.

⁴⁷ Il y a proximité lorsqu'il y a confiance, c'est-à-dire quand tous peuvent anticiper les choix des tiers. La proximité organisée se fonde sur un corpus de règles et de croyances partagées. L'économie des proximités pose ainsi l'hypothèse que tous peuvent adopter une même ligne stratégique de développement de leur activité.

conflictualité aucune ? De la même manière que nous avons soulevé cette limite dans le cas des ressources territoriales, l'établissement de ces balises pour appréhender l'action collective ne nous permet pas de nous saisir des enjeux inhérents à ce type de démarche, de sa nature stratégique. L'action collective et ce qu'elle suscite en terme de rapport hétérogène des acteurs et des produits au territoire, n'est pourtant pas un processus neutre⁴⁸.

2.2.2.1. A l'intersection entre temporalités territoriale et sectorielle

➤ Dépendances et développement

Selon Zimmermann (2005), plus le degré de coordination entre acteurs sectoriels (qui renvoie à l'organisation verticale d'une activité) et acteurs territoriaux (qui renvoie à son implantation locale et aux formes de partenariat avec d'autres secteurs locaux d'activité et les collectivités territoriales) est élevé et spécifique (construction de règles propres), plus l'activité participe au développement local, plus activité et territoire deviennent interdépendants (trajectoires de développement conjointes) (Zimmermann, 2005). Ces différentes modalités de développement peuvent être traduites dans la typologie métaphorique de Debarbieux (2014) (*tableau 6*).

Tableau 6: typologie des formes d'ancrage territorial d'une activité (Debarbieux, 2014 ; Frayssignes, 2005)

L'ancrage comme Degré de dépendance	Enracinement	Ancrage-Amarrage	Ancrage-Mouillage
Caractérisation	Dépendance organique vitale	Accès à des ressources relationnelles	Dépendance momentanée à des ressources du milieu
Effet matriciel du territoire	Cadre d'action exclusif	Imprégnation territoriale	Combinaison de facteurs économiques conditionnant l'accès à la ressource

Dans le cas de l'*enracinement*, l'ancrage peut être lié à une certaine forme d'irréversibilité (à échelle humaine non d'une génération ou moins), l'activité économique, ou le produit faisant partie intégrante du territoire (et inversement) et étant une composante de l'identité territoriale. C'est ce que Zimmermann (2005) qualifie comme étant les anciennes formes d'ancrage territorial, rendant indissociables activité et territoire (sidérurgie en Lorraine, Michelin et l'Auvergne...). Il questionne alors les enjeux de survie liés à la disparition de la première. Au contraire, l'*ancrage-amarrage* est contingent : le système socio territorial préexiste à l'acte et l'entité souhaite s'y insérer. Quant à l'*ancrage-mouillage*, il correspond à l'opportunité pour une entité économique de rester, tant qu'une ressource donnée est disponible.

Par l'accumulation et l'adaptation de règles qui leur sont propres, les acteurs d'un système productif local cheminent entre temporalité et enjeux sectoriels et temporalité et enjeux

⁴⁸ Nous référant à des produits de terroir, nous ne pouvons pas éluder les enjeux de propriété intellectuelle relatifs aux Indications Géographiques. En ce sens, l'adoption d'une IG correspond peu ou prou à une forme de privatisation d'une ressource collective. A ce titre, Caron et Torre (2002) ont développé une approche des conflits d'usage et de voisinage par la proximité. Si la question territoriale n'est pas abordée de front, cette approche a le mérite de mettre en évidence la nature inégalitaire de l'appropriation d'une ressource (tout le monde n'y a pas accès de la même manière) et sa capacité à générer des tensions dans la mesure où elle fédère des intérêts parfois contradictoires.

territoriaux. Ce cheminement leur confère leur propre inscription temporelle (celle de l'action collective) qui a une influence sur leurs choix à venir : la réalisation d'apprentissages collectifs, leur traduction dans des objets (règles formelles et tacites) et la construction d'une mémoire commune des événements passés fondent ainsi une dépendance de sentier. La question reste des modalités de transition d'un état de dépendance à un autre, et donc des choix des acteurs au sein d'un cadre normatif donné. L'ancrage territorial d'un objet (quel qu'il soit) est un processus non linéaire : la dimension territoriale peut être renforcée, comme elle peut être amoindrie au cours du temps. Elle dépend de la stratégie des acteurs économiques concernés, de leurs choix, et de leur mise en œuvre dans le temps (Debarbieux, 2014). Elle dépend de la « réaction » des objets mobilisés au sein de ces activités, autrement dit de l'adéquation entre activité et territoire (Crevoisier, 2011).

Frayssignes (2005) met ainsi en évidence l'effet structurant du territoire dans la dynamique collective. A partir du courant de la géographie sociale et des apports sur le concept de territorialité, il considère en effet que des composantes territoriales sont inhérentes aux acteurs économiques (représentations et pratiques) et constituent ainsi une matrice dans laquelle évoluent ces derniers. Evoquant les travaux de Saglio (1991) sur la question de l'imprégnation territoriale, ou de la contrainte territoriale, et les apports de la théorie de l'encastrement, cette dimension de l'ancrage territorial peut être considérée comme l'influence du territoire sur le système économique étudié (Frayssignes, 2005 ; Gumuchian et al., 2003). Un exemple simple est le choix de Lactalis qui, à l'achat de Société des Caves, maintient la délégation de la collecte du lait à une entreprise locale (Frayssignes, 2001), alors que l'entreprise possède son propre service de collecte.

L'imprégnation peut ainsi être considérée comme la conformation d'acteurs extérieurs aux normes sociales locales. Dans ce dernier cas, le caractère socioculturel du territoire est un facteur d'influence (élément corroboré par les travaux de Chabrat-Michel, 2015) et constitue alors une base de reconnaissance mutuelle et nécessite une forme d'acculturation des « nouveaux » venus. Une entreprise donnée ne peut avoir une entière maîtrise dans son rapport au territoire, elle doit composer avec certaines contraintes propres à l'espace dans lequel elle est localisée. *« L'ancrage territorial ne résulte pas uniquement d'un choix d'optimisation, il se réalise également au gré des opportunités et des contraintes locales. Pour l'entreprise, le territoire n'est pas seulement un ensemble de ressources, de potentialités, il implique aussi une série de pesanteurs, qui s'inscrivent dans l'ensemble des dimensions de la sphère sociale. »* (Frayssignes, 2005 ; p94).

➤ *La production du territoire, un aboutissement de l'ancrage territorial ?*

Selon Chazoule et Lambert (2011) et Chabrat-Michel (2015), l'ancrage territorial d'un produit est accompli lorsqu'il est valorisé sous forme d'événements patrimoniaux (foires et fêtes notamment). Il fait dès lors partie d'une identité territoriale partagée (Chazoule et Lambert, 2011). Frayssignes (2005) qui a notamment étudié le cas du système Roquefort met aussi en évidence l'existence d'entités territoriales indissociables de l'activité fromagère : musées, routes touristiques sont autant d'objets patrimoniaux qui révèlent le caractère plus ou moins « accompli », irréversible de l'ancrage territorial du système. On conçoit bien comment l'ancrage territorial se nourrit de la finalité du développement local (Delfosse, 2013 ; Dupré,

2005 ; Durbiano, 2000). Cela dit, ces éléments peuvent relever de mise en scène et ne présument pas toujours de l'évolution des pratiques agricoles (notamment) ; la relation de l'activité à l'espace, au milieu est reléguée au second plan. Selon Ménadier (2012), l'ancrage territorial d'un produit s'exprime notamment à travers les paysages que les systèmes d'élevage façonnent, paysages valorisés à travers la commercialisation des produits (image transmise). Dans ce cas, le paysage est un marqueur de l'ancrage territorial du produit ; il est le résultat de pratiques productives définies et il participe à la construction de l'image du produit, et donc à sa valorisation.

Concernant l'ancrage territorial tel que nous l'avons présenté précédemment, il semble que l'attention est portée essentiellement sur sa nature organisationnelle et symbolique. Le territoire est avant tout considéré comme un système d'acteurs particulier lié à un ensemble d'activités économiques, parmi lesquelles le tourisme, et composée d'une catégorie particulière, les acteurs publics. On ne s'intéresse pas tant aux ressources matérielles, à la dimension tangible du territoire et aux modes d'articulation entre « nature » et activité économique qu'à des marqueurs du développement signalés par l'existence de dispositifs de coordination ou la mise en exergue d'événements festifs localisés relatifs à une activité donnée. Au sein de notre corpus bibliographique, seule Ménadier (2012) envisage l'ancrage territorial dans sa relation profonde aux paysages, et, par là, à la production duale (matérielle et symbolique) de territoire. En analysant les AOP fromagères des Alpes du Nord et du Massif central, elle met en évidence que la valorisation de ces dernières est appuyée sur la mise en valeur d'objets paysagers emblématiques (prairies, vaches pâturent), sans pour autant qu'elles parviennent à en assurer complètement le maintien à travers leur cahier des charges (pratiques d'élevages et de gestion de la ressource fourragère).

Ainsi, en notre sens, la question de la cohérence de l'ancrage territorial doit être revisitée : elle correspond à la mise en adéquation de stratégies différentes vis-à-vis d'un même bien, notamment entre acteurs sectoriels et acteurs territoriaux (Frayssignes, 2001) mais aussi à la nécessaire prise en considération des dynamiques d'ancrage avec le milieu dans lequel elles ont lieu. De la même manière, il nous semble que l'autonomie doit, bien sûr, être considérée dans la capacité des acteurs à gérer leurs dépendances, non seulement vis-à-vis de l'« extérieur », mais vis-à-vis de l'itinéraire de développement qu'ils sont en train de construire (dépendance temporelle).

Terroir, Qualité, Ancrage territorial... sont autant de concepts qui tiennent leur difficulté à ce qu'ils ne sont pas, ou difficilement, objectivables. Au contraire, les évolutions théoriques relatives au territoire (en économie comme en géographie) font la part belle à la dimension sociale, subjective, construite des dynamiques territoriales, au point d'en oublier parfois le fondement matériel du territoire et la part technique d'une activité d'une part ; et le caractère critiquable du développement (quelle que soit sa forme). Nous partons finalement du postulat que le développement territorial ne présume pas de la durabilité d'une activité et des ressources sur laquelle elle est appuyée. Réinstaurer la durabilité au cœur de l'approche territoriale doit donc nous permettre de nourrir l'acceptation plus générale d'un développement dont on envisage qu'il puisse entretenir une dynamique socioéconomique inéquitable et un processus de dégradation du milieu.

Dans un tel cadre, il s'agit pour nous de comprendre dans quelle mesure l'ancrage territorial d'un produit peut contribuer à une forme de reproduction de l'activité productive et de durabilité des ressources mobilisées.

L'ancrage territorial peut être appréhendé à travers deux dimensions interdépendantes : i) la construction d'une action collective autour d'un ensemble de ressources locales identifiées ; ii) l'évolution des ressources identifiées. Cela dit, parmi le corpus bibliographique étudié, plusieurs limites sont mises en évidence et participent à rendre plus confuse l'analyse de l'évolution conjointe des territoires et des activités :

- La nature neutre du processus d'ancrage. Que l'on se réfère à la qualification des ressources ou aux trajectoires de l'action collective, peu d'éléments sont apportés quant à la nature conflictuelle de telles dynamiques. Or, les tensions, les conflits d'intérêt sont autant d'éléments qui permettent de mieux comprendre le sens donné à l'ancrage territorial, et les enjeux qui transcendent la dynamique collective.
- Le caractère souvent intangible des ressources étudiées. Si les catégories d'analyse construites permettent d'évaluer, dans une certaine mesure, les différentes dépendances et degrés de spécification qui existent entre activité et territoire, il n'en demeure pas moins que leur appréhension concrète semble plus relever du libre arbitre du chercheur que d'indicateurs concrets. Alimenter la dualité de la ressource, matérielle et idéale, doit nous permettre de nous saisir avec plus de force des principes de cohérence et d'autonomie que Frayssignes (2001) développe au sujet de l'ancrage territorial et de la pérennité d'une activité.

CHAPITRE II :

VERS LA MULTIPLICITE

DES ANCRAGES TERRITORIAUX :

CHOIX CONCEPTUELS ET APPROCHE ADOPTEE

Comment les acteurs d'un système productif construisent l'ancrage territorial de leurs produits ? Quelles en sont les conséquences vis-à-vis de la durabilité de l'activité et du territoire ? Le traitement de cette question repose sur un préalable essentiel : la construction de notre système d'étude. (1) Nous prenons le parti d'appliquer l'ancrage territorial au produit et de nous concentrer sur la dimension productive et sectorielle des dynamiques d'ancrage. Plutôt que de rendre compte de l'ancrage territorial dans son acception générale (coordination entre acteurs publics et privés), cette approche doit nous permettre d'identifier les modalités d'organisation autour d'un produit donné, et donc la capacité des acteurs d'un système productif à se constituer eux-mêmes comme acteur sectoriel et territorial (François et al., 2013). Nous postulons, par ailleurs, pour considérer les ressources comme des objets médiateurs de l'ancrage territorial, à l'intersection entre milieu et activité¹. C'est par les dynamiques de qualification de ces ressources et de régulation qu'elles engagent qu'il s'agira d'appréhender l'ancrage territorial des produits de terroir.

Nous pensons que ce cadre est pertinent pour alimenter la notion d'ancrage et contribuer à reformuler les limites identifiées en amont : le caractère parfois superficiel du développement territorial associé aux processus d'ancrage territorial est fondé sur une approche consensuelle et uniformisante des dynamiques à l'œuvre. Nous proposons donc de rendre compte de la *nature plurielle et rugueuse de l'ancrage territorial d'un produit de terroir* (2). Il s'agit, selon nous, (i) d'instaurer une analyse fine des processus d'institutionnalisation sur lesquels est appuyée la qualification territoriale des produits ; (ii) de rendre compte des conséquences des choix des acteurs par l'analyse de l'évolution des ressources productives *significatives* sur le temps « long »². En ce sens, *nous pouvons synthétiser notre proposition comment étant la réintroduction du caractère politique (dans le sens de choix négociés, donc rendus explicites, et de prise en compte d'intérêts d'acteurs distincts) de l'acte technique (base des ressources)*. Il s'agit de faire le lien entre l'ancrage territorial institué, et l'ancrage territorial des pratiques.

La construction de notre problématique nous conduit à réaliser un certain nombre de choix dans notre approche des cas d'étude (3). Dans la continuité des publications que nous avons étudiées jusqu'à présent, nous adoptons une approche trajectorielle. Cette dernière est particulièrement adaptée à l'approche territoriale et à l'enjeu de durabilité que nous avons mis en avant : questionner l'ancrage territorial c'est aussi questionner l'inertie temporelle et spatiale des choix réalisés par les acteurs, c'est rendre compte de leurs conséquences directes

¹ Cette appréhension participe à réincorporer la dimension matérielle dans les analyses territoriales, dimension qui tend à être négligée (Papy et al., 2012).

² Tout amateur d'histoire serait crispé par cette affirmation, nous souhaitons simplement insister sur le caractère intergénérationnel de la période qui nous intéresse.

et indirectes sur des termes plus longs ; questionner la durabilité d'une activité, c'est aussi questionner son inscription temporelle. Nous référant à la complexité des mondes et de l'humain, à la spécificité des choses territoriales, nous adoptons aussi une démarche comparative. Cette dernière doit nous permettre d'enrichir notre appréhension de l'ancrage dans la compréhension et la mise en regard de deux situations distinctes.

1. CADRER :

DE L'HETEROGENEITE DES APPROCHES A L'ANALYSE DE L'ANCRAGE TERRITORIAL D'UN PRODUIT

Comme nous l'avons souligné dans le chapitre précédent, on tend à aborder la question territoriale dans une logique relativement subjective et consensuelle des choses. Cette limite nous semble fondamentale et tient en partie son explication dans la nature complexe et systémique des dynamiques territoriales. Chacun voudrait pouvoir prétendre analyser le fait territorial dans son ensemble, dans sa complexité, mais la construction d'un questionnement relatif à ce dernier conduit nécessairement à faire des choix ; choix qui passent notamment par privilégier certaines dimensions de l'ancrage (symbolique, identitaire, organisationnelle...).

1.1. PLUSIEURS NIVEAUX D'ANALYSE DE L'ANCRAGE TERRITORIAL

Du fait des publications développées autour de l'ancrage et de la simple mobilisation d'une métaphore, l'ancrage territorial est un concept qui tend à rendre compte, à différents niveaux, des dépendances entre une activité productive et le(s) territoire(s). Cette acception nourrit ainsi un corpus large de travaux inscrits dans des disciplines variées (Economie, Géographie, Anthropologie) dont les objets d'étude varient.

Suivant l'objet d'étude, suivant la posture du chercheur, l'ancrage territorial peut être envisagé à différentes échelles (hiérarchiques et spatiales). S'intéressant à une activité, les auteurs tendent à étudier son ancrage à travers les institutions qui la représentent (Barjolle et Thévenod-Mottet, 2002 ; Frayssignes, 2005) et à adopter une représentation institutionnelle des territoires : on est dans une démarche d'ancrage institué. Dans ce cadre, les acteurs d'un système économique sont considérés comme un ensemble relativement cohérent. Le collectif est doté de règles qui permettent au système d'apparaître comme une entité à part entière, représentée par des institutions qui constituent les espaces de négociation (Frayssignes, 2001 ; 2005).

L'approche par le produit, comme l'approche par le système productif, tend aussi à aborder l'ancrage territorial par le prisme de territoires institutionnalisés, qu'il s'agisse de territoires de projet (ou de territoires administratifs) ou d'aires d'appellation (indications géographiques). Cette approche tend toutefois à éliminer une partie du réel, biais notamment mis en avant lorsque l'ancrage territorial est appliqué au bassin de production. En effet, Praly (2010) a étudié les modalités d'ancrage territorial des exploitations à l'échelle d'un bassin de production. Elle a ainsi pu mettre en évidence la multiplicité et la coexistence d'ancrages territoriaux différents, basés sur une mobilisation et valorisation différentes de ressources

communes. Le bassin de production révèle ainsi une diversité de territoires et de territorialités, ainsi qu'une diversité d'exploitations et de productions fruitières. Selon elle, cette multiplicité a une empreinte géographique : les ancrages territoriaux révèlent l'existence de microrégions au sein du bassin de production mais aussi différentes orientations techniques et stratégiques, différentes configurations des exploitations. Cette pluralité spatiale peut être exprimée par la mise en tension entre deux tendances principales divergentes : une tension « centrifuge » qui consiste à élargir l'aire d'approvisionnement et à diluer le bassin de production dans la filière nationale : une tension « centripète » qui relève d'initiatives individuelles ou collectives de valorisation locale.

En continuum entre ces deux tensions, il y a donc différents types de valorisations possibles, liées à la recherche individuelle des producteurs de viabilité économique de leur exploitation agricole. Praly (2010) émet le postulat que la différenciation de l'ancrage territorial des systèmes de production à l'échelle d'un bassin est un facteur potentiel de tensions et de conflits au sein du bassin. En effet, la multiplicité des ancrages à l'échelle du bassin de production peut se traduire par différentes conceptions de ce que doit être le produit, de son lien au lieu, de ce qu'il doit permettre en termes de valeur ajoutée, mais aussi, plus généralement en termes de développement de l'activité. Les producteurs, rassemblés dans une (ou plusieurs) démarches collectives seraient donc amenés à confronter leurs postures.

Dès lors, il s'agit de comprendre les modalités de développement d'un espace productif sur un pas de temps défini et les formes de coordination à l'œuvre (Hirczak et Mollard, 2005 ; Praly et al., 2006). Ces études s'appuient sur la discussion de l'existence et de la cohabitation de modèles agricoles distincts dans un espace donné et sur les déterminants économiques (marché, productivité des facteurs, etc.) et territoriaux (cadre géophysique, antériorité des pratiques, réseau social, etc.) de l'évolution des modes de production. Ainsi est mise en évidence l'hétérogénéité des formes que prend l'ancrage territorial selon : les formes de coordination au sein d'une filière (Hirczak et Mollard, 2005) ou une logique spatiale menant à la différenciation des microrégions à un niveau plus fin que l'espace productif donné initialement (Praly et al., 2006). C'est donc en opérant un changement d'échelle, de l'exploitation (entité individuelle) au bassin de production (entité organisationnelle spatialisée) que cette « irrégularité » est mise en évidence. De la même manière, en opérant un changement d'échelle de l'AOC à l'exploitation, Ménadier (2012) a mis en évidence les différents usages des ressources productives, notamment de la vache et sa valeur écologique et paysagère.

La *figure 2* est une représentation schématique des approches adoptées dans le cadre de l'ancrage territorial.

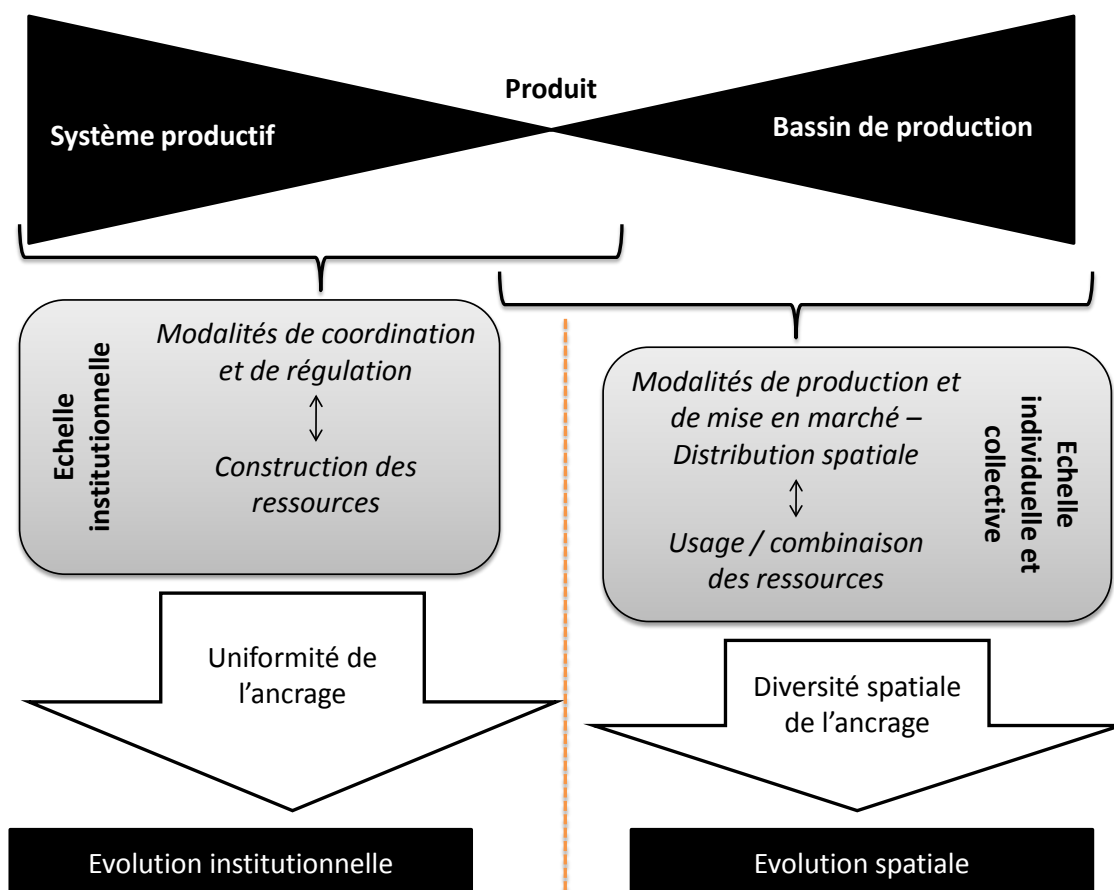


Figure 2: représentation schématique des deux grandes acceptations de l'ancrage (réalisation Millet, 2017)

Cette approche duale n'est pas nouvelle puisqu'elle sous-tend l'approche territoriale dans son ensemble. Elle est par ailleurs identifiée comme telle concernant la localisation des produits agroalimentaires : *« Que nous montre ce bilan des approches géographiques de la localisation d'un produit agroalimentaire ? En premier lieu, lorsque c'est l'ancrage territorial qui est mis en avant, étudier le fromage c'est revenir sur la problématique des liens aux lieux en insistant plus particulièrement sur le rapport homme/produit/territoire. C'est, en second lieu, lorsque le fromage est considéré comme un produit ubiquiste, le rattacher à une conception de l'agriculture et de l'agroalimentaire comme une activité « mobile ». Cette double problématique rappelle les deux grandes lignes directrices de la géographie rurale, celle qui est sensible aux éléments de mobilité et de dynamisme, et l'autre encline à repérer les indices d'enracinement. »* (Delfosse, 2006).

En nous nourrissant de cet apport hétérogène, nous souhaitons jeter un pont entre approche institutionnelle et approche spatiale, ceci à travers l'analyse de l'ancrage territorial du produit et de ses conséquences. Cela suppose de construire notre propre appréhension du réel, notre propre système d'analyse.

1.2.SYSTEME D'ANALYSE DE L'ANCRAGE TERRITORIAL D'UN PRODUIT AU SEIN D'UN SYSTEME PRODUCTIF

La construction de notre système d'étude se nourrit du croisement de ces différentes approches. Les apports et la mise en regard de la notion de système productif (SP) et ceux de la notion de territoire (appréhendé comme un système) doivent nous permettre de donner sens à ces différents niveaux d'analyse, autour de l'ancrage territorial du produit.

1.2.1. ACCEPTATION DU SYSTEME PRODUCTIF

Un système productif est une organisation économique de la production de biens / services « dont la finalité est de satisfaire la consommation individuelle ou collective » (Bost, 2014 ; p11). Dans ce cadre, une place centrale est conférée à l'acte de production (« sphère productive », INSEE). Plusieurs auteurs ont adopté une approche organisationnelle, plus axée sur la dimension humaine de l'acte productif³ (Arena et al., 1991) : un système productif est « l'ensemble des agents économiques concourant à la production et des relations qu'ils entretiennent dans un espace déterminé. »⁴ (Laganier, 1991 ; p174). Selon Arena et al. (1991), cette approche (systémique et « humaine ») permet de comprendre les transformations de l'industrie dans une vision dynamique⁵.

Il est possible d'opérer un découpage fonctionnel au sein d'un système productif. Laganier (1991) a développé la notion de méso-système afin d'analyser une filière au sein d'un système productif donné. Un méso-système est défini comme « tout sous-ensemble d'agents concourant à une production (ou à des productions) particulière(s) » (Laganier, 1991 ; p174). Un méso-système sera défini, ou délimité, autour de la production d'un certain type ou de plusieurs types associés de produits, de biens ou de services. Il est composé d'une hétérogénéité d'agents, ces mêmes agents partageant un sort commun. Il forme un sous-système du système productif : « ensemble organisé et finalisé de relations, qui est doté d'une dynamique autonome, mais n'en est pas moins ouvert et en interaction avec d'autres sous-systèmes. » (Bandt, 1991 ; p232). Avec une telle approche, la focale est portée à la fois sur les stratégies d'acteurs au sein d'un sous-système et surtout sur la régulation de ces stratégies, des projets individuels dans ce même cadre. Le méso-système est alors vu comme « l'espace stratégique dans lequel s'affirment et se confrontent les stratégies d'acteurs. » (Bandt, 1991 ; p232).

³ On peut appréhender le système productif à différents niveaux, sous forme de découpages fonctionnels (branches, secteurs, filières d'activité) ou par une approche spatiale (ensemble des organisations productives sur un espace donné) ou encore par une approche organisationnelle (Laganier, 1991 ; Bost, 2014). Ces approches ne sont pas nécessairement exclusives les unes des autres.

⁴ Cette définition a plusieurs ambitions parmi lesquelles le souhait des chercheurs usant d'un tel outil de dépasser l'acte marchand. En effet, la dimension humaine est centrale et les relations sont à considérer au sens large. La seconde ambition est de considérer l'ensemble des agents économiques réunis autour d'une production et leurs relations comme faisant système. Cela signifie qu'il y a une cohérence émergente de telles activités, soit la capacité des agents à se réguler afin de se reproduire dans le temps (Laganier, 1991).

⁵ Ces travaux s'inscrivent dans le corpus des publications relatives aux Systèmes Productifs Localisés que nous avons abordés dans le chapitre I. En ce sens, la propriété systémique des SP émerge au niveau local (SPL) ; elle est le résultat d'une sédimentation historique permettant la mise en œuvre de normes formelles et tacites régulant les pratiques et les comportements parmi l'ensemble des agents participant à la production d'un même bien.

Appliqué à notre cas d'étude (activité d'élevage laitier), nous obtiendrions ainsi la représentation suivante (figure 3).

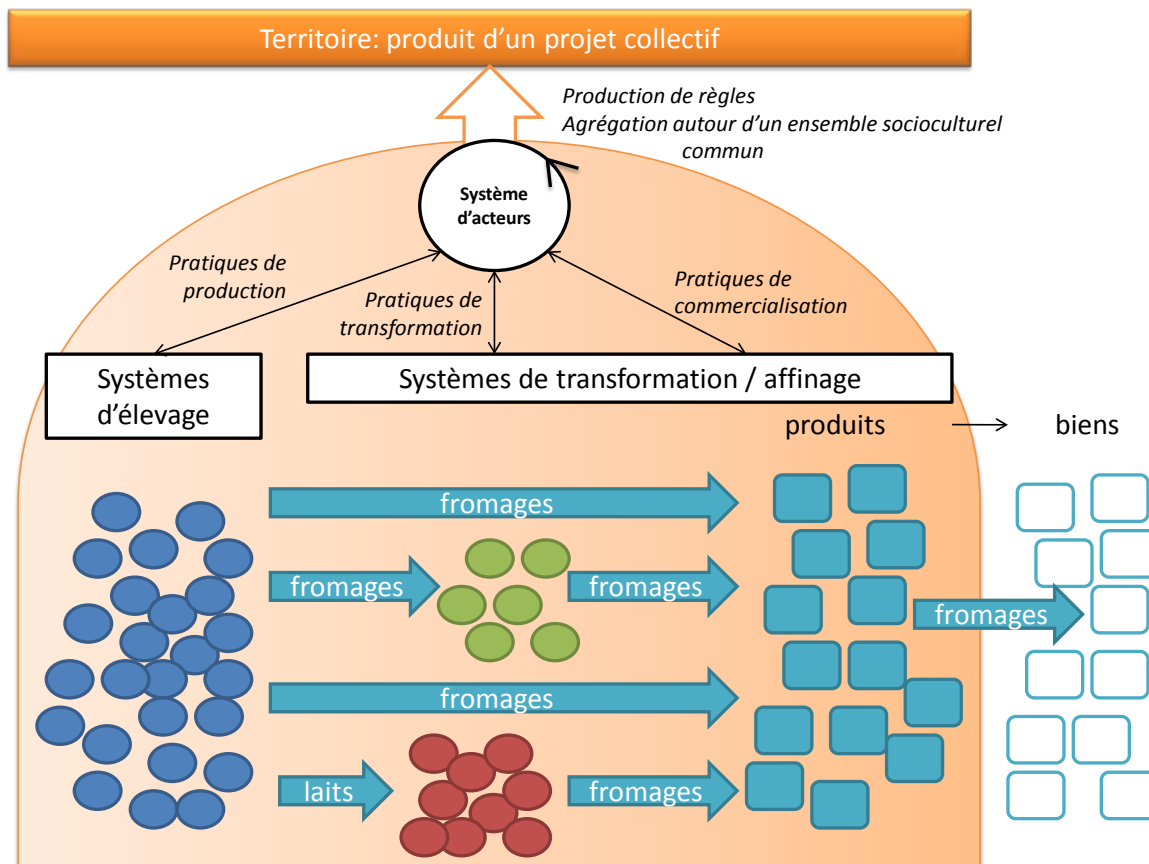


Figure 3: représentation de l'appréhension de l'activité ovine laitière par le cadre du système productif (réalisation : Millet, 2017)

Si la dimension productive est au fondement des systèmes productifs, leur mobilisation en tant que système d'analyse conduit à éluder la production et la technique des questionnements scientifiques, de même que leur configuration spatiale, pour se focaliser sur les formes de coordination à l'œuvre. Dans ce cadre, il nous semble que le produit et l'empreinte spatiale de la production sont marginalisés alors même qu'ils fédèrent la construction des systèmes productifs : l'accent porté sur les relations entre agents, sur les mécanismes de régulation met ce dernier au second plan. Dans la continuité de cette approche, l'acception du territoire nous semble restreinte. Cette dernière s'appuie sur la dimension physique, en ce qu'elle est pourvoyeuse de distance ou de proximité et, surtout, sur la dimension organisationnelle, en ce que le territoire devient l'enjeu et le résultat d'un projet collectif. Dans ce dernier cas, les auteurs s'attachent à la dimension culturelle et normative construite autour d'une activité donnée⁶. Dans cette appréhension du territoire et des systèmes productifs, l'espace géographique, le milieu restent finalement *en dehors* des analyses.

⁶ La tendance en géographie économique comme en économie territoriale est d'adopter une approche organisationnelle qui rend compte du système d'acteurs au sein d'un territoire (Frayssignes, 2008 ; Moine, 2006). La place de l'espace géographique et les reconfigurations à l'œuvre sont peu abordés en tant que telle.

Autrement dit, appliqué tel quel, le cadre des systèmes productifs nous semble peu opérationnel pour rendre compte de l'ancrage territorial d'un produit. Nous proposons donc de nous alimenter de la notion de territoire, appréhendé comme un système complexe, pour donner corps au fondement matériel de l'ancrage territorial.

1.2.2. LES APPORTS DE LA NOTION DE TERRITOIRE

1.2.2.1. Acception du territoire en tant que système complexe

Objet et victime d'un engouement prolifique, le territoire a donné lieu à une multiplicité de travaux, d'approches et finalement de définitions. Loin de nous l'idée de revenir sur la nature polysémique et évolutive du concept de territoire (Chabrat-Michel, 2015 ; Levy et Lussault, 2003), il s'agit ici de présenter et de caractériser notre acception du concept.

S'appuyant sur la proposition conceptuelle de Di Méo (1996a), la construction d'un territoire résulte d'un phénomène d'appropriation (Frayssignes, 2001 ; 2005 ; Woillez, 2014). Elle peut être institutionnelle : des organisations (politiques et économiques) ou des normes existent sur un espace donné ; elles établissent des frontières et régulent les comportements. Ces institutions « *marquent, bornent, symbolisent le territoire et le conquièrent, cherchent à faire partager à leurs citoyens, clients et adhérents, la validité des frontières des Etats, des collectivités locales, voire de leurs aires d'influence ou de marché.* » (Tizon, 1996 ; p19). La construction d'un territoire donne aussi lieu à la constitution d'un sentiment d'appartenance, ce que Di Meo (1996a) appelle l'appropriation identitaire, individuelle et/ou collective, soit l'acte de faire sien et de partager des éléments du territoire (histoire commune, symbole, mais aussi règles)⁷. De fait, pour de nombreux habitants d'un espace donné, le territoire devient une référence partagée qui a été construite et, pour partie, héritée. Autrement, dit la dynamique d'appropriation ainsi présentée rend compte des multiples possibilités de faire sien un espace social, tant dans l'établissement de frontières que dans la constitution de repères situés et de hiérarchies sociales. Cela étant dit, cette approche nous apporte peu quant à la nature matérielle du territoire et sur ce qu'*est* le territoire à un instant t.

Une autre proposition est donc de considérer le territoire comme un « *agencement de ressources matérielles et symboliques capables de structurer les conditions pratiques de l'existence d'un individu ou d'un collectif social et d'informer en retour cet individu et ce collectif sur sa propre identité* » (Levy et Lussault, 2003). Ainsi présenté, le territoire est à la fois un cadre structurant des choix individuels et un objet mobilisable par les individus, tant dans sa dimension matérielle que symbolique, pour se définir et agir. Le rapport des individus au territoire relève ainsi autant d'une forme d'appropriation que d'un enjeu sémiologique (donner sens à l'espace vécu et pratiqué) (Raffestin, 1986). Cette approche est similaire à celle adoptée par Moine (2006) : ce dernier conçoit le territoire comme un système complexe composé de trois sous-systèmes distincts et interdépendants : l'espace géographique (« substrat » matériel du territoire), l'espace des représentations (dimension idéelle, ce qui relève des dynamiques d'appropriation soulevées par Di Méo, 1996b) et le système d'action (dimension sociale, les acteurs qui habitent et composent ainsi le territoire) (*figure 4*).

⁷ Le territoire se réalise dans les rapports sociaux (partage de références identitaires, construction de règles collectives exclusion), mais aussi dans la rencontre des individus avec du « non social » (espace géographique, langue et accent, mémoire collective, histoire de groupe, etc.) (Di Meo, 1996).

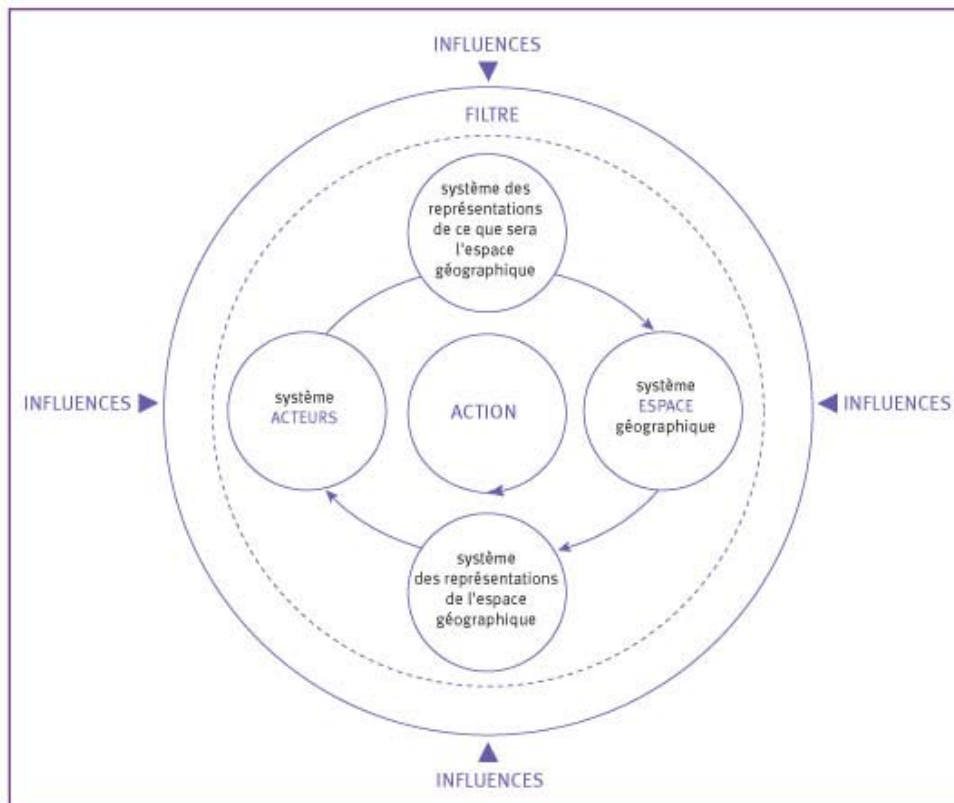


Figure 4: « la boucle de rétroaction qui anime les territoires » (Moine, 2006)

Cette acception du territoire englobe et dépasse la dimension idéale particulièrement prégnante dans la théorie de Di Meo (1996b) et permet de donner corps au territoire en ayant pour fondement sa dimension physique : comme le rappelle Bertrand (2002), « il n’y a pas de territoire sans terre ! » La dimension matérielle renvoie ainsi à « *l’ensemble des éléments visibles de l’anthropisation de l’espace, dans le sens où le déploiement des activités humaines qui s’adaptent aux conditions contraignantes ou facilitantes de leur environnement produisent un paysage.* » (Woillez, 2014 ; p42). Le territoire, a un fondement *concret*. Dans un tel cadre, il rappelle aussi l’accumulation des savoirs techniques et relationnels, à l’intersection entre société et environnement (Bertrand, 2002). Nous mobiliserons préférentiellement la notion de milieu, à celle d’espace géographique. L’une des caractéristiques du milieu, au sens de Berque (2000), est sa *concrétude*. Cette propriété renvoie à l’ambivalence du milieu, entre :

- Son fondement matériel et universel, « *dans la dimension objective des systèmes physiques de la planète et des systèmes écologiques de la biosphère* » (Levy et Lussault, 2003)
- Sa dimension sémiologique et contingente : les choses constitutives du milieu n’existent pas en soi, mais dans leur rapport à l’individu et/ou la société (sens, symbole et technique), rapport qui change avec le temps et les cultures.
 - « *La réalité de l’écoumène⁸ n’obéit pas à une simple nature des choses, c’est-à-dire dans une logique de l’identité (A est A ; la neige est la neige) ; elle combine à*

⁸ L’écoumène est l’ensemble des milieux humains (Levy et Lussault, 2003).

celle-ci une logique du prédicat (A est B ; la neige est une ressource), autrement dit « la culture des choses » ; à savoir que dans l'écoumène, les choses n'acquièrent leur réalité qu'en rapport à l'existence humaine. » (Levy et Lussault, 2003).

Cet ensemble concret, et la lecture qu'en opèrent les acteurs, sont à la base de toute action, et donc de toute évolution du territoire (Moine, 2006 ; Woillez, 2014). Les formes d'action sont multiples : habiter le territoire, se l'approprier (nommer, donner une identité le transformer, en tirer une rente...), le valoriser, communiquer autour du territoire, le gérer (Brunet et Dolfus, 1990). Di Meo (1996a) applique et développe la notion d'habitus de Bourdieu : le territoire est une structure qui influence les représentations et les pratiques de ses habitants. C'est « *une construction, produit de l'histoire que reconstitue et déforme, au fil de ses pratiques et de ses représentations, chaque acteur social* » (Di Méo, 1996a). Nous retrouvons ainsi la nature récursive du territoire (Frayssignes, 2005).

1.2.2.2. La ressource, « substance » des territoires (Chabrat-Michel, 2015)

Selon nous, la notion de ressource territoriale s'inscrit dans l'ensemble du corpus relatif à la ressource (Oiry-Varacca et Tricoire ; 2016). La frontière est en effet mince entre ressource territoriale et ressource dite « naturelle »⁹. Cette posture peut être illustrée par l'étude du Guarana de Mauès (Brésil) (Congretel et Pinton, 2016) : les auteurs étudient l'évolution de cette plante, de ses propriétés biologiques et de ses attributs, en tant que ressource « naturelle ». Ils mettent en évidence que, sous l'effet d'une industrialisation de son débouché (boisson à base de Guarana), cette dernière a connu une évolution des techniques de culture et de récolte (hybridation des savoirs-locaux avec des méthodes plus standardisées telles que la sélection variétale et l'achat de plants améliorés). Les auteurs, enfin, démontrent comment cette ressource devient un enjeu économique (facteur de production d'une industrie croissante), puis politique (attractivité de la région) pour être aujourd'hui l'objet de deux projets concurrents d'indications géographiques.

Les ressources sont des objets scientifiques qui peuvent être considérés comme les médiateurs (évolutifs) entre milieu et activité (Woillez, 2014). Leur qualification et leur évolution dans le temps et dans l'espace conduisent à questionner les trajectoires de développement et les rapports société – milieu. L'enjeu est bien, pour une catégorie d'acteurs plus ou moins élargie, de « *penser la manière avec laquelle on peut mobiliser ou créer des ressources sans les épuiser, en les faisant durer dans le temps.* » (Oiry-Varacca et Tricoire, 2016 ; p6).

Une ressource est le produit d'une relation entre un objet inscrit dans un milieu et une société (Raffestin, 1980). La ressource renvoie donc à la manière dont chaque individu, inscrit dans une société donnée, appréhende l'espace (Woillez, 2014) et le mobilise, interagit en son sein. Elle participe à reconstruire la nature indissociable de la matérialité du territoire (l'espace, le milieu) et des pratiques productives et économiques (notamment) et des représentations

⁹ Tous les éléments du territoire n'ont pas une finalité utilitaire, contrairement à la ressource. « *Envisager l'environnement sous l'angle des ressources naturelles renvoie à la capacité des hommes à les exploiter, qu'elles soient épuisables ou renouvelables.* » (Debril et al., 2016 ; p3).

sociales (Laganier et al., 2002 ; Mathieu, 2006). Cette caractéristique présente d'autant plus d'acuité lorsque nous nous intéressons à une activité agricole : cette activité productive est construite à l'intersection entre nature et culture, bien que la tendance soit de dissocier ces deux ordres (Sorba et al., 2016).

La mise en valeur de certaines propriétés d'un objet, sa constitution en ressource, dépend des techniques (et donc de la construction de savoirs spécifiques) que l'individu met en œuvre pour exploiter la matière première. Il s'agit de « *l'ensemble des rapports que l'homme, en tant que membre d'un groupe, entretient avec les matières auxquelles il peut avoir accès.* » (Raffestin, 1980 ; p206). La technique participe à la nature relationnelle de la ressource : les techniques sont transmises ou diffusées au sein de réseaux socioéconomiques ; elles sont l'objet d'apprentissages, mais aussi de modifications potentielles, notamment sous l'effet de l'évolution des besoins d'une société donnée (Raffestin, 1980). La technicité est donc évolutive (inscription spatiale et temporelle) et relationnelle (potentiellement conflictuelle) ; elle participe, elle aussi, au caractère évolutif de la ressource.

Les ressources sont des objets qui fédèrent un ensemble de techniques (de savoir-faire), d'attributs et de finalités (notamment celle de développement territorial) (Gumuchian et Pecqueur, 2004). Elles renvoient au fondement concret du territoire, elles en constituent la « substance » (Chabrat-Michel, 2015), mobilisée par les habitants. Dans notre cas, nous nous intéressons à des ressources productives : des objets mobilisés dans l'acte de conception des produits de terroir. Ils sont de l'ordre du vivant, relèvent d'une forme de domestication par l'homme ; leur mobilisation dans la qualification de produits de terroir pose la question de leur évolution, tant dans leurs attributs, dans leurs liens au lieu que vis-à-vis du cadre social et technique dans lequel ils ont été conçus et renouvelés. On conçoit bien, ainsi, que l'ancrage territorial ne se construit pas uniquement dans l'acte de qualification, mais aussi dans l'acte de production, ce qui nous renvoie aux choix de pratiques productives.

1.2.3. À L'INTERSECTION ENTRE ACTIVITE PRODUCTIVE ET TERRITOIRE, NOTRE SYSTEME D'ANALYSE

L'approche systémique développée concernant le territoire (Moine, 2006) a pour but d'ordonner la complexité d'un tel concept. A l'intersection entre deux complexités, celle d'une activité productive d'une part, et celle du territoire d'autre part, nous nous devons d'opérer des choix et construire notre propre système d'analyse. Notre appréhension des systèmes productifs et de leur ancrage territorial peut être représenté ainsi (*figure 5*).

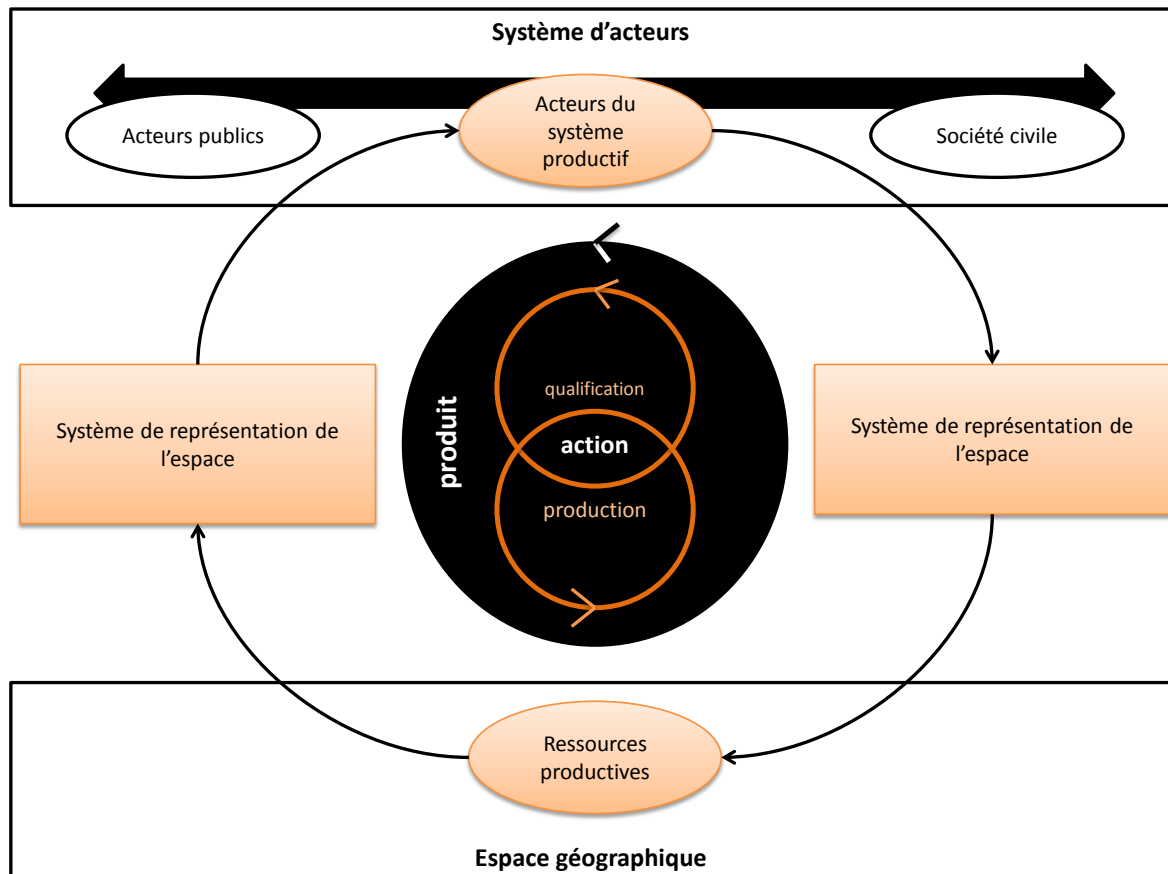


Figure 5: représentation schématique de notre appréhension des systèmes productifs et de leur lien au territoire (réalisation : Millet, 2017)

Nous cherchons à rendre compte d'« *un ensemble d'éléments interdépendants et traités comme un tout* » (Bailly et Ferras, 2010 ; p104). Le système d'étude qui nous intéresse est composé de deux sous-systèmes : le système d'acteurs et le système des ressources liés à la fois par l'action (qualification et production du fromage) et le système des représentations de l'espace géographique. Précisons par ailleurs, que ce système de représentations est intrinsèquement lié à la représentation de l'activité productive elle-même par les acteurs, soulignant ainsi la dualité temporelle et stratégique entre territoire et activité économique (Debarbieux, 2014 ; Zimmermann, 2005).

Au cœur de notre système d'étude donc, le produit, objet dont il s'agit finalement de questionner le caractère territorial, dans les formes de qualification et de régulation dont il fait l'objet. Quant au système d'acteurs, nous portons au cœur de notre étude, l'organisation des acteurs des systèmes productifs étudiés : il s'agit des éleveurs et des transformateurs. Ces derniers sont entourés par des organismes techniques, ils sont imprégnés des tendances syndicales agricoles, phénomènes qu'il s'agira de prendre en considération. Ils sont aussi en interaction, à différents niveaux, avec les acteurs territoriaux / publics et avec la société civile, phénomène essentiel mais qui ne sera pas central dans notre travail.

2. PROPOSER :

RECONSTRUIRE LA NATURE RUGUEUSE ET IMPARFAITE DE L'ANCRAGE TERRITORIAL

2.1. UN POINT DE DEPART :

LA MULTIPLICITE DES ANCRAGES TERRITORIAUX D'UN PRODUIT

Notre hypothèse principale est que **l'ancrage territorial d'un produit recouvre de multiples réalités**. Si cette hypothèse a déjà été abordée dans sa traduction spatiale (Praly, 2010), il s'agit là d'en analyser la traduction au sein du système d'acteurs (modalités de coordination) et l'effet de rétroaction sur la configuration territoriale de l'activité et sa reproduction dans le temps.

Le territoire, en tant qu'espace vivant et vécu, relève de la singularité des individus et de leur trajectoire de vie, de leurs choix techniques et des contraintes qu'ils subissent. Elle donne lieu à des territorialités plurielles pourtant attachées à un même espace (l'unicité du lieu ne conduit pas à une unicité de relation à celui-ci) ; elle s'inscrit aussi dans une appartenance hétérogène à divers collectifs (d'ordre professionnel ou non). Le territoire est donc un ensemble multiple et fragmenté (Governà, 2007 ; Moine, 2006). Il fait l'objet d'une multiplicité de pratiques et de représentations des individus, notamment traduite dans l'existence d'une pluralité de collectifs. Appliqué au domaine agricole, la nature fragmentaire des rapports des individus et des collectifs au territoire est mise à jour dans la multiplicité des stratégies de production et de valorisation des produits (Bérard et Marchenay, 1995 ; Cournot et al., 2013 ; Praly, 2010) participant à la construction de liens territoriaux différenciés. Dans la continuité de ces travaux, les individus pratiquent et se représentent le produit selon leur propre subjectivité, elle-même inscrite dans un réseau territorial et social aux frontières variables (communautés, vallées, etc.) et fonction d'intérêts qui leur sont propres (Poméon et Fournier, 2010).

Le système des représentations nourri par l'idéologie et le vécu de l'individu constitue un filtre à considérer dans l'action. Ainsi Moine (2006) met en évidence la nature singulière et collective du territoire, en ce qu'il est composé d'un ensemble de représentations, plus ou moins partagées, plus ou moins aptes à susciter l'action. **L'ancrage territorial est une construction collective qui, dans le cas des produits de terroir, engage les acteurs à confronter leurs regards sur leur produit et leurs pratiques productives en adhérant (avec plus ou moins de conviction) à un projet commun, dont il s'agit de définir la finalité et les frontières**¹⁰. Les acteurs engagés dans un projet d'ancrage sont progressivement soumis à des impératifs de gestion collective. Les modalités de gestion sont multiples et les choix opérés, plus ou moins contraints, sont ainsi l'objet de négociations entre acteurs aux valeurs plus ou moins diverses et aux intérêts divergents (tant dans le rapport aux ressources que dans le rapport au marché et le partage de la rente) (Poméon et Fournier,

¹⁰ Comme le rappellent Bérard et Marchenay (1995) au sujet de la construction d'une AOC, il s'agit bien d'un cadre normatif englobant, fédérant et lissant une certaine diversité de pratiques de production et de transformation des denrées agricoles.

2010). En effet, comme l'évoque Rieutort (2009) au sujet de la (re)territorialisation de l'agriculture, il s'agit autant d'une dynamique engageant la matérialité de l'acte (production) qu'un ensemble d'idéologies, de représentations de l'agriculture, parfois antagonistes.

2.2. COROLLAIRES

2.2.1. L'APPROPRIATION DES PRODUITS DE TERROIRS

HIERARCHISATION DES COLLECTIFS ET DES FORMES D'ANCRAGES

2.2.1.1. Un produit de terroir n'est pas une ressource comme les autres

S'il est possible d'identifier différentes formes de ressources (productives, organisationnelles, symboliques, etc.) (Prally, 2010), ces dernières ne sont pas toutes l'objet des mêmes enjeux (économiques, sociaux, symboliques). Elles n'ont pas toutes la même inscription dans le temps et dans l'espace. En l'occurrence, on s'accorde sur le statut particulier des produits de terroir en ce sens qu'ils constituent des biens patrimoniaux¹¹ (Chiva, 1994 ; Delfosse, 2013 ; Faure, 1999). « *Un bien patrimonial est celui dans lequel les hommes se reconnaissent à titre individuel et collectif : ils le considèrent à la fois significatif de leur passé et précieux pour leur avenir.* » (Chiva, 1994 ; p2). Un bien patrimonial est une ancre lancée dans le passé et constitutif de la capacité d'action actuelle des individus (Linck, 2012). La notion de patrimoine renvoie ainsi à la temporalité des sociétés (transmission, apprentissage), et, se rapportant à un large éventail de biens de différentes natures, à la temporalité du vivant (cycles biologiques). Ces biens sont tangibles (paysage, produits, bâti) mais ils condensent aussi un ensemble de repères qui en permettent l'entretien, le renouvellement, l'évolution (outils, techniques et savoir-faire).

Si auparavant le patrimoine était réduit à la transmission de biens individuels, privés dans le cadre familial, il connaît aujourd'hui un élargissement représentant l'héritage d'un groupe, d'une communauté et réunissant un ensemble de biens communs, voire de biens publics (Chiva, 1994). Selon Chiva (1994), l'évolution de la notion de patrimoine, sa généralisation aux espaces ruraux notamment, est liée à ce sentiment d'urgence que connaît la population : des « témoins du passé » sont sur le point de disparaître et donc d'emporter une partie des éléments, tangibles et idéels, au fondement d'une certaine représentation de l'identité¹² locale, régionale ou nationale des individus, un producteur de sens à l'existence de chacun. C'est bien tout l'enjeu de la « relance » des produits de terroir (Delfosse, 1997 ; 2012), tel que nous l'avons développé dans le Chapitre I : face à un sentiment d'accaparement par un tiers, d'un risque de dévoiement, ou encore face à l'incertitude générée par un modèle agricole dont on n'identifie pas encore toutes les conséquences, c'est bien le risque de disparition d'un bien patrimonial qui est en jeu ; et donc d'un élément au fondement de son identité. Ainsi, c'est dans son évolution, dans son risque de disparition, que les biens patrimoniaux connaissent une mise en visibilité : « *Si le patrimoine reste insaisissable en tant que tel, il n'en va pas nécessairement de même de ses transformations et donc des logiques et des processus activés*

¹¹ Nous aborderons peu la nature polysémique de la notion « patrimoine » ; nous tâcherons d'adopter une définition claire de ce dernier et d'adapter la diversité lexicale observée dans les publications scientifiques au filtre de cette définition.

¹² L'identité peut être définie comme « *une émotion qui procède d'un partage d'expériences ou de savoirs et qui ne peut prendre sens et s'exprimer qu'en référence à une trame interprétative commune.* » (Linck, 2012 ; p11).

dans l'évolution des usages qui en sont faits et des forces qui sous-tendent sa production, ses recompositions et ses transmissions. Le patrimoine se révèle à nous dès lors qu'il est menacé, qu'il change et que notre rapport aux choses, aux idées, à notre corps, à la nature et aux autres hommes s'en trouve affecté. » (Linck, 2012 ; p3).

Les produits de terroir ne sont donc pas des ressources comme les autres : ils condensent une mémoire partagée, tout du moins posée comme telle. Ce sont des biens communs, des éléments culturels qui, par essence, appartiennent à tous ceux qui proviennent du même lieu, qui partagent l'origine du produit. Participant à la construction d'une identité commune, ces objets patrimoniaux sont générateurs d'un « sentiment de solidarité » au sein d'un groupe donné (Linck, 2012). Ainsi, l'identification d'un bien patrimonial se double de l'identification et de l'établissement d'un collectif, ou d'une catégorie d'acteurs, comme dépositaire de ce bien. Cela rejoint la proposition de Ripoll (2005) de considérer que certains collectifs construisent une forme d'appropriation « identitaire » ou « symbolique » d'un bien, c'est-à-dire qu'ils recherchent la reconnaissance sociale d'un lien durable entre le bien en question et eux-mêmes. En cela, le bien devient un attribut identitaire explicite ; il devient aussi un enjeu.

L'appropriation d'une ressource donne lieu à une inégalité d'accès à cette dernière (Linck et Casabianca, 2010 ; Raffestin, 1980). « *Si l'appropriation semble d'abord exprimer un rapport aux « choses » ou « biens » matériels concernés, c'est en fait, inséparablement, un rapport social : tout comme les droits de propriété, la notion exprime avant tout le fait de se réserver tel ou tel usage d'un bien (sa consommation, sa perception, sa vente, etc.) et donc d'en priver les autres, qu'elles qu'en soient les raisons ou modalités.* » (Ripoll, 2005 ; p7). S'il y a appropriation donc, il y a phénomène d'exclusion concomitant. Celle-ci opère tant au niveau des droits d'usage, que des droits de conception. Cela est particulièrement visible dans le cas des Indications géographiques.

Ces dernières relèvent de la propriété intellectuelle, ce qui leur confère le *droit exclusif* d'usage d'une dénomination pour un *collectif*¹³ (Hermitte, 2001 ; Linck, 2014). Les IG relèvent donc d'un paradoxe : « *en choisissant le système du droit exclusif, on en fait un droit privatif, mais ce choix repose sur le fait qu'il s'agit d'un patrimoine, à la fois local et national qu'il convient de protéger.* » (Hermitte, 2001 ; p202). Dès lors qu'il y a attribution d'une valeur à un objet fini (qu'il soit territorial ou non), l'enjeu est d'en avoir la maîtrise de la rente, si ce n'est la propriété. « *Face à une ressource [...] les acteurs occupent une position déterminée par le contrôle (propriété ou appropriation) qu'ils exercent sur tout ou partie du processus créateur de la ressource considérée.* » (Raffestin, 1980 ; p216). Les ressources sont donc des enjeux à travers les attributs qu'elles véhiculent et la valeur qui leur est conférée. Si cette propriété de la ressource (comme objet significatif) semble avoir été marginalisée au cours du réinvestissement de la notion, elle reste pourtant une réalité : plutôt que de faire, *a priori*, consensus, les ressources sont le support de stratégies différentes voire divergentes, elles sont l'objet de négociations, de luttes pour leur maîtrise ; c'est ce qui conduit Raffestin (1980) à les considérer comme des « instruments de pouvoir ».

¹³ Notons que ce collectif est inscrit dans l'espace (localisation dans un « terroir » donné) et dans le temps, l'appellation relevant d'un droit transmissible à l'échelle d'une aire donnée.

Se référant aux indications géographiques, il est établi que, moins que le produit de terroir lui-même, c'est sa *réputation* qui constitue la ressource collective (Poméon et Fournier, 2010 ; Torre, 2002 ; Resquier-Desjardin, 2004). Il nous semble que ce n'est pas seulement la réputation d'un produit de terroir qui est en jeu, qui fait l'objet de différentes stratégies d'appropriation. Le fromage en tant que *processus productif*¹⁴ est lui-même l'objet de ce phénomène, dans la mesure où sa définition influe les conditions de construction de la valeur ajoutée et son partage au sein d'un collectif d'une part, et renvoie à l'évolution des savoirs locaux et des pratiques d'autre part.

Désigner le produit de terroir comme bien commun nous permet finalement de :

- Ne pas partir du postulat qu'un produit de terroir est forcément une ressource territoriale (élément renforcé par la distinction lexicale)¹⁵. Au contraire, à travers notre travail, il s'agit de comprendre dans quelle mesure un produit de terroir peut constituer, ou non, une ressource territoriale.
- Ne pas considérer les Indications Géographiques comme les *seules* arènes potentielles de qualification collective des produits. On tend en effet souvent à considérer les produits de terroir à l'aune de leur qualification au sein des IG ; par leur assise dans le droit de la propriété intellectuelle, ces dernières constituent bien le seul dispositif d'appropriation formelle, validée de façon universelle. Cela dit, nous partons du postulat que d'autres organisations jouent un rôle normatif dans la qualification des produits de terroir. Il s'agira de questionner la légitimité respective des différents dispositifs dans l'expression de l'ancrage territorial du produit.

2.2.1.2. Du bien commun au bien qui convient : la construction de règles collectives

Aborder les produits de terroir en tant qu'objets collectifs, en tant que *ressources patrimoniales* (Linck, 2012), c'est rendre compte des formes d'appropriation dont ils sont l'objet. « *La construction d'un dispositif d'appropriation vise à établir un droit d'exclusivité et un droit à gérer au profit d'un groupe limité d'acteurs portant sur une ressource propre à un territoire donné.* » (Linck, 2005 ; p12). Ainsi, l'enjeu de l'appropriation d'un produit de terroir tient à détenir la capacité de la définir, de la construire et de la valoriser *selon ses intérêts propres*. Ce constat soulève un paradoxe (Linck, 2012) : s'il s'agit de tirer un bénéfice individuel de la ressource identifiée, il s'agit aussi d'en assurer la reproduction dans le temps. Comme le développent Prost et al. (2000) au sujet des pâtisseries au Brocciu, la patrimonialisation¹⁶ d'un bien culturel ne repose pas seulement sur son identification mais aussi sur sa codification et sa transmission. L'identification d'un bien commun suppose donc d'en construire la gestion collective pour en assurer la reproduction (Prost et al., 2000).

¹⁴ Cf. 2.2.2. L'identification et la qualification des ressources productives significatives

¹⁵ Si nous ne questionnons pas la théorie d'Ostrom (1990), il s'agit pour nous de montrer dans quelle mesure l'usage de la notion de bien commun nourrit celle de ressource territoriale.

¹⁶ Selon Prost et al. (2000), la patrimonialisation repose sur l'explicitation du lien à l'origine et la construction d'accords sur les règles d'usage des dénominations. Elle rejoint l'idée développée par François et al. (2006) sur la ressource territoriale, tout en insistant sur la dimension temporelle d'un tel processus (projection dans l'avenir). Pour étayer ce propos, un produit patrimonial est un « *bien commun indivis et indivisible d'une communauté qui est vivant, qui évolue et qui se transmet* » (Casabianca et Prost, 1999 ; p207).

Il s'agit alors de s'intéresser aux configurations d'acteurs qui sous-tendent la qualification des produits de terroir. Nous proposons de mobiliser l'économie des conventions (Allaire et Boyer, 1995 ; Boltanski et Thévenot, 1991) pour rendre compte des modalités de négociations et de construction d'accords au sein des bassins de production¹⁷ (*encadré 5*).

Encadré 5 : Boltanski et Thévenot (1991) ont construit leur **théorie des grandeurs** en partant du postulat qu'il existe différentes représentation du monde, des individus et des objets (différentes formes de *généralités*) ; dans ce cadre, qualifier, c'est se référer à une forme de généralité, à une certaine représentation du *juste* (principe supérieur commun). Généralité et principe supérieur commun constituent les *grandeurs*. Plusieurs grandeurs ont ainsi été identifiées, parmi lesquelles les grandeurs industrielle, marchande, civique et domestique :

	Industrielle	Marchande	Civique	Domestique
Grandeur	Efficacité, science	Concurrence, rivalité	Intérêt général Collectivité, démocratie	Tradition, famille, hiérarchie
Formes de qualification des êtres et des choses (Généralité)	Référence à un standard	Marché	Appuyée sur un ensemble de principes	Assise sur l'antériorité (précédent faisant foi)
⇒ Caractéristiques dévalorisées	Improductivité, inefficacité	Défaite, manque de compétitivité	Division, individualisme, arbitraire	Traîtrise, nouveauté
Rapport au temps	Stabilité dans l'avenir	Pas de perspective temporelle	/	Liens au passé

A partir de cette caractérisation succincte, nous pouvons concevoir qu'il existe des formes d'incompatibilité entre personnes se référant à des grandeurs distinctes (entre industrielle et domestique par exemple). La mise en œuvre d'une forme de coordination autour d'un objet tel qu'un produit de terroir peut ainsi donner lieu à la mise en confrontation de personnes aux représentations distinctes, voire divergentes.

Au cœur de l'économie des conventions, la construction d'une forme de coordination suppose l'identification et la constitution par les parties prenantes d'un *principe supérieur commun* (Boltanski et Thévenot, 1991 ; Cheyns et Ponte, 2016) ; principe qui permet la construction d'un compromis, plus ou moins stable, entre acteurs répondant à des grandeurs différentes¹⁸. Nous rapportant à la ressource collective au centre des interactions, il ne s'agit pas seulement d'identifier un objet au fondement d'une identité partagée, d'une forme de solidarité, il ne s'agit pas de l'objet tel qu'il est ; il s'agit de s'accorder sur *l'objet qui convient* (Sainte Marie et Casabianca, 1998a). En ce sens, l'acte de qualification correspond à un ensemble d'accords

¹⁷ Ce choix résulte d'un double enjeu selon nous : le premier est de donner corps à la coordination et donc de dépasser la nature consensuelle de l'ancrage identifié en amont, ainsi que l'effet de filtre idéologique du chercheur (prendre en compte la « pluralité des sens du juste », sans opérer de hiérarchisation *extérieure*) (Cheyns et Ponte, 2016 ; p5) ; le second est, dans des contextes empiriques foncièrement politisés et conflictuels, de déconstruire le filtre d'analyse des situations par l'intérêt univoque des individus. L'économie des conventions telle que nous l'utilisons a donc à la fois une fonction descriptive (styliser la réalité observée) et une fonction plus conceptuelle (mieux comprendre l'expression d'intérêts divergents dans l'appropriation et la qualification d'un bien commun).

¹⁸ Dans leur ouvrage, Boltanski et Thévenot (1991) démontrent qu'un compromis est instable tant que le principe supérieur commun auquel il est référé n'est pas inscrit dans un monde en particulier. Cela dit, une alternative est envisageable : instruire le compromis en assimilant des objets de différents mondes (forme d'hybridation), de telle sorte que ces derniers deviennent indissociables. C'est tout l'enjeu de la qualification du produit selon nous.

volontaires sur les caractéristiques qui définissent le bien *qui convient* (Dubeuf et Sorba, 2002 ; Sorba et al., 2004).

Un produit de terroir est avant tout un produit banal, un objet du quotidien qui connaît un changement de statut (Delfosse, 1997 ; Prost et al., 2000). Cette extraction depuis l'univers domestique entraîne avec elle la transformation des conditions de production de ce bien, et de sa marchandisation, ceci sous l'impératif de gestion collective. Nous rapportant à l'économie des conventions, elle pose la question des formes de transition opérées par les acteurs d'un ordre à l'autre (Sainte Marie et Casabianca, 1998a) ; des compromis opérés entre grandeurs parfois contradictoires dans l'acte de gestion (Boltanski et Thévenot, 1991 ; Sainte Marie et al., 1995).

La codification et la régulation d'un bien commun reposent sur la mise en œuvre d'une certaine solidarité entre acteurs (Casabianca et al., 1994), et donc sur leur capacité à se fédérer, et à en s'entendre. Elles renvoient aussi à la capacité des acteurs à s'exprimer, à négocier les modalités de qualification de la ressource. De nouveau, cet enjeu nous renvoie à la notion d'appropriation. En effet, tous les acteurs n'ont pas la même capacité d'expression et de gestion d'une ressource d'une part (soit la capacité à la transformer, à construire les règles) et de son usage d'autre part (ou son accès) (Schlager et Ostrom, 1992). L'appropriation « *peut être caractérisée par une inégale distribution des capacités, tous les membres du groupe ne disposent pas exactement des mêmes aptitudes à identifier les ressources collectives, à les définir, à en faire usage, à les transformer, à les aménager, à en tirer bénéfice et à les transmettre.* » (Linck, 2012 ; p4).

En connaissance de ces premiers éléments, en ayant observé la nature institutionnelle des études déployées quant à l'ancrage territorial, il nous semble qu'à l'échelle d'un système productif, tous les acteurs n'ont pas la même capacité d'exprimer leur représentation de l'ancrage territorial d'un produit de terroir. Celle-ci est passée au filtre des institutions existantes. ***L'ancrage territorial d'un système économique tel qu'on l'entend est celui cadré par les institutions. Ces espaces de délibération peuvent être considérées comme des espaces de pouvoir dont l'accès et les capacités d'expression peuvent n'être que des variables d'ajustement mais peuvent aussi constituer des contradictions insurmontables. Ce mécanisme pose la question de la possibilité d'expression et de reconnaissance de la multiplicité d'ancrages mais c'est aussi une invite à prendre en considération leur impact territorial ou social.***

La qualification d'un produit pose la question de la légitimité sociale du collectif qui en est le dépositaire (Ripoll, 2005). La légitimité renvoie à un cadre normatif qui peut être formel (le droit par exemple) ou non (la tradition, les compromis, etc.). Elle conduit à questionner les choix de gestion d'une ressource opérés par un collectif donné en regard du niveau d'adhésion des acteurs locaux d'une part, et d'un cadre plus général d'autre part (Etat notamment). Dans ce cadre, il s'agit notamment de questionner la légitimité des acteurs à gérer une IG, et donc à transformer le produit ainsi protégé. Elle pose la question de la capacité des différents acteurs à s'exprimer, mais aussi de la conduite de ces derniers. Ripoll (2005) met par ailleurs en évidence que les formes d'appropriation d'un bien peuvent faire l'objet d'une contestation. En

ce sens, le bien en question peut faire l'objet d'un détournement et donc d'un usage « autonome ». Si l'on s'appuie ce raisonnement, cela signifierait qu'un produit de terroir peut faire l'objet de différentes formes d'appropriation concurrentes, reposant sur une qualification différente. *Il s'agira donc pour nous de comprendre les modalités de coopération et de contestation à l'œuvre à l'échelle des bassins de production qui nous intéressent, et les formes de régulation qui en émanent.*

La qualification d'un produit de terroir relève d'une série de choix réalisés par un collectif donné (Linck et Casabianca, 2010). En ce sens, le dispositif d'appropriation du bien a une influence sur les modalités de sa qualification (Letablier et Delfosse, 1995 ; Linck, 2005). La force des négociations à l'œuvre, des tensions et conflits, est de faire apparaître les objets techniques qui fondent les divergences de vues et de stratégies dans la qualification de la ressource (Poméon et Fournier, 2010 ; p5). Ainsi, les négociations relatives à la qualification du bien et les choix retenus reposent sur l'intégration et la qualification d'éléments significatifs. Ce constat renvoie à la non-neutralité du processus d'ancrage, à la dimension stratégique de la spécification. Dès lors, dans une dynamique d'ancrage, il nous semble essentiel de prendre en compte la matérialité des négociations, c'est-à-dire les objets techniques qui en sont le fondement : « *Prendre au sérieux les objets conduit à affronter les questions de repérage, d'ajustement et de correction mutuelle des comportements qui sont au cœur de l'action commune.* » (Saint Marie et Casabianca, 1998a).

2.2.2. L'IDENTIFICATION ET LA QUALIFICATION DES RESSOURCES PRODUCTIVES SIGNIFICATIVES

Comme nous l'avons déjà évoqué (Chapitre I), la tendance des auteurs est de considérer que *tout* fait ressource dès lors qu'il est intégré dans une forme de différenciation (marchande) du territoire qui le porte. Ainsi, la ressource, son identification et l'analyse de son caractère territorial sont quelque peu sujets à l'arbitraire. Or, l'identification d'un objet par un collectif et son appropriation est dotée de *sens* (Faure, 1999 ; Letablier et Delfosse, 1995). En cela, cette dynamique ne peut être ni consensuelle ni neutre ; elle ne va pas de soi non plus.

Selon Linck (2005), les fromages ne sont pas seulement des produits, ce sont des processus, c'est-à-dire « *une séquence qui mobilise [et agence] des ressources, des compétences et des pratiques différenciées.* ». Cette proposition est étayée par l'approche de Casabianca et Prost (1999), selon qui le lien d'un fromage au terroir se construit à deux niveaux : celui de la production du lait et celui de la production du fromage. Cette caractéristique peut être étendue à tout produit agricole dans le sens où il relève d'une séquence productive mobilisant l'ensemble de ces éléments. Ainsi, *qualifier un produit de terroir, c'est aussi qualifier le processus de production.* Comme cela a déjà été établi au sujet des Indications Géographiques, ces derniers présentent un caractère normatif et lissant : une sélection est opérée au sein de la diversité des pratiques (Poméon et Fournier, 2010 ; Bérard et Marchenay ; 1995).

Cette sélection relève de l'action collective, et de nouveau, de la nécessité de construire un compromis en qualifiant conjointement des objets qui participent au processus de production. Elle relève aussi de la construction du rapport au marché et donc des capacités de valoriser le

produit selon des critères établis (coût, terroir, santé, environnement, pour les grandes catégories). Ainsi, la qualification collective du saucisson *qui convient* (la recherche d'une commune qualité) selon un marché spécifique (construction d'un produit haut-de-gamme adressée à une clientèle touristique) donne lieu à l'identification d'objets techniques communs aux membres de la dynamique, et notamment la mise en œuvre commune du « report précoce de saucissons maturés » (Sainte Marie et Casabianca, 1998a).

Ce phénomène normatif ne touche pas de la même manière l'ensemble des étapes de conception du produit ; des ressources productives sont particulièrement ciblées dans le processus de spécification. « *La saillance peut ne tenir qu'au produit (final), qui est alors considéré isolément, ou, au contraire, faire référence aux matières premières et aux procédés d'élaboration. Le choix, bien évidemment n'est pas neutre : c'est à ce niveau que se joue la différence entre levier de développement ou simple dispositif de valorisation marchande calé sur une démarche dissociative, c'est-à-dire objectivement coupée des savoirs techniques et relationnels qui fondent le lien à l'origine.* » (Linck, 2014 ; p9).

De fait, dans le cas de l'AOP fin Gras du Mézenc (viande), la spécification du produit repose sur la sélection d'une ressource différenciatrice : le foin, et plus généralement, la ressource herbagère. « *A travers la mise en valeur du foin, c'est la ressource herbagère, c'est-à-dire la flore et l'ensemble des savoir-faire liés à sa gestion (alimentation, etc.) et à son exploitation (pâturage ou fauche, etc.) qui semble être mise au centre de la stratégie de différenciation et de valorisation du produit.* » (Chabrat et al., 2014). De même, la qualification marchande du miel corse repose moins sur la qualification de l'abeille corse que sur la qualification du maquis, c'est-à-dire du milieu dans lequel le miel est produit (Sorba et al., 2016). Ces choix de qualification renvoient à la stratégie des acteurs impliqués dans la qualification et à la nature de leur accord : spécifier la viande par la ressource herbagère permet aux éleveurs de recréer une connexion entre pratiques d'élevage et identité pastorale et de la valoriser (Chabrat et al., 2014) ; spécifier le miel par le milieu permet de fonder les attributs et la réputation du miel corse sur sa naturalité (Sorba et al., 2016).

Nous émettons ainsi l'hypothèse que la ***spécification d'un produit repose sur la sélection et la qualification en conséquence de ressources productives significatives. Celles-ci, identifiées au cours de la qualification du produit, font sens pour les acteurs, compte tenu de leur stratégie de valorisation du produit, mais aussi des formes de négociation qui sont à l'œuvre (qui qualifie ? comment et pourquoi ?)***. Nous pensons que ces ressources ont un effet structurant : elles permettent de comprendre le système productif en nous intéressant à des éléments qui en orientent les actions.

Les modalités d'identification et de qualification des ressources productives peuvent elles aussi être vectrices d'exclusion. S'intéressant à la construction d'IG dans les pays du Sud, Poméon et Fournier (2010) mettent en évidence que la nature des acteurs impliqués dans la construction sociale de la qualité (et leurs intérêts individuels) peut participer à la perte de contrôle des producteurs locaux sur la qualification de leur bien (forme d'« expropriation »). De la même façon, Linck (2012) met en avant que la protection de la dénomination « Queso Cotija » au Mexique sans réguler les façons de produire les laits permet aux entreprises

fromagères de s'approprier le fromage par un détournement des représentations de l'origine (les savoirs locaux et l'image de la culture ranchera) et de déposséder, par la même occasion, les éleveurs de leurs savoirs techniques et relationnels.

2.2.3. L'EVOLUTION DES RESSOURCES PRODUCTIVES SIGNIFICATIVES

Compte tenu de la construction de la légitimité d'un collectif à légiférer sur la ressource commune, qu'elle soit locale ou non, la qualification d'un produit, son appropriation renvoie, aussi, à la responsabilisation du collectif envers la société¹⁹ et le territoire (Linck, 2005). Derrière cette affirmation, c'est la capacité d'un collectif à normaliser ce qu'est le produit en tant qu'objet patrimonial, mais aussi à normaliser les conditions de sa fabrication ; en ce sens, les choix de ce collectif participent à reformuler ce qu'est le territoire, à l'aménager. Autrement dit, la qualification d'un bien ne se limite pas à *décrire*, mais aussi à *prescrire* (Dewey, 1938 ; Girard et al., 2016) ; un processus de qualification ne s'appuie pas seulement sur un jugement de valeur, mais aussi sur un jugement pratique (Bidet et al., 2011).

Or, l'étude de la qualification d'un fromage tel que nous l'avons présenté jusqu'à présent nous permet de dire peu de choses quant à l'évolution même de ce fromage et des ressources qui participent à sa fabrication. La notion de pratique est dès lors pertinente à mobiliser²⁰. En recherche agronomique, les pratiques correspondent à « *l'ensemble des activités matérielles intentionnelles et régulières que les agriculteurs développent dans le cadre de la conduite des processus de production agricole.* » (Landais et Balent, 1993 ; p14). On peut donc considérer la pratique comme un *acte* technique, et la pratique agricole comme un acte biotechnique, c'est-à-dire la résultante d'une interaction de l'homme avec le vivant. Cette dernière est de l'ordre de l'action ; la technique est de l'ordre de la connaissance : « *la technique, modèle conceptuel transmissible pour une action finalisée par la production, est décrite in abstracto, sans référence à une situation concrète, sous forme d'"énoncés enseignables".* » (Landais et Balent, 1993 ; p14). Autrement dit, la technique peut être appréhendée isolément de ses usagers ; ce n'est pas le cas de la pratique qui est aliénée à ses utilisateurs et concepteurs.

La notion de pratique renvoie au fait que les techniques employées par les agriculteurs ont un sens à leurs yeux, elles s'inscrivent dans un contexte géographique, historique et social (Darré, 1996 ; Darré et al., 2007 ; Dedieu et al., 2008 ; Nozière et al., 2014). Selon Darré (2007), les pratiques et leur conception doivent être mises en regard du point de vue de l'agriculteur, le point de vue étant défini comme « *une position sociale (...) dans une société donnée à un moment de son histoire* » (Darré, 2007 ; p67). Cette construction permet de considérer que les choix des producteurs s'inscrivent dans une relecture de leur environnement compte tenu de leur propre façon de faire et du système social dans lequel ils s'inscrivent. Autrement dit, la technique est un objet a-territorial, la pratique lui donne un sens situé socialement.

¹⁹ À ce titre, l'IG est un dispositif de signalisation auprès des consommateurs. En ce sens, être légitime à qualifier un bien, c'est aussi s'engager auprès de ces derniers.

²⁰ De l'économie des conventions à la question des pratiques (Darré, 1996), il n'y a en fait qu'un pas : celui d'un lien commun avec la sociologie de la traduction (Akrich, 1987 ; Callon, 1986) rappelant à la fois la place essentielle des objets dans les relations sociales et la qualification contingente, située des choses.

Pratiques et techniques sont engagées dans une relation réciproque, du savoir au faire et du faire au savoir (Landais et Balent, 1993). La technique peut être mobilisée, appropriée et adaptée par un agriculteur dans un contexte donné ; la pratique, en tant qu'expérimentation et adaptation permanente, est elle-même productrice de savoir. La notion d'expérimentation renvoie au temps long de la conception et de l'aménagement, de l'évolution des savoir-faire²¹ : la pratique traduit « *la mise en œuvre, pour faire face à des circonstances déterminées, d'une réponse socialement construite à partir de références et de règles relativement stables.* » (Landais et Balent, 1993 ; p15). Les pratiques condensent des savoirs, transmis et expérimentés, associés à des ressources productives. « *Les pratiques (...), et les conceptions qui leur sont associées sont des produits culturels. C'est-à-dire le produit de l'histoire et de l'actualité des systèmes sociaux d'échanges et de transmission d'expériences et d'information.* » (Mathieu et al., 2007 ; p25). Elles rappellent ainsi l'importance des temporalités et des apprentissages (Bouche et al., 2010 ; Moity-Maïzy et Bouche, 2011).

Dans leur dépendance vis-à-vis des milieux dans lesquels elles sont forgées, dans leur inscription historique au sein de systèmes collectifs et sociaux de production et de transmission des savoirs, dans leur traduction des rapports aux savoirs techniques exogènes, les pratiques sont l'une des matérialisations de l'ancrage territorial d'un produit agricole. Ainsi, l'évolution des pratiques nous donne un aperçu de l'évolution des ressources telles qu'elles sont définies par Raffestin (1980) puis par Kébir (2006). Ces derniers sont bien un système composé d'un objet et d'une technique. La notion de pratique substituée à celle de technique permet de rappeler la force du territoire comme cadre structurant des activités et agrégateur de savoirs situés, comme potentiel de spécification d'une ressource ; mais aussi comme élément en balance constante entre l'individualité et le collectif.

L'ancrage territorial renvoie finalement à la mise en regard de différentes temporalités, celle du marché (calées sur le court terme) et celle de l'action collective d'une part (apprentissage) ; celle du milieu en tant qu'ensemble de processus biophysiques d'autre part (Bertrand, 2002). Etudier l'évolution des ressources productives significatives renvoie à mettre en confrontation ces temporalités, en analysant les conséquences des choix opérés collectivement sur l'évolution d'éléments du territoire (Mathieu, 2006 ; Cohen et Alexandre, 1997), en identifiant les décalages entre rythmes biologiques et rythmes socioéconomiques.

Cette dernière proposition renvoie au fait que les qualifications publiques, opérées au sein des institutions légitimes, participent à modifier la représentation des ressources qualifiées au sein de l'ensemble du système productif, et les pratiques productives qui leur sont associées. Cela rejoint la proposition de Girard et al. (2016) de considérer les processus de qualification dans leur fonction performative : « *la qualification des ressources ne consiste jamais seulement en un processus de représentation fidèle et neutre du monde biophysique, mais il s'agit toujours d'un processus performatif d'ordonnement des réalités biophysiques et sociales.* » (Girard et al., 2016 ; p13).

²¹ Le savoir-faire peut être défini comme « *l'ensemble des compétences acquises, incorporées, transmises qui se manifestent dans l'acte technique et qui supposent la mobilisation de nombreuses connaissances et représentations.* » (Chevalier et Chiva, 1991, cité par Moity-Maïzy et Bouche, 2011)

La relation entre normes et pratiques a déjà été abordées dans le cas des études relatives à la territorialisation de l'agriculture, notamment dans le cas d'application d'un cahier des charges (Agriculture Biologique, AOC...) (Aubron et al., 2012 ; Ingrand et al., 2008). Certains travaux vont plus loin et mettent en évidence le rôle de l'aval dans la prescription de pratiques plus respectueuses de l'environnement ou plus « territorialisées » : cela ne se limite pas à l'effet classique de l'industrie sur la standardisation des pratiques d'élevage, mais concerne aussi les producteurs impliqués dans des circuits courts (Nozières et al., 2014).

Confronter différentes temporalités à travers l'évolution des ressources productives, c'est aussi aborder la question de la réversibilité des processus collectifs et du vivant. Il est, à ce titre, nécessaire d'insister sur le fait que nous observons la durabilité du point de vue des sociétés humaines, cette posture influence notre appréhension des différentes temporalités : *« Le temps de l'environnement est ici, d'abord le temps de la société, la façon dont cette dernière vit des temporalités multiples, naturelles et sociales ou le plus souvent hybridées. Ce n'est pas négliger les phénomènes naturels. C'est simplement les replacer dans la combinaison environnementale telle qu'elle est perçue et matériellement vécue par la société. »* (Bertrand, 2002 ; p269). Dès lors, s'intéresser à la réversibilité des processus c'est appréhender les effets de seuils produits entre activité humaine et milieu, dans l'évolution du milieu (biodiversité) et des paysages.

Aborder l'évolution des ressources productives, c'est aussi pouvoir rendre compte de discontinuités et de dynamiques partielles : l'ancrage s'inscrit bien dans une logique idéologique qui peut conduire à la requalification d'un lieu (comme la montagne) mais, pour autant, ne pas avoir de traduction technique ou matérielle (conduite du troupeau) ; c'est ce qu'a pu observer C. Eychenne (2008) dans son étude sur les bergers en Ariège. En effet, l'évolution de l'usage des estives ariégeoises, leur ouverture à des bergers « extérieurs » a conduit à affirmer un certain nombre de pratiques, essentiellement liées à l'accès aux estives et à la conduite du troupeau. Eychenne (2008) met ainsi en avant que le maintien de la supériorité de l'intérêt collectif sur l'intérêt individuel en estives (historiquement lié à des enjeux sanitaires et reproductifs) a permis le maintien et la prédominance de la race Gasconne en Montagne (obligation de taureaux Gascon). Cela étant dit, l'évolution des usages des alpages a donné lieu à une perte de savoirs de la ressource herbagère de montagne, de sa diversité et de sa richesse.

Ainsi, l'ancrage territorial a une traduction spatiale : il s'exprime dans le temps et dans l'espace par une évolution hétérogène des ressources productives significatives. Le système productif devient le lieu de diffusion d'un modèle dominant, validé par les instances formelles. L'emprise de ce modèle dominant et sa diffusion ont un impact dans les modalités de développement du système productif et le territoire devient l'espace d'expression de l'emprise de ce modèle et de ses porteurs. Il évolue notamment sous l'effet de la trajectoire de développement du système productif. **Cette dynamique pose question quant aux modalités d'évolution des ces ressources, quant aux conditions de leur renouvellement dans le temps et des ajustements qu'elles génèrent : il s'agira de mieux se saisir de cet enjeu, c'est-à-dire de comprendre les fondements de la durabilité locale des ressources**

productives significatives, ceci en tension avec le global et l'exogène. Cette approche doit finalement nous permettre de comprendre et d'anticiper les dynamiques d'évolution des ressources à l'échelle d'un système productif, de la même manière que des chercheurs ont développé l'idée de considérer, au sein d'une région, l'évolution de l'ensemble des ressources mobilisées par les différentes activités de la région (Hirczack et al., 2008 ; Kébir, 2006).

Ainsi, de l'espace au territoire, le temps opère une agrégation sur la substance matérielle et sur les représentations des hommes. Ce mouvement n'est pas continu mais relève de la permanence et de l'évolution du système social à l'œuvre (Raffestin, 1986). Comme le territoire est un construit, les interactions opérant entre un espace et une société ne sont pas linéaires. S'il y a territorialisation, l'inverse peut aussi avoir lieu ; la qualification peut nourrir un processus de déterritorialisation. Il est intéressant, à ce titre, de rappeler l'appréhension de Vaudois (2000) au sujet des bassins de production : il les considère comme des organismes vivants ; ces derniers sont amenés à naître, se développer mais peuvent aussi s'affaiblir, disparaître. Cette simple observation renvoie à la question de la réversibilité des processus engagés, et du rôle de l'ancrage territorial dans le maintien ou la disparition d'une activité productive.

Notre questionnement se pose donc en parallèle de toute problématique relative au développement territorial : il s'agit de comprendre quelles sont les configurations {système productif ; ressource} qui en permettent la durabilité. En cela nous, nous approprierons les principes d'*autonomie* et de *cohérence*. Ce sont les deux propriétés d'un système productif que Frayssignes (2001 ; 2005) a développé dans l'analyse d'un processus d'ancrage territorial eu égard à la pérennité de l'activité (résistance à l'usure du temps). La cohérence est un état dans lequel on constate l'absence (regard extérieur au système) relative de contradictions (coordination logique et efficace). Frayssignes (2005) mobilise ce principe pour analyser les formes de coopération existantes et leur intensité entre différentes catégories d'acteurs (production, formation, transformation) et entre différentes formes de valorisation (entre organismes de gestion d'AOC distinctes, entre les AOC et les génériques régionaux). L'autonomie est la « *capacité d'un système à se gérer selon des principes qui lui sont propres* » (Frayssignes, 2001). Elle est donc appréhendée dans des termes absolus, mais renvoie aussi, pour ces acteurs locaux, à la nécessaire gestion de leurs dépendances (vis-à-vis d'un extérieur). Dans son acception de l'autonomie, Frayssignes (2005) étudie les perméabilités existantes entre les différentes activités d'un territoire : notamment, quelle est la place d'un fromage sous appellation dans l'offre touristique territoriale, quel est le degré d'appropriation de l'AOC par les populations locales. En ce qui nous concerne, il s'agira, finalement, de donner corps à ces principes tant vis-à-vis du produit, que vis-à-vis de l'activité en lien avec son territoire productif.

3. ABORDER : APPROCHE ADOPTÉE

3.1. L'APPROCHE TEMPORELLE

Le choix de l'approche temporelle s'inscrit avec cohérence dans la démarche que nous avons adoptée : nous référant à l'approche territoriale, nous ne pouvons minimiser le rôle du temps dans les dynamiques étudiées ; faisant appel à l'approche comparative, nous ne pouvons passer à côté de l'effort de contextualisation, celui-ci permettant de poser les jalons de la comparaison (Vigour, 2005).

3.1.1. « IL N'Y A D'HISTOIRE QUE DU PRESENT »²²

Si l'approche temporelle fait consensus au sein des différents courants étudiés précédemment, que ce soit les SPL, les SIAL, ou les travaux relatifs à l'ancrage et aux ressources, elle est finalement peu mobilisée telle quelle (Kébir et Crevoisier, 2004). Quand elles sont utilisées, les approches temporelles nourrissent généralement l'analyse de l'émergence d'identités territoriales, rarement celle de l'émergence et de l'évolution de ressources (Linck et Casabianca, 2010). Adopter l'approche trajectorielle, c'est donc rendre compte de l'enchaînement des événements, de l'effet d'accumulation des processus et potentiellement de construction / destruction des ressources au cours du temps (François et al., 2013).

Le temps étant appréhendé comme une variable à part entière de notre système, il s'agit de décrire et d'analyser les évolutions à l'œuvre de la même manière que nous décrivons et analysons celles qui traversent des espaces distincts. Il s'agit donc de décrire, identifier, périodiser d'une part et comprendre et interpréter d'autre part ; étapes que nous partageons avec la démarche contextualiste (Mendez et al., 2010 ; Napoléone et al., 2015), et plus généralement avec celle développée en géographie rurale (Delfosse, 2006). Compte tenu de notre problématique, nous avons adopté une démarche centrifuge : nous nous intéressons d'abord aux reconfigurations à l'œuvre au sein du paysage laitier (évolution des entreprises implantées, de leur stratégie de collecte et de valorisation de la matière première), nous avons progressivement élargi notre champ d'investigation à l'évolution des unités de transformation et des systèmes d'élevage, puis à la structuration des systèmes productifs et aux différentes formes d'organisation collective.

Il s'agit de donner sens à un enchaînement d'événements passés en étant ancré dans le présent (Dosse, 1999). Autrement dit, nous cherchons à identifier et comprendre les racines de problématiques ancrées dans l'actualité. En ayant conscience des limites de notre propre posture, - nous avons notre propre temporalité, ancrée dans l'actualité et dans l'expérience générationnelle d'une époque-, nous assumons le risque majeur d'une telle approche : l'anachronisme. S'il peut être identifié parce qu'on dotera un acteur passé d'une technique ou de compétences qui ne peuvent pas encore être acquises, il peut être plus pernicieux et consister à affubler un individu d'une intention précise ou même, d'une certitude dans le déroulement à venir des événements : « *L'anachronisme majeur consiste à prêter à ces*

²² Lucien Fèbvre cité par Burguière (1999). Dans le cadre de l'approche temporelle, nous nous nourrissons notamment des débats relatifs à l'histoire, ceci principalement pour comprendre les enjeux d'une reconstitution a posteriori d'une trajectoire d'évolution quelle que soit l'échelle temporelle appréhendée.

hommes la connaissance que nous avons de la suite des événements. C'est ainsi qu'il nous arrive d'accabler nos prédécesseurs au nom d'un savoir qui ne pouvait être le leur. » (Ricoeur, 1999 : p304). L'attention au contexte est essentielle, dans la mesure où elle participe à donner corps aux singularités (d'un lieu, d'une époque) et à les comprendre. Il s'agit finalement de situer les événements dans le temps et dans l'espace.

En nous imprégnant des débats en histoire sur la question de la mémoire, nous pouvons poser que construire une trajectoire d'évolution, c'est extérioriser des éléments vécus, des formes mémorielles pour construire un ensemble tangible ayant sa propre logique (Dosse, 1998), ceci en regard de la question que nous nous posons. Cette démarche nous conduit vers une approche compréhensive et qualitative, approche qui fait la part belle à l'entretien et au discours des acteurs. C'est ce constat qui a guidé la construction de notre méthodologie et donc la constitution de notre corpus de données.

3.1.2. DE LA TRAJECTOIRE DE VIE A LA TRAJECTOIRE D'UN SYSTEME PRODUCTIF

L'approche généralement choisie, lorsqu'elle est explicitée, est d'adopter une démarche contextualiste (Mendez et al., 2013 ; Napoléone et al., 2015). Il s'agit d'une lecture analytique du temps qui passe : plus que le changement en lui-même, il s'agit d'en identifier les moteurs, les leviers²³. Ainsi, dans leur construction méthodologique, Napoléone et Courniaux (2015) conçoivent deux temps : le premier consiste à opérer une chronique factuelle des changements à l'œuvre, le second à l'interpréter en termes de trajectoires. De la chronique à la trajectoire, le chercheur interprète et identifie des séquences distinctes qui ont leur propre cohérence vis-à-vis de la question de recherche. Dans le cadre de leur travail, s'intéressant aux dynamiques conjointes entre bassin laitier et territoire, les auteurs analysent la cohérence de chaque séquence à travers les formes d'interactions existant entre Filière, Territoire et Systèmes d'Elevages. Dans notre cas, nous chercherons à périodiser les trajectoires de développement selon leur cohérence ; cohérence que nous interprétons à travers le double regard de la question de l'ancrage territoriale et de la comparaison.

« L'enquête par entretien est ainsi particulièrement pertinente lorsque l'on veut analyser le sens que les acteurs donnent à leurs pratiques, aux événements dont ils ont pu être les témoins actifs ; lorsque l'on veut mettre en évidence les systèmes de valeurs et les repères normatifs à partir desquels ils s'orientent et se déterminent. » (Blanchet et Gotman, 1992 ; p27). Il s'agit bien de faire parler des individus sur des faits et sur leur *signification (subjective)*, et donc à travers la trajectoire de vie de l'enquêté d'identifier la traduction opérée vis-à-vis des enjeux collectifs (Blanchet et Gotman, 1992). Se référant à leur vécu, les individus en donnent leur propre traduction, qu'ils s'agissent d'événements d'actions ou de pratiques et d'activités.

En connaissance de cette lecture de l'entretien comme outil, nous partons du postulat qu'il est possible de reconstruire l'histoire d'un système productif à partir de l'agrégation et de la combinaison de l'histoire d'individus ; d'une part parce qu'il est possible de lire un système

²³ La méthode développée par Mendez et al. (2013) est composée d'un lexique propre qui doit permettre de rendre compte du changement, de sa nature (bifurcation, rupture) et des facteurs de ce changement (ingrédients, moteurs). Si nous adoptons une logique similaire, nous ne mobiliserons pas cette catégorisation.

social à travers un individu (Blanchet et Gotman, 1992 ; Ferrarotti, 1983). « *Notre système social est tout entier dans tous nos actes, dans nos rêves, délires, œuvres, comportement, et l'histoire de ce système est tout entière dans l'histoire de notre vie individuelle.* » (Ferrarotti, 1983 ; p52). Chaque individu opère toutefois une traduction de l'univers qui l'entoure (la singularité de l'individu) : il faut donc comprendre son interprétation pour comprendre les fondements du système social. D'autre part, la confrontation entre les divers entretiens permet de mieux cerner les fondements et les enjeux inhérents au système productif (Cournarie, 2011).

Nous référant à l'entretien comme outil central de notre démarche, il n'est pas inutile de rappeler que tout enquêteur entre dans un acte de communication *réciproque* lorsqu'il réalise un entretien. Si nous avons tous pour idéal l'enquêteur neutre, l'entretien reste une interaction sociale. « *Chaque interview biographique est une interaction sociale complexe, un système de rôles, d'attentes, d'injonctions, de normes et de valeurs implicites, souvent aussi de sanctions. Chaque interview biographique cache des tensions, des conflits et des hiérarchies de pouvoir ; elle fait appel au charisme et au pouvoir social des institutions scientifiques sur les classes subalternes, elle en évoque les réactions spontanées de défense* » (Ferrarotti, 1983 ; p54). De nouveau, la posture réflexive du chercheur est donc prescrite. Dans notre cas, nous devons prendre conscience des représentations que nous véhiculons à travers notre institution d'appartenance (INRA – LRDE) ainsi que des valeurs qui nous animent comme tout un chacun.

Cette construction méthodologique a été explicitée par Ricoeur (1999) pour qui la mémoire est le premier pont jeté entre le présent et le passé. Dans ce cadre, le témoignage permet la transition de la mémoire à l'histoire (dans notre cas du récit de vie à l'évolution d'une activité) dans la mesure où il consiste en la formalisation des choses vues, et vécues. L'intérêt de placer au cœur de notre construction méthodologique le témoignage est aussi de laisser une place à l'interprétation des acteurs, et donc d'accorder une légitimité au sens commun (Dosse, 1999). Cela étant dit, il faut aussi avoir conscience de la nature évolutive et subjective de la mémoire et donc du témoignage. Cette construction méthodologique nécessite en amont une certaine confiance de l'enquêteur vis-à-vis des personnes interrogées²⁴, et en aval un regard critique sur le caractère fluctuant et divers de la mémoire (Cournarie, 2011 ; Peneff, 1990 ; Ricoeur, 1999). Il s'agit donc de construire des repères et d'identifier les références mobilisées à l'époque (lignes directrices des transformations de la société et de l'agriculture, représentations du progrès, de la modernité, orientation des politiques publiques), soit explorer ce qui se passe en toile de fond et que les locuteurs perçoivent avec le recul.

En ce sens, le témoignage peut être corroboré ou infirmé par l'usage de la « preuve documentaire » autrement dit des documents d'archives qui laissent une trace (« témoins indirects »). La confrontation entre les témoignages des différents horizons d'une part et leur

²⁴ À ce sujet, Peneff (1990) met en avant les effets de sélection opérés par l'enquêté (oubli, rétention). Il évoque par ailleurs la tendance, humaine, de reconstruire le passé selon l'image que l'on souhaite projeter : « *Tenir un discours sur soi devant un auditeur, souvent inconnu, implique non pas de fouiller au plus profond de sa mémoire, mais de choisir parmi les épisodes innombrables, ceux qui seront les plus significatifs pour élaborer le récit en vue de donner une image de soi plus ou moins flatteuse ou conformiste.* » (Peneff, 1990 ; p98).

mise en regard avec le corpus d'archives d'autre part doit finalement permettre d'en saisir la nature fédératrice (trajectoire) mais aussi de comprendre les forces en présence au sein du système productif (jeu d'acteur) (Cournarie, 2011). Cette mise en regard multiple doit nous permettre, finalement, de déconstruire en partie la nature reconstruite des événements par les enquêtés eux-mêmes : à la demande de l'enquêteur, l'enquêté réalise une réinterprétation des faits passés et vécus au regard de ce qu'il vit au présent (Peneff, 1990).

3.2. LA COMPARAISON, UNE APPROCHE EXIGEANTE

Bien que la comparaison suscite peu de travaux de formalisation²⁵ – elle est pourtant fortement mobilisée – (Verdalle et al., 2012 ; Woillez, 2014), son usage nous ramène aux conditions de la production des connaissances et conditionne l'ensemble de la conduite de notre travail.

L'approche comparative correspond à « *une mise en regard systématique, la confrontation d'au moins deux cas sous un angle particulier, défini par le chercheur* » (Vigour, 2005, p10). C'est un outil mobilisé pour la production de connaissances. L'approche comparative répond à deux préoccupations, celle de la nécessité de prendre de la distance, d'opérer une rupture vis-à-vis des objets étudiés et des situations concrètes, réelles analysées et celle de généraliser, de classer²⁶ (Levy et Lussault, 2003 ; Vigour, 2005).

La comparaison met en exergue constantes et singularités des phénomènes étudiés par la mise en regard de différentes situations. Sujette à un engouement certain, elle doit toutefois être abordée avec mesure : la comparaison, comme moyen de produire de la connaissance peut conduire à l'abus des analogies. Dès lors, tout fait, tout processus devient matière à comparaison et donc à une construction conceptuelle. Adopter l'approche comparative suppose donc d'adopter une certaine rigueur dans l'acception des objets d'études et des notions, mais aussi dans la construction de la comparabilité (Levy et Lussault, 2003).

3.2.1. S'OUVRIR A L'ALTERITE

« *De la même manière que la confrontation du chercheur à l'autre, plus généralement à l'altérité, contribue à son enrichissement intellectuel et scientifique par l'ouverture d'esprit et le décentrement de son point de vue, la confrontation d'un cas à un autre ailleurs contribue à l'enrichissement, et à l'avancement et au renouvellement du sujet de recherche.* » (Woillez, 2014). Dans sa thèse sur une analyse croisée des territoires touristiques (Corse et Crète), Woillez (2014) approche la comparaison selon une double altérité, celle du chercheur et celle des objets étudiés.

²⁵ En Géographie, la formalisation de l'approche comparative est nouveau et peu exploré (Bourdin, 2015, Woillez, 2014). De manière plus générale, elle a fait l'objet de publications marquantes en histoire (Détienne, 2000) et en sciences sociales et politiques (Verdalle et al., 2012 ; Vigour, 2005).

²⁶ Vigour (2005) s'attache à resituer l'approche comparative en sciences sociales et politiques, domaine dans lequel, selon Bourdin (2015) la classification et l'établissement de typologies a une place prépondérante. Dans son ouvrage sur la comparaison, Détienne (2000 ; cité par Bourdin, 2015) va plus loin dans la posture comparatiste : une telle approche doit permettre de déconstruire des catégories conceptuelles ancrées dans les disciplines qui l'intéressent (histoire et anthropologie). Il propose ainsi l'approche comparative comme un projet scientifique, plus que comme un instrument de collecte des informations et d'analyse.

Dans cette double acception surgit la question de la réflexivité²⁷ du chercheur et de sa posture personnelle : « *d'où est ce que je cherche, d'où est ce que je parle ?* » (Woillez, 2014 ; p112). Ce questionnement participe non seulement à ce que le chercheur prenne connaissance du système de valeur qu'il porte en lui, mais aussi, dans une démarche comparative stricte, à ce qu'il identifie son rapport aux objets étudiés, et donc aux terrains qu'il met en regard. Woillez (2014) pose ainsi le principe de réciprocité systématique. L'idéal, selon elle, est d'être équidistant des cas étudiés et d'adopter une forme de « transculturalité » du cadre d'analyse. Ce choix est une forme de réponse à la logique de transfert universaliste des modèles (du nord vers le sud, de l'ouest vers l'est), dans laquelle le chercheur opère une relecture d'une situation depuis une autre qu'il considère comme exemplaire.

Ce principe est rejoint par le constat de Vigour (2005) pour qui la comparaison doit être réalisée dans le respect et la prise en compte de la singularité des cas. Elle s'inscrit dans un « *double jeu entre expression des spécificités et généralisation* » (Bourdin, 2015 ; p163). Dans ce cadre, la comparaison peut permettre d'adopter un nouvel angle d'approche sur un objet donné et de dégager des régularités (Verdalle et al., 2014). Vigour (2005) met ainsi en avant la nécessité de se nourrir des cas d'étude et de la comparaison pour identifier des « cas négatifs ». Il s'agit de situations qui ne se conforment pas à notre cadre théorique établi, et dès lors qui sont amenés à l'enrichir.

Entre singularité et généralité, dans la construction artificielle de l'altérité par l'approche comparative du chercheur, ce dernier se fait finalement l'interprète de deux situations contrastées (Woillez, 2014). Il construit une certaine intimité entre ces deux situations, conduisant à prendre une certaine distance avec les débats localisés, inhérents à l'un ou l'autre des terrains.

3.2.2. « *COMPARER L'INCOMPARABLE* » ?²⁸

« *Loin d'être seulement une méthode, la comparaison est plus largement une stratégie d'enquête et de recherche qui imprègne l'ensemble de la démarche du chercheur, de la définition de la problématique au choix du terrain, en passant par la construction des données.* » (Vigour, 2005 ; p10). L'approche comparative suppose d'adopter une démarche hypothético-inductive (Vigour, 2005). Ce constat nous conduit à reconstruire l'approche comparative dans son déroulement, à la poser non comme un pré-requis, mais comme un construit (Vigour, 2005 ; Woillez, 2014) (*figure 6*).

²⁷ Ce raisonnement n'est pas incohérent dans la mesure où des auteurs présentent la comparaison comme un fondement de la recherche en sciences sociales : se référant donc à la comparaison dans son acception la plus large, elle « *peut être à l'œuvre dès lors que le souci de monter en généralité prévaut dans la conceptualisation de la recherche, dans le déroulement de l'enquête et dans les analyses qui suivent.* » (Verdalle et al., 2012 ; p7).

²⁸ Expression empruntée à Detienne (2000).

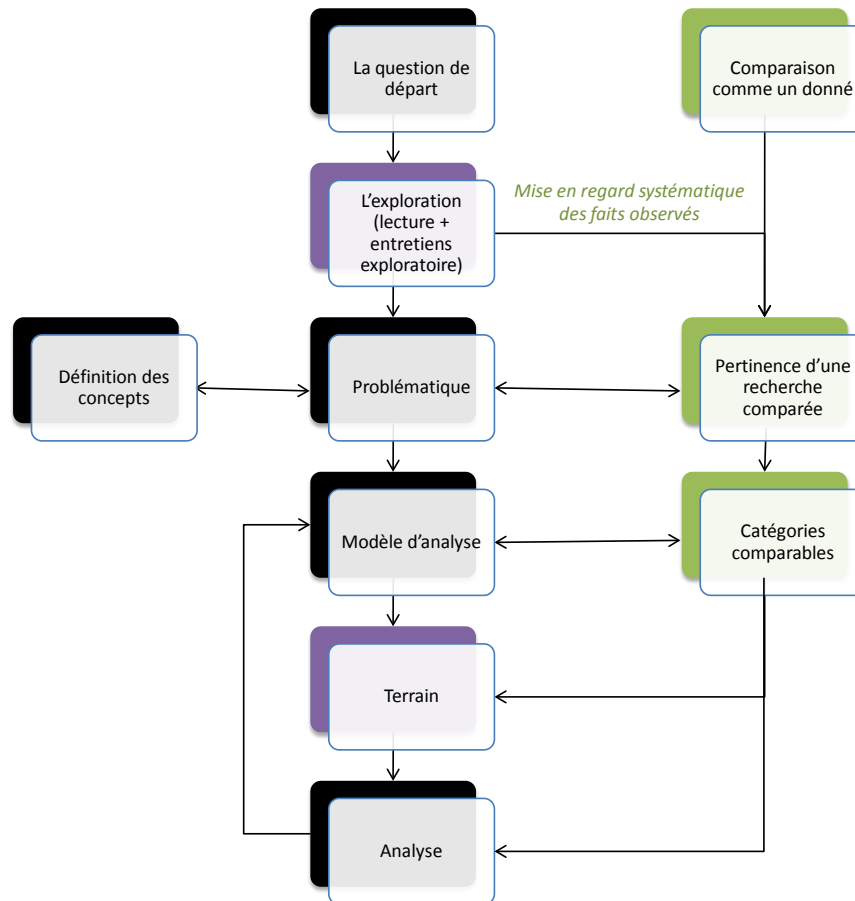


Figure 6 : les étapes de la démarche hypothético-inductive dans le cadre d'une approche comparative (Quivy et Van Campenhout, 1995 ; Vigour, 2005)

➤ *Le choix des cas d'étude et la pertinence d'une recherche comparée*

L'approche comparative et les cas d'étude (Corse et Pyrénées-Atlantiques) étaient un donné de la thèse. Cette dernière s'inscrit en effet dans une volonté du LRDE d'extraire la Corse de ses particularités pour mieux en comprendre les fondements. Il s'agit, aujourd'hui, d'en justifier le choix et la construction. En effet, qu'est-ce qui lie les Pyrénées-Atlantiques et la Corse au-delà de la présence de l'activité ovine laitière et de l'implantation séculaire de Roquefort ? Autrement dit, comparer ces deux situations, contrastées (localisation et climat, configuration géographique, démographie...), ne revient-il pas à « comparer l'incomparable » ? En réalité, le choix des terrains correspond à la mise en regard de deux cas similaires (Vigour, 2005) : il ne s'agit pas de mettre en regard les situations telles quelles, mais d'identifier, dans un contexte semblable, les facteurs qui conduisent à deux situations différentes. Comment, partant d'une situation *a priori* semblable (emprise de Roquefort, empreinte pastorale), des bassins de production ont suivi des trajectoires distinctes ? En reformulant la question ainsi, la pertinence de la démarche comparative dans le cadre de l'approche territoriale prend tout son sens : il s'agit bien, ici, de mettre en évidence des singularités, des spécificités, autant que des constantes dans la construction conjointe d'une activité et d'un territoire.

Comme nous l'avons développé précédemment (Introduction Générale), l'institution Roquefort s'est implantée au sein des deux bassins au début du XX^{ème} siècle, pour collecter le plus de lait de brebis possible. La fabrication de fromage de Roquefort à partir du lait de ces

régions n'a été arrêtée qu'en 1980 (Delfosse, 1992 ; Rieutort, 1995). Or, Roquefort est emblématique du processus de modernisation de l'agriculture, de ses modes d'organisation et de l'emprise de l'aval. Roquefort est avant tout une puissance industrielle, assise sur un Indication Géographique ancienne (1925). Elle symbolise finalement une forme de « success story » dans laquelle le cas de la Corse et des Pyrénées-Atlantiques peut être assimilé à un dommage collatéral. En l'occurrence, l'implantation, puis le départ de Roquefort posent la question des traces laissées par sa présence, de son empreinte. Ils posent la question des trajectoires de développement qui s'en suivent, dans une dialectique entre exogène (dont Roquefort est emblématique) et endogène, ceci autant dans les choix de développement et de structuration de l'activité ovine laitière que dans la qualification des fromages et des ressources productives.

Ainsi, nous postulons moins pour la comparaison stricte de deux situations que pour la comparaison des trajectoires qui ont mené d'une situation *a priori* semblable à des situations contrastées²⁹.

➤ *La construction de comparables*

Si elle n'est pas formalisée comme telle, c'est pourtant aussi cette démarche qui a guidé les travaux sur la trajectoire des bassins laitiers (Napoléone et al., 2015) : il s'est agi de comparer différentes trajectoires d'évolution selon un cadre d'analyse commun. Dès lors, la prise de connaissance des cas d'étude, leur contextualisation sont d'autant plus importants qu'ils participent à la construction du cadre d'analyse et donc des critères de comparaison (Napoléone et al., 2015 ; Vigour, 2005). C'est en sens que, dans un premier temps, nous avons pris le soin de décrire les trajectoires d'évolution de l'activité ovine laitière au sein de chaque terrain (Partie II). La prise de connaissance des terrains, le temps de l'imprégnation est une étape nécessaire : « *seule une connaissance intime de chacun des espaces étudiés permet de définir les variables et les catégories d'analyse pertinentes.* » (Verdalle et al., 2012 : p15). Ainsi, la phase exploratoire présente dans une approche hypothético-inductive est d'autant plus essentielle dans une approche comparative qu'elle structure le cadre de comparaison (construction des comparables)³⁰. En l'occurrence, après avoir opéré une description des trajectoires de développement de chaque système productif (et de leur contexte), nous avons réalisé une comparaison termes à termes (Chapitre V) qui nous a permis d'élaborer un cadre comparatif (Partie III).

La démarche comparative est une approche qui pousse à la reconstruction : la comparaison se réalise autant dans la conduite de la recherche (construction du cadre d'analyse et de la méthodologie identification de variables cible, d'indicateurs) que dans la rédaction (Bourdin, 2015). C'est dans ce cadre que la présentation des résultats suit le processus cognitif que nous avons suivi au cours de notre recherche.

²⁹ C'est ce que M. Woillez (2014) appelle la comparaison contrastive : « *La comparaison contrastive, en confrontant des trajectoires territoriales singulières nous permet d'identifier et de comprendre non plus des similitudes, mais plutôt des relations de causalité, des mécanismes de pensée et des contraintes qui ont fait que telle orientation, tels choix ont été faits parmi un ensemble des possibles.* » (Woillez, 2014 ; p114).

³⁰ L'approche comparative est donc une approche chronophage et périlleuse.

Après avoir fait un rapide tour d'horizon de l'approche territoriale, nous avons abordé de manière plus approfondie la question de l'ancrage territorial. Nous l'avons décomposé en deux dynamiques intrinsèquement liées : la coordination entre les acteurs d'une part et la qualification des ressources d'autre part. Nous avons ainsi pu rendre compte de la nécessité de faire le lien entre le choix des acteurs (dimension organisationnelle) et les conséquences dans la qualification des ressources (dimension spatiale). En ce sens, nous postulons pour doter de nouveau l'ancrage territorial de sa nature multiple et rugueuse.

Notre hypothèse est que l'ancrage territorial revêt de multiples réalités à l'échelle d'un système productif. La configuration du système productif et le choix des acteurs en son sein conduisent à la hiérarchisation de ces ancrages territoriaux. Ils s'expriment dans la qualification spatiotemporelle des ressources productives significatives. En ce sens, la qualification ne relève pas seulement des règles de gestion des ressources, de leur caractérisation au sein de collectifs donnés mais aussi des effets dans leurs usages à l'échelle des systèmes productifs.

Notre objectif est finalement de rendre compte des dynamiques d'ancrage territorial à l'œuvre au sein des systèmes productifs (Partie II ; Partie III). A la lumière des travaux développés sur l'approche territoriale, nous scindons l'analyse de l'ancrage territorial en deux dimensions distinctes : d'une part la construction institutionnelle des systèmes productifs et la réalisation de choix de qualification en leurs seins ; d'autre part, la traduction spatiale de ces choix dans le déploiement de l'usage des ressources productives et leurs mises en relations à l'échelle des bassins de production. Au cœur de ces deux dimensions, le(s) produit(s) et sa (leur) qualification font jointure.

PARTIE II :
**TRAJECTOIRE DE DEVELOPPEMENT DE
L'ACTIVITE OVINE LAITIERE EN CORSE
ET DANS LES PYRENEES-ATLANTIQUES**

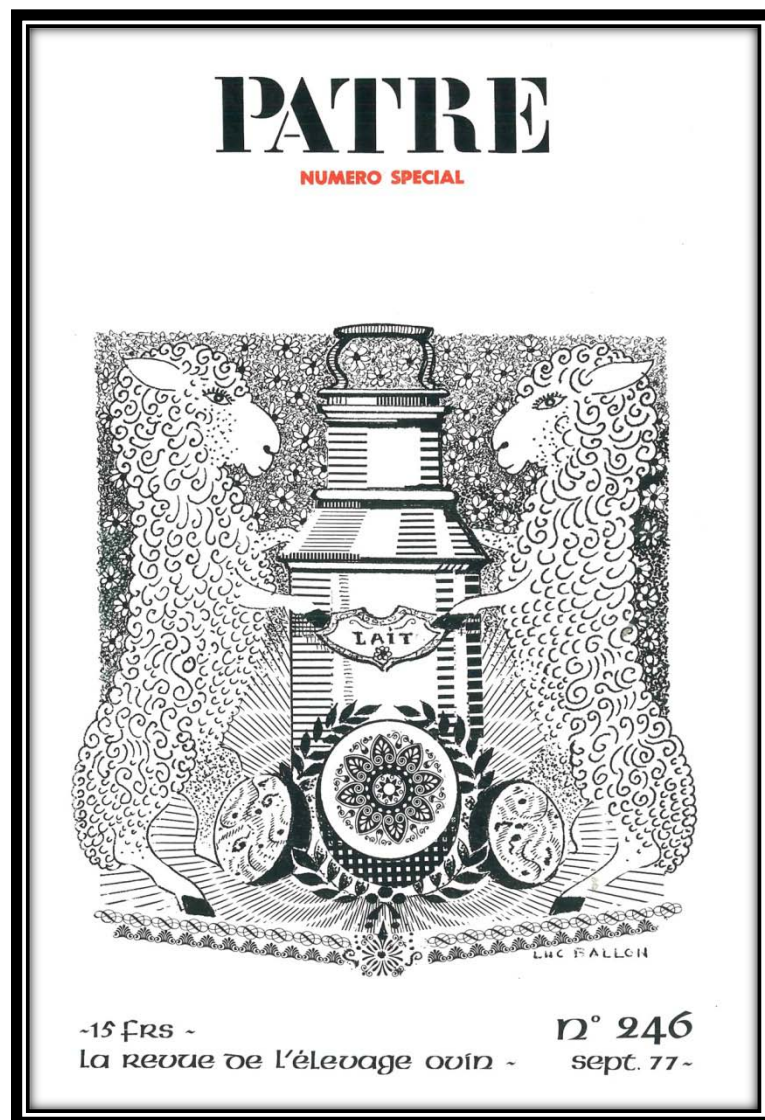


Figure 7: page de couverture du numéro spécial "production laitière" de Pâtre (n°246, sept. 1977)

L'objectif de cette partie est de reconstituer la trajectoire récente des systèmes productifs ovins laitiers pyrénéen et corse et d'en tirer des éléments de comparaison qui structurent l'interprétation ultérieure. Pour ce faire, nous nous sommes d'abord appuyés sur un ensemble de publications scientifiques ayant trait à l'activité ovine laitière française, se référant principalement au système de production du fromage de Roquefort. Cette base nous a permis de mieux comprendre la place des systèmes qui nous intéressent, le contexte de leur évolution, et d'établir une forme de « marqueur temporel », soit le pas de temps qui nous intéresse : des années 1970-80 à aujourd'hui (1). Dès lors, nous nous sommes confrontés aux réalités diverses du terrain en réalisant des enquêtes exploratoires, puis plus thématiques, auprès d'acteurs hétéroclites (2).

1. ÉTABLIR UN MARQUEUR TEMPOREL COMME POINT DE DEPART

○ LA PREMIERE MOITIE DU XX^E SIECLE OU L'APOGEE DE « L'ERE ROQUEFORT »

Le fromage de Roquefort est un produit reconnu depuis des siècles ; sa réputation est assise sur l'affinage des fromages dans les Caves du Combalou, sources de nombreuses légendes expliquant la création du fromage. De fait, les caves du Combalou constituent aussi le centre névralgique de l'activité. A l'orée du XX^e siècle, celle-ci est structurée en deux entités distinctes : d'une part, les éleveurs producteurs de lait de brebis, d'autre part, les transformateurs et propriétaires des caves qui collectent le lait, fabriquent, affinent et commercialisent les fromages de Roquefort. Afin de répondre à la demande toujours croissante de fromage de Roquefort, et faisant face à un problème de sous-production laitière structurel au sein des départements collectés (sélection des animaux peu efficace, bâtiments mal adaptés, méthodes d'élevage routinières et pratiques extensives), les fabricants décident d'étendre peu à peu leur aire de collecte sur l'ensemble du Sud de la France. Ils s'implantent en Corse en 1893 et dans les Pyrénées-Atlantiques en 1904 (Rieutort, 1995). « *Avant la première guerre mondiale, une des originalités de ce fromage apparaît nettement : l'affinage est strictement localisé, à Roquefort sur le Combalou, alors que la confection des fromages blancs ne cesse de s'étendre du Causse environnement et à des régions plus lointaines, comme la Corse, les Pyrénées, sous l'impulsion d'industriels dont la puissance est née de l'affinage.* » (Delfosse, 1992 ; p176). Chaque laiterie transforme le lait collecté en pain blanc, qu'elle envoie ensuite pour affinage aux caves du Cambalou.

L'implantation des laiteries de Roquefort est bien accueillie dans chaque bassin. Elle constitue une opportunité pour les éleveurs, à la fois d'obtenir un revenu stable et régulier et de se délester d'une charge de travail importante (transformation fromagère) (Renucci, 1970). Elle désencombre le marché fromager local au sein des deux bassins, assurant ainsi le maintien de la vente des fromages de pays, mais, en contrepartie, empêchant de répondre à toute la

demande locale¹. L'implantation des laiteries n'est donc pas sans conséquences et participe dès le début du XX^{ème} siècle à modifier les pratiques d'élevage et de production fromagère, tout comme l'économie locale des fromages de pays².

La première guerre mondiale conduit à des pénuries de toutes sortes dans diverses régions de France. Dans ce cadre, la production de contrefaçons de Roquefort augmente (fraude externe à la filière) (Delfosse, 1992). De plus, des suites de la Grande Guerre, la production de lait de brebis reste insuffisante au sein du bassin de collecte. On craint que les industries n'étendent à nouveau leur aire de collecte, jusque dans les colonies (Algérie notamment), et donc de voir les conditions de travail et le revenu se détériorer. Le besoin d'argent se fait sentir ce qui conduit chacun à diverses manipulations pour augmenter le volume de lait vendu (mouiller le lait, le mélanger avec du lait de vache, etc.). La fraude interne et la commercialisation de contrefaçons désorganisent la filière et mettent en péril la popularité du fromage et la reconnaissance de sa spécificité, alors que les industries sont en quête d'exclusivité. Cela conduit à une forme de méfiance entre producteurs et transformateurs, à laquelle il convient de remédier afin de préserver la filière. Après plusieurs années de débats, la loi sur la protection du fromage de Roquefort est promulguée (1925). Les engagements des producteurs et des transformateurs sont les suivants : l'aire de fabrication est restreinte à l'aire de collecte d'alors et ne peut s'étendre en dehors de la France métropolitaine, ce qui apporte une certaine garantie aux producteurs de lait. Le fromage doit être fabriqué à partir de pur brebis et affiné *exclusivement* dans les caves du Cambalou, ce qui assure une rente de situation aux industriels.

Déjà à l'époque, la transformation est structurée autour d'une poignée de fabricants, parmi lesquels Société des caves. « *Celle que l'on appelle déjà « LA SOCIETE », signe éclatant de sa prééminence sur d'autres affaires familiales, réalise 80% de la production du fromage (1922) et souhaite établir un monopole industriel, intégrant si possible les éleveurs.* » (Rieurtort, 1995 ; p65). Afin de contrôler les engagements des deux parties, une interprofession est créée en 1930. Elle réunit les représentants des éleveurs du Rayon et ceux des industriels : c'est la Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels de Roquefort (« Confédération »). Cette interprofession a pour but de préserver les intérêts des deux parties et resserre leurs liens autour d'un fromage protégé juridiquement. Les éleveurs de Corse et des Pyrénées-Atlantiques ne sont pas représentés au sein de la « Confédération ». C'est ce qui conduit Delfosse (1992) à qualifier ces deux bassins de production d'associats (*figure 8*) : « *Ce sont des espaces étroitement dépendants ou plus précisément dominés par un centre extérieur, mais qui ne perdent pas totalement leur personnalité et dont les limites sont clairement déterminées.* » (Delfosse, 1992 ; p176)³. Ce

¹ « *Quelques corses accusent Roquefort d'affamer les gens de l'île, puisque les bergers ne produisent plus de fromages locaux et que les insulaires doivent acheter des fromages continentaux qui sont hors de prix.* » (Delfosse, 1992 ; p176).

² Cette dimension sera décrite au cours des descriptions des trajectoires de chaque système productif (Chapitre III et IV) et sera plus profondément analysée dans la partie suivante (Chapitre VIII et IX).

³ Une domination n'est jamais totale. Comme nous le verrons par la suite (Chapitre VII notamment), les entreprises roquefortaises sont amenées à s'adapter aux territoires productifs et peuvent faire face à certaines difficultés (concurrence avec la production fermière notamment).

mode de fonctionnement sera perpétué jusqu'à la fin de l'ère Roquefort dans les Pyrénées-Atlantiques et en Corse.

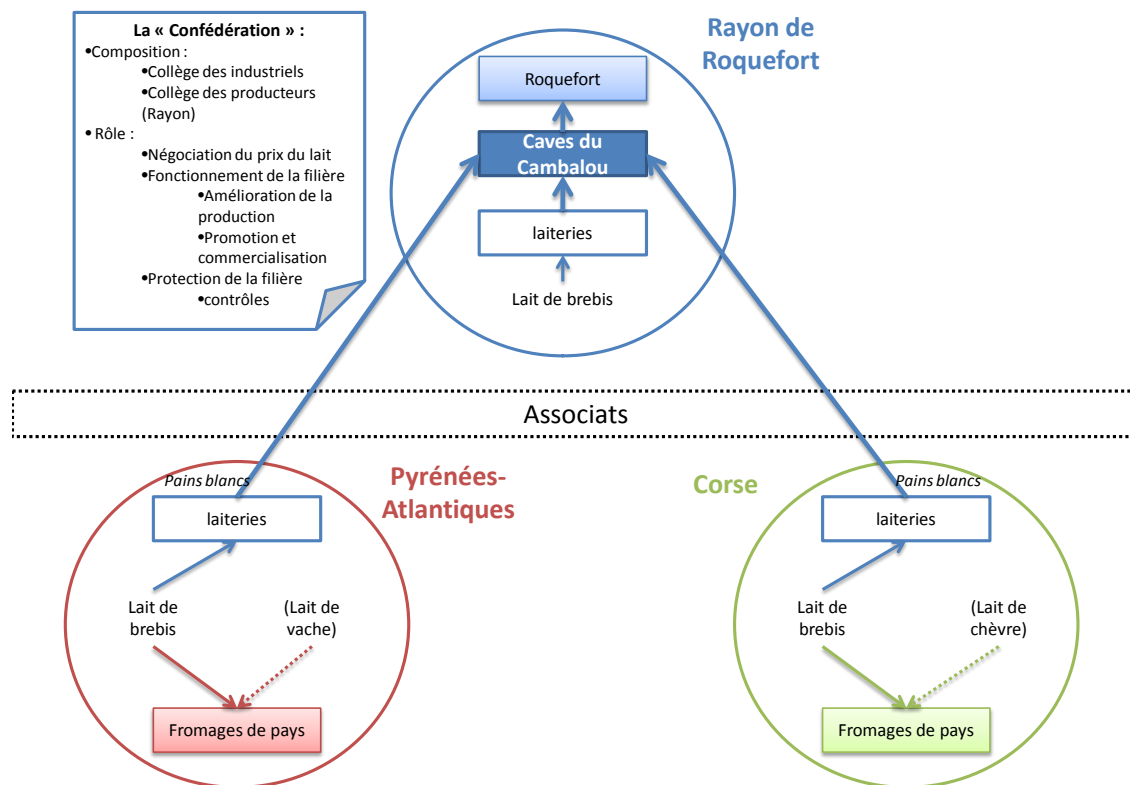


Figure 8 : schéma de fonctionnement de la filière laitière (organisation de la production et mode de gouvernance) (réalisation : Millet, 2014)

○ L'IDENTIFICATION D'UN TOURNANT DANS LES ANNEES 1960, CONCRETISE DANS LES ANNEES 1980

La révolution agricole à la suite de la seconde guerre mondiale a aussi lieu dans le monde ovin laitier (Rieutort, 1995). Au cœur de cette dynamique, au sein du rayon de Roquefort, il est décidé de construire « le modèle Roquefort de production ovin-lait ». Après étude longue et nécessaire (absence de références propres à l'élevage ovin laitier) des différents éléments du système d'élevage dans le rayon (1950-1965), le modèle performant de production intensive est mis en place (1965-1980). Il consiste en : i) la sélection efficace de la brebis Lacaune (race prédominante en Aveyron et départements limitrophes) ; ii) l'intensification fourragère avec introduction des prairies temporaires; iii) l'amélioration de la maîtrise sanitaire du troupeau et de l'alimentation; iv) la modernisation des bâtiments d'élevage et la généralisation de la machine à traire (Delfosse, 1992). La modernisation des structures est aussi à l'œuvre à l'aval du système productif, avec la concentration des unités de transformation. Les nombreuses laiteries implantées dans le rayon de Roquefort (650 laiteries en 1953) sont substituées par d'autres, à la capacité de transformation plus importante (à raison d'une nouvelle laiterie pour 15 environ), puis par la création de centrales (162 laiteries en 1971). Ce phénomène touche l'ensemble de l'aire de production du système Roquefortais, c'est-à-dire le rayon et les associats.

Dans le rayon, la mise en place du modèle est un succès. L'amélioration des structures d'exploitation et l'augmentation consécutive de productivité et de production des exploitations d'élevage du rayon (1970-1990) permettent de satisfaire entièrement la demande en lait des Industries de Roquefort. A vrai dire, les éleveurs du Rayon fournissent rapidement trop de lait, alors même que le marché tend à ralentir. A partir des années 1970, les associés (Pyrénées-Atlantiques et Corse) deviennent, de fait, inutiles pour la production de Roquefort. Le système Roquefort est donc reconfiguré (*figure 9*) : la majorité des industries Roquefortaises quittent les associés pour concentrer leurs activités au sein du rayon. En 1983, seul le lait du Rayon est utilisé pour produire du Roquefort (Rieutort, 1995). Société des caves, principale industrie du système, reste dans les Pyrénées Atlantiques et en Corse, bassins dans lesquels son activité est tout de même réduite. Les responsables de l'entreprise orientent son activité vers la production de fromages « de diversification » : les produits élaborés sont issus du patrimoine local, leurs « recettes » ayant été adaptées aux impératifs de la fabrication industrielle.

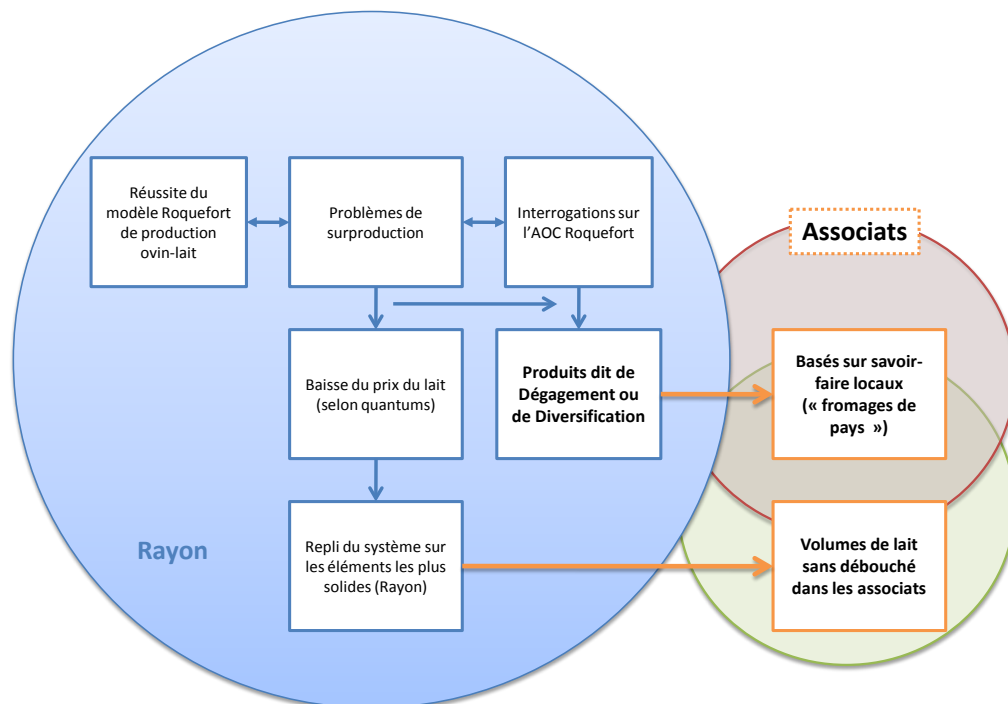


Figure 9 : dynamique de la filière depuis l'apparition de la surproduction de lait (Rieutort, 1995)

Cette dernière période (fin des années 1970 – début des années 1980) marque la fin de « l'ère Roquefort », et un « nouveau départ » pour les systèmes productifs de Corse et des Pyrénées-Atlantiques (construction à déterminer d'une nouvelle configuration des systèmes productifs), les industries Roquefortaises renoncent à leur position de monopole. Nous chercherons à déterminer les reconfigurations à l'œuvre au sein des Pyrénées-Atlantiques et en Corse depuis cette période, tant au niveau des systèmes d'élevage que des opérateurs aval et des organisations professionnelles. Cet objectif pose la question des moyens que nous comptons mettre en œuvre pour l'atteindre, question d'autant plus complexe que nous avons adopté une

posture comparative. Cette approche cadre notre trajectoire de recherche, le type d'informations que nous souhaitons récolter, et, comme nous le verrons par la suite, l'interprétation que nous pouvons tirer de ces données.

2. LA POSTURE EXPLORATOIRE - RENDRE COMPTE DE L'ACTION

Construire la question de recherche, s'imprégner des territoires d'étude a demandé du temps et des moyens, tant en termes d'entretiens réalisés qu'en termes de recherche documentaire. Quel niveau de détail, quelle finesse faut-il atteindre pour bien comprendre l'évolution d'un système productif ? De quel type de données aura-t-on besoin ? Ces questions ont sous-tendu l'ensemble du travail de terrain conduisant à la prédominance de ce qu'on peut appeler la recherche exploratoire. Par ailleurs, au cœur de la démarche comparative, s'est posée la question de la symétrie de l'information collectée (Vigour, 2005). Nous avons adopté une méthodologie d'enquête unique que nous avons ensuite déclinée et adaptée à chaque terrain afin de prendre en compte la singularité des faits, mais aussi de prendre en considération l'asymétrie des données : la nature de l'information discursive (le degré de confiance de l'enquête) et la disponibilité des sources documentaires (documentation grise) est foncièrement variable de la Corse aux Pyrénées-Atlantiques.

Nous avons donc opéré en deux temps d'enquêtes. Les premiers entretiens (réalisés en 2013) sont guidés par le besoin de mieux comprendre la trajectoire contemporaine des systèmes. Le guide d'entretien est simple (*annexe 1*) et peut être résumé ainsi : que s'est-il passé ? Quelles actions ont été menées ? 16 interviews ont été réalisées en Corse, 16 en Pyrénées-Atlantiques. Cela dit, elles ne répondaient pas totalement aux attentes fixées dans la mesure où les acteurs à la retraite (ayant été actifs jusque dans les années 1990 ou 2000) sont surreprésentés. A l'issue de cette phase exploratoire, la reconstitution historique a donc été approfondie et il a fallu récolter une certaine diversité de postures et d'organisations représentées (2014-2015). Un guide d'entretien relativement plus serré a donc été construit⁴, orientant la reconstitution historique des interviewés en deux temps (reconstitution libre puis expression d'opinion sur des événements significatifs non abordés). L'objectif est de saisir, dans le témoignage des enquêtés, leur rapport à la construction collective, son rôle, la conduite de ses porteurs, et la nature des règles ainsi construites, mais aussi de revenir sur les évolutions sociales, économiques et techniques majeures, celles qui les ont marqués. Il s'agit finalement de conduire les acteurs à s'exprimer sur leur représentation de leur(s) territoire(s) et des ressources mobilisées dans la production fromagère, en tension entre attributs territoriaux et critères relevant d'une autre temporalité, celle du marché et de l'industrie.

A l'issue de cette longue série d'entretiens, l'échantillon présente une certaine diversité en ce qui concerne les catégories professionnelles enquêtées (*tableau 7*) mais aussi en ce qui

⁴ L'*annexe 2* présente le guide utilisé en Corse.

concerne les périodes d'action (s'étalant de 1960 à aujourd'hui) et les collectifs représentés⁵. La diversité des collectifs s'exprime aussi dans l'adhésion à des collectifs révolus (Syndicat Corse de l'Agriculture, par exemple) ou à des syndicats agricoles selon des configurations propres à chaque époque (la FDSEA d'aujourd'hui n'est pas celle d'il y a 30 ans ; l'opposition n'a pas toujours été représentée par les mêmes collectifs et/ou syndicats). La diversité des personnes enquêtées a aussi une traduction spatiale : elle ne révèle pas seulement la dichotomie entre Béarn et Pays Basque (par exemple), mais met en évidence des interprétations et des usages variables de l'espace comme cadre structurant (plaine, piémont et montagne)⁶.

Tableau 7 : catégorisation des personnes interviewées dans la cadre de la reconstitution de la trajectoire des systèmes productifs corse et pyrénéen.

Profession	Employé d'une structure de développement	Gérant de fromagerie (propriétaire ou employé)	Eleveur-livreur	Eleveur fermier	Total
Corse	12	9	9	10	40
Pyrénées-Atlantiques	13	6	12	10	41

Ces entretiens ont été complétés par la collecte de documents hétéroclites, qu'ils soient issus d'archives publiques ou professionnelles, qu'ils aient un caractère scientifique ou opérationnel (tableau 8). Dès les premiers travaux sur le terrain, je me suis rendue aux archives publiques (archives départementales des Pyrénées-Atlantiques, Archives départementales de Corse du Sud, archives de l'agglomération de Pau, médiathèque de Laruns), dans les bibliothèques universitaires (université de Corse, Université de Pau), en complément des interviews réalisées. J'ai par la suite resserré mon rayon de recherche documentaire à des journaux locaux spécialisés (Le Sillon, Laborari⁷) et à des archives professionnelles (CDEO, EHLG, LRDE...) qui permettent d'accéder à des documents de travail, des mémoires d'étudiants, mais aussi à des comptes rendus de réunions publiques (Assemblées Générales) ou privées (Conseils d'administration).

Tableau 8: caractérisation des documents récoltés entre 2013 et 2015

Type de source documentaire	Statistiques nationales et locales	Documents professionnels et scientifiques	Presse spécialisées
Intérêts	Données chiffrées et datées		
	/	Orientation des structures, prise de position	
En Pyrénées-Atlantiques	RGA	Centre Départemental Ovin, INAO, Interprofession, ODG Ossau-Iraty, Association des éleveurs transhumants, Chambre d'agriculture 64	Pâtre, Le Sillon, Laborari
En Corse	RGA, ODARC	Organisme de sélection de la race corse, interprofession, ODG Brocciu, LRDE	Pâtre

⁵ En opérant de proche en proche dans la réalisation des interviews et en réalisant une analyse de réseau empirique à la suite du dépouillement des entretiens, j'ai été en mesure de déduire la diversité de l'échantillon en termes de collectifs représentés et de points de vue des acteurs au sein de chaque système productif.

⁶ L'évolution des structures collectives comme les représentations spatiales seront traitées tout au long des résultats (Parties II et III).

⁷ Il n'existe pas de journal agricole couvrant la période qui nous intéresse en Corse, et les archives professionnelles sont difficiles d'accès sur l'île.

Cette recherche de l'information s'est inscrite dans un processus d'imprégnation ponctuel en Pyrénées-Atlantiques⁸, permanent et encore en cours aujourd'hui en Corse. Dans le cadre du travail de thèse, cela s'est traduit par des échanges informels avec certains acteurs, par la présence aux réunions relatives à l'activité ovine laitière (Assemblées Générales des diverses organisations) et, plus particulièrement en Corse, par la participation à des actions de recherche-développement relatives à la qualification fromagère (Sorba et al., 2015) ou à la représentativité des éleveurs apporteurs au sein du bassin de production (Chartier, 2016).

Nous aboutissons finalement à un corpus de données hétérogènes dans leurs formes et dans leur ancrage temporel, dans lequel il a, bien sûr, fallu opérer un tri. Une synthèse de cette information collectée nous a permis de reconstituer la trajectoire des systèmes productifs ovins laitiers des Pyrénées-Atlantiques (Chapitre III) et de Corse (Chapitre IV). L'axe commun choisi (reconfiguration des systèmes d'élevage et de transformation) nous permet finalement d'établir une analyse comparative limitée aux trajectoires ainsi reconstituées (Chapitre V), étape essentielle avant d'entreprendre une analyse plus approfondie (Partie III).

⁸ Au total, j'ai passé 4 mois en Pyrénées-Atlantiques, répartis en 4 séjours.

CHAPITRE III :

L'ELEVAGE OVIN LAITIER

DANS LES PYRENEES-ATLANTIQUES,

UNE ACTIVITE DYNAMIQUE ET

MOUVEMENTEE

Au début des années 1960, présentant, au nord, une zone de plaine favorable au développement de l'agriculture moderne, le département des Pyrénées-Atlantiques entame une dynamique similaire au mouvement d'intensification en cours sur le plan national : défrichage des prairies et landes, augmentation des surfaces cultivées (maïs particulièrement) et émergence des filières (exemple du maïs-semence ou de l'activité bovine laitière) (ministère de l'agriculture, 1961). L'élevage ovin laitier, traditionnellement présent dans les zones de montagne (sud du département), plus escarpées, est envisagé comme une spéculation par défaut. Il doit assurer un revenu aux populations qui n'ont pas d'autre alternative agricole économiquement viable, d'autant plus que le débouché est garanti à la fois par la présence des laiteries de Roquefort et la consommation du fromage local.

Alors qu'une dynamique de modernisation des élevages est timidement entamée (1), la permanence de Roquefort, initialement considérée comme un état de fait et une garantie, s'avère être incertaine au début des années 1970 (2). La majorité des entreprises de Roquefort quitte progressivement les Pyrénées-Atlantiques conduisant à une reconfiguration du paysage laitier : implantation de laiteries concurrentes et création locale de laiteries (coopératives d'éleveurs ou privés). C'est dans la même période que sont construits les outils d'accompagnement technique de l'élevage (sélection génétique notamment) et qu'est envisagée la protection du fromage local sous une appellation d'origine contrôlée (AOC). Tous ces phénomènes embryonnaires prennent de l'ampleur dans la décennie suivante (3) : création du centre départemental d'élevage ovin (CDEO) en 1979 (reconnaissance officielle en 1983), création de l'AOC Ossau-Iraty en 1981, et création de l'interprofession (IP64) en 1986 ; la filière se développe sans difficulté apparente. Pourtant, la problématique de commercialisation du fromage s'impose au cours de la crise du lait de 1991 (4). Les outils de gestion de la filière sont mobilisés pour assurer son maintien. A partir de 1998, une nouvelle orientation est donnée à la filière (5), non sans difficulté ni conflit. Il s'agit de quitter le modèle productiviste pour travailler sur un modèle de qualité territoriale appuyé sur la valorisation du produit sous appellation. Or, la dynamique de concentration et d'intensification des élevages a eu lieu et ces nouvelles propositions sont fortement débattues. Une nouvelle crise de la production en 2010 souligne les tensions inhérentes à ce changement de paradigme.

1. LES ANNEES 1960 : LES ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DE L'ACTIVITE OVINE LAITIERE

1.1. SITUATION DE L'ACTIVITE OVINE LAITIERE DANS LES ANNEES 1960

L'activité ovine laitière est traditionnellement implantée dans les zones montagneuses et les coteaux du département. Elle représente 325 000 animaux (270 000 brebis et antenaises) en 1964, et concerne 5 000 exploitations (sur 29 000 exploitations dans le département environ) (CDA64, 1966 ; Gros, 1970). Il s'agit d'exploitations familiales peu spécialisées (cohabitation avec bovins et porcins), possédant de petits troupeaux (62 têtes en moyenne). 7 millions de litres de lait sont produits dans le département en 1964, 4,6 millions de litres étant collectés par les entreprises de Roquefort. Le reste sert à la fabrication de fromage local (principalement fabrication domestique). De manière générale, il s'agit d'une tomme (pâte dure semi-cuite). « Cette fabrication date depuis des siècles et prend les noms de fromage des Pyrénées, basque, d'Ossau, du Pays, etc. c'est-à-dire des noms divers de lieux et de localités. » (Gros, 1970 ; p29). Elle est fabriquée avec du lait de brebis (Pays basque), ou avec du lait de brebis mélangé à du lait de vache (Vallée d'Aspe, Béarn). Son format, la couleur de la croûte et la souplesse de la pâte varient entre Béarn (pâte souple, croûte aux teintes rouille) et Pays Basque (pâte plus dure et plus piquante, croûte grise).

En 1967, le paysage laitier roquefortais est constitué de 25 laiteries en fonctionnement. Les entreprises les plus importantes sont Sociétés des Caves (10 laiteries implantées, parmi lesquelles l'usine de Larceveau transformant 1 million de litres par an) et Louis Rigal (5 laiteries). Ces deux entreprises cumulent 75% de la collecte départementale (figure 10) (Vivie De Regie, 1966-67 ; Gros, 1970). Les entreprises roquefortaises se sont réparties le bassin laitier en aires de collecte distinctes, au centre desquelles se trouve une usine de transformation (Gros, 1970). Elles sont principalement implantées dans le Pays Basque, particulièrement en Soule (puis Labourd et Basse Navarre) (figure 11).

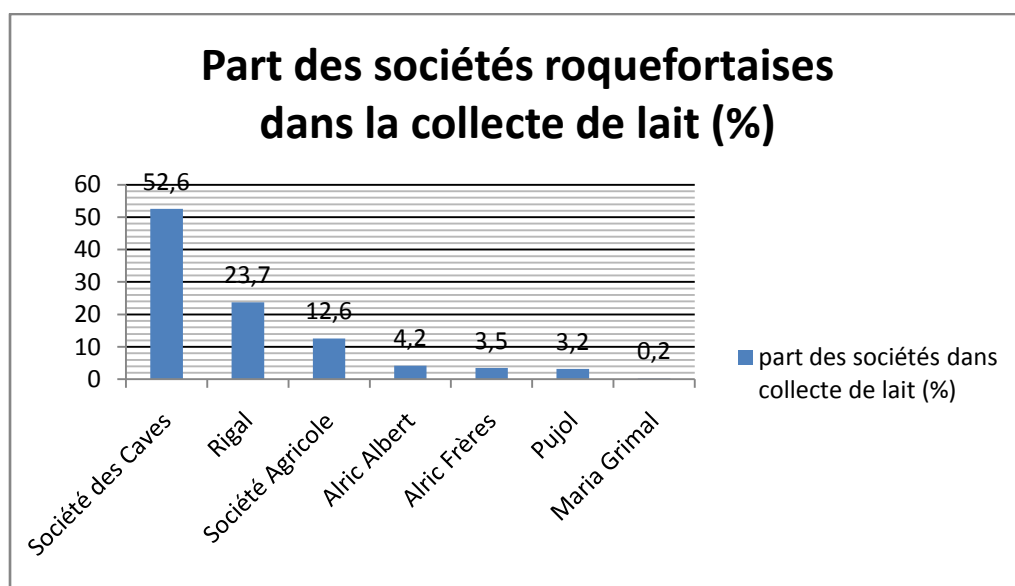


Figure 10 : répartition de la collecte entre les sociétés de Roquefort en 1967 (Gros, 1970)

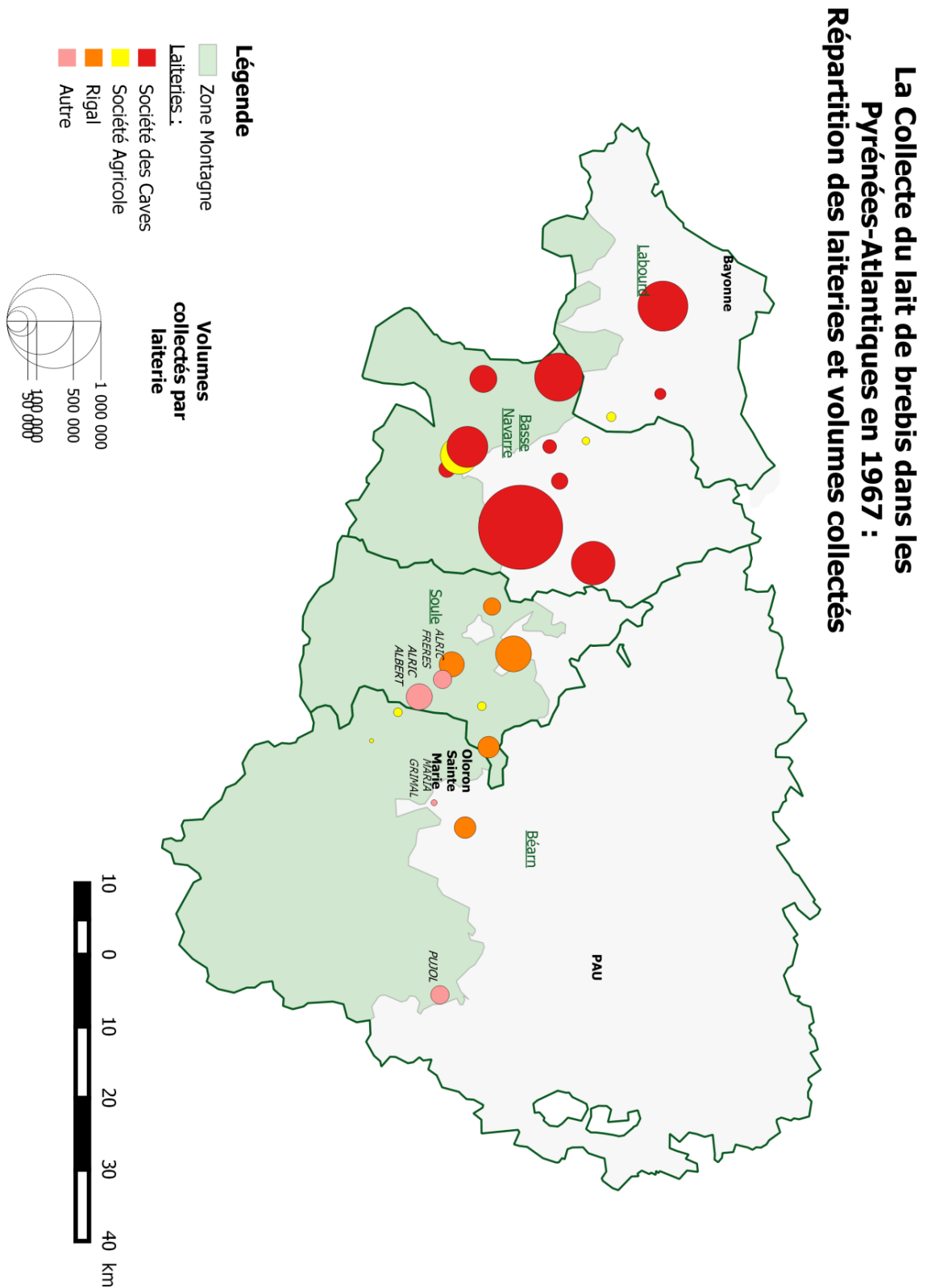


Figure 11 : carte de répartition des entreprises roquefortaises dans les Pyrénées-Atlantiques et des volumes réciproques collectés en 1967 (Gros, 1970)

Les brebis élevées sont issues de souches locales, particulièrement adaptées au milieu (Manech, Basquaise et Béarnaise). Leur cycle est fortement conditionné par les saisons ; la production laitière présente un caractère saisonnier marqué, s'étalant de janvier à juillet. Ce mode de production est dépendant de la pousse de l'herbe et donc des conditions climatiques, ce qui induit une forte variabilité de la production laitière. Le niveau de production des élevages ovins est faible (35 litres par brebis traite en moyenne) (Gros, 1970) et ne permet pas d'assurer un revenu décent aux familles. Les structures d'élevage sont exigües¹ (10ha en moyenne dans le département, 8,5ha en moyenne en vallées), ce qui nécessite l'usage des estives en été pour la majorité des éleveurs (Coustet, 1966-67 ; CDA64, 1966). C'est un métier pénible dont les conditions de travail sont entravées par le faible niveau d'équipement des exploitations agricoles comme des cabanes d'estives².

« Alors sur l'exploitation il y avait un élevage de brebis mais c'était un tout petit élevage il y avait... 60-70 brebis. Et y avait à peu près une vingtaine de vaches. Des blondes. Moi c'était ça l'exploitation à l'époque. Et à peu près partout c'était à peu près la même chose. Des gros, gros troupeaux... il y avait peut être des bergers sans terre qui arrivaient à avoir un peu plus de brebis que ça. Ils pouvaient avoir 100 -150 brebis. Mais autrement les troupeaux étaient autour de 70-80 brebis. 100 c'était un grand maximum. (...) Il faut dire qu'à l'origine, enfin avant qu'il y ait les laiteries, avant que Roquefort vienne s'installer (...), les gens fabriquaient un peu de fromage mais c'était surtout pour la consommation personnelle. Bon ils arriveraient peut être à vendre un peu de fromage. Mais c'était epsilon. » (D., 2013 ; éleveur parlant de son installation en 1960).

Le confort des habitations est lui aussi précaire : l'électricité et l'adduction d'eau ne sont pas le lot commun ; l'accès aux exploitations est vétuste³. Pourtant les politiques publiques ne semblent pas être sensibles aux problématiques de développement agricole en montagne (Dalla-Rosa, 1984). En 1964, la Chambre Départementale d'Agriculture des Basses-Pyrénées⁴ entame une enquête d'envergure, intitulée « enquête montagne ». L'objectif est de faire l'état des lieux des six vallées du département (zone montagne rassemblant 96 communes) et de proposer un plan d'action en vue d'un développement cohérent de la zone.

1.2.L'ENQUETE « MONTAGNE » ET L'EMERGENCE D'INITIATIVES TECHNIQUES

Le constat de « l'enquête montagne » est sans appel. *« Le manque de formation, les routes, le relief, le climat, l'éloignement commercial et administratif, les difficultés de contact avec l'extérieur, la routine, le peu de confiance en notre métier, la difficulté de se mécaniser, le travail pénible, surtout pour la femme, le manque de confort, la cohabitation, la fuite devant les responsabilités pour nous et pour les autres, le manque d'investissements, le revenu faible et souvent, le peu de compréhension des non-montagnards, sont les principales causes de*

¹ Compte tenu de la densité démographique agricole et de la cohabitation de plusieurs générations d'une même famille au sein de chaque ferme (fort potentiel de reprise des structures), les surfaces ne sont pas amenées à augmenter les années suivantes.

² « 30% des exploitations travaillent comme au Moyen-âge » (Coustet, 1966-67 ; p49), soit 30% des éleveurs n'ont pas investi dans du matériel agricole que ce soit des tracteurs (10% des exploitations en possèdent un) ou des motofaucheuses (54% des exploitations en possèdent une).

³ En 1960, plus de 80% des exploitations de montagne ne sont pas desservies par des routes praticables en voitures ou en camion. « Ainsi, à un technicien qui lui conseillait d'augmenter sa production de lait de brebis, un paysan de Larrau rétorquera avec une froide ironie : « Je ne peux porter plus de 20 litres sur le dos jusqu'au laitier tous les jours. » » (Errotabehere, 2011 ; p23).

⁴ Ancienne dénomination du département des Pyrénées-Atlantiques.

notre situation actuelle de cette montagne difficile à comprendre et souvent méconnue. » (CDA64, 1966 ; p143). Les préconisations de la chambre d'agriculture vont dans le sens d'une spécialisation des éleveurs de montagne dans l'élevage ovin laitier et dans l'intensification des modes de production : c'est une spéculation adaptée aux structures exigües et à l'étagement de la production (transhumance). Cette perspective de développement est d'autant plus pertinente que l'activité présente un débouché *a priori* pérenne : le roquefort combiné à la fabrication de fromage local. « *Dans une perspective d'augmentation de la production laitière, il y a sans difficulté place dans la région pour deux types différents de fabrication de fromage. Une double orientation offrirait par ailleurs l'avantage de réduire les risques d'une crise conjoncturelle qui, dans le cas d'une seule production fromagère, se répercuterait automatiquement, au stade de la production laitière.* » (CDA64, 1966 ; 180).

Pour améliorer le revenu des éleveurs et leurs conditions de travail, il s'agit de travailler sur l'augmentation de la productivité laitière (amélioration de l'état sanitaire des troupeaux, rationalisation de l'alimentation et de l'usage des pâtures ; sélection génétique) et sur la réalisation d'économie d'échelle (regroupement d'exploitations et travail collectif). Certaines améliorations peuvent être réalisées individuellement, au sein de chaque exploitation, comme travailler sur l'état sanitaire des troupeaux, leur alimentation et rationaliser la pâture. D'autres nécessiteront un travail de plus longue haleine, comme ils requièrent la mise en commun de moyens et la remise en cause des structures agricoles et des pratiques actuelles ; c'est le cas de la sélection génétique (tâche sur laquelle travaille déjà la FSO ; *encadré 6*) et de la mutualisation des outils de production⁵.

Encadré 6 : La **fédération des Syndicats ovins (FSO) des Pyrénées-Atlantiques** existe depuis 1947. Elle fédère de nombreux syndicats de vallées constitués par des éleveurs ovins après la seconde guerre mondiale. Chaque vallée a un ou plusieurs représentant(s) au sein du conseil d'administration de la FSO. Dans les années 1960, son rôle est double :

- Rôle syndical, la FSO est l'intermédiaire entre les éleveurs et les Sociétés de Roquefort. Elle intervient pour tout ce qui concerne le prix du lait et la valorisation des produits des éleveurs des Pyrénées-Atlantiques (laine, agneaux). La FSO est affiliée à la Fédération Nationale Ovine (FNO), à dominante élevage allaitant, et à la Fédération Française des Producteurs de Lait de Brebis.
- Rôle technique, la FSO est le maître d'œuvre des actions techniques menées dans le département pour l'élevage ovin. L'objectif est d'augmenter la productivité des troupeaux, afin d'assurer le revenu des éleveurs.

Tous les éleveurs du département cotisent à la FSO par une retenue sur les livraisons de lait et de laine.

Comme l'indique le rapport de l'enquête montagne, déjà plusieurs initiatives techniques ont émergé au sein du département⁶. La FSO, quant à elle, joue d'abord un rôle dans

⁵ Il s'agit d'instaurer le travail collectif (garde collective des troupeaux en montagne, gestion des productions fourragères) et de mutualiser les moyens (achat collectif de matériel). Cette dynamique devrait mener à terme à l'instauration d'ateliers d'élevage collectifs, regroupant plusieurs éleveurs, sous forme de GAEC par exemple (Groupement Agricole d'Exploitation en Commun).

⁶ Par exemple, en 1958, la Chambre d'agriculture départementale a mis en place un groupement de productivité qui rassemble une quarantaine d'éleveurs bénéficiant de l'appui technique contre cotisation symbolique (5

l'amélioration sanitaire des troupeaux en menant différentes actions pour la désinfection des animaux (différents parasites tels que la strongylose, la douve, le ténia, etc.). (Gros, 1970). Elle agit en parallèle des syndicats de vallées (encadré 7) qui aident les éleveurs (surtout au Pays Basque) pour la construction de baignoires à moutons, en plus des pédiluves en entrée de bergerie (lutte contre le piétin).

Encadré 7 : les **syndicats de vallées** sont la traduction administrative actuelle de structures anciennes (CDA64, 1966). Ces structures collectives ont pour rôle de gérer les espaces d'altitude (forêt, pâturages) en indivis et d'en réguler l'accès aux populations locales et étrangères (n'habitant pas les vallées). Elles réunissent des élus par chaque conseil municipal intéressé (en général disposant de surfaces communales dans la vallée). Chaque syndicat dispose de ressources propres permises par la vente de bois, les droits de bacade (cotisation des bergers pour chaque animal jouissant de l'estive) et les locations de chasse. Chaque syndicat instaure des règles d'usage de ces estives (période d'estive, nombre de bêtes...).

Le contrôle laitier ovin a été relancé à partir de 1959 (Gros, 1970). Dans sa nouvelle configuration, la confédération générale de Roquefort est maître d'œuvre du comité technique et assure ainsi la mise en place du contrôle laitier selon certaines règles (sevrage plus précoce des agnelles notamment). Cependant, du fait des conditions restrictives de contrôle, le nombre d'éleveurs adhérents reste relativement faible. En 1963, la FSO crée un haras de béliers, approvisionné en mâles issus de mères à bélier. L'objectif est de mettre à la disposition des éleveurs des béliers sélectionnés et de produire des béliers améliorateurs. Afin d'adapter la sélection aux pratiques d'élevage (transhumance), dès 1963, la FSO met en place un parc de lutte contrôlée dans un parcours de montagne de la commune de Larrau. En 1967, à l'issue des résultats de l'enquête montagne, à travers les aides gouvernementales d'aménagement de la montagne, la D.D.A. (Direction Départementale de l'Agriculture) fait notamment établir un projet de construction de quatorze centres pastoraux⁷ (et accès).

1.3. LE SOUTIEN DE « ROQUEFORT » ET L'ÉVOLUTION DE LA PRODUCTION

Les sociétés de Roquefort, à travers la voix de H. De Vivie De Regie, président-directeur général de la société Louis-Rigal de Roquefort (1966-67), incitent les éleveurs à produire en assurant des perspectives d'avenir sereines de la filière. Les entreprises de Roquefort constituent un débouché stable, commercialisant un produit de luxe (donc rémunérateur et source de reconnaissance) : *« La spécificité et la qualité du fromage de Roquefort, son caractère de produit de luxe, les possibilités nouvelles de débouchés importants que lui ouvre la mise en place du Marché Commun, la garantie de stabilité pour le producteur du prix de vente du litre de lait offerte par le système utilisé pour le calcul de ce prix sont autant d'explications du phénomène d'accroissement de la vente de lait aux Sociétés de Roquefort. »* (CDA64, 1966 ; p178).

francs) (Errotabehere, 2011). On peut aussi évoquer l'antériorité de deux syndicats de contrôle laitier en ce qui concerne l'élevage ovin (Syndicats d'élevage et de contrôle laitier des races ovines Basquaise et Béarnaise, 1944). Chaque syndicat avait créé un troupeau coopératif constitué des meilleures brebis des troupeaux de chaque adhérent ; mais toutes les brebis n'étaient pas contrôlées. Malgré les bons résultats des troupeaux coopératifs, les syndicats ont cessé leur activité par manque de financement.

⁷ Le centre pastoral (Gros, 1970) est un complexe constitué d'un hébergement, d'une salle de fabrication et d'une salle d'affinage ; et d'un abri pour les animaux ayant essentiellement deux fonctions : la traite et la monte contrôlée.

Ainsi, le volume livré aux Sociétés roquefortaises a été multiplié par quatre entre 1951 et 1966, « année record »⁸. Selon H. de Vivie de Regie (1966-67), il est possible pour les éleveurs pyrénéens de développer la production laitière, en travaillant sur l'alimentation de leur troupeau et sur la sélection génétique. L'exemple à suivre est le modèle productif ovin-laitier aveyronnais. « *Les éleveurs de brebis pyrénéens peuvent donc augmenter leur revenu : alimentation, sélection, contrôle de la lutte, agnelage plus précoce, sevrage également plus précoce, lactation commençant donc plus tôt de manière à livrer la totalité du lait produit, les brebis partant à la montagne absolument tarées. Ce sont là je pense des objectifs que les éleveurs doivent et peuvent s'efforcer d'atteindre pour augmenter la quantité de lait livré par brebis.* » (Vivie de Regie, 1966-67 ; p450). L'engagement d'un noyau d'éleveurs dans une dynamique de modernisation ravit les industries Roquefortaises. L'effort des éleveurs du CETA de Soule (Tardets) est salué (encadré 8). Ces derniers ont réalisé plusieurs voyages d'étude en Aveyron dans une perspective de progrès.

Encadré 8 : En 1964, deux **CETA** (Centre d'Etude Technique Agricole) spécialisés dans l'élevage ovin sont créés, l'un en Soule (canton de Tardets), l'autre en Basse-Navarre (canton de Saint-Jean-Pied-de-Port). Constitués respectivement d'une trentaine de jeunes éleveurs et d'un conseiller agricole, ils ont pour but de travailler à l'amélioration des conditions d'élevage (alimentation, intensification fourragère, traite mécanique dans un premier temps, et sélection ensuite). Très vite, ces éleveurs s'orientent vers l'amélioration génétique. Les CETA du département (Soule, Basse-Navarre) réunissant une trentaine d'éleveurs chacun, ont à disposition un technicien chacun. « *Ces organismes jouent un rôle extrêmement important dans l'amélioration du mode d'exploitation du troupeau et contribuent ainsi à augmenter le niveau de technicité de tous les éleveurs de moutons du département.* » (Gros, 1970 ; p44).

Même si les volumes ne cessent de croître en Pyrénées-Atlantiques, la production reste trop dépendante des conditions climatiques et son augmentation d'une année sur l'autre est le fait de secousses plus que d'une progression régulière. H. de Vivie de Regie met en garde : la production laitière pyrénéenne est sujette à de fortes fluctuations d'une année à l'autre, soulignant l'influence des conditions climatiques sur les élevages (herbe) ; élément qui apparaît maîtrisé dans le rayon de Roquefort. Ces augmentations de volume par à-coups sont relativement difficiles à gérer pour les entreprises, d'autant plus qu'elles doivent maîtriser en aval les problèmes émergents de commercialisation du Roquefort. « *A plusieurs reprises, il a été demandé aux SOCIETES de ROQUEFORT si elles seraient capables d'absorber une augmentation de la production et dans quelles proportions. Chaque fois, il a été répondu par l'affirmative, en précisant bien toutefois qu'il serait sage et nécessaire que cette augmentation soit progressive et d'environ 4 à 5% par an, de manière à ce que la recherche de débouchés suive l'augmentation graduelle de la production.* » (H. de VIVIE de REGIE, 1966-67 ; p451). Il est précisé que certaines sociétés envisagent déjà des solutions, que nous interprétons comme les prémices de la diversification des débouchés. A ce titre, dès 1964, Société des Caves et Rigal ont créé une entreprise, Pyrenefrom (Laiterie à Mauléon)

⁸ En 1951, 495 tonnes de Roquefort ont été produits à partir du lait des Pyrénées-Atlantiques sur 10.900 tonnes soit 4,57% de la production totale. En 1966, 1.657 tonnes de Roquefort ont été produits à partir du lait des Pyrénées-Atlantiques sur 13.500 tonnes soit 12,27% de la production totale.

(Delfosse, 2007 ; Gros, 1970). L'objectif est de fabriquer une version industrielle du fromage local : le « Pyrénées ».

2. 1968 - 1982 : LE VENT DU CHANGEMENT

Alors que l'activité ovine laitière prend de l'ampleur au sein du département, le monopole Roquefortais entame une période déclinante (2.1). L'alternative proposée aux éleveurs est de se convertir à l'élevage allaitant. Le choix de ces derniers est toutefois de s'appuyer sur l'arrivée de nouvelles entreprises de transformation, ou de créer leur outil de production et de poursuivre ainsi l'activité laitière (2.2).

2.1.1968-1972 : LES RACINES D'UNE RECONFIGURATION BIENTOT A L'ŒUVRE

2.1.1. L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION OVINE LAITIERE : VERS UNE INTEGRATION DES TECHNIQUES MODERNES ?

En 1970, le cheptel a augmenté atteignant 340 000 têtes, particulièrement dans les coteaux du pays basque (+80 000 ovins) et en montagne basque (+27 000 ovins) (RGA 1970) dans une tendance de concentration des troupeaux⁹. A travers l'amélioration sanitaire des troupeaux et l'amélioration de l'alimentation, les brebis sont plus aptes à la production laitière (80% du cheptel est productif contre 65% en 1956 ; production moyenne de 48 litres par brebis). C'est cette première évolution qui conduit au doublement de la production laitière entre 1956 et 1970.

Cela dit, la façon d'élever n'a pas véritablement évolué depuis 1964 : elle est toujours basée sur l'utilisation optimale de l'herbe. Les surfaces ont été peu agrandies (12ha de SAU en moyenne pour les exploitations ovines) et l'usage estival de la montagne reste indispensable. L'équipement des exploitations reste précaire et seule une minorité d'éleveurs pratique la traite mécanique (cinq machines à traire dans le département). Le contrôle laitier concerne un noyau d'éleveurs (une quarantaine en 1970, 5000 brebis). La lutte contrôlée en montagne ne s'est pas vraiment développée (650 brebis en 1969). Depuis 1969, elle a été déléguée au CETA de Soule, dont tous les membres sont adhérents au contrôle laitier (Gros, 1970). Cependant, ce dernier entre en sommeil en 1970 (C.E.T.A. de la Vallée de la Soule, 1975a).

2.1.2. LES SOUBRESAUTS DE LA FILIERE ROQUEFORT EN PYRENEES-ATLANTIQUES

L'accroissement de la production joue en faveur de la collecte de lait pour la fabrication de Roquefort, plus que pour la fabrication de fromage local, artisanale ou domestique (Gros, 1970) (*figure 12*).

⁹ Le nombre de troupeaux a diminué de 22% entre 1955 et 1970 ; on compte 85 têtes en moyenne chez 4 500 exploitants environ.

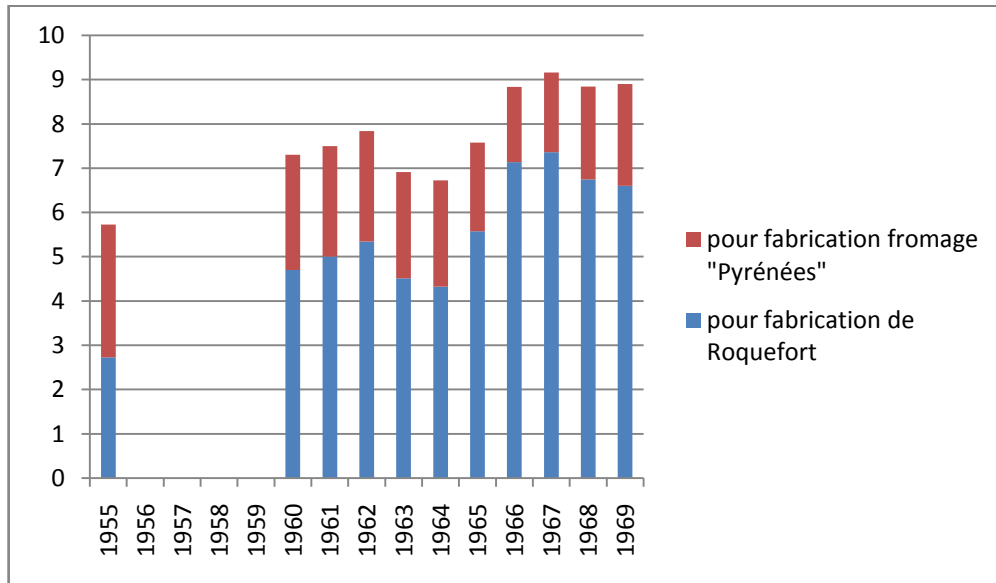


Figure 12: évolution de la production du lait et de sa transformation de 1955 à 1969 ; remarque : les données de 1956 à 1959 ne sont pas connues (**Gros, 1970**)

Si en 1956, la collecte pour la fabrication de Roquefort était similaire à celle pour la fabrication de fromage local (2,5 millions de litres environ chacune), en 1970, les industries de Roquefort collectent 7 millions de litres de lait alors que 2 millions de litres de lait servent à la fabrication de fromage de pays.

Malgré les bonnes intentions exprimées par les industriels de Roquefort, une série d'événements constitue le symptôme d'une crise qui s'avère profonde. En 1968 et 1969, les laiteries de Roquefort font face à des difficultés de commercialisation et ferment prématurément leurs portes (Gros, 1970) : de 10 jours à 1 mois plus tôt suivant les unités de transformation. La nature incertaine de la situation est renforcée par l'arrivée de trusts dans les entreprises Roquefortaises (*encadré 9*). Cette suite d'événements impose, de toute évidence, aux éleveurs de fabriquer du fromage de pays pendant la période de fermeture des laiteries, en plus des périodes d'estives, où, quoiqu'il en soit, presque aucune laiterie ne ramasse le lait. Les éleveurs, incités par la FSO, résorbent aussi leur trop plein de lait à travers l'alimentation et l'engraissement des agneaux de lait la saison suivante.

Encadré 9 : En 1969, Société des Caves commence à intéresser des groupes d'envergure nationale, tels que Perrier-Sapiem (Delfosse, 1992). Par peur de voir le centre de décision sortir du rayon et par peur du risque de déséquilibre occasionné au sein de l'interprofession roquefortaise, les éleveurs du rayon soutenus par la profession agricole régionale constituent la SODAGRI. Ces deux entités prennent une participation paritaire au sein de Société. Dans le même temps, le « groupe agricole » (regroupement de la Société Agricole et de Maria Grimal) passe sous le contrôle de Bel.

En 1970, avec les mauvaises conditions climatiques, la production laitière pyrénéenne baisse, permettant aux laiteries de rester ouvertes jusqu'en juin sans difficulté. Malgré ce « retour à la normal », les perturbations subies ces dernières années poussent éleveurs et organisations professionnelles à questionner la stabilité de l'industrie et à envisager des alternatives au débouché roquefortais.

2.1.3. PERSPECTIVES D'AVENIR POUR LA FILIERE OVINE LAITIERE : SE TOURNER VERS L'ELEVAGE ALLAITANT ?

Si les éleveurs ovins laitiers s'orientent d'ors et déjà vers une reconsidération de leurs débouchés, la politique nationale, elle, tend à inciter les éleveurs à une reconversion dans l'élevage allaitant (plan de relance ovine – 1969) (Gros, 1970). Le contexte de crise de commercialisation du Roquefort, la nécessité d'atteindre une autosuffisance nationale en viande de mouton et la complémentarité maïs / élevage ovin (pour la bonne tenue des sols) sont autant d'arguments présentés en faveur de cette reconversion pour les élevages ovins laitiers situés dans le sud du département. Conjointement à la spécialisation spatiale qui s'est opérée dans le département (maïs dans le nord, élevage et herbe dans le sud), l'élevage allaitant tend à se développer dans le nord du département (races à viande ou croisement, débouché sur agneaux de 2-3 mois) (figure 13). Alors qu'en 1964, il ne représentait que 2,3% de l'effectif départemental, il en représente 10% en 1970. La FSO accompagne cette évolution et met en place un plan de reconversion du lait à la viande. Ce plan est basé sur le croisement des races locales laitières avec des béliers de races à viande. La FSO la conçoit comme une porte de sortie pertinente face aux problèmes de « surproduction » survenus dans la spéculation laitière. En 1970, elle a constitué un haras de 74 béliers de race à viande. L'objectif est d'atteindre un cheptel départemental de 95.000 têtes destinées à la production de viande, en plus des 35.000 alors élevées.

Répartition cantonale de l'effectif ovin dans les Pyrénées-Atlantiques et orientation de l'activité d'élevage : L'observation d'une distinction spatiale et numérique entre élevages laitier et allaitant

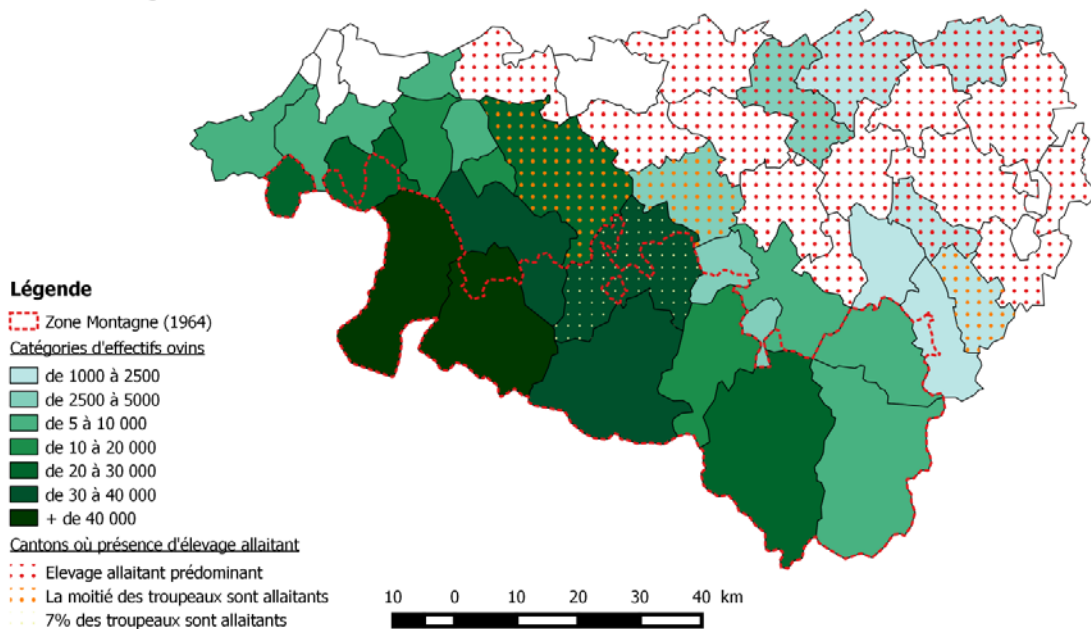


Figure 13: répartition cantonale de l'effectif ovin des Pyrénées-Atlantiques et orientation d'élevage (Gros, 1970)

2.2. LES ANNEES 1970 : UNE VOLONTE DE MAINTIEN ET DE DEVELOPPEMENT DE L'ACTIVITE OVINE LAITIERE

2.2.1. LA PRODUCTION OVINE LAITIERE POURSUIT SON ASCENSION DANS LE DEPARTEMENT

Au cours des années 1970, la conversion attendue à l'élevage ovin allaitant n'a pas lieu : le cheptel départemental continue d'augmenter (505 000 têtes environs en 1980), mais la proportion de l'élevage allaitant a diminué (6% du cheptel départemental en 1975). La production laitière double entre 1970 et 1980 (Heron et Millet, 1985). La dynamique générale de modernisation des élevages relève de l'augmentation de la taille des troupeaux¹⁰. Bien que la taille des troupeaux n'ait pas atteint le « seuil de rationalité » (estimé à 150 brebis), ils augmentent, et les jeunes éleveurs (surreprésentés dans le département¹¹) tendent à avoir de plus gros troupeaux. Autrement dit, la relève est assurée.

La source qui permet une telle augmentation de l'effectif ovin se situe en Espagne ; les populations locales de brebis existent de part et d'autre de la frontière pyrénéenne (Gros, 1970). Les éleveurs des coteaux basques qui souhaitent se constituer un troupeau se tournent vers l'Espagne où ils achètent préférentiellement des brebis Tête Rousse¹². Ces dernières présentent alors un potentiel laitier plus important que la souche française (Soulas, 2006). Si ce transfert d'animaux est d'abord condamné par les autorités publiques et sanitaires, ils finissent par être acceptés en 1974. Un éleveur à la retraite et sa fille témoignent de cette période :

« En 72, je faisais un peu de contrebande de brebis. J'allais en Espagne acheter des brebis. (...) On partait le matin de bonne heure et, on rentrait parfois acheter 300 – 400 bêtes, Sur les montagnes de Guipuscoa. (...) On achetait ça, on rentrait la maison, et il y avait du monde qui se chargeait de les faire venir en France. Par la montagne. Parce que c'était interdit. On faisait ça la nuit non ? bien sûr ! Et, y avait une partie pour moi et si vous voulez le reste on le vendait. Le marché de Saint Palais était le samedi matin. (...) Il m'est arrivé une fois de repartir à 2h de l'après midi pour aller en chercher 200 autres. Tellement il y avait un besoin. » (M., 2015)

Si, d'un côté, les outils techniques sont progressivement mis en place, l'adhésion y est encore faible et inégalement répartie. Il faut dire que les premières initiatives n'ont pas connu le succès escompté. Les centres pastoraux, qui avaient pour finalité de palier aux difficultés de modernisation liées à la transhumance, ont été peu mobilisés¹³. En 1975, seuls trois centres

¹⁰ 104 têtes en moyenne en 1980 ; 85 têtes en 1970. La SAU moyenne connaît une légère augmentation, atteignant 15ha environ dans le département. Le niveau de production a aussi augmenté, atteignant 60 litres par brebis traitée en 1977.

¹¹ Un éleveur ovin sur cinq a moins de 35 ans en 1980. Au niveau national, 11% des chefs d'exploitation ont moins de 35 ans.

¹² Il existe un transfert d'animaux depuis l'Espagne, estimé à 20 000 têtes en 1970, en Manech Tête noire (souche Biscainoa) comme en Manech tête rousse (souche Guipuscunoa).

¹³ Plusieurs explications sont données à cet échec, parmi lesquelles : le coût d'un tel investissement (bien qu'il ait été majoritairement porté par les syndicats de vallées le cas échéant), le manque d'information des éleveurs et l'inadéquation de cet outil aux besoins pressants des éleveurs (plus inquiétés par la traite en montagne que par les nécessités de la sélection) (Iribarne, 1975a). Pour ceux qui ont essayé la lutte contrôlée en montagne, au sein de ces dispositifs, les conditions du milieu n'ont pas permis le bon déroulement de l'action (mauvais temps, stress de la transhumance, étalement de l'œstrus...) (C.E.T.A. de la Vallée de la Soule, 1975b).

pastoraux ont été construits sur 14 prévus (*figure 14*) (Iribarne, 1975a) ; compte tenu de leur sous utilisation, ils cessent rapidement de fonctionner (Barranguet, 1979). De même, le haras de bélier n'a pas atteint les objectifs fixés : il n'est pas parvenu à constituer de bélier améliorateur. La location de béliers présente elle-même un défaut majeur : la transmission des maladies. L'état sanitaire des béliers est mauvais (nombreuses épидидymites rendant les béliers stériles) et entrave les possibilités d'amélioration génétique.



Figure 14 : vue générale d'un centre pastoral (Pâtre n°242, mars 1977)

Les éleveurs engagés dans ces démarches de modernisation ne perdent pas pied. En 1972, ils créent l'UPRA (Unité de Promotion et de Sélection des Races) des races laitières des Pyrénées (Iribarne, 1975b), officiellement reconnue en 1975 (*figure 15*). La Coopérative d'Insémination Ovine des Pyrénées (CIOP) est créée (insémination et testage des reproducteurs). Elle doit appliquer le schéma établi par l'UPRA et diffuser le progrès génétique (semence de béliers améliorateurs ou vente de jeunes béliers issus des meilleurs reproducteurs). En novembre de la même année, le groupement de Producteurs de Reproducteurs est créé sous la houlette de la CAOSO¹⁴. Il reprend la gestion du haras de béliers initialement créé par la FSO. Il est l'un des pendants économiques de l'UPRA (achat des béliers aux éleveurs). En 1976, le Syndicat de Contrôle Laitier Officiel (SCLO) est créé et mandaté par l'Etablissement Départemental de l'Élevage¹⁵ (EDE). La FSO lui transfère ses compétences de contrôle laitier. Les trois organismes nouvellement créés se coordonnent autour du schéma de sélection pour en assurer la mise en œuvre. En 1979, les trois organismes

¹⁴ La CAOSO (Coopérative Agricole Ovine du Sud Ouest) est le pendant économique de la FSO. Initialement orientée vers la valorisation de la laine dans le Sud-ouest, elle a par la suite été le berceau d'initiatives économiques (groupement) pour la valorisation des agneaux lourds (groupement viande) et du lait de brebis (groupement lait et fromage). Elle intègre aussi le groupement de reproducteurs (Iribarne, 1975b).

¹⁵ L'EDE (Etablissement Départemental de l'Élevage) a pour responsabilité la récolte d'information sur les populations animales du département : contrôle d'aptitudes et établissement des généalogies (Flamant, 1975).

sont réunis sur le même site, à Ordiarp, au sein du Centre Départemental Ovin (mutualisation des moyens pour la sélection des races locales).

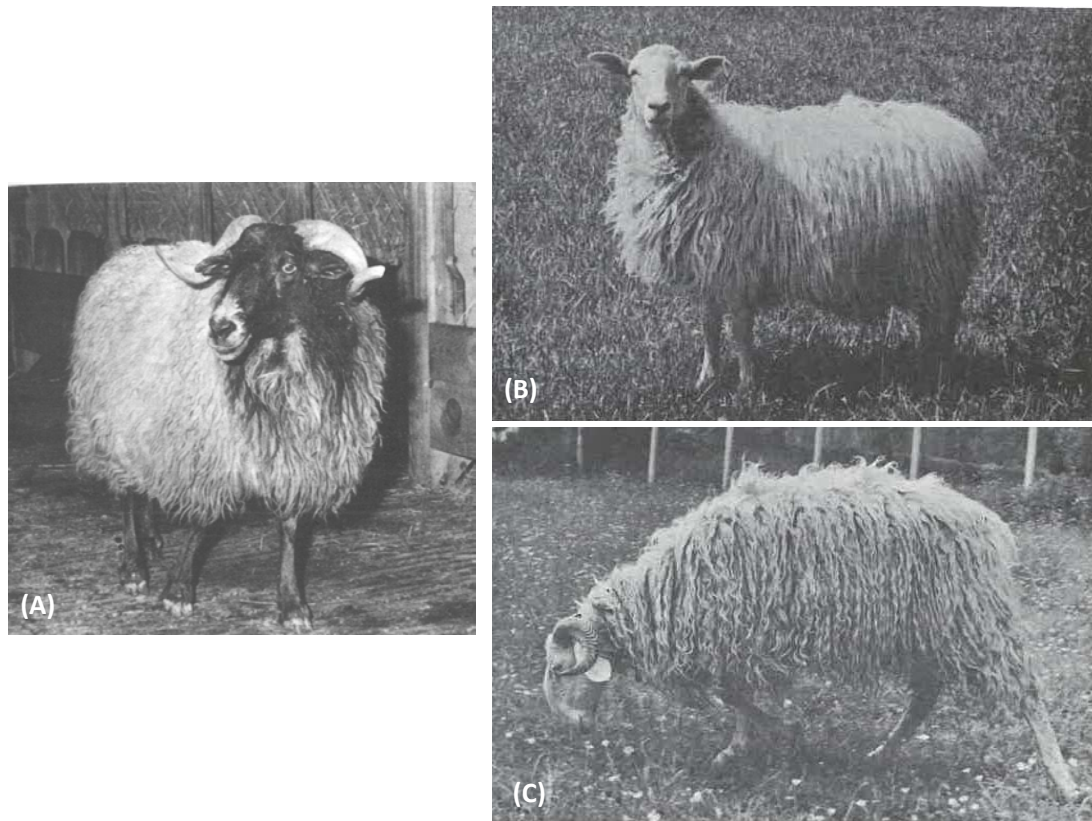


Figure 15 : les races laitière pyrénéennes reconnues sont la Manech Tête Noire (A), la Manech Tête Rousse (B) et la Basco-Béarnaise (C) (Gros, 1970 ; Pâtre n°246 – septembre 1977)

Les races reconnues sont la Manech Tête Rousse (70 000 têtes), la Manech Tête noire (240 000 têtes) et la Basco-béarnaise (80 000 têtes). Les éleveurs à la fois membres au SCLO (contrôle des lactations) et à la CIOP (contrôle des paternités) constituent la base de sélection (fournisseur d'amélioration génétique). Ils sont particulièrement actifs en ce qui concerne la Manech Tête rousse, le nombre de brebis suivies dépassant largement le seuil établi pour une sélection efficace.

Les initiatives de développement de l'activité ne se limitent pas à ces dynamiques professionnelles. Les enjeux de l'activité agricole sont intégrés dans ceux du développement local et de la vie rurale, notamment à travers les contrats de pays (1974-75)¹⁶. Elles s'inscrivent par ailleurs dans un cadre plus large de politique de la montagne initiée par la loi montagne (1972)¹⁷.

¹⁶ Plusieurs contrats de Pays ont été montés. C'est dotation de l'Etat affecté à des collectivités en fonction des projets construits. Ce cadre a permis de construire une réflexion générale sur le développement économique de la Soule et notamment sur l'amélioration des conditions d'élevage. En vallée d'Aspe, le contrat de pays permet de créer la coopérative d'Accous (cf. 3.2.2 La fabrication fermière, une alternative aux secousses laitières ?).

¹⁷ La loi Montagne a pour finalité de reconnaître l'handicap lié à l'espace montagneux (Indemnité Spéciale Montagne).

2.2.2. L'INSTAURATION DE NOUVEAUX DEBOUCHES

Le 1^{er} mai 1972, la filière ovine laitière est de nouveau perturbée : suite aux difficultés de commercialisation du fromage de Roquefort, les entreprises de Roquefort suspendent la collecte de lait dans le département, aussi bien que dans le rayon (Errotabehere, 2011). Les éleveurs sont, encore une fois, dans une situation délicate : mai et juin constituent les mois les plus rentables de production laitière. De fait, entre 1970 et 1975, la fabrication du fromage sur l'exploitation augmente de 40% (Corouge, 2002). Cette dernière est essentiellement tournée vers la consommation domestique, mais une partie est commercialisée¹⁸.

En contre partie de la baisse de fabrication de Roquefort, la fabrication de fromage de pays progresse : selon une logique de vases communicant, elle passe de 18% de la collecte en 1972 (dont 8% en fabrication industrielle) à 38% en 1975 (ADER, 1977). Cette réallocation des débouchés est due à deux mouvements concomitants. D'une part, Rigal-Société décline sa stratégie de diversification au niveau local à travers leur filiale Pyrenefrom (100 tonnes de fromage de pays fabriqué en 1972, 420 en 1975). D'autre part, de nouveaux transformateurs s'implantent dans le département. Entre 1973 et 1975, la fromagerie des Chaumes¹⁹, qui, initialement, travaille le lait de vache, entreprend la collecte de lait de brebis (Heron et Millet, 1985). Son implantation a été initiée par la demande de certains de ses producteurs de lait de vache (vallée d'Aspe, 1972) puis par un groupe d'éleveurs ovins de Soule, réunis en syndicats de producteurs (1975). En 1975, elle produit alors 120 tonnes de fromage des Pyrénées. Les éleveurs se lancent aussi dans le mouvement coopératif. Il y a déjà le groupement d'éleveurs de l'abbaye de Belloc (SMIA Ardigasna) créé en 1970 (40 éleveurs réunis en 1975) (Iribarne, 1975b). D'autres voient le jour par la suite : comme Berria²⁰ (1981), ou l'ULPAC (1980) qui a créé une section lait de brebis à travers la coopérative Laitière du Pays Basque²¹ (CLPB) et entame la collecte et la transformation de lait dans le département. Berria comme l'ULPAC fédèrent des producteurs ovins et des producteurs bovins.

En 1977, les entreprises de Roquefort ne représentent plus que 11 laiteries appartenant à 4 sociétés (Gilbert, 1977) (*figure 16*). La fromagerie des Chaumes assoit son activité de transformation du lait de brebis en construisant une usine de transformation à Mauléon (1978) (Heron et Millet, 1985). En 1979, Pyrenefrom entreprend la construction d'une nouvelle usine de fabrication à Larceveau. L'ensemble du paysage laitier se concentre progressivement sur les coteaux du pays basque.

¹⁸ On estime que 2 millions de litres de lait de brebis sont transformés en fromage de pays (400-500 tonnes de pur brebis et mixte contre 800 tonnes) (Arranz et al., 1986).

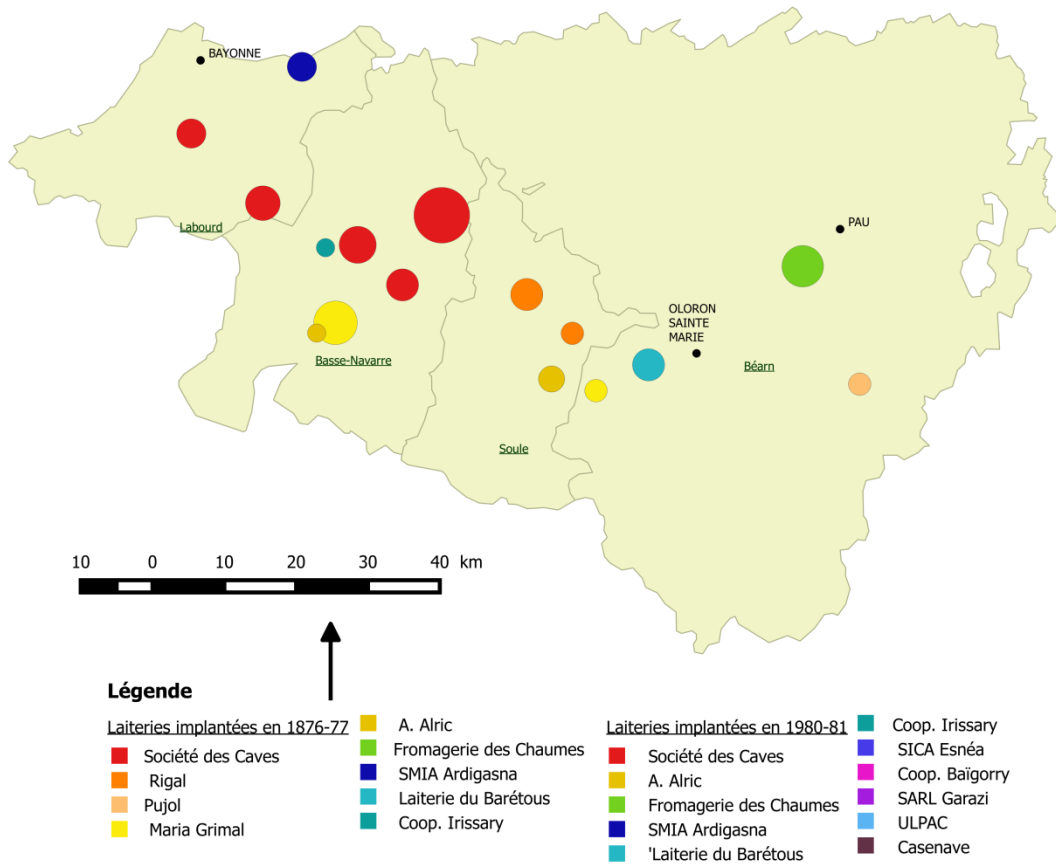
¹⁹ La fromagerie des Chaumes appartient à l'entreprise Bongrain depuis 1967 (Ricard, 1997). Cette dernière a entamé une dynamique de développement lorsque le fils, J.-N. Bongrain, a repris l'entreprise familiale en 1956.

²⁰ Berria est issu de la fusion de plusieurs petites coopératives créées précédemment : la SICA Esnea en 1975, la coopérative Baiguramendy à Irissary en 1977 et la coopérative fromagère de Baïgorry en 1979 (Heron et Millet, 1985).

²¹ La CLPB est créée en 1970. Elle réunit jusqu'à 1000 producteurs bovins laitiers. En 1974, elle adhère à l'ULP (Union Laitière des Pyrénées), elle-même adhérente de l'ULPAC (Union laitière des Pyrénées Aquitaine Charentes) pour une meilleure gestion des débouchés de lait de vache. Dès lors, elle devient une coopérative de base de cette dernière avec une place au conseil d'administration. En 1980, 35 producteurs ovins laitiers adhèrent à la CLPB et commencent à lui livrer leur lait.

La reconfiguration du paysage laitier à l'oeuvre (1977 et 1981)

Campagne laitière 1976-77



Campagne laitière 1980-81

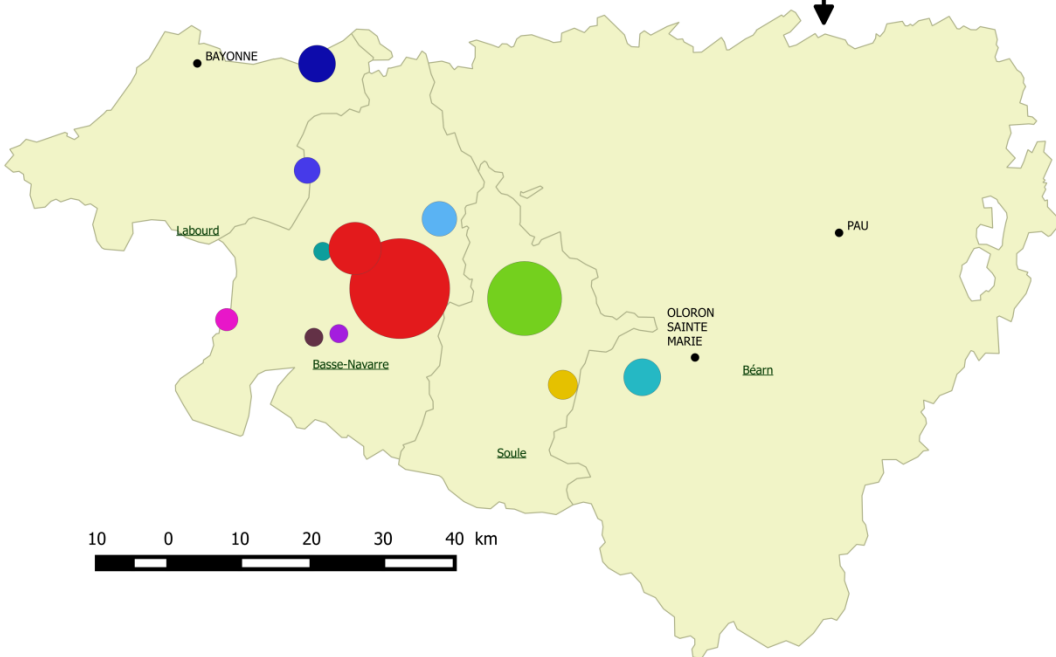


Figure 16: évolution du paysage laitier dans les Pyrénées-Atlantiques entre 1977 et 1981 (entreprises implantées et volume de collecte) (Millet, 2015 ; d'après Héron et Millet, 1985)

Le remaniement du paysage laitier ne se fait pas dans la douceur. Le statut de monopole de Société (et donc de tout puissant) est désavoué par l'arrivée des nouvelles entreprises, particulièrement l'ULPAC (Union Laitière Pyrénées Aquitaine Charente). Cette situation tendue se cristallise lorsque les dirigeants de Société menacent de quitter le bassin. De plus, en 1979-80, Société des Caves (Pyrenefrom) est acculée par les producteurs pyrénéens rassemblés par la FSO qui n'acceptent pas l'évolution du prix du lait²² (*encadré 10*). Ils demandent la parité des prix avec les éleveurs d'Aveyron (FSO, 1979).

Encadré 10 : À partir de 1975, les entreprises fromagères entreprennent une stratégie de diversification par la production de Fêta ou de pâtes pressées (Delfosse, 1992). A partir de 1976, les excédents de lait émergent dans le rayon. Dès lors le **système de paiement Roquefortais est remis en cause** : en plus du paiement suivant le rendement fromager, une retenue sur le prix du lait pour régulation du marché est instaurée. Les élus de la FSO mettent dès lors en évidence les injustices dont les éleveurs pyrénéens sont victimes : i) Le prix du lait est basé sur le rendement fromager moyen en fromagerie. Il est affiché inférieur en Pyrénées-Atlantiques, ce qui justifie un prix inférieur, malgré les analyses réalisées par la FSO ; ii) Le ramassage du lait en Pays Basque est moins rentable qu'en Aveyron et justifie une retenue ; iii) Les éleveurs basques et pyrénéens paye la retenue pour régulation du marché alors que la moitié de leur lait est destinée à la fabrication de fromage de pays qui est rentable contrairement aux autres débouchés (vente de lait en vrac en Italie ou fabrication de fromage corse).

Le conflit est finalement résolu par l'adoption d'accords entre laiteries sur la répartition des aires de collecte ; il conduit aussi à une scission au sein des producteurs. D'un côté, la FSO, de l'autre le syndicat des producteurs de lait de brebis, propre à Société des caves (créé en 1980). La FSO est finalement vidée d'une partie de ses élus, à la suite de la création d'un syndicat à vocation général en 1982 : Euskal Herriko Laborarien Batasuna (ELB) (*encadré 11*). Elle ne retrouvera une activité qu'en 1984, avec l'élection d'un nouveau bureau.

Encadré 11 : **La création d'ELB** en 1982. Sa création puise sa source dans de nombreuses actions menées dans les années 1970, qui ont conduit un certain nombre de producteurs à prendre leur distance vis-à-vis de la FDSEA et à s'organiser au sein de la FSO. L'activité ovine laitière y occupe en effet une place importante, à travers la gestion de l'Agalaxie (1977 ; non reconnue comme une calamité agricole) ou le prix du lait (conflits avec Roquefort sur le paiement du lait ; FNSEA axée sur la résorption de la surproduction alors que des laiteries manquent de lait). ELB est affilié à la Confédération Nationale des Syndicats de Travailleurs Paysans (CNSTP, future confédération paysanne - 1987). L'objectif du syndicat est de proposer une nouvelle voie d'action, une ligne de développement alternative à la FNSEA. Il se veut indépendant de tout parti politique. Cela étant dit, la création d'ELB a lieu sur un fond politique mouvementé. Le mouvement autonomiste basque prend de l'ampleur et la scission entre ELB et la FDSEA peut relever autant d'un choix de modèle agricole que d'un choix politique.

²² En mars 1973, la FSO a changé de direction. Un groupe de jeunes éleveurs, « le groupe des 40 » en prend la tête (Errotabehere, 2011). Ces éleveurs se lancent dans une défense plus forte, plus radicale de la profession. En plus des fermetures précoces des unités de transformation, ces derniers se battent sur le prix du lait de brebis avec les entreprises roquefortaises (1978).

3. 1978 – 1989 : STABILISER LA NOUVELLE CONFIGURATION DU SYSTEME PRODUCTIF

Alors même que le paysage laitier est en cours de reconfiguration, une initiative émerge d'un groupe d'éleveurs (FSO) et des laiteries pour la reconnaissance du fromage de pays. Cela se traduit, en 1980, par la reconnaissance de l'AOC Ossa-Iraty.

3.1. TABLEAU SUR UNE APPELLATION D'ORIGINE PROPRE : L'OSSAU-IRATY

Le nouveau produit industriel « Pur Brebis » est lancé et sa fabrication connaît une forte croissance (700 tonnes produites par les fromageries en 1975, 1670 tonnes en 1978) (ADER, 1977 ; Zamaron, 1978). Le marché du type est relativement étroit, limité à la zone de consommation traditionnelle du fromage (Pyrénées-Atlantiques, voire Sud-ouest) (Arranz et al., 1986). L'enjeu est alors double pour les acteurs économiques du bassin pyrénéen : il s'agit d'assurer la reconnaissance du produit pour développer sa commercialisation au-delà de son aire de consommation traditionnelle ; il s'agit aussi de se protéger de toute contrefaçon. En effet, on pointe du doigt « *le risque de voir le fromage de pays devenir un fromage de dégagement fabriqué à partir de laits d'excédents* »²³, soit la menace de banalisation du produit et donc de sous-valorisation du lait. L'enjeu porte particulièrement sur la dénomination du fromage local, et sur l'usage des termes « brebis » et « Pyrénées ».

Les professionnels entament donc les démarches pour l'obtention d'une AOC. Cette dernière doit constituer un cadre commun à l'ensemble des acteurs économiques pour la production du fromage local. Après une tentative restée lettre morte en 1974²⁴, la démarche combinée de la FSO, des industriels et des coopératives résulte en la création du syndicat de défense de l'Ossau-Iraty en 1978 (Cachenaut, 1982). Pyrenefrom ne participe pas à la construction du dossier. Elle fabrique un autre type de produit²⁵. En mars 1980, le décret de reconnaissance de l'AOC « Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées » (format 4-5kg) ou « Petit- Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées »²⁶ (format 2-3kg) est publié (*annexe 3*). L'AOC obtenue inscrit la production du fromage au sein d'une aire géographique spécifique (les Pyrénées-Atlantiques). Les contraintes établies sont relativement faibles : le lait doit être issu de brebis de races locales élevées dans le département ; les exigences de fabrication ne doivent pas contrecarrer les possibilités d'innovation et de développement des entreprises laitières.

Lors de la reconnaissance de l'AOC, l'ensemble des entreprises de transformation adhèrent au signe de qualité. Ainsi, la majorité de la production départementale correspond à une fabrication considérée comme locale : AOC Ossau Iraty (ou type)²⁷ ou Fromage mixte. Cela

²³ Laborari n°2 (décembre 1982) ; « L'Ossau-Iraty Brebis Pyrénées : un atout ou un leurre ? »

²⁴ Dès les premiers remous occasionnés par Roquefort, les producteurs responsables de la FSO ont envisagé d'assurer la reconnaissance et la protection du fromage local par une appellation : « *La fédération ovine mène donc une action pour essayer de revaloriser et d'harmoniser la fabrication de ce fromage. Elle envisage de faire garantir un fromage pur brebis de qualité par une appellation d'origine et d'instaurer un système interprofessionnel de contrôle de qualité et de discipline de production.* » (Gros, 1970, p29).

²⁵ Il s'agit de Tomme Corse (GIE lait de brebis d'Aquitaine, 1982) ou de tomme italienne (Laborari) suivant les sources.

²⁶ Par souci de lecture, nous raccourcirons la dénomination à « Ossau-Iraty » dans la suite du document.

²⁷ Avant 1987, il est difficile de trouver des chiffres spécifiques à l'AOC. Ces chiffres peuvent par ailleurs être questionnés dans la mesure où la SARL Garazi n'adhère à l'AOC qu'en 1993.

dit, les deux entreprises principales du bassin (Fromagerie des Chaumes et Pyrenefrom) expriment leur désintérêt pour la promotion du produit. Pourtant, le conseil régional s'est engagé à financer 50% de l'action (soit 200 000 francs). « *Malgré toutes les difficultés, l'appellation est officiellement acquise. Il reste maintenant à l'utiliser et à la faire connaître. Devant le peu d'engouement manifesté par le secteur Industriel, la Coopération et les représentants des Producteurs doivent se mettre d'accord pour lancer cette appellation et surtout la promouvoir. L'avenir des producteurs du Béarn et du Pays Basque en dépend.* » (Cachenaut, 1982).

Quant aux producteurs fermiers, en 1981, il n'y a que les coopératives béarnaises (Ossau et Aspe) et un producteur fermier basque qui adhèrent à l'AOC. Une tension a par ailleurs émergé à partir de la dénomination même de l'appellation, entraînant une distanciation certaine avec les éleveurs béarnais, particulièrement en vallée d'Ossau (sentiment de dépossession de par le nom de l'AOC). Un éleveur basque à la retraite l'explique ainsi :

« D'ailleurs à l'époque il y a eu levée de bouclier. Les fabricants fermiers de la vallée d'Ossau... ce qu'il faut dire aussi c'est qu'au niveau de la vallée d'Ossau, en particulier, il y avait un système au niveau des producteurs fermiers qui était le suivant. C'était un système partenarial : les producteurs fabriquaient le fromage, et le cédaient à des affineurs qui affinaient le fromage euh... avec comme rémunération euh... 1/10 ou 1/12 des fabrications, comme prestation de services et puis après soit c'est les producteurs qui le commercialisaient, soit c'est les affineurs²⁸. Même comme les producteurs, c'était des producteurs, et ce n'était pas des commerciaux, en général c'était les affineurs qui commercialisaient. Donc eux, ils utilisaient la marque Ossau. Alors ils ont fait pression au niveau des producteurs en disant « vous voyez ils nous ont piqué notre nom, Ossau Iraty, il faut pas adhérer à ce syndicat » donc c'est toujours plus ou moins le cas, sauf qu'il ya eu une coopérative des producteurs qui s'est créée et développée, eux adhérant dès le départ. Au niveau du privé, ils n'ont pas adhéré. Les caves d'affinage n'ont pas adhéré, donc les producteurs non plus. » (C., 2013)

3.2. EN 1983, PLUS AUCUN ROQUEFORT N'EST FABRIQUE DANS LES PYRENEES-ATLANTIQUES

3.2.1. L'ASSISE DE NOUVEAUX TRANSFORMATEURS, LA REMANENCE DE SOCIETE

Dans la continuité des années précédentes, la fabrication de Roquefort a diminué au gré des fermetures d'usine. En 1983, la dernière laiterie fabriquant du Roquefort (Rigal) ferme. L'ensemble de la production départementale est dès lors destinée à la fabrication du type « Brebis-Pyrénées » dont fait partie l'AOC Ossau-Iraty (*figure 17*). Elle représente 3 935 tonnes en 1985 (Heron et Millet, 1985). Le vide laissé par les entreprises de Roquefort est ainsi vite occupé par les autres entreprises, participant à la diversification des transformateurs dans le département et à la constitution de zones de collectes se chevauchant les unes les

²⁸ Traditionnellement en Béarn, l'éleveur déposait ses fromages dans un saloir privé. L'affineur se rémunérait en prélevant un fromage sur douze (dîme). Le mode de commercialisation associé est celui des ventes en foires et marchés à des grossistes (foire-concours de Laruns). Ce mode de commercialisation tend à régresser. Le circuit principal correspond à la vente des fromages à des ramasseurs qui eux même les vendent à des grossistes-affineurs. Au Pays Basque, le circuit de vente privilégié est la vente directe à la ferme.

autres. En 1985, ce sont huit entreprises qui sont implantées dans le département et qui se répartissent un peu plus de 18 millions de litres collectés²⁹.

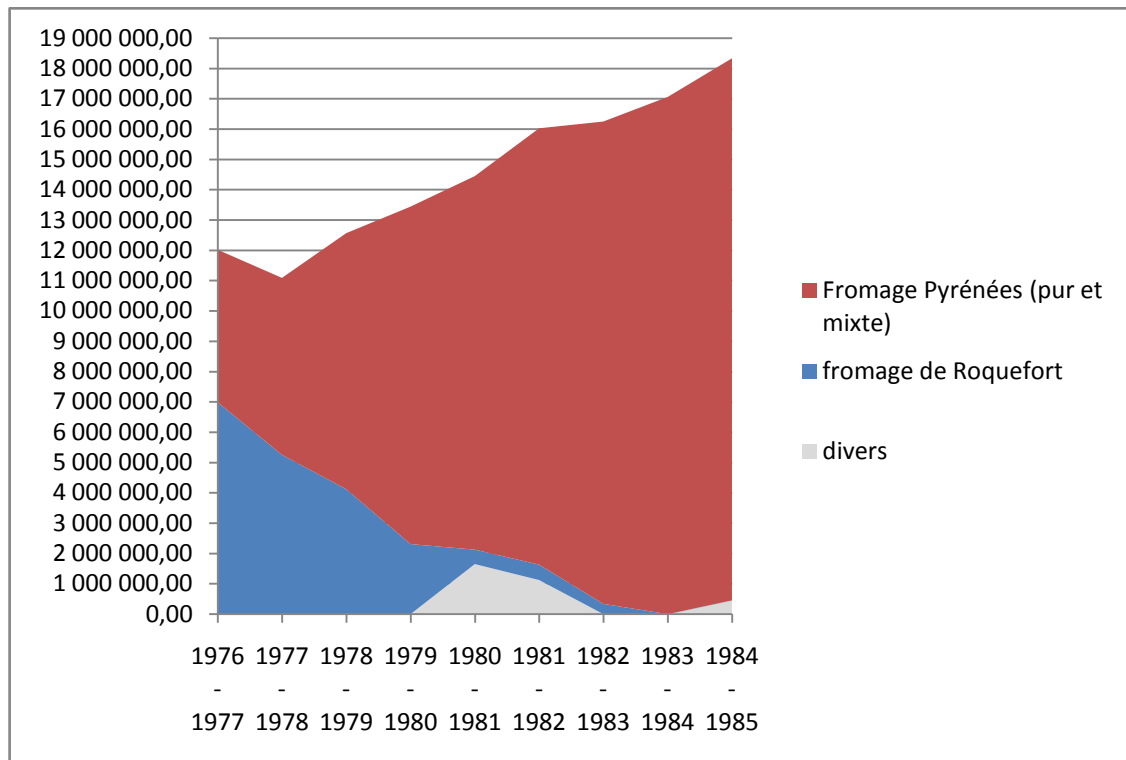


Figure 17: évolution de la transformation dans les Pyrénées-Atlantiques (Heron et Millet, 1985)

Si la concurrence s'est relativement apaisée concernant la collecte du lait (accords entre laiteries en 1981) (Cazenave-Piarrot, 1987), elle est encore d'actualité concernant les débouchés. En effet, toutes les entreprises nouvellement implantées produisent le même type de fromage dont il s'agit de développer le marché, au niveau régional comme au niveau national. La fromagerie des Chaumes est particulièrement active dans la promotion de ses produits. Ainsi, en 1984, bien qu'il ait décuplé en l'espace de dix ans, le volume collecté par l'entreprise ne suffit pas à satisfaire le marché créé : elle produit 1276 tonnes dont 300 issus du lait d'Aveyron (2 millions de litres de lait acheminés (Heron et Millet, 1985).

Par contre, Pyrenefrom ne suit pas cette tendance générale. Après avoir opéré un repli de la collecte dans un rayon de 30km autour de la fromagerie, l'entreprise n'entame pas de phase de développement. « A ce sujet, M. Salanet (Société des Caves) a précisé sa position dans les Pyrénées-Atlantiques : « Nous nous maintiendrons au niveau où nous sommes » (cela correspond en fait à une régression, puisque la collecte augmente chaque année) »³⁰. Cela

²⁹ L'arrivée de nouveaux acteurs économiques dans la transformation départementale du lait de brebis continue. En 1981, la SARL Garazi est créée à Saint Michel (à proximité de Saint Jean Pied de Port) ; c'est une entreprise détenue par un petit groupe d'éleveurs. En 1982, la SCOP Agian (coopérative ouvrière) est créée (Heron et Millet, 1985). Par ailleurs, l'ULPAC (à travers la CLPB) a vu sa collecte multipliée par six en l'espace de 5 ans et a construit une usine de transformation à Lons (1983). La fromagerie des chaumes a agrandi son usine de transformation (1984). Cela dit, la coopérative Berria connaît ses premières difficultés (1984-85) : l'outil est surdimensionné (capacité de 10 millions de litres, collecte de 2,5 millions de litres) et les coopérateurs sont dépassés par les enjeux de gestion de l'outil coopératif.

³⁰ *Pâtre* n°348 (novembre 1987) : « Pyrénées-Atlantiques : le lait devenu majeur ».

n'empêche pas l'entreprise de rester un des leaders du système productif. Pour la campagne 1986-87, Chaumes et cette dernière se partagent 69% de la collecte (respectivement 34,8% des volumes collecté et 34,1%).

Par ailleurs, à partir de la campagne 1982/83, les modalités de négociation du prix du lait entre Société des Caves et les éleveurs livreurs pyrénéens sont distinctes de celles négociées au sein de la confédération générale de Roquefort. Le prix du lait n'est plus basé sur le calcul du prix de revient du Roquefort et le rendement fromager en laiterie ; il est fonction du contexte départemental (prix du lait des autres entreprises). Dès lors, les Pyrénées-Atlantiques ne sont plus inscrites dans le giron des entreprises roquefortaises, le bassin de production départemental suit une trajectoire autonome.

3.2.2. LA FABRICATION FERMIERE, UNE ALTERNATIVE AUX SECOUSSES LAITIERES ?

Dans les années 1980, une dichotomie semble voir le jour dans le département, entre une zone de production laitière spécialisée dans la livraison du lait (coteaux basques) et d'autres zones de production où la production fromagère est maintenue (montagne basque et Béarn). En 1983, on estime que 700 tonnes de fromages « purs brebis » (Pays Basque, Vallée d'Ossau) et de fromage mixtes (Vallée d'Aspe) sont produits par 400 éleveurs. Si la production de fromage à la ferme et sa commercialisation sont une activité traditionnelle en Béarn, elle tend émerge au Pays Basque³¹. Un éleveur basque à la retraite raconte ainsi :

« Évidemment au bout de 2-3 ans après l'installation, on se rendait compte qu'en livrant le lait on n'allait pas s'en sortir, donc on a envisagé la transformation, ce qui en Pays Basque était quand même nouveau. Transformer toute sa production. Parce que bon on était habitué à livrer du lait, en fin de saison, pendant 15 jours de faire quelques fabrications pour la consommation familiale. C'était ça le principe. Puis il y avait des bergers sans terre qui eux en montagne fabriquaient par contre. Qui faisaient du fromage pour les hôteliers et tout ça. Et puis bon on a fait une année d'essai en transformant 40 litres par jour et puis l'année suivant on a basculé sur la totalité. » (C., 2013).

Cela dit, les secousses qui ont eu lieu au sein du paysage laitier et qui ont mené à la production industrielle du fromage de pays chamboulent le marché local et instaurent aussi une concurrence en dehors du département (Cazenave-Piarrot, 1987). Cette reconfiguration impose de nouvelles règles de commercialisation et perturbe la structure traditionnelle de vente des fromages locaux en Béarn. La plupart des grossistes affineurs supportent mal la concurrence ainsi établie et disparaissent³². Cette nouvelle situation de concurrence exacerbe les difficultés que rencontrent les fermiers, notamment en ce qui concerne la fourniture d'un produit régulier (problèmes de fabrication et d'affinage récurrents). A partir de 1979, plusieurs éleveurs fromagers décident de s'organiser pour travailler collectivement à l'affinage et la commercialisation de leurs produits (Arranz et al., 1986). Plusieurs coopératives sont ainsi créées (vallée d'Aspe en 1979, vallée d'Ossau en 1981, Soule en 1986) et se réunissent en une union de coopératives à partir de 1983 ; elle réunit 70 coopérateurs et commercialise une centaine de tonnes de fromages en 1985. Au Pays Basque,

³¹ Un technicien fromager est embauché au CDEO au début des années 1980 pour accompagner cette évolution.

³² Cette tendance s'inscrit par ailleurs dans un mouvement de concentration de l'aval du secteur agricole conduisant à une montée en puissance des centrales d'achat.

une autre coopérative est fondée : la coopérative des fromages fermiers du Pays Basque à Saint Jean Pied de Port (créée en 1982, 20 adhérents). En 1985, une partie des éleveurs ovins fromagers est donc inscrite dans une démarche collective leur assurant, entre autres, un réseau de commercialisation mutualisé (*figure 18*). Les autres maintiennent leur circuit de vente classique. Les circuits traditionnels sont maintenus par deux négociants, Matocq³³ à Asson et Pardou à Gère-Bélesten qui commercialisent la moitié de la production environ (Ricard, 1997).

Organisation de la filière fromagère fermière en Pyrénées-Atlantiques (1985)

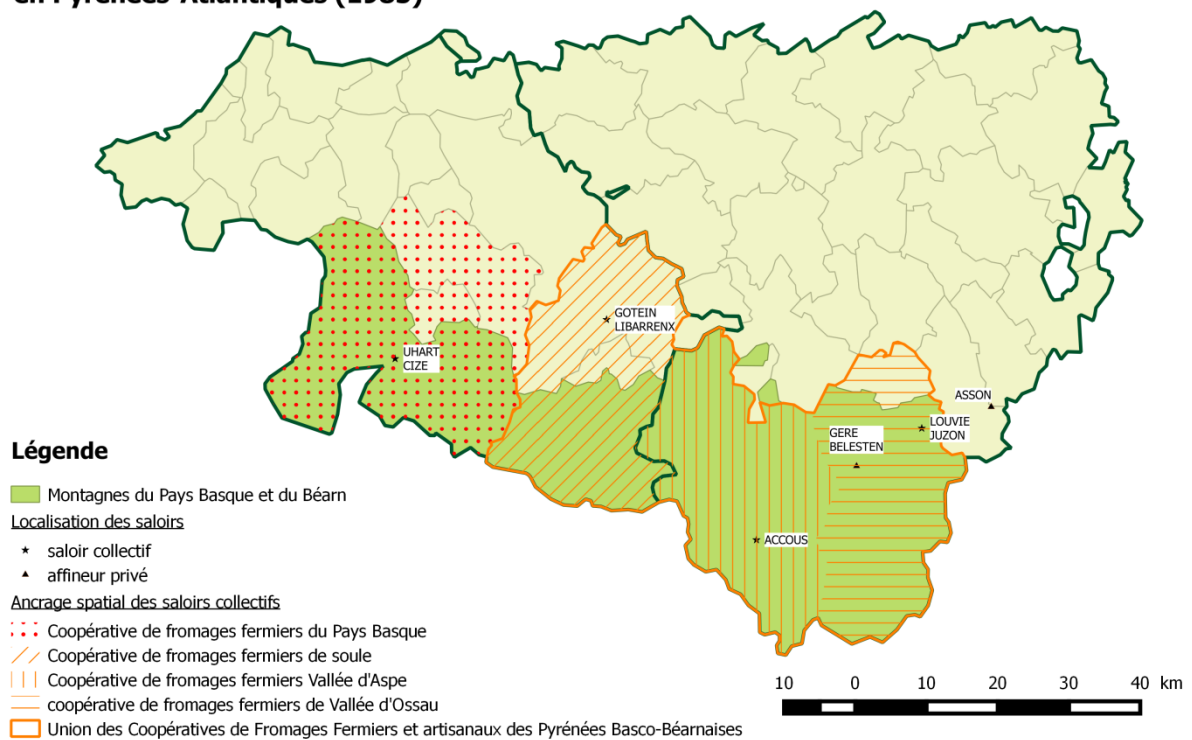


Figure 18: structuration des débouchés fermiers en 1985 (Heron et Millet, 1985; Cazenave-Piarrot, 1987)

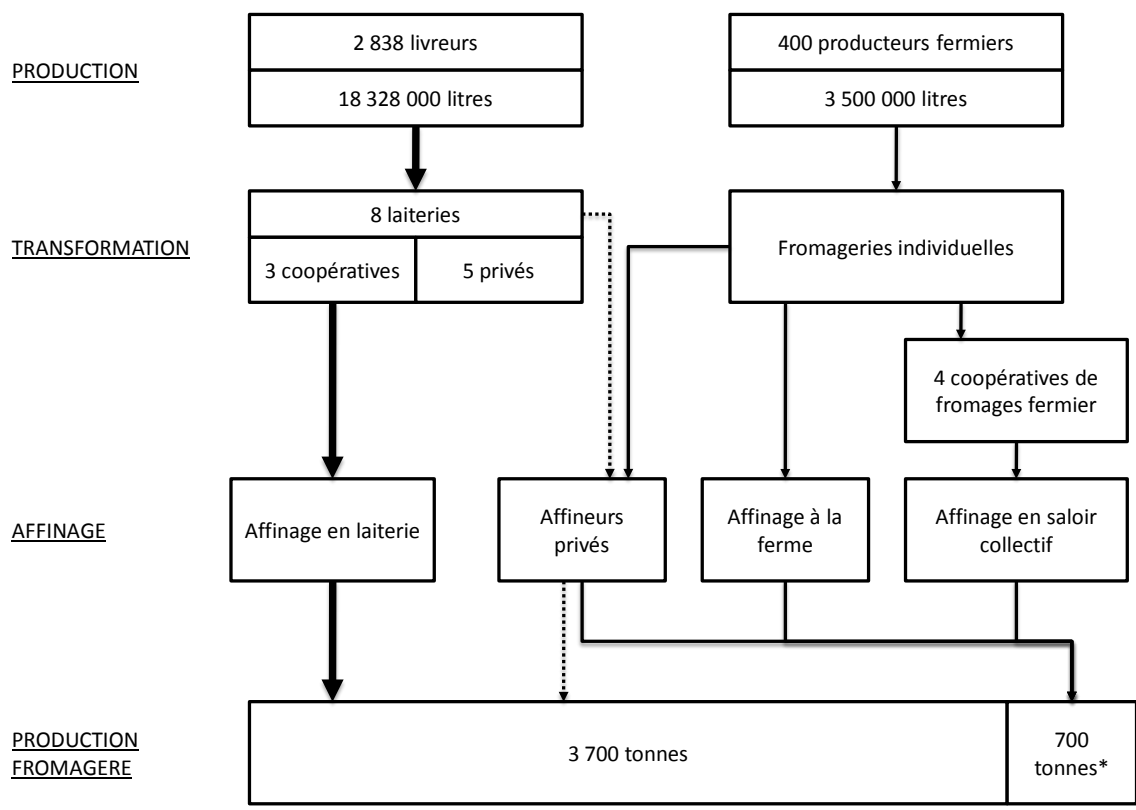
3.3.L'ENJEU DE LA FIN DES ANNEES 1980 : REGULER LE SYSTEME PRODUCTIF

3.3.1. LA CREATION DE L'INTERPROFESSION ET SES MISSIONS

La fabrication du fromage « Brebis-Pyrénées » est en augmentation chaque année (+320 tonnes/an en moyenne entre 1977 et 1985). Les perspectives de commercialisation restent positives, malgré une valorisation hétérogène du produit³⁴. Par ailleurs, les acteurs économiques participant à la production du fromage pyrénéen se sont multipliés (*figure 19*).

³³ En 1985, ce dernier affine des fromages fermiers (78 tonnes) et les fromages fabriqués par la Fromagerie du Barétous (Dussarat - 420tonnes).

³⁴ En 1985, le « Pur Brebis Pyrénées » est valorisé à 70F/kg dans les Pyrénées-Atlantiques (Heron et Millet, 1985), mais il est trouvé à 39,80F/Kg dans certains points de vente (*Laborari n°40*, 1985).



* Tonnes « équivalent brebis » : tonnage qui a servi à fabriquer du fromage mixte inclu

Figure 19 : organisation de la transformation du lait de brebis en 1986 (Arranz et al., 1986)

Compte tenu de l'accroissement de la production et de la reconfiguration récente du paysage laitier, ainsi que du contexte général de surproduction (chèvre, Roquefort), les élus professionnels s'entendent en 1985 sur la nécessité d'un organisme apte à gérer conjointement production et débouchés (Arranz et al., 1986 ; Heron et Millet, 1985).

« Des accrochages entre laiteries, surproduction, qui est responsable ? Le marché ne suivait pas, tous ces problèmes se sont greffés... Comme j'étais élu à la chambre d'agriculture à Pau et en plus producteur de lait de brebis et président de la commission ovine, on m'avait demandé d'étudier la mise en place d'une interprofession. Ca a mis son temps parce que bon... on était tous chacun dans son coin : les producteurs produisaient, les transformateurs transformaient et vendaient leurs productions, bon. Il y a eu une cacophonie terrible aussi chez les industriels. Grosse production, mauvaise qualité des fromages qu'on jetait à la poubelle, ça a été n'importe quoi. Alors il a fallu se structurer et penser à une interprofession pour gérer tout ça. » (G., 2013).

Cet objectif ne peut être atteint que collectivement, par une mutualisation de la recherche d'information (potentialités du marché), par une gestion collective du lait (gestion des volumes indépendante des zones de collecte), par une mutualisation des risques de commercialisation (gestion collective du stockage) et de la promotion (en mobilisant l'AOC Ossau-Iraty, mais aussi à travers les marques d'entreprises). L'Association interprofessionnelle du lait et produits laitiers de Brebis des Pyrénées (IP64) est ainsi créée en 1986. Les premiers travaux consistent à mettre au point des outils de conjoncture. Par la suite, en 1990, les accords interprofessionnels rendent obligatoire le paiement du lait à la qualité et instaurent des règles de paiements selon des critères communs : qualité sanitaire du lait

(germes totaux, coliformes et butyriques) et richesse (matière grasse et matière protéique). L'IP64 lance un programme de soutien aux éleveurs pour l'amélioration des conditions de traite. Elle se fait le relai de subventions publiques pour l'aménagement des bâtiments.

3.3.2. AU TOURNANT DES ANNEES 1990, LES DEFIS A RELEVER

En 1986, l'interprofession conduit une enquête auprès des éleveurs pour cerner les perspectives de développement de la production sur 5 ans. « *En 1992, la production de lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques aura changé de visage. Devenue moins traditionnelle, elle sera mieux équipée, mieux cadrée et concernera des éleveurs jeunes.* »³⁵. Cette perspective pose la question de la capacité d'absorption des transformateurs ; mais pour l'heure, les éleveurs ne produisent pas suffisamment : il y a un déficit de production, déficit comblé par des approvisionnements extérieurs (Espagne, Aveyron).

En l'occurrence, les élevages du département connaissent une modernisation importante au cours des années 1980³⁶, notamment à travers la structuration des exploitations (1 000 bâtiments d'élevage construits entre 1979 et 1989 ; 400 éleveurs équipés en machines à traire en 1989) (Diependaele, 1997). La taille des troupeaux augmente et les conduites d'élevage évoluent (état sanitaire, alimentation) ; les fourrages fermentés (ensilage de maïs), notamment, émergent dans le département (*Encadré 12*). La transhumance évolue aussi. Si $\frac{3}{4}$ des troupeaux montent encore en estives en 1989, de nombreux éleveurs tendent à réduire le temps de transhumance en retardant la montée en estives : « *Cette orientation s'explique par le souci d'une plus grande maîtrise du troupeau : insémination, les contrôles de paternité, la préparation à l'agnelage sont difficiles voire impossibles en estives.* » (Diependaele, 1997).

Encadré 12: les débuts d'un éleveur basque dans les années 1980.

I. s'est installé en 1981 sur la ferme familiale. Il élevait des brebis et des vaches allaitantes, comme la plupart des éleveurs de la région. Il a commencé par construire des bâtiments : une bergerie et une salle de traite (machine à traire et tank). Il a augmenté son troupeau. C'est au début des années 1980 que les aliments concentrés ont été introduits dans les fermes. Ils ont été introduits avec la prime sécheresse d'une année difficile ; selon lui, c'est une manière de faire goûter à l'achat d'aliment. C'est pendant cette même période qu'il a commencé à utiliser l'ensilage de maïs en ovin. Il a été l'un des premiers à le faire dans le coin, avec un voisin. Ils n'étaient pas équipés pour : « *La première année qu'on a fait l'ensilage. Bon c'était un tracteur qui tirait une dessilleuse, mais on avait qu'une remorque avec une benne. Les autres c'était les charrettes d'autrefois, vous savez avec les montants sur les côtés. On tirait sur les montant et on sortait l'ensilage sur les deux côté comme ça. A la main, manuellement. Et la seule remorque qui bennait c'était à un producteur des vaches laitières.* » (I., 2013). C'était les tous débuts de cette technique, ils jouaient un peu aux apprentis sorciers : ils ont notamment eu des cas de listériose parce que l'ensilage n'était pas équilibré pour les brebis. I. a aussi fait des essais avec la betterave fourragère avec le CDEO, mais l'expérimentation a été abandonnée.

³⁵ *Pâtre* n°348 (novembre 1987) : « Pyrénées-Atlantiques : le lait devenu majeur ».

³⁶ Pour adapter l'appui technique aux conditions de production départementale, le Centre Départemental de l'Élevage Ovin (CDEO, officialisé en 1983), intègre un organisme de recherche-développement : le SICA-CREOM (1983). Un service pastoral est créé en 1988 par la chambre d'Agriculture, il est implanté au CDEO, à Ordiarp. Il s'agit d'accompagner les éleveurs pratiquant la transhumance (quelle que soit la forme de celle-ci).

Cela dit, ces évolutions ne sont pas suffisamment rapides, et il semble que l'augmentation de la production ne soit pas à la hauteur des besoins des entreprises laitières. Lors de la journée ovine organisée en 1987, le dirigeant des Chaumes donne sa lecture de la situation : « *Vos brebis sont trop paresseuses, elles produisent peu et pas toute l'année, et puis le peu qu'elles produisent, il faut le payer cher.* »³⁷ Ce constat s'inscrit dans un contexte d'ouverture de l'Europe et donc de libération d'une menace : le lait espagnol bon marché. Il y a plusieurs moyens pour répondre à cet enjeu. L'un d'entre eux est de renforcer la sélection génétique des races locales, ce à quoi s'attèlent les élus du CDEO, notamment par la mise en place de contrats de sélection (taux d'IA minimum et règles plus strictes). A la veille des années 1990, le schéma de sélection de la Manech Tête Rousse, celui de la Basco-Béarnaise sont dynamisés sous l'effet de l'intégration d'un groupe de jeunes éleveurs. Le schéma de la Manech Tête Noire est par contre au point mort.

Un autre moyen consiste en un changement de conduite d'élevage, basée sur des races exogènes : la Frise dans un premier temps qui est un échec (*encadré 13*), puis la Lacaune. L'introduction de Lacaune est la conséquence de deux phénomènes concomitants. Pour certains, ce choix s'inscrit dans la logique d'achat des béliers frises : la sélection génétique n'est pas assez efficace ; la conversion à la race Lacaune permet d'opérer un bond dans la production, sans passer par la case « prolongement de l'effort collectif ». Pour d'autres, le lourd épisode d'épidémie d'Agalaxie contagieuse³⁸ (1985-1988) a occasionné de lourdes pertes ; l'achat d'un nouveau troupeau engage à réinitialiser l'effort génétique, l'achat de brebis Lacaune, moins chères que les brebis de race locale, est dès lors privilégié. En 1990, on dénombre une quarantaine d'élevages Lacaune dans le département, principalement dans les coteaux (CNPL, 1995). Il existe par ailleurs des élevages mixtes.

Encadré 13: la tentative d'élevage de béliers frisons dans le département

En 1983, la laiterie des Chaumes, en association avec un groupe d'éleveurs achète des reproducteurs de race Frise en Allemagne. L'objectif est d'atteindre un niveau de production satisfaisant rapidement, en croisement avec les brebis de race locale. Ils en affectent sept au CDEO. « *L'intérêt immédiat était à la fois de promouvoir une plus large diffusion de semence frisonne par l'insémination artificielle, mais aussi d'éviter les croisements « sauvages » et incontrôlables.* »* Le CDEO met en place une expérimentation afin de juger objectivement la valeur économique de ces brebis croisées (F1). Les résultats sont peu probants : les brebis F1 ne sont pas adaptées au milieu et l'augmentation de la productivité n'est pas systématique ; le lait produit est moins riche. Ces résultats confortent les élus du CDEO dans la nécessité de poursuivre la sélection des races locales ; mais ils ne freinent pas les éleveurs motivés. « *Durant l'été 1987, alors que les premiers résultats étaient publiés, de nouveaux achats de frisons avaient lieu, mais cette fois en provenance de Hollande. L'intérêt porté aux frisons restait très vif. Il était officialisé par la création d'une association d'éleveurs frisons.* »*

*Pâtre n°358 (novembre 1988) ; « Frisonne : introduction dans les Pyrénées »

Ces choix ne sont pas tout à fait incompatibles avec l'AOC Ossau-Iraty, dans la mesure où les races ne sont pas spécifiées dans le cahier des charges. Pourtant, l'introduction de troupeaux

³⁷ Laborari n°69 (novembre 1987) ; « journée ovine à Ordiarp : des questions... des réponses ? »

³⁸ Maladie non mortelle de la brebis occasionnant mammites et de lourdes pertes au niveau de la production. Une modalité de gestion de la maladie, particulièrement appliquée en Pyrénées-Atlantiques a été l'abattage total.

de race Lacaune dans le département ne laisse pas indifférent. Les élus de l'AOC engagent un changement du décret pour spécifier les races locales (CNPL, 1995). Au cours de la même période, les élus du CDEO entament une réflexion similaire : alors que les financements publics³⁹ sont plus ciblés à partir de 1990, il devient nécessaire d'arbitrer la tarification des services (contrôle de performance, insémination) en fonction de la participation des troupeaux à l'effort collectif local (majoration pour les troupeaux de race exogène).

De toute évidence, l'AOC Ossau-Iraty est intégré dans une stratégie de valorisation plus ample axée sur l'offre d'un panel large de fromages types « pur brebis » (figure 20). En 1989, la fromagerie de Belloc quitte l'AOC Ossau-Iraty, la fromagerie des Chaumes retire une grande partie de sa production fromagère de l'AOC. Leur fromage (label monastique, Etorki) ne répond plus au cahier des charges (usage de l'ultrafiltration ; obligation de travailler avec du lait non ajusté), et les perspectives de changements institutionnels au niveau national (encadré 14) imposent à toutes les ODG de faire appliquer leur cahier des charges. Par ailleurs, ces entreprises ont su instaurer un marché pour leur fromage de marque et n'ont plus d'intérêt à souscrire à l'AOC. Particulièrement, Bongrain (sociétaire de fromagerie des Chaumes) a depuis longtemps adopté une stratégie commerciale axée sur la mise au point de produits innovants et leur mise sur le marché appuyée sur des campagnes publicitaires intenses (Ricard, 1997). Etant acteur majeur de la filière laitière, le choix de la fromagerie des Chaumes impacte le développement de l'AOC : Etorki représenterait plus de 50% des ventes de Pyrénées Brebis en France. Pour sa part, la fromagerie des Chaumes investit en Soule où elle entame la construction d'une nouvelle usine (Viodos).

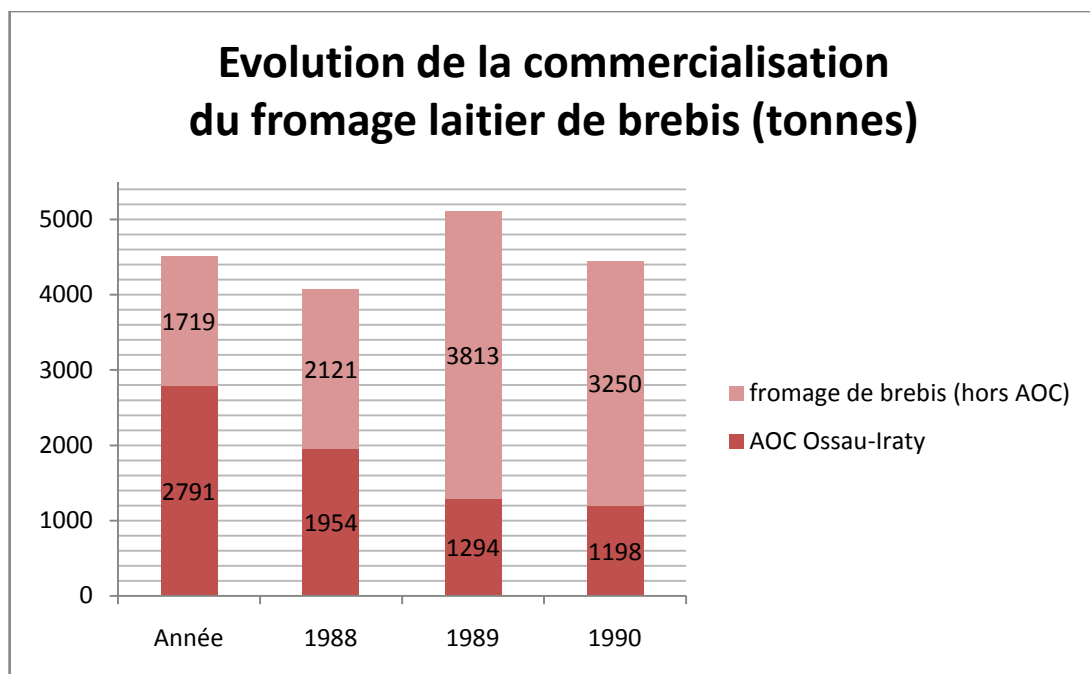


Figure 20: évolution de la commercialisation du fromage laitier de brebis (1987-1990) (CNPL, 1995)

³⁹ Nouveau contrat de plan Etat-Région (1990) statuant des nouvelles dispositions vis-à-vis des crédits d'amélioration génétique accordés.

Encadré 14 : Le tournant de 1990 dans la gestion des AOC fromagères (Menadier, 2012)

Depuis 1955, le Comité National des Appellations d'Origine Fromagère (CNAOF) est l'instance nationale de gestion des Appellations fromagères. Les modalités de protection de ces fromagères ne sont pas précisées et sont bien souvent limitées à la délimitation d'une zone de production, dont le volume ou la capacité de production est un critère essentiel.

A partir de 1990, l'INAO prend en charge les appellations fromagères en plus des appellations viticoles. A ce titre, le Comité National des Produits Laitiers est créé. Dès lors, les modalités de caractérisation du lien du produit à son terroir sont basées sur les critères établies dans le domaine viticole. Les procédures sont homogénéisées et des expertises sont instaurées dans le domaine fromager. De nombreuses AOC créées sous le CNAOF entament la révision de leur cahier des charges afin de se plier à cette nouvelle philosophie de l'AOC.

4. 1991 – 2000 : CRISE DU LAIT ET MISE EN ŒUVRE

EFFECTIVE DES OUTILS DE GESTION DE L'ACTIVITE OVINE LAITIERE

4.1.LA CRISE DU LAIT DE 1991 ET SA GESTION PAR L'INTERPROFESSION

Les conditions climatiques de 1990-91 ont été favorables à l'activité ovine laitière du département, participant ainsi à un bond dans la production : de 22,6 millions de litres à 27 millions de litres en une campagne. Tous les fromages fabriqués ne sont pas écoulés sur le marché, les stocks augmentent dans les laiteries. Le prix du lait chute. Il passe de 6,10F le litre en 1990⁴⁰ à 5,60 – 5,80 F le litre suivant les laiteries en 1991. Cette situation de surproduction est subie par l'ensemble des éleveurs livreurs, dubitatifs. Il y a cinq à peine on leur disait que leurs brebis ne produisaient pas assez. Par ailleurs, la crise du lait débute en milieu de campagne (janvier 1991), rien n'augurait ce revirement de situation⁴¹.

Les différents acteurs économiques prennent dès lors conscience de la nécessité d'agir collectivement pour la valorisation des fromages des Pyrénées-Atlantiques. Cela dit, tous les acteurs ne sont pas d'accord quant aux moyens à mettre en œuvre : qui aider ? Les éleveurs ? Les industriels ? Dans quelles proportions ? Quelle forme de valorisation du lait et du fromage promouvoir ? La situation est délicate et tendue et aboutie finalement à la signature d'accords élaborés en préfecture. Une demande est faite à l'ONILAIT⁴² pour dégager les surstocks hors du marché (estimés à 1 000 tonnes) ; les entreprises s'engagent à payer 6F minimum le litre des 24 à 25 millions de litres produits (sans présumer du prix de l'excédent) ; il est enfin demandé aux pouvoirs publics de prendre en charge les 2/3 du coût d'une promotion collective.

⁴⁰ L'année n qualifie la campagne laitière écoulée de la fin de l'année n-1 au milieu de l'année n.

⁴¹ L'Assemblée Générale de l'interprofession a eu lieu le 11 novembre 1990. Aucun laitier n'a laissé entendre que la situation ou le marché étaient tendus.

⁴² Office National Interprofessionnel du Lait et des Produits Laitiers. Depuis 1984, l'ONILAIT (Etablissement public à caractère industriel et commercial) a pris la suite des missions du FORMA dans le secteur laitier. L'office assure notamment la gestion de l'écoulement des produits laitiers (toute espèce confondue).

L'ensemble de ces mesures sont mises en œuvre. En 1992, l'interprofession lance un plan pluriannuel de promotion. Elle concerne l'ensemble de la production pyrénéenne, AOC incluse, sous l'appellation générique « Pur Brebis Pyrénées ». En plus des subventions publiques, une cotisation est demandée à l'ensemble des adhérents de l'interprofession pour ce programme de promotion. Concernant l'AOC Ossau-Iraty, un spot publicitaire spécifique à portée régionale est créé (« l'Echo ») la route de l'Ossau-Iraty⁴³ est mise en œuvre en 1993. « *La route de l'Ossau-Iraty a donc été créée pour répondre à deux objectifs : associer l'Ossau-Iraty à son terroir d'origine et faire découvrir ce fromage aux nombreux touristes de la région en associant étroitement tourisme et gastronomie.* » (Millet, 1997c ; p70).

La promotion collective participe à accroître le marché du « Pur Brebis » (6 000 tonnes commercialisées en 1996 ; 4 448 tonnes en 1991) (Millet, 1997b). Si 54% environ de la consommation est localisée dans la région de production, le foyer francilien tend à se développer, ainsi que l'export : la dé-régionalisation de la consommation est entamée. Cependant, cette extension du marché n'a pas été réalisée instantanément. Bien qu'il y ait de nouveau équilibre en 1993, le dégagement des excédents est réitéré en 1994. Cette situation est d'autant plus délicate que, la même année, certaines laiteries s'approvisionnent à l'extérieur (Aveyron et départements limitrophes). Ainsi, malgré la dynamique de vente du « Pyrénées », la situation de crise et sa gestion ont participé à ancrer le prix du lait sous la barre des 6F. En 2001, le prix du lait moyen atteint 6, 044F le litre (Corouge, 2002), quasiment à la hauteur du prix payé en 1990.

Cette forme de précarité installée dans le temps et associée aux choix de gestion de l'interprofession est mal vécue par les éleveurs, et donne lieu à de nombreux conflits et blocages entre 1991 et 1997⁴⁴ (figure 21). La promotion de l'Ossau-Iraty noyé dans le panel « Pur Brebis Pyrénées » n'est pas acceptée par de nombreux éleveurs. Privilégier la valorisation du fromage AOC est le cheval de bataille du syndicat ELB qui, par la même occasion, met en lumière le paradoxe de la situation d'alors : « *l'essentiel du message était que grâce à cette promotion, on a pu « avaler » 6000 tonnes de fromage supplémentaire (il a été mis plus de 3F de promotion par litre pour ces litrages supplémentaires...).* La bourse du producteur, elle, s'est vue grevée d'un budget publicité dans le même temps que le prix baissait, mais ce n'était pas à l'ordre du jour »⁴⁵. A partir de 1994, un accord interprofessionnel rend obligatoire les déclarations des laiteries vis-à-vis de l'origine du lait et de son usage. Cette action est aussi le fait d'une pression publique, exigeant plus de transparence des pratiques industrielles compte tenu des fonds débloqués pour la promotion collective. Par ce biais, les approvisionnements extérieurs sont officiellement reconnus et quantifiés. En 1997, les représentants syndicaux aboutissent à une série d'accords permettant d'apaiser la situation. Les tensions émergent de nouveau, cette fois-ci éleveurs contre laitiers, en fin d'année alors que les laiteries relancent les négociations relatives au paiement à la qualité et à l'introduction de nouveaux critères (Butyriques en 1998, hausse des exigences sur la richesse du lait en 2000).

⁴³ 50 panneaux sont implantés sur la départementale 918, du col d'Aubisque à Saint Jean de Luz.

⁴⁴ En 1993 et 1994, une partie des éleveurs, d'affiliation ELB, bloquent systématiquement les réunions interprofessionnelles. En 1995, l'interprofession ne tient pas l'AG ordinaire.

⁴⁵ Laborari n°208 (4 mai 1995) ; « Interprofession : Lapeyre sort, le lait aveyronnais rentre. »



Figure 21 : photographie d'une manifestation à l'appel de d'ELB, ayant réuni 700 éleveurs en mai 1992 (archives ELB)

4.2. RECADRER LES MODALITES DE PRODUCTION DU LAIT :

MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES OSSAU-IRATY ET MARGINALISATION DES ÉLEVEURS DE BREBIS DE RACE EXOGENE

Les années 1990 représentent le début de concentration des élevages, telle qu'on l'a connue ailleurs : les troupeaux sont agrandis, le niveau de production individuelle augmente (*tableau 9*).

Tableau 9: évolution de la production ovine laitière (1989-2000) (CDA64, 1992, Corouge, 2002, Millet, 1997a, Morin et al., 1997 ; RGA, 2000)

1989	Département			Moyennes par exploitation		
	Quantité de lait produit	Cheptel (brebis laitières)	Elevages ovins	Quantité de lait produite (livreur)	Taille du troupeau	SAU
	26,3 millions de litres de lait, dont 22,8 millions destinés à la transformation laitière	411 000	3 200 (2 700 livreurs, 500 fermiers)	7 200 litres	135 brebis	18 ha Dont 10 ha labourables 70% des éleveurs cultivent du maïs et 1/3 des éleveurs font de l'ensilage (maïs ou herbe), ce qui leur permet de régulariser la production (stocks).
1996	38,5 millions de litres de lait dont 33,5 millions destinés à la transformation laitière	463 000	2 608 éleveurs (2 246 livreurs, 360 fermiers estimés)	15 000 litres	185 brebis	/
2000	44,9 millions de litres dont 38,4 millions destinés à la transformation laitière	475 000	2 480 éleveurs (2 013 livreurs, 360-435 fermiers)	19 549 litres	200 brebis	24,4ha 80% des élevages ont au moins ¾ de leur SAU en prairie. Près de la moitié des éleveurs destinent une partie de leur surface à l'ensilage de maïs, 43% font de l'ensilage d'herbe.

Nombreux sont ceux qui ont modernisé les bâtiments d'élevage et se sont équipés en machine à traire ; la rénovation des prairies naturelles s'est développée ainsi que l'extension des prairies temporaires et du maïs fourrage ; de fait, l'alimentation a évolué sous l'introduction des techniques d'ensilage puis d'enrubannage. De plus, l'adhésion au contrôle laitier a augmenté atteignant, en 1995, 18% des éleveurs (466 aux contrôles officiel et simplifié) (Diependale, 1997). De même, le taux d'insémination a progressé dans le département (18 481 brebis inséminées en 1986, 48 769 en 1996, 75 000 en 2000). Dans un tel cadre, la Manech Tête Rousse, dont le schéma de sélection est le plus efficace, prend l'ascendant (niveau de production, taille du cheptel) ; ceci au détriment de la Manech Tête Noire. La brebis Basco-Béarnaise, propre aux vallées Béarnaise, connaît une évolution constante.

Ainsi, ce qui a émergé dans les années 1980 s'affirme et s'étend de plus en plus. L'introduction de ces nouvelles pratiques a permis aux éleveurs d'augmenter la productivité de leur cheptel sur des surfaces qui restent, malgré tout, relativement réduites⁴⁶. La transhumance reste essentielle (60% des éleveurs transhument en 1997) (Soulas, 1997), mais elle est amenuisée en temps (monter plus tard en estives, redescendre plus tôt) et en usages (abandon de la traite en montagne). Par ailleurs, l'introduction de la race Lacaune dans le département, initiée à la fin des années 1980 gagne en ampleur. Que ce soit par la recherche d'une meilleure productivité, ou par la nécessité de renouveler son troupeau à la suite d'un problème sanitaire (épidémies d'agalaxie principalement), certains éleveurs entament une reconversion (incomplète ou totale) de leur troupeau vers cette race. Cependant, le rejet des races exogènes est massif. Les éleveurs se représentent cette pratique comme une dérive à l'origine de la crise du lait, et comme une menace pour la pérennité de la filière.

Cela se traduit par la modification du cahier des charges Ossau-Iraty, demande initiée dès 1989 et concrétisée dans le décret du 16 juin 1996⁴⁷ : sont autorisées les brebis de race Manech (tête rousse et tête noire) et Basco-Béarnaise. Les producteurs inscrits à l'AOC et élevant des races exogènes ont jusqu'au 31 juillet 1998 (coexistence de plusieurs races dans le troupeau) ou au 31 juillet 2000 (élevages constitués uniquement de races exogènes) pour se plier à cette nouvelle règle. Sur la base de cette règle ainsi établie, le CDEO met en place un plan de reconversion, accessible à tous les éleveurs souhaitant reconverter l'ensemble de leur troupeau à des brebis de races locales.

La question des races locales est aussi traitée dans d'autres instances, notamment au sein du Comité d'orientation Agricole (dossiers d'installations en exploitations agricoles) et les collectivités territoriales. Ainsi, les aides à l'aménagement des bâtiments d'élevages et des laiteries (aides OFIVAL – ONILAIT) sont conditionnées par l'élevage de races locales et donc, ne s'adressent pas aux éleveurs de brebis de race exogène. Les éleveurs souhaitant s'installer en brebis Lacaune peuvent aussi se voir refuser l'aide à l'installation (accord intersyndical du 22/07/1997). Dans ce cadre, FDSEA et ELB se rejoignent pour empêcher le

⁴⁶ Chargement moyen en 2000 : 2,6 UGB/ha. Le chargement est particulièrement élevé en montagnes basques et béarnaises (plus de 2,50UGB/ha), et il diminue dans les coteaux.

⁴⁷ Le délai d'acceptation de la demande est particulièrement long du fait du changement d'institution nationale : à partir de 1990, ce n'est plus le CNAOF qui gère les AOC fromagères, mais l'INAO (et sa branche spécifique aux fromages, le CNPL).

développement d'un système productiviste basé sur l'élevage de brebis Lacaune. Un éleveur retraité, ancien sélectionneur en Basco-Béarnaise et impliqué dans la création de l'AOC Ossau-Iraty, et son fils racontent ainsi :

« Nous on avait un troupeau sélectionné. En 93, on a eu une maladie, il a fallu tout abattre. 500 et quelques bêtes on avait. C'était l'agalaxie. (...)Et alors, on n'a pas trouvé des bêtes à acheter on est parti en Aveyron. On a acheté 300 bêtes là-bas. Quand [mon fils] a voulu s'installer, on nous a bloqué les aides à l'installation parce qu'on avait des lacaunes. Et on les avait parce qu'on avait eu un pépin. Ca s'est stabilisé mais ça a été chaud. Du coup vous avez changé progressivement de troupeau...oui on a remis progressivement des basco béarnaises. On avait mis un atelier caprin en attendant, pour faire une transition parce que c'est vrai qu'il y a quand même un gros différentiel de potentiel de production – il faut dire ce qui est aussi. En gros les 300 lacaunes qu'on avait achetées ont permis quasiment de faire le volume qu'on faisait avec 500 brebis. Avec des frais supplémentaires bien sûr, mais on a retrouvé rapidement un volume qui nous a permis de fonctionner. Après... quand je me suis installé il y a eu des manifestations tout ça... bon j'étais pas tout seul mais c'était un peu symbolique parce que mon père était, faisait partie de l'AOC tout ça. Tout s'est mélangé un peu. Et donc après on a mis un atelier chèvre pour compenser et on est revenu à la basco-béarnaise. Et aujourd'hui on a que des brebis basco béarnaises. » (E., 2013)

Par ailleurs, certaines laiteries, comme Berria ou Pyreneworm, instaurent un prix différentiel entre éleveurs de Lacaune et éleveurs de brebis de races locales. Cette série de mesures traduit la méfiance partagée des éleveurs vis-à-vis de pratiques qui pourraient leur être néfaste, méfiance qui se révèle être une vive antipathie pour les éleveurs de brebis Lacaunes, appelés « lacaunistes ». Ces derniers créent leur propre association en 1992 (Association des producteurs de lait de brebis). Dans la foulée, ils se distancient des éleveurs de races locales, négociant à part leur prix du lait (principalement à la Fromagerie des Chaumes). En 2000, la brebis Lacaune représente 4% du cheptel ovin laitier départemental (490 000 brebis environs).

Les demandes de modification de l'AOC Ossau-Iraty ne sont pas limitées à la précision des races locales dans le décret. Précisons qu'en 1990, la gestion nationale des AOC fromagères a été transférée du CNAOF à l'INAO. Cette nouvelle modalité instaure des critères plus exigeants quant à la démonstration du lien du produit à l'origine. Elle instaure aussi de nouvelles règles quant à la représentation des acteurs au sein du syndicat de défense de l'AOC. Les statuts du syndicat sont modifiés en 1992 (nécessaire représentation de l'ensemble des acteurs économiques de la filière, demande de l'INAO), puis en 1998. Les fermiers et affineurs sont reconnus comme une « famille » à part entière, à côté de celle des éleveurs livreurs et de celle des transformateurs.

Les élus font par ailleurs remonter une demande de révision de l'aire d'appellation. Elle a été originellement définie en s'appuyant sur la nécessité d'inclure les bergers sans terre dans l'appellation, et englobe donc l'ensemble du département des Pyrénées-Atlantiques⁴⁸. Compte tenu de la disparition de cette catégorie d'éleveurs, compte tenu, aussi, du risque de descente de l'activité ovine laitière vers la plaine et donc vers des possibilités d'intensification, les élus

⁴⁸ Ce choix correspondait aussi à la tradition administrative du CNAOF, remis en question lors de la prise en charge des AOC fromagères par l'INAO : le terroir ne peut être réduit à une délimitation administrative. Cet élément sera approfondi dans le chapitre VIII.

du syndicat font la demande de restreindre l'aire d'appellation au sud du Gave de Pau. La révision est avalisée par le CNPL et fait l'objet d'une modification de décret le 23 novembre 2001. Dans la foulée, le syndicat demande de modifier le nom de l'AOC. Par le décret du 16 octobre 1996, la mention « Brebis Pyrénées » est supprimée, et la catégorie « Petit Ossau » n'existe plus en tant que telle : les petits et les grands formats ont désormais la même appellation, « Ossau-Iraty ». Par cette simplification, l'AOC Ossau-Iraty est ainsi conforme à la philosophie de l'INAO (« un nom = un produit »).

4.3.L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION FROMAGERE ET DE SA STRUCTURATION

4.3.1. LA MISE EN VISIBILITE DU TYPE « FERMIER » SUR FOND DE MISE AUX NORMES DES ATELIERS

La crise du lait de 1991 est un facteur d'importance quant à l'évolution de la production fermière : elle participe à une augmentation du nombre d'éleveurs fermiers, à la recherche d'une meilleure valorisation de leur lait. Cela dit, le contexte européen et national remet en cause les conditions de transformation à la ferme (mise aux normes des ateliers). En 1992, le changement de réglementation européenne sur la qualité des aliments engendre des modifications à l'échelle nationale : toute mise sur le marché d'une production nécessite l'agrément sanitaire (Corouge, 2002). Pour les producteurs fermiers, un régime transitoire est appliqué du 1^{er} janvier 1994 au 31 décembre 1997.

La transition est accompagnée en Pays Basque par l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque (APFPB), association créée en 1989 dont les élus ont anticipé ces enjeux de mise aux normes. « *Le manque d'information face aux nouvelles exigences, et en particuliers de normes sanitaires et de conditions de vente, la nécessité de regrouper des volontés individuelles et de faire reconnaître des produits, ont motivé la création de l'association.* »⁴⁹ Elle regroupe, en 1991, 40 adhérents, puis 80 en 1995 (dont 48 fabricants du fromage de brebis). Cette association s'insère dans un réseau d'associations du pays basque (fédération ARAPITZ dont sont aussi adhérentes les coopératives d'affinage basques) qui a pour finalité de contribuer à une meilleure autonomie (décisionnelle, alimentaire, etc.) des éleveurs et à l'obtention d'un meilleur revenu. Ce réseau est lié au syndicat à vocation générale ELB. Ainsi, quelques revendications ELB sont lisibles dans les choix de l'association. A ce titre, en 1992, l'APFPB dépose une marque spécifique : IDOKI. Celle-ci répond à une charte générale, et un cahier des charges est décliné par produit. Le crédo de la marque est : « *communiquer ensemble sur un produit fermier différent de l'industriel* » (APFPB, 2005). Souscrire à IDOKI pour un éleveur ovin laitier c'est adopter un seuil de production maximum, c'est aussi adopter des contraintes supplémentaires à l'AOC Ossau-Iraty, en termes d'alimentation notamment (fourrages fermentés interdits).

En Béarn, entre la politique du soutien de l'Ours (*Encadré 15*) et les injonctions réglementaires relatives à l'état sanitaire des ateliers de transformation, les bergers béarnais se doivent de réagir. Ils s'associent et créent l'Association des Eleveurs et Transhumants des Trois Vallées (AET3V) en 1991.

⁴⁹ *Laborari* n° 107 (mars 1991), « L'association des producteurs fermiers : on avance à grands pas ».

« Elle a été créée au départ autour de la problématique de l'Ours parce qu'à l'époque, c'était Lalonde je crois qui était ministre de l'écologie qui voulait mettre en place des zones préservées pour la sauvegarde de l'ours. Du coup les bergers se sont sentis menacés dans leur légitimité à être en montagne et... et l'association s'est créée à ce moment là, sur un peu ce sentiment de devoir défendre sa légitimité et sa place dans la montagne. Effectivement, ça a donné une dynamique importante au pastoralisme. Mais l'idée au départ c'était de... parce que tout le monde à l'époque parlait des bergers, sauf les bergers quoi. C'est à nous de parler là, de notre présence et puis de défendre notre place. C'est d'abord à nous. Et de dire les besoins qu'on a. » (P., éleveur ossalois, 2014).

Encadré 15 : l'Ours en Pyrénées françaises (Corouge, 2002)

Dans les Pyrénées-Atlantiques, une prime était versée par la préfecture à toute personne ayant tué un ours. A partir de 1958, l'Ours change de statut et le tuer devient illégal. En 1967, le Parc National des Pyrénées est créé, il s'étend sur 14 500 ha dans les hautes vallées béarnaises. L'objectif est la sauvegarde de l'écosystème (dont l'Ours). En 1984, on comptabilise 20 ours dans les Pyrénées, effectif inférieur au seuil de maintien d'une population viable autonome. Le « Plan ours » est mis en œuvre, sans véritable concertation des habitants. En 1990, le nouveau ministre de l'environnement (Brice Lalonde) annexe 6 500 ha supplémentaires au Parc National.

En 1993, le changement de gouvernement et l'arrivée de trois personnalités originaires des Pyrénées dans celui-ci occasionnent un revirement dans la politique de préservation de l'Ours. En 1994, est adoptée la « Charte de Développement durable des Vallées Béarnaises et de protection de l'Ours » qui doit assurer la coexistence de l'Ours et des habitants, et le maintien de l'activité pastorale dans les hautes vallées. L'Institut Patrimonial du Haut Béarn (IPHB) est créé dans la foulée : cet organisme a pour mission d'appliquer la charte. La majorité des communes concernées par le Parc National adhère à la charte et sont membres de l'IPHB. Les élus locaux et les représentants de l'AET3V sont réunis au sein de l'IPHB, avec les autres utilisateurs de la montagne (chasseurs, écologiste) et l'Etat. C'est à travers cet organisme que les habitants et usagers de la montagne peuvent faire poids et inscrire leur politique de développement économique dans une politique de maintien de la population d'ours.

A partir de 1994, des actions de soutiens aux éleveurs en estives dans le parc national ont été appliquées, comme l'héliportage de matériel en début et fin de saison pastorale pour les estives non desservies par les pistes (gratuit « au titre de l'Ours ») et l'installation de parcs de sécurité grillagés et de systèmes d'effarouchement lumineux (sur 13 sites, à la demande des bergers).

En 1994, 300 éleveurs ont mis leurs fromageries aux normes dans l'ensemble du département. Cependant, l'enjeu est de faire reconnaître l'usage des estives et la transformation en montagne, particulièrement en Béarn. Les éleveurs transhumants dans le Haut-Béarn sont soutenus par les élus locaux, notamment dans le cadre de l'IPHB (Institut Patrimonial du Haut Béarn). Pour les communes, les estives ont des répercussions positives en termes de paysage et de tourisme.

« Le rôle de l'IPHB a été très important. Ça a joué un rôle de synergie. En fait quand l'association des bergers a dit « nous on veut continuer à être dans la montagne, à faire des fromages et tout ça », en fait tout le monde a pris conscience collectivement qu'en effet, il fallait aménager la montagne pour ça quoi. Alors que sinon les bergers individuellement... les estives elles appartiennent soit aux communes soit à des syndicats de communes. C'est des territoires collectifs, donc le berger s'il avait besoin d'un aménagement, avant l'association des transhumants ou l'IPHB, il allait voir sa commune, il disait « voilà il y a des normes européennes donc il faudrait mettre les cabanes aux normes » en sachant que c'était des cabanes en pierre sèche souvent. Donc... si y avait pas eu à un moment donné un endroit où poser le problème où il y avait tout le monde en même temps, tous les élus, tous les

services DDTM, chambres... même la DREAL maintenant, la DSV, c'est des choses qui ne se seraient pas faites. Parce qu'il fallait mettre les cabanes aux normes. » (P., éleveur ossalois, 2014)

De manière plus générale, l'IPHB, en partenariat avec le CDEO, instaure un programme d'amélioration pastorale⁵⁰ consistant en la mise aux normes des locaux de fromageries et la construction de saloirs, en l'installation de l'eau (adduction et gestion eaux usées) et de l'électricité, l'installation de clôtures et d'aménagements sanitaires et l'aménagement de dessertes (pistes) (Corouge, 2002). Les conditions de vie des bergers en estives sont aussi améliorées avec la construction de cabanes aménagées et l'installation de réseau de communication. Ces actions sont associées à des initiatives de valorisation du fromage. En Béarn, cela se traduit notamment par la marque « Pè d'Escaous » (« va-nu-pied », dénomination béarnaise de l'ours ; 1996). Cette dernière est le fruit d'une collaboration entre des éleveurs et le FIEP (Fonds d'Intervention Pastoral) ; elle a pour objectif de valoriser les fromages fermiers (toute espèce confondue) fabriqués dans les zones où l'ours séjourne. La marque est ainsi vectrice d'un message de possible cohabitation entre les bergers et la faune sauvage. Elle ne suscite pourtant pas l'adhésion des éleveurs et reste un produit de niche. En parallèle, la foire au fromage de Laruns (A Hera deu Hromatge) est aussi redynamisée au début des années 1990, sous l'impulsion de l'association locale des commerçants (marché à l'ancienne). Elle met en scène les fromages d'estives des bergers de la vallée d'Ossau. La foire est reconnue comme un événement de la région et comme une attraction touristique à partir de 1997 (programme « Septembre en Béarn »).

Au total, dans les Pyrénées-Atlantiques, ce sont 120 estives laitières qui sont réhabilitées (Corouge, 2002). Au pays basque, les conditions d'estivages sont historiquement différentes : les cabanes d'estives (cayolars) ne sont pas la propriété des collectivités, mais de groupes d'éleveurs transhumants. Ainsi, la mise aux normes des cayolars et leur aménagement est de l'initiative, des éleveurs eux-mêmes, sans amenuiser le rôle des pouvoirs publics dans leur financement (crédits pastoraux).

4.3.2. LA CONCENTRATION DU PAYSAGE LAITIER

La décennie 1990 est aussi une période mouvementée au sein du paysage laitier. Elle donne lieu à la concentration des entreprises (7 en 1996) (Millet, 1997a) et à la restructuration de certaines d'entre elles (*tableau 10*). En l'occurrence, ULPAC et BERRIA connaissent une restructuration classique qui consiste en l'externalisation de la fabrication et de la commercialisation. Depuis 1988, l'ULPAC a fusionné avec la coopérative Cantalienne Centre lait pour former l'Alliance Agroalimentaire (3A). A la suite de ce regroupement, la fromagerie Occitane est créée par 3A et la fromagerie des Chaumes : cette entreprise doit fabriquer à façon le fromage pour la coopérative. Cette modalité de gestion du lait et de commercialisation des fromages est observée avec suspicion par certains producteurs. De la même façon que Pyrenefrom fabrique à façon pour Société des Caves qui collecte le lait dans

⁵⁰ Une opération locale agri-environnementale a été mise en place dès 1993, suscitant l'adhésion de 110 éleveurs. Chaque éleveur peut souscrire un contrat de 5 ans dans lequel il s'engage à poursuivre la traite en montagne, dans des estives éloignées et non desservies qui pourraient ne plus être valorisées à terme. En contre partie, ces éleveurs ont droit à des aides directes.

les Pyrénées, cette configuration offre notamment un cadre privilégié à l’approvisionnement de lait extérieur, sans contrefaire les déclarations à l’interprofession.

Tableau 10: caractérisation de l’évolution des entreprises fromagères du département

Entreprise	Date	Evolution
Coopérative Berria	1989	La Société Anonyme Onetik (détenue à 19% par Berria) est créée. Berria devient une coopérative de collecte.
Fromagerie de Belloc	1993	Arrêt de la collecte du lait. Les éleveurs sont transférés à la fromagerie des chaumes qui fabrique les fromages à façon pour les moines de Belloc.
3A - ULPAC	1994	3A devient une holding en 1993. Les fromageries occitanes sont créées. Elles sont détenues pour 75% par 3A, pour 25% par Bongrain et fabriquent à façon les fromages pour 3A.
CLPB – ULPAC	1998	La CLPB sort de l’union des coopératives et récupère ses parts. Elle devient une coopérative de collecte ; elle vend le lait de ses coopérateurs aux autres entreprises du département.
Fromagerie du Barétous	1999	Dépôt de bilan. Création de la fromagerie d’Aramits (celle-ci indépendante de Mattoq)
Mattoq	1999	Changement de propriétaire : Société des Caves entre dans le capital de l’entreprise.

À la suite de ces remaniements, la Société des Caves et la fromagerie des Chaumes ne sont pas uniquement leader en termes de nombres de livreurs ou de volume collecté (*figure 22*) ; elles ont aussi réussi à s’implanter à travers d’autres coopérations qui leur permettent notamment d’élargir leur panel de produits. Elles deviennent, par la même occasion, incontournables au sein du bassin de production.

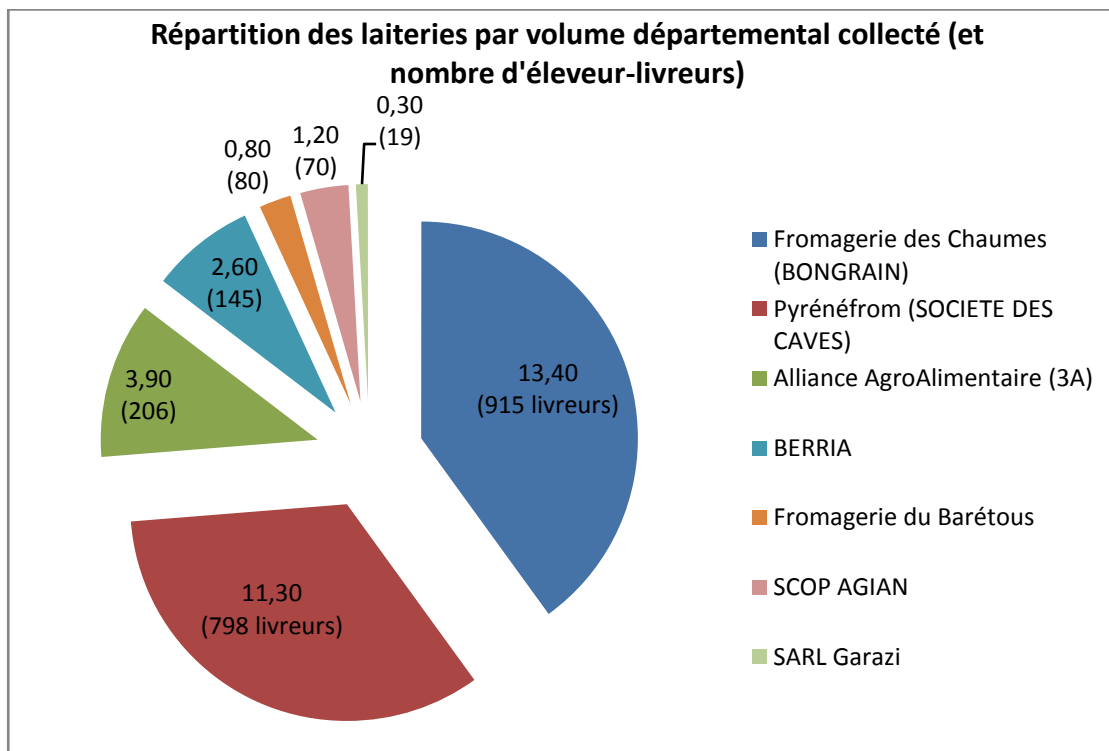


Figure 22: répartition des laiteries par volume départemental collecté (et nombre d’éleveurs livreurs) pour la campagne 1995-1996 (Interprofession)

4.3.3. UN REGAIN D'INTERET POUR L'AOC ?

Malgré le regain d'intérêt de certains pour l'AOC Ossau-Iraty, la fabrication de cette dernière reste toute relative comparée à la fabrication de « Pur Brebis Pyrénées » : 30% des volumes collectés dans le département sont fabriqués en AOC, alors même que la quasi-totalité des éleveurs sont déclarés aptes à la production (1927 sur 1963) (Corouge, 2002). En 2000, les volumes produits en Ossau-Iraty correspondent à ceux de 1987-88 (2 800 tonnes), avant le retrait de la fromagerie de Belloc et de la fromagerie des Chaumes. Par ailleurs, la valorisation du fromage n'est pas la hauteur des espérances des éleveurs. Au contraire, le prix de vente du fromage sous AOC est inférieur à la moyenne du prix de vente du « Pur Brebis Pyrénées » (écart d'environ 2F/Kg en 1998). De fait, entre les industriels qui privilégient leurs marques commerciales (« Etoriki », « Capitoul », « Petit Basque »...) et l'essor progressif des fermiers au sein de l'AOC (53 sur 350 en 1993 ; 89 sur 350 en 2000), les acteurs de poids au sein de l'Ossau-Iraty sont différents de ceux du paysage laitier (*figure 23*). Les entreprises d'envergure nationale (fromagerie des Chaumes, 3A) sont peu investies, bien qu'elles soient présentes au sein du syndicat. Au contraire, Pyrenefrom se révèle être un acteur incontournable de l'appellation.

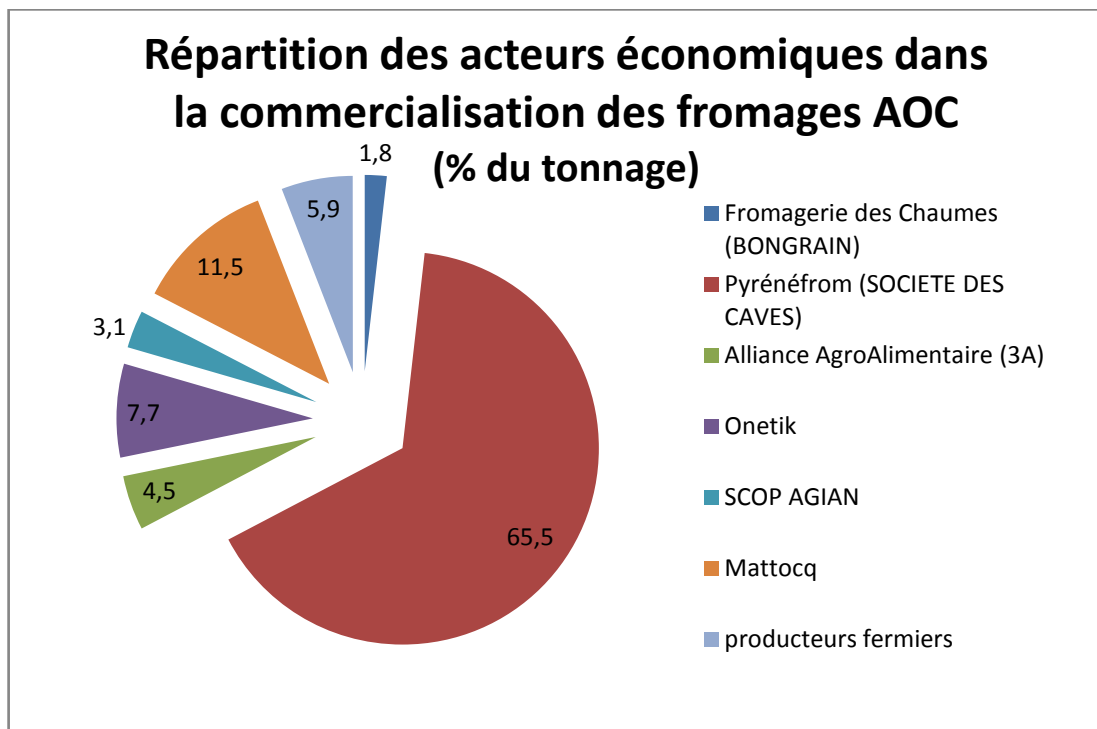


Figure 23: répartition des acteurs économiques dans la commercialisation du fromage AOC en 1995 (CNPL, 1995)

À l'orée des années 2000, malgré la volonté des éleveurs investis, l'AOC Ossau-Iraty n'est donc pas une AOC valorisée et valorisante. Les modifications en cours ont permis de préciser les termes qui avaient été établis à sa création mais ne constituent pas une justification suffisante pour une meilleure valorisation du lait. Ainsi, il n'y a pas de différence de prix entre lait AOC et non AOC. Pourtant, les modifications de gouvernance opérées en 1992 et en 1998 pourraient bien changer la donne. Les élus des éleveurs (livreurs et fermiers) souhaitent travailler sur la qualité du produit, par la restriction des conditions de production. Ce sera tout

le débat de la décennie suivante, avec pour enjeu permanent la pérennité de l'activité ovine laitière dans le département.

5. 2001 – AUJOURD'HUI : RECONSIDERER LES MODALITES DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE ?

5.1. ÉVOLUTION DES QUALIFICATIONS FROMAGERES

5.1.1. UNE MODIFICATION MAJEURE DU CAHIER DES CHARGES AOC

Alors que la modification de l'aire d'appellation est encore en cours d'expertise (modification entérinée en 2001, par parution du décret au Journal Officiel), le syndicat de défense de l'Ossau-Iraty fait remonter, en 2000, une nouvelle demande de modification du cahier des charges, relative aux conditions de production du lait. Les élus du syndicat, fermiers et livreurs d'ascendance ELB, souhaitent faire évoluer l'Ossau-Iraty vers un produit haut-de-gamme qui permette une meilleure rémunération des producteurs⁵¹. Les races locales ne suffisent plus à qualifier le lien du lait AOC au terroir ; il faut renforcer les exigences sur la production de lait. Cela se traduit, selon eux, par l'interdiction des fourrages fermentés, la limitation de la production laitière par brebis, une part minimale de pâture, un seuil minimal d'approvisionnement en aliments extérieur. Ces mesures sont fortement débattues au sein du syndicat de défense : les restrictions proposées au sujet de l'alimentation ou de la limite de production laitière individuelle remettent en cause les pratiques d'une partie des éleveurs du département, particulièrement des livreurs. Elles suscitent une vive opposition de leur part.

En novembre 2005, le renouvellement du conseil d'administration conduit à un changement dans le rapport de force. Ces livreurs opposants se sont constitués en une liste, *Denentzat*, qui occupe dès lors la majorité chez les éleveurs⁵². Le président du syndicat, un livreur, est lui-même issu de cette liste. Nouvellement constitué, le conseil d'administration parvient à bloquer le processus de publication du décret : le ministre sursoit à la décision actée par l'INAO. « *La situation est unique en son genre, puisque jusqu'à présent, aucun dossier ayant fait l'objet d'une délibération au CNPL et d'une signature par le ministre n'avait connu tel blocage.* » (Lambert-Derkimba, 2007 ; p161). S'il y a tentative de résolution officielle de ce blocage (venue du président du CNPL à plusieurs reprises), la solution émane finalement des producteurs eux-mêmes, sous la pression des éleveurs adhérents : les anciens élus du syndicat et les nouveaux (*Denentzat*) se rencontrent et négocient les futures modifications du cahier des charges ; modifications qui sont avalisées et publiées dans le décret de 2006.

Le CDEO n'est pas neutre vis-à-vis de l'évolution du cahier des charges. Appuyé par le GIS id64 (structure qui a pris la suite du SICA-CREOM), il joue le rôle d'expert quant à la faisabilité des mesures proposées. En tant que structure de sélection, il prend position vis-à-

⁵¹ Ces acteurs font référence aux fromages AOP tels que le Comté ou le Beaufort qui, notamment par la nature exigeante des conditions de production du lait, sont des outils qui sont rémunérateurs.

⁵² Ce mouvement est aussi appuyé par les laiteries les plus importantes du département. Ces dernières étant aussi touchées par l'évolution du cahier des charges (interdiction d'un certain nombre d'additifs), elles n'ont pas intérêt à ce que le nouveau cahier des charges soit publié.

vis de la volonté des élus de limiter la production laitière individuelle. En effet, les demandes de modification du cahier des charges participent notamment à questionner le rôle et l'évolution des races locales au sein l'activité ovine laitière locale ; par là même, ce sont les choix de sélection qui sont remis en cause⁵³. Les élus de l'AOC Ossau-Iraty (ancienne équipe) redoutent particulièrement le phénomène de « Lacaunisation » de la Manech Tête Rousse (Lambert-Derkimba, 2007). Cette dernière a connu en effet un bond dans la production de lait et fédère les éleveurs les plus productifs du département. Elle suscite le plus grand niveau d'adhésion à l'échelle du département (*tableau 11*).

Tableau 11 : recensement des élevages ovins laitiers des Pyrénées-Atlantiques suivant la race principale élevée en 2014 (Arranz et Etienne, 2015 ; AGO du CDEO, 2014)

	Basco-Béarnaise	Manech Tête Noire	Manech Tête Rousse	Lacaune	Total
Nombre d'éleveurs	351	341	149	1086	1866
Nombre de brebis	83 730	83 296	296 971	59 503	523 000
	16%	16%	57%	11%	100%
Pourcentage de brebis Hors Contrôle Laitier	60%	82%	64%	100%	70%
Niveau de production moyen au Contrôle Laitier Officiel (2013)	183 litres en 148 jours	151 litres en 143 jours	209 litres en 159 jours	/	/

La sélection a par ailleurs connu un certain nombre d'évolutions au tournant des années 2000. Faisant d'abord face à la problématique de la tremblante, les élus et employés du CDEO, accompagnés par l'INRA de Toulouse, sont parvenus à éradiquer la maladie en travaillant sur la génétique (*Encadré 16*). Ce travail a été réalisé en priorité sur le schéma des Manech Tête Rousse, les brebis étant particulièrement sensibles à la maladie. Dès lors, les schémas de sélection des trois races ont connu des trajectoires légèrement différentes, intégrant des enjeux différenciés d'élevage⁵⁴.

⁵³ Cette situation est exacerbée par la loi sur l'élevage de 2006 qui institue le désengagement de l'Etat et doit inciter les filières à soutenir financièrement la sélection génétique. Si l'AOC est positionné à l'encontre des choix de sélection du CDEO, cela remet en cause aussi son fonctionnement économique.

⁵⁴ La priorité donnée au critère « résistance à la tremblante » n'est pas la même compte tenu de la sensibilité des différentes races à la maladie.

Encadré 16 : La tremblante ovine et sa gestion dans les Pyrénées-Atlantiques

Dans les années 1990, la problématique de la tremblante ovine émerge dans le département. Faisant l'objet d'apparitions épisodiques au cours des trente dernières années, elle devient une maladie à déclaration obligatoire en 1996 et les mesures de police sanitaire évoluent à son égard (Minery et al., 2002). 60% des troupeaux déclarés en France sont localisés en Pyrénées-Atlantiques. A l'époque, il n'existe pas de moyen préventif pour gérer la tremblante, et la seule mesure proposée est l'abattage des troupeaux atteints (Labatut, 2009). Il s'agit donc d'un enjeu auquel il convient de trouver une solution rapidement. Professionnels et chercheurs entament un travail de recherche développement ayant pour objectif de conforter le caractère génétique de la maladie (les ovins R/R sont résistants et il n'existe pas de porteur sain). Il est décidé par la suite (1999) d'éradiquer la maladie par la sélection, stratégie suivie par l'Etat : ce dernier met en place le programme tremblante en 2002 comme alternative à l'abattage. L'instauration d'un critère supplémentaire dans la sélection (béliers R/R) permet une éradication progressive de la maladie, tout en préservant le progrès génétique gagné ces trente dernières années (Minery et al., 2002).

Le CDEO est aussi questionné par l'émergence d'un collectif d'éleveur de Manech Tête Noire. Cette dernière connaît une régression importante, au bénéfice de la race Manech Tête Rousse.

« Nous les éleveurs de Manech tête noire, on a compris que la tête noire était en danger. Et ce qui était intéressant aussi c'est que le centre d'Ordriarp a compris aussi qu'elle était en danger parce que le nombre d'éleveur Manech tête noire au centre sélectionneur diminuait. Pourquoi ? Parce que eux ils étaient sur un système qui développe la génétique. La beauté, le standard, ils l'avaient perdus complètement parce qu'historiquement c'était comme ça. Les béliers qu'ils ont rentrés n'étaient pas très beaux dans le standard et donc les meilleures brebis en tête noire il n'y avait pas trop de choix dans le standard et donc il s'est dégradé. Et ce qui se passait c'est que des éleveurs qui étaient à 150 litres – 160 litres en tête noire, comme ils voyaient leurs voisins en tête rousse à 250 litres, ils se sont dit « c'est une race locale, on peut faire de l'AOC. » et donc ils passaient en tête rousse. Et c'est logique puisqu'on est dans un système qui veut faire pisser du lait. » (O., 2015)

La sélection de la brebis tête noire ne correspond pas à leur représentation de la race. Ces derniers ont un attachement fort au standard de la race (esthétique *versus* progrès génétique). Cette démarche se concrétise par la création de Buru Beltza en 2010, et par la formalisation du standard souhaité. Le créneau de ces éleveurs est de travailler sur « une belle brebis qui nous fait vivre ». Un travail de coopération est finalement entamé entre le CDEO et cette association afin que les animaux du schéma officiel connaissent un progrès dans le standard et que les animaux hors schéma connaissent un progrès dans la production.

5.1.2. L’AFFIRMATION DE MULTIPLES QUALIFICATIONS TERRITORIALES ET COLLECTIVES DES FROMAGES

Les années 2000 marquent le début d'un intérêt significatif des fermiers pour l'AOC. Le nombre d'adhésions à l'Ossau-Iraty augmente chaque année et participe à la constitution d'un équilibre dans le rapport de force au sein de l'ODG. Il atteint 100 adhérents (sur 350-400 éleveurs fermiers). Bien que la majorité de ces adhérents soit localisée au Pays Basque, des éleveurs béarnais y adhèrent aussi conduisant à la reconnaissance d'une voix béarnaise au sein

de l'AOC⁵⁵. Il faut dire qu'au cours du temps, l'AOC Ossau-Iraty devient l'une des conditions d'accès aux aides publiques (installation, plan bâtiment).

En parallèle, la foire de Laruns gagne en réputation et participe, par le même coup, à faire connaître le type Béarnais (fromage d'Ossau). Alors que dans les années 1990, la foire était orientée vers un marché à l'ancienne, marqué par une mise en scène folklorique, au tournant des années 2000, le fromage est remis au centre de l'événement.

« On a monté la Hera deu Hromatge. Là ça a été un tournant important. Enorme remise en question sur le fond, sur le thème. On a dit, on a suffisamment d'ingrédients en vallée d'Ossau donc on oublie tout ce qui est médiéval euh... et compagnie et animation de rue. Ça on vire et on remet au gout de jour tout ce qui est véritablement... donc on a enlevé les montreurs d'ours. On a enlevé tout ce qui est passéiste et folklore et artificiel et on a essayé de redynamiser en mettant du vivant, contemporain et à la fois traditionnel. On a privilégié tout ce qui était musique sur le thème béarnais / occitan. On a développé les animations pastorales, le prix du public, on a essayé d'inventer des choses participatives donc école de dégustation, prix du public, j'en passe... c'est-à-dire qu'on a été vers le public et intégrer vraiment les gens à être les plus proches des bergers et reconquérir énormément d'animations sur le thème pastoral. Et mettre en avant le concours, lui donner de l'importance. On a évolué mais pas que dans une logique commerciale... on a priorisé la langue, la culture et le territoire, et la tradition. » (C., éleveur président de la foire, 2014)

Au sein de cette foire, l'Ossau-Iraty est absent ; en 2014, aucun des 40 éleveurs commercialisant leurs fromages ne met en avant sa potentielle adhésion à l'AOP. C'est bien le fromage d'Ossau qui est mis en valeur. Les béarnais ont par ailleurs entamé une série d'actions pour la valorisation de leur propre produit. Au cours des années 2000, l'AET3V embauche un animateur. Cet emploi permet de dynamiser l'association (augmentation du nombre d'adhésions) et de mettre en œuvre un ensemble d'actions particulièrement orientées vers la valorisation des fromages et de la transhumance. La « marque d'estives » est finalement déposée (figure 24) ; elle institue un ensemble de règles parmi lesquelles les dates de production du fromage et les conditions de sa production (fertilisation, alimentation des animaux). Elle est reconnue produit sentinelle par SlowFood⁵⁶ en 2008. Par cette reconnaissance, ce mouvement national souhaite mettre en avant des productions artisanales de qualité. Elle réunit aujourd'hui 140 producteurs à l'échelle du département, dont 80 éleveurs en Béarn⁵⁷.

⁵⁵ On estime qu'il y a une quinzaine de Béarnais adhérent à l'AOP.

⁵⁶ L'association internationale Slow Food regroupe plus de 100.000 personnes dans 153 pays ; elle fait la promotion de l'éducation au goût, œuvre à la préservation de la biodiversité agro-alimentaire, organise des manifestations et publie des livres et des revues.

⁵⁷ Etant une marque, la « marque d'estives » ne pose pas d'obligation de localisation. Des éleveurs basques en bénéficient.



Figure 24 : signe de reconnaissance de la « marque d'estives » sur les fromages produits en estives béarnaises (AET3V)

En automne 2006, Lurrama, salon agricole du pays basque, a lieu à Bayonne. « *Outre la vitrine que représente le salon pour les valeurs défendues par Laborantza Ganbara et le capital sympathie que l'association engrange auprès des citoyens, la manifestation va également devenir un enjeu politique et militant.* » (Lopepe et Riviere, 2010 ; p92) (encadré 17). Ce salon est l'occasion pour les producteurs et citoyens d'ascendance ELB de mettre en avant les spécificités de l'agriculture basque, et de mettre en scène les multiples démarches de valorisation territoriale dont le pays basque est le berceau. Petit village au cœur du salon, les éleveurs ovins fermiers exposent leur stand. La condition d'accès est de souscrire à la marque IDOKI, gage de qualité. La création de ce salon a aussi constitué une opportunité pour créer un concours fromager, concours de fromage basque au lait cru : fromages d'estives, fromages de printemps et fromages laitiers au lait cru sont les différentes catégories représentées. Par le couple {salon agricole ; concours fromager}, les producteurs basques (ELB) ont ainsi créé un pendant à la foire de Laruns, celui-là étant ancré dans les démarches d'appellation contrôlées (et notamment l'Ossau-Iraty).

Par la suite, la dénomination « estives » est intégrée au cahier des charges de l'Ossau-Iraty. Cette intégration récente (reconnaissance en 2014) permet d'instaurer une frontière à la transformation fromagère en montagne. Cette modification s'inscrit par ailleurs dans une stratégie des éleveurs responsables de l'AOC de traduire au mieux la réalité de la production et, ainsi, d'inciter les éleveurs béarnais à adhérer à la démarche⁵⁸. Il faut dire que les éleveurs fermiers béarnais réfractaires ont entamé des démarches vis-à-vis de l'AOC Ossau-Iraty. Au cours de la modification du cahier des charges de l'Ossau-Iraty, un collectif de 64 éleveurs béarnais signe une pétition en faveur de l'arrêt de l'ensilage au sein de l'AOC. Bien que ces derniers ne soient pas tous adhérents à l'AOC, ils mettent en avant l'incompatibilité de cette pratique avec une appellation. A l'issue de cette revendication, ces derniers entament les démarches pour travailler à l'obtention d'une AOC Béarnaise, retoquée par la section

⁵⁸ De la même manière, le secteur du Pont Long a été intégré dans l'aire d'appellation. Cette zone située au Nord de Pau a la particularité d'appartenir au syndicat de la Haute Vallée d'Ossau ; elle constitue un reliquat de la transhumance hivernale encore pratiquée par certaines familles dans les années 1970.

départementale de l'INAO. Depuis, il est envisagé de travailler, *avec l'appellation*, à une mention Béarn au sein de l'Ossau-Iraty afin de rééquilibrer la reconnaissance entre Pays Basque et Béarn.

Encadré 17 : La création d'EHLG

La revendication pour une chambre d'agriculture propre au Pays Basque début en 1995. L'argument fondateur est le constat d'échec de la politique menée par la Chambre d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques, et son inadéquation vis-à-vis des activités agricoles basques. « *Traditionnellement, les responsables agricoles départementaux sont béarnais et sont issus du giron de la FDSEA-CDJA. Ils donnent une importance particulière à la culture de maïs. Les préoccupations des éleveurs de brebis et les enjeux liés à des pratiques telles que le pastoralisme, qui permet pourtant le maintien de nombreuses exploitations de montagne, leur sont assez éloignés. Et quand les responsables de la FDSEA sont du Pays Basque, leur conception productiviste de l'agriculture fait qu'ils adoptent la même ligne que les dirigeants palois.* » (Lopepe et Riviere, 2010 ; p22). Une mission d'inspection générale commanditée par l'Etat donne raison au collectif : la chambre départementale d'agriculture fait preuve d'une faible lisibilité au Pays Basque et de peu d'efforts d'adaptation aux pratiques agricoles basques (Beth et Sourd, 2004). Les différentes actions menées à bien par l'Etat et la Chambre Départementale d'Agriculture (ICAPB pour Instance de Concertation du Pays Basque ; SUAT pour Service d'Utilité Agricole Territorial) sont peu concluantes.

Cette démarche est par ailleurs appuyée par la majorité des élus locaux (113 maires sur 159 ; plus de la moitié des conseillers généraux et régionaux). ELB s'inscrit par la suite dans un réseau de collectifs plus large qui aboutit à la création de la plateforme Batera en 2002. Les revendications portées par cette plateforme visent l'autonomisation du Pays Basques. Elles sont de plusieurs ordres : 1/ création d'un département Pays Basque, 2/ création d'une chambre d'agriculture, 3/ création d'une université de plein exercice, 4/ co-officialisation de la langue. En 2005, le projet de la chambre d'agriculture du Pays Basque (EHLG – Euskal Herriko Laborantza Ganbara) est officiellement lancée. L'objet de l'association est de « *contribuer au développement d'une agriculture paysanne et durable ainsi qu'à la préservation du patrimoine rural et paysan, dans le cadre d'un développement local concerté sur le territoire Pays Basque* » (article 2 des statuts de l'association). Elle n'est pas avalisée par l'Etat : une série de procès est engagée, qu'EHLG gagne en 2010.

Aujourd'hui, elle compte une quinzaine de salariés. Les orientations de l'association sont décidées par l'assemblée plénière réunissant agriculteurs (exploitants agricoles en activité et retraité, salariés de l'agriculture) et citoyens (associations de développement local, associations environnementalistes, associations de consommateurs, amis d'EHLG) ; la gestion de l'association est faite par un bureau constitué d'agriculteurs. Ainsi, bien que la revendication d'une chambre d'agriculture du Pays Basque s'inscrivent dans un répertoire politique de l'ordre de l'autonomisation de la région, les orientations de l'association révèlent l'institutionnalisation d'un modèle agricole alternatif. Celui-ci a une portée locale et touche ainsi une proportion significative des agriculteurs basques, mais elle a aussi une portée plus universelle, intégrant un discours altermondialiste.

5.2.2010 : NOUVELLE CRISE DU LAIT ET MISE EN EVIDENCE

DES CONTRADICTIONS DU SYSTEME

Si l'on observe le déploiement de différentes qualifications territoriales des fromages, elles ne sont toutefois pas généralisées à l'échelle du système productif. En l'occurrence, alors que le

cahier des charges de l'Ossau-Iraty est en cours de modification (2000 – 2006), les techniques d'élevage visées par les modifications du cahier des charges poursuivent leur diffusion au sein du bassin. A titre d'exemple, la ration complète dont les élus souhaitent interdire l'usage dans le cahier des charges concerne 4,4% des éleveurs adhérents à l'AOC en 2003, puis 15,7% en 2005 (Morin et al., 2006). Bien que son usage soit partiel (en complément d'autres fourrages), cette pratique tend à se développer rapidement et pose avec plus d'acuité la nécessité d'acter la modification du cahier des charges. Par ailleurs, l'usage de fourrages fermentés est encore une pratique relativement généralisée en 2013 : elle concerne près de la moitié des éleveurs (29% sous forme d'ensilage de Maïs, 29% sous forme d'herbe enrubannée) (Champion et al., 2013). Cette pratique a permis aux éleveurs d'intensifier leur production sur des surfaces encore aujourd'hui réduites (28 ha en moyenne de SAU en 2013), tout en restant relativement autonome. L'interdiction à venir de l'ensilage de maïs et la réglementation de l'herbe enrubannée posent la question des modes d'alimentation et de production à adopter par la suite. Cette issue est d'autant plus problématique que la dépendance des élevages pyrénéens aux achats extérieurs est importante : l'achat d'aliment représente en 2013 21% du coût de production total. L'augmentation récente de ce poste d'achat fragilise d'autant plus les exploitations⁵⁹.

De plus, la démarche d'accentuation des exigences de fabrication du lait n'est pas accompagnée par les laiteries les plus importantes du département. De manière générale, le fromage AOC ne constitue pas un débouché privilégié pour les fromageries. A partir du lait produit dans le département et d'approvisionnement extérieurs, 11 000 tonnes de pâte pressée sont fabriquées dans le département en 2004⁶⁰. L'Ossau-Iraty représente 28% de ce tonnage. Ainsi, 38% du lait collecté dans le département est transformé en AOC en 2004, alors même que la majorité des éleveurs livreurs adhèrent à l'Ossau-Iraty (1674 sur 1860 ; 79% du lait collecté). Compte tenu des modifications à venir au sein du cahier des charges, il est urgent pour les éleveurs d'assurer une différenciation du prix du lait. En 2006, ils obtiennent des laiteries la mise en œuvre d'une différenciation payée à tout producteur en déclaration d'aptitude. Le lait est donc payé suivant les conditions de production, non suivant les conditions de transformation⁶¹.

« Du fait qu'on travaille en AOC, c'est normal que notre lait soit mieux payé. Mais cette différenciation est uniquement politique. Elle a été mise en place artificiellement. Puisque les lacaunistes ont des facilités, quelque part ils sont payés moins. Le principe c'est ça. Le principe d'une AOC, ça devrait pas être ça. Normalement, dans la logique des choses, on devrait faire un produit qui soit meilleur, qui soit différent, et que ce soit la valorisation de ce produit qui nous amène un prix du lait supérieur. Il faut qu'on arrive à ça. Mais ce qu'il y a c'est que, on arrive toujours au même point : les entreprises sont en concurrence entre elles, donc elles veulent se démarquer les unes des autres et

⁵⁹ Entre 2005 et 2012, l'indice des prix d'achat des moyens de production agricole (IPAMPA) a augmenté de plus de 30%, et n'a pas été suivi par le prix du lait. Cela a conduit à une perte conséquente du revenu des éleveurs.

⁶⁰ Production de 12 000 tonnes de fromage au total la même année. 45,64 millions de litres ont été produits dans le département, et 10,43 millions de litres ont été achetés à l'extérieur.

⁶¹ Ainsi, deux types de laits sont reconnus au sein du système productif : le lait AOC et le lait non AOC. Ces deux types de matière première font par ailleurs l'objet d'échanges entre laiteries. Grossièrement, la fromagerie des Chaumes ayant de très faibles besoins en lait AOC vend ce type de lait aux autres entreprises en contre partie de quoi ces dernières lui vendent leur lait non AOC, particulièrement en période creuse, d'août à novembre.

mettre en avant leurs marques. Plutôt que l'AOC. Et ça dure depuis longtemps, depuis l'origine. » (L., éleveur livreur à Pyrenefrom, 2013)

Cette différenciation augmente progressivement et s'élève aujourd'hui à 60 euros les mille litres en moyenne. A elle seule, elle n'empêche pas l'installation de nouveaux élevages en brebis Lacaunes. En 2010, une nouvelle crise éclate, liée à un phénomène de surproduction. Un accord interprofessionnel est signé : le lait ne sera pas collecté à partir d'août. Les élevages les plus productifs sont touchés⁶². Les élus de l'interprofession décident d'instaurer des quotas laitiers, quotas qui ne seront jamais appliqués. Dans le même temps, ils s'accordent sur l'application d'un prix du lait spécifique aux nouveaux éleveurs en brebis Lacaune : 600 euros les mille litres, prix qui doit être rédhitoire⁶³.

Ce contexte participe à instituer l'AOC comme une porte de sortie salvatrice pour une grande partie des éleveurs. Cela dit, la valorisation du lait reste faible ; elle est particulièrement insuffisante pour convaincre les éleveurs les plus intensifs de se plier aux modifications du cahier des charges à venir (interdiction de l'ensilage en 2018). Par ailleurs, les éleveurs ont bien conscience de la contradiction forte du système productif : les entreprises n'ont pas besoin de lait AOC, compte tenu de leur stratégie de commercialisation. Pour les inciter à changer de pratique, les éleveurs décident de mettre en place une cotisation supplémentaire pour la promotion de l'Ossau-Iraty.

« Les entreprises, ce qu'on a remarqué, volontairement elles ne vont pas le faire, je ne sais pas pourquoi mais elles ne vont pas le faire. Mais si on fait une promotion efficace, c'est le consommateur qui peut influencer les entreprises. Si le consommateur est demandeur de fromage AOC, ça peut avoir une influence sur la transformation par les entreprises. » (L., éleveur livreur à Pyrenefrom, 2013).

Des formes alternatives de valorisation du lait et des fromages ont aussi émergé : la coopérative Azkorria créée en 2005 ou la fromagerie Saint Michel travaillent sur un produit au lait cru. Depuis le début des années 2000, la fromagerie Saint Michel fabrique par ailleurs un produit AOC certifié AB. Ces initiatives s'instaurent comme un moyen de mieux rémunérer les éleveurs livreurs. Si Azkorria, étant à ses débuts, n'a pas encore atteint cet objectif, la fromagerie Saint Michel rémunère ses éleveurs à un niveau supérieur au prix moyen départemental⁶⁴. Quoiqu'il en soit, ce type de démarches est relativement marginal au sein du bassin : cela représente 271 tonnes de fromages Ossau-Iraty commercialisé en 2014, sur près de 3360 tonnes. L'alternative reste encore la fabrication fermière, en hausse (Pays Basque). Compte tenu de l'augmentation des coûts de production, la solution pour les exploitations les plus petites est bien d'optimiser la valorisation de leur lait. En 2013, 16% des éleveurs transforment leur lait (28 000 litres en moyenne) à la ferme (Champion et al., 2013). En ce sens, le nombre d'adhésions et de volumes produits en Ossau-Iraty fermiers augmente progressivement.

⁶² La CLPB est aussi impactée : coopérative de collecte, elle vend le lait de ses adhérents à toutes les entreprises du département. Si ces dernières se sont accordées sur la préférence locale (toujours privilégier le lait produit dans le département), cet accord n'est d'aucune utilité dans un contexte de trop plein de lait. A la suite de cette crise, la coopérative décide de monter son propre outil de transformation qui sera inauguré aux Aldudes en 2014.

⁶³ Il s'agit d'accords tacites : l'interprofession a été reconnue par l'union européenne en 2014 et tout type d'accord sur le prix est prohibé.

⁶⁴ Le prix du lait cru est 1,13€ le litre, celui du lait AB est 1,36€ le litre. Le prix moyen du lait AOP est 1,03€ l.

Décrire la trajectoire de développement du système productif ovin laitier des Pyrénées-Atlantiques nous permet d'observer avec discernement comment une filière est créée et déployée dans le temps et dans l'espace.

Nous constatons comment ce bassin a connu un mouvement d'intensification relativement marqué, donnant lieu à une augmentation continue de la production de lait et de fromage. La production de lait a ainsi été multipliée par 10 en 40 ans, passant de 5 millions à 55 millions de litres de lait. Ce bond a été permis par la structuration du bassin de production autour du Centre Départemental Ovin (CDEO) concernant l'amont et par l'assise et la structuration de l'aval du bassin autour de l'AOC Ossau-Iraty et de l'Interprofession de lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques.

Au sein de ce déploiement productif et économique, une large responsabilité peut être allouée aux éleveurs dans la mise en œuvre de changements majeurs, qu'ils concernent l'AOC ou la réalisation d'accords au sein de l'interprofession. Ainsi, bien que les dissensions politiques, identitaires et syndicales soient souvent évoquées à regret lors de nos différentes enquêtes, c'est aussi cette dichotomie qui a permis la construction d'un ensemble de qualifications fromagères (de l'AOC aux marques collectives) coexistant à l'échelle du département et permettant (plus ou moins) la valorisation de la production laitière locale. L'AOC et l'attachement des éleveurs aux pratiques traditionnelles font partie des facteurs qui ont permis de conserver certains des traits de caractère essentiels aux élevages pyrénéens, bien qu'ils aient connu un certain nombre d'hybridations avec des techniques standards, relevant du modèle agricole productiviste : élevage des races locales, usage prédominant de l'herbe (pâture et fourrages), maintien de la montée en estives. Cet outil est par ailleurs associé à un cadre démographique structurant ces pratiques : ainsi, la taille des exploitations a conduit au maintien généralisé de la montée en estives. Cela étant dit, ces formes de qualification cohabitent avec une autre forme de production fromagère : le Pur Brebis Pyrénées. Ce dernier est le débouché principal du département en termes de volumes (*figure 25*). On peut estimer aujourd'hui que ce produit constitue le principal concurrent de l'AOP Ossau-Iraty.

Actuellement, le système productif doit faire face à un certain nombre d'enjeux. Nous sommes à la veille d'une transition majeure : la mise en œuvre des nouvelles exigences du cahier des charges (interdiction de l'ensilage en 2018) rend plus que nécessaire une meilleure valorisation du lait AOC. Si cet objectif n'est pas atteint, une portion significative des éleveurs risque de quitter l'Ossau-Iraty et donc de faire éclater la cohésion productive existant jusqu'alors à l'échelle du territoire productif ; cette perspective pose question quant aux différentes issues possibles pour le bassin de production.

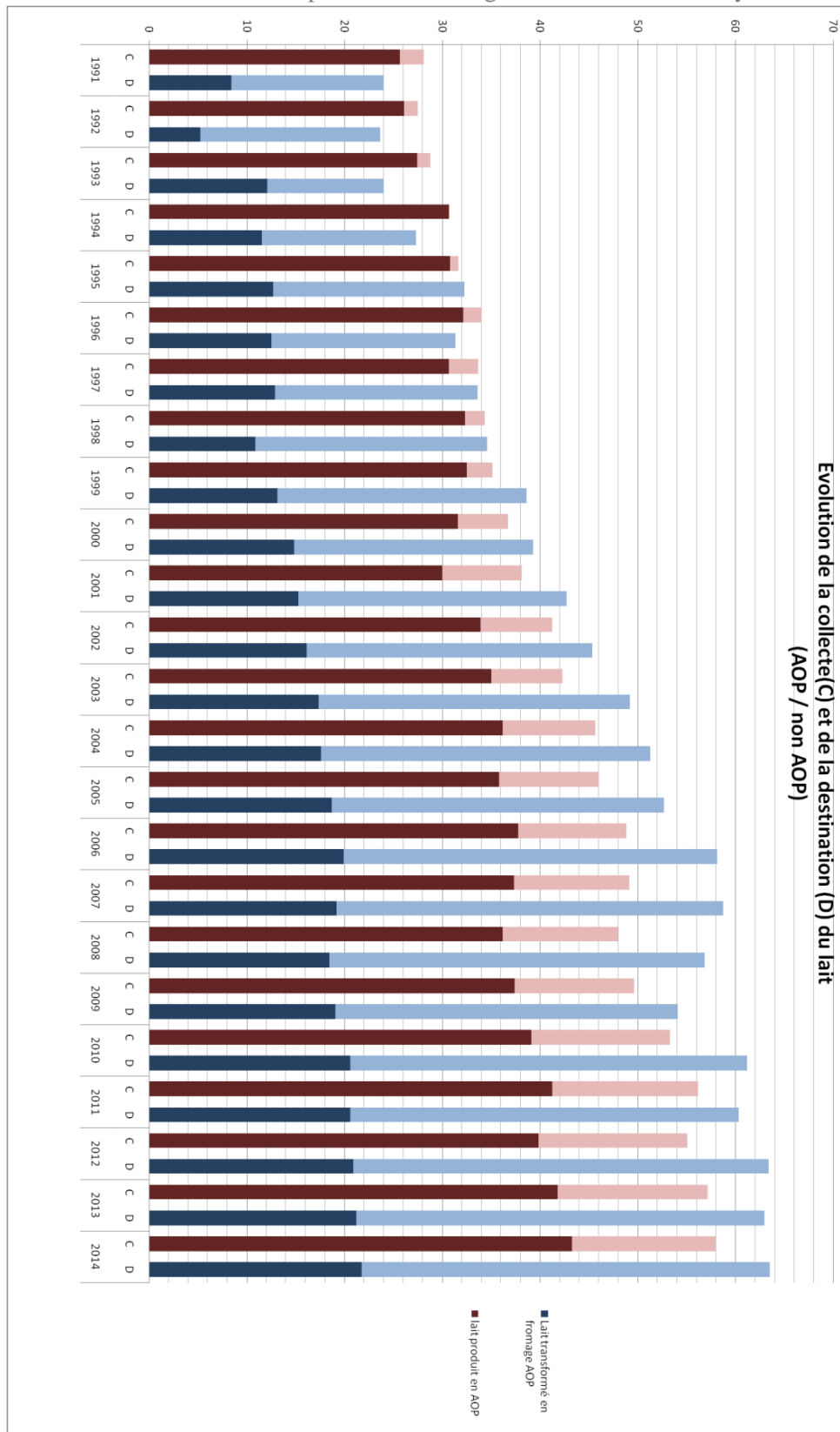


Figure 25 : évolution de la collecte du lait et de sa destination dans les Pyrénées-Atlantiques de 1991 à 2014 (Ossau-Iraty, 2015)

La courbe d'évolution de la production de lait montre la tendance à la hausse et majoritaire du lait AOP, ainsi qu'un décrochage de la production non AOP, au fur et à mesure des applications de nouvelles exigences dans le cahier des charges (races locales en 2000 par exemple). Au contraire, la destination du lait montre à la fois le recours aux approvisionnements extérieurs de lait, et surtout l'augmentation significative de fabrication non AOC, au détriment de l'Ossau-Iraty qui augmente relativement peu

CHAPITRE IV :

L'ACTIVITE OVINE LAITIERE CORSE, DANS UNE DIALECTIQUE ENTRE VOLONTE DE DEVELOPPEMENT ET MARASME ORGANISATIONNEL

À la suite de la seconde guerre mondiale, comme l'ensemble des régions françaises, l'agriculture corse doit faire l'objet d'une transition d'envergure : la modernisation de l'agriculture. Cela dit, la situation relativement précaire de l'île ne se limite pas à son agriculture mais concerne l'ensemble de l'économie productive et des services. L'Etat entreprend une politique de développement active, mais les moyens alloués au développement agricole de la Corse ne sont pas à la hauteur de l'ambition de ses maitres d'œuvre (1). De ce fait, un choix est opéré : inciter au développement de productions commerciales (viticulture, agrumiculture) dans les zones qui s'y prêtent (littoral). La présence des industries roquefortaises dans l'île est certes un gage de stabilité pour l'élevage ovin, mais ces dernières adoptent un discours favorable au développement d'un élevage plus moderne et basé sur la culture de l'herbe (Baticle, 1974). De nouveau, le littoral est à même d'accueillir ce type d'évolution. De manière générale, l'intérieur de l'île déperit ; le littoral est en plein essor (Renucci, 1970).

La situation agricole est donc ambivalente. Le retrait des entreprises roquefortaise (2), qui, de plus, se déroule sur un temps long (1978-1992), accentue la morosité ambiante. Cela dit, des éleveurs se rassemblent, sous différentes bannières (syndicalisme agricole, collectif pour la reconnaissance de la race corse) et contribuent à maintenir une certaine dynamique au sein d'une économie agricole marginalisée. La reconfiguration du débouché a toutefois lieu, notamment à travers la constitution d'une profession locale de transformateurs et par la construction d'un débouché typé « corse » dont fait partie le Brocciu, appellation d'origine reconnu depuis 1983. De manière générale, les années 1990 sont la décennie de structuration de la filière, avec l'assise de l'UPRA Brebis Corse (1992), l'affirmation de la profession fermière (Casgiu Casanu, 1999) et la création de l'Interprofession (1999) (3). La période suivante (4) est une époque de négociations intenses entre les différentes catégories d'acteurs investis dans la production de lait de brebis (et de chèvre¹). Il en découle une rupture ayant pour base un conflit de positions vis-à-vis des importations de lait. Dès lors, le système productif entame une phase d'inertie où la majorité des structures dysfonctionnent (5).

¹ Bien que notre approche nous pousse à nous intéresser principalement à l'élevage ovin laitier, il serait difficile de ne pas aborder la production caprine laitière dans le cas de la Corse. Brebis et chèvres sont liées par l'histoire tant au niveau de l'organisation spatiale et sociale de l'élevage dans l'île que par la construction d'un patrimoine fromager commun.

1. 1960 – 1977 : LES ENJEUX DU DEVELOPPEMENT DE L'ELEVAGE EN CORSE

1.1.L'ORGANISATION DU MONOPOLE ROQUEFORTAIS

Le pastoralisme traditionnel corse tel qu'on l'entend aujourd'hui est une forme d'élevage basée sur une conduite mobile des troupeaux au gré des surfaces à pâturer. Dans la première moitié du 20^e siècle, il s'exprime par une conduite extensive (grandes étendues parcourues) dont la logique spatiotemporelle est celle de la double transhumance entre plaines d'hivernage (*Impaghjera*) et montagnes d'estivages. A cette époque, la présence des industries roquefortaises (depuis 1893) est un gage de sécurité pour les éleveurs ovins, ainsi assurés d'un revenu régulier. Les entreprises conçoivent leur implantation en Corse comme un moyen d'allonger leur période de production de Roquefort (Delfosse, 1992) : les brebis corses peuvent être facilement dessaisonnées et il est possible d'avoir du lait en octobre-novembre (ce qui n'est pas le cas ailleurs). Elles sont préférentiellement localisées dans les zones d'hivernage des troupeaux et leur présence incite les éleveurs à débiter plus tôt leur campagne laitière.

Avant la seconde guerre mondiale, les entreprises roquefortaises se vouent une concurrence acerbe pour la collecte du lait en Corse (Poirier, 1989). La stratégie établie alors est, pour chaque entreprise, de multiplier les sites de collectes et de transformation (laiteries) afin de contrôler un maximum d'éleveurs². A la sortie de la guerre (1949), les industriels se réunissent avec pour objet une « Association en participation en vue de la fédération en commun du fromage de Roquefort en Corse ». La gérance est confiée à la Société des Caves, la Société Agricole, la Société des Établissements Maria Grimal et la Maison Vernières (Ravis-Giordani, 1983). Ces derniers s'établissent comme intermédiaires et fabriquent à façon une partie du lait collecté en Corse pour d'autres industriels aveyronnais. Dès lors, la concurrence entre entreprises est amenuisée et la multiplicité des laiteries ne constitue plus une stratégie faisant sens. S'opère alors une phase de concentration des laiteries en unités de transformation plus grandes et plus viables (économie d'échelle), phénomène que connaît l'ensemble du bassin roquefortais (Pyrénées-Atlantiques, rayon). En 1971, elles ne sont plus que 7 en fonctionnement (Baticle, 1974). Le choix de localisation des laiteries (*figure 26*) ainsi conservées n'est pas anodin. Les laiteries se regroupent sur la côte, zone d'hivernage traditionnelle des troupeaux puis de sédentarisation des élevages, à l'exception de l'unité de transformation de Corte-Ponte-Leccia. « *C'est une industrie cloisonnée entre plusieurs secteurs de ramassage, chacun correspondant à une région de pâturages d'hiver, et alimentant une unité de fabrication dont la capacité est fonction de l'importance des troupeaux.* » (Renucci, 1974 ; p206).

² Le maximum est atteint en 1922 avec l'existence de 122 laiteries en fonctionnement sur l'ensemble du territoire corse. (Renucci, 1974).

La collecte du lait de brebis en Corse (1970) : localisation des laiteries de Roquefort dans les zones à forte densité ovine

Légende

Laiteries de Roquefort

* Localisation

Cheptel ovin par commune (nombre de têtes)

0 - 100
100 - 250
250 - 500
500 - 1000
1000 - 2500
2500 - 5000

Volume collecté par laiterie par an (en litres)

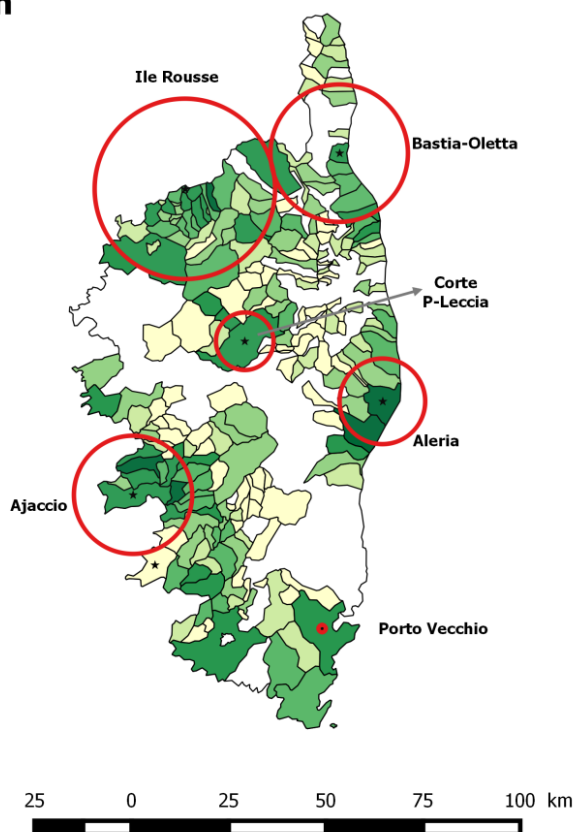
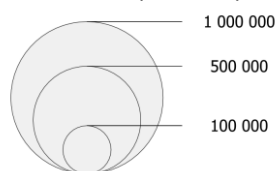


Figure 26: la collecte du lait de brebis en Corse (1970) : localisation des laiteries de Roquefort dans les zones à forte densité ovine (Baticle, 1974; Renucci, 1974, RGA 1970)

En 1970, les laiteries roquefortaises sont particulièrement présentes dans le nord de l'île où les troupeaux sont nombreux et accessibles.

Du fait des mouvements de concentration des entreprises roquefortaises au niveau national, deux groupes sont alors essentiellement présents en Corse : Société des Caves (75% du lait collecté) et Maria Grimal (25%)³. Celles-ci collectent le lait de 750 éleveurs environs (sur 975 recensés)⁴. Par la suite, la Corse est séparée en deux aires de collecte distinctes : le Sud, particulièrement le secteur d'Ajaccio, est ramassé par la maison Maria Grimal, le nord par Société des Caves (Poirrier, 1988). Trois quart des éleveurs transforment leur lait après la fermeture des laiteries (sur l'exploitation ou en estives) ; d'autres transforment une partie ou totalité de leur lait pendant toute la campagne laitière, soit parce qu'ils sont trop éloignés des zones de collectes des entreprises, soit par souci d'une meilleure rémunération de leur lait⁵. De plus, un éleveur sur deux récupère le petit lait (qu'il soit issu de la ferme ou des laiteries roquefortaises) pour en faire du Brocciu (DDA, 1974). Les fromages ainsi fabriqués peuvent

³ La Société Agricole et Maria Grimal sont intégrées au groupe « Fromageries BEL – la Vache qui rit » en 1970.

⁴ Jusque dans les années 1970-80, plusieurs statistiques sont publiées concernant l'élevage ovin laitier, proposant des données hétérogènes. En ce qui concerne ces chiffres, il se peut que la DDA (1974) ait opéré une sélection, marginalisant une partie des producteurs (double-actifs, petits troupeaux), dont les volumes produits étaient jugés trop faibles.

⁵ Sont mentionnés le Brocciu fabriqué avec le petit lait, mais aussi le Sartène, le Bastelicaccia, le Cargèse-type Niolo et le Venaco. La plupart sont fabriqués de novembre à juin, bien que le Brocciu et le Vénaco soient fabriqués plutôt au printemps (Baticle, 1974).

être vendus directement à des clientèles villageoises et urbaines ou être commercialisés par des négociants⁶. C'est une production en augmentation notamment dû à l'essor du tourisme, production qui peut à terme déstabiliser le monopole roquefortais. En effet, la fabrication de fromage sur l'exploitation représente, en 1972-73, 30% des éleveurs et 16,3% de la production (1,27 millions de litres) (Pernet et Lenclud, 1977). Elle était estimée à 500 000 litres en 1951. Par contre, dans le sud de l'île, 75% des éleveurs fabriquent du fromage chez eux ; pratique renforcée par la moindre présence des entreprises Roquefortaises (Baticle, 1974).

« *Tout ceci inquiète Roquefort car fabrication de Broccio et élevage des porcs risquent de détourner les éleveurs corses des laiteries industriels* » (Baticle, 1974 ; p291). Cela dit, la concentration des unités de collecte participe à endiguer le phénomène en Haute-Corse : l'éloignement des exploitations d'élevage des établissements complique la rétrocession du petit lait aux éleveurs, pratique fréquente auparavant. Les éleveurs reçoivent une prime en complément de la perte de ce droit. De plus, les laiteries allongent progressivement leur période d'ouverture : si elles étaient fermées à partir de mars auparavant, elles ont progressivement retardé leur date de fermeture à fin juin, incitant les éleveurs à poursuivre la livraison de leur lait plus tard dans la campagne. Par ces différentes actions, les entreprises roquefortaises cherchent à maintenir une forme d'emprise sur l'activité ovine laitière, à assurer leur monopole vis-à-vis de la production. *A priori*, elles ont tout intérêt à assurer la pérennité de l'activité insulaire, du moins dans des zones spécifiques de l'île (leur aire de collecte).

1.2. LES MOTEURS DU DEVELOPPEMENT DE L'ACTIVITE OVINE LAITIERE

En l'occurrence, l'élevage a connu quelques chamboulements au cours du 20^{ème} siècle. Malgré un débouché *a priori* favorable, l'effectif ovin connaît une régression continue (*figure 27*). La diminution du cheptel ovin est particulièrement inquiétante à la suite de la seconde guerre mondiale⁷. Il est le résultat d'un processus entamé dès la fin du 19^{ème} siècle. Il s'agit d'une combinaison entre intégration de l'île dans l'économie continentale qui donne lieu à la fin de l'agro-pastoralisme⁸ et exode rural⁹ (Pernet et Lenclud, 1977 ; Renucci, 1974). Les élevages connaissent une forme d'extensification dans l'usage des terres (ils n'en sont pas pour autant propriétaires) ; la conduite des troupeaux est jugée archaïque compte tenu du modèle productif de l'époque.

⁶ Ravis-Giordani (1983) qui a réalisé une étude sur la communauté des bergers du Niolu met ainsi en évidence l'existence de bergers ou fils de bergers qui deviennent négociants de produits agricoles (fromages, noix, etc.) au fil de leurs voyages au sein de l'île. Il s'agit d'une activité familiale reposant sur des relations personnelles tissées progressivement.

⁷ L'élevage caprin connaît aussi une profonde régression (de 200 000 têtes en 1929 à 29 342 en 1972).

⁸ C'est la fin d'une économie dite de subsistance (Guigue, 1965). Les productions insulaires, notamment les céréales, sont directement mises en compétition avec les productions continentales, importées. Concernant l'élevage ovin laitier, la présence de Roquefort participe aussi à affaiblir les principes d'organisation collective traditionnels (entraide entre foyers, compagnies pastorales) : « *Il ne s'agit plus pour le berger d'extraire de son exploitation les produits destinés à la consommation familiale et aux échanges contre certaines catégories de biens nécessaires, il lui faut désormais dégager de chaque campagne une quantité toujours croissante de produits commercialisables lui permettant d'acquérir les biens autrefois cultivés, fabriqués, transformés sur place et de satisfaire des besoins qui évoluent au contact de l'extérieur.* » (Pernet et Lenclud, 1977 ; p129).

⁹ On compte 160 000 habitants en 1979 (273 000 en 1881), avec un sous-peuplement marqué en zone rurale (5ha/km²) et une population vieillissante (22,4% de la population a plus de 60 ans) (Antoni, 1982).

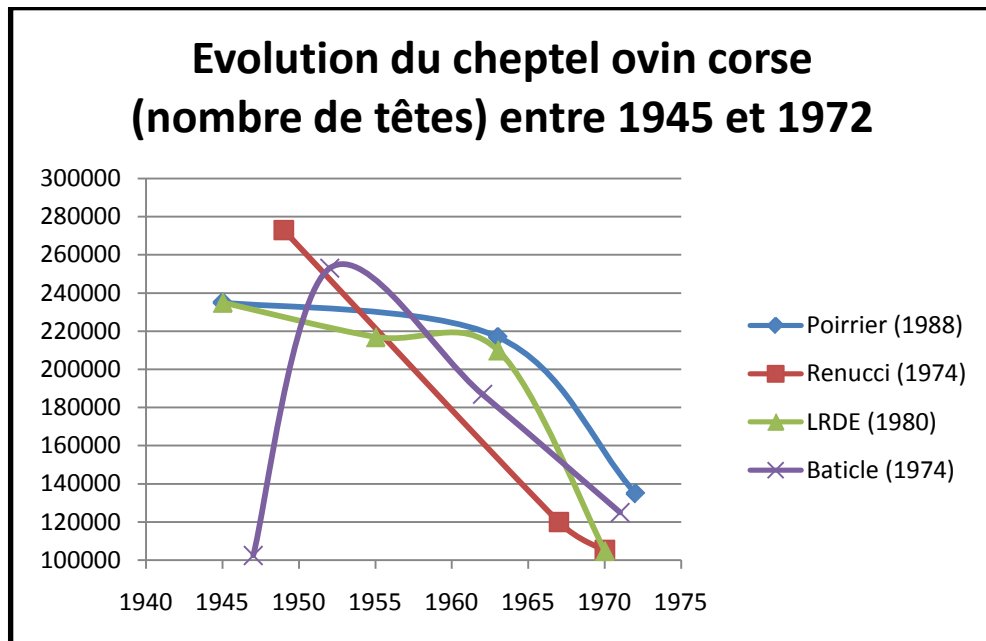


Figure 27: évolution du cheptel ovin Corse entre 1945 et 1972 selon différentes sources bibliographiques (Baticle, 1972 ; LRDE, 1980 ; Poirrier, 1988 ; Renucci, 1974)

L'Etat lance un programme de développement régional en 1955 (*encadré 18*). Le volet agricole doit être porté par la SOMIVAC, nouvellement créée. L'agriculture sarde fait référence (Dumont, 1953) : l'espace est redécoupé selon les potentialités agricoles de chaque zone. La plaine littorale doit être orientée vers l'agriculture (maïs, fourrages) ; les coteaux vers les cultures arbustives et la vigne. La montagne, quant à elle, doit faire l'objet de reboisement et être orientée vers l'élevage. « A l'élevage ovin, valorisé sans peine par les Sociétés de Roquefort, revenait la place d'honneur d'autant plus que son rendement était destiné à grossir la création de prairies temporaires, la constitution de réserves de fourrages, la sélection des bêtes. » (Renucci, 1974 ; p327).

Encadré 18 : Le **programme de développement pour la Corse** comporte deux volets. Le tourisme doit être une source privilégiée pour le développement économique de l'île. « Le rôle majeur était dévolu au tourisme, idéalisé jusqu'à être considéré comme un « levier de renaissance » : on lui accordait la lourde mission de représenter l'activité-clé capable de régénérer toute l'économie en déclenchant une sorte de réaction en chaîne. » (Renucci, 1974 ; p326). En vue de cet objectif, la SETCO est créée en 1957. Elle a pour mission l'aménagement des infrastructures touristiques. Concernant le volet agricole, il s'agit de réduire les espaces improductifs à 20% de la surface insulaire totale, alors qu'ils en occupent les 2/3 à la fin des années 1950. C'est ce pourquoi est créée la SOMIVAC en 1957. Elle a pour missions la réalisation d'études et l'équipement hydraulique pour la mise en valeur des espaces agricoles, ainsi que la mise en œuvre d'installations pour le stockage, la transformation et la commercialisation des produits agricoles (Guigue, 1965).

Cependant, les moyens ne sont pas à la hauteur des objectifs fixés et il est décidé de favoriser la mise en valeur des zones cultivables mécaniquement : les plaines littorales sont donc l'objet préférentiel de la mise en valeur agricole (défrichage, installation de l'irrigation) (Lazzarotti, 1982 ; Renucci, 1974). Cette dynamique, associée au rapatriement de 15 à 17 000 personnes d'Algérie (de 1957 à 1965), entraîne principalement l'essor de la monoculture de vigne. La

mise en valeur sélective de la Corse occasionne donc une forme d'accaparement des terres littorales auparavant à vocation pastorale¹⁰ au profit d'autres spéculations. Ainsi, la diminution du cheptel touche particulièrement les petits éleveurs du centre de la Corse.

La mise en œuvre de la politique de développement de la SOMIVAC conduit donc à l'accentuation de la désertification de l'intérieur de l'île. Elle permet aussi l'essor d'une nouvelle forme d'élevage ovin sur le littoral, particulièrement en plaine orientale. En effet, certains éleveurs ovins se sédentarisent en plaine dès les années 1950-60. Ils développent une conduite plus « moderne » basée sur la mise en valeur des prairies, sur l'amélioration des équipements. Ce phénomène est bien accueilli par les industries de Roquefort : il est renforcé par la structuration des unités de transformation (préférentiellement localisées sur le littoral, à proximité des élevages en cours de sédentarisation) et par le discours des entreprises vis-à-vis de l'activité ovine laitière corse. Selon cette logique, le littoral gagne en cheptel ovin en l'espace de 10 ans ; *a contrario*, la montagne se vide progressivement. L'élevage ovin laitier se stabilise dans les coteaux de l'île.

L'enjeu est, pour les entreprises roquefortaises, d'émanciper l'élevage local des contraintes du milieu¹¹. Par sa nature extensive et de plein air, la production ovine laitière reste fortement dépendante des conditions climatiques. Les entreprises mettent donc en œuvre un ensemble d'incitations à la production dès la sortie de la seconde guerre mondiale (Poirier, 1989 ; Renucci, 1974), et jusqu'à la fin des années 1970 : prime à la production, soutien financier à l'investissement en matériel (tracteur), médiation entre bergers et propriétaires pour les locations, proposition de formation (stage à l'école des bergers de Roquefort) pour améliorer le soin porté aux animaux (état sanitaire et alimentation)¹²... Le conglomérat roquefortais travaille aussi à l'amélioration de la production laitière et entame le contrôle laitier (1961). La brebis laitière corse présente un potentiel d'amélioration indéniable¹³. Sept élevages y sont inscrits (3 340 brebis). Ce type de démarche est aussi entamé par un autre organisme, la Fédération Départementale Ovine (FDO), mais cette dernière est rapidement marginalisée (*annexe 4*). A partir de 1970, la chambre d'agriculture reprend le contrôle laitier sur l'ensemble de l'île. Il est complété par un technicien de la Société des Caves (Flamant et Barillet, 1977). L'adhésion des éleveurs à ce service est relativement instable et ne permet pas la mise en œuvre d'une sélection efficace ou le suivi de la production¹⁴. La Société Roquefort incite les éleveurs sensibles aux techniques de modernisation (Contrôle laitier, intensification

¹⁰ La revalorisation des terres du littoral occasionne une spéculation foncière aux dépens des bergers (Guigue, 1965). La réduction des espaces de pâturage entraîne le reflux de 10 à 15 000 brebis dans l'intérieur de l'île (Poirier, 1988).

¹¹ « *J'estime que l'éleveur doit devenir agriculteur.* » (Colrat, directeur de société des caves, cité dans LRDE, 1980) ; « *la production de lait passe par la révolution fourragère* » (Société des Ets. Maria Grimal, 1972 ; p19).

¹² Les incitations de Roquefort passent enfin par le soutien des éleveurs dans l'amélioration de leurs conditions de vie (gage de pérennité de l'activité). Ainsi, alors que la locomotion motorisée se développe, Roquefort aide les éleveurs à l'achat d'une deux-chevaux (Poirier, 1988).

¹³ Une brebis corse produit 90 litres de lait par saison en moyenne ; en 1967, la brebis championne du contrôle laitier comptabilise 321 litres de lait pour la campagne laitière berger de Péri).

¹⁴ En 1977 donc, trente éleveurs sont adhérents au contrôle laitier officiel ; trois élevages pratiquent la lutte contrôlée (LRDE, 1980). En parallèle, la SOMIVAC a créé un troupeau pépinière (ferme expérimentale d'Altiani), mais sans grand succès.

fourragère, etc.) à s'approvisionner en béliers sardes. Leur croisement avec les brebis corses doit permettre l'amélioration rapide de la production laitière :

« À ce moment là, mon mari livrait le lait à la Société Roquefort. Et on faisait déjà du contrôle laitier par le biais de la Société. A un moment rapidement, on a été en manque de bélier, parce qu'on travaillait comme avant, il y avait pas de schéma de sélection, tout ça donc on a été amené avec la Société Roquefort à faire rentrer 2 ou 3 béliers, de Sardaigne. Pour améliorer soi disant le rendement. Bon ça correspondait avec... le Contrôle laitier c'est depuis 72 qu'on en faisait. » (C., éleveuse de brebis à la retraite, 2013).

Dans les années 1970 donc, de nombreux éleveurs embrayent sur l'amélioration de la production laitière par le croisement de leurs brebis avec des béliers sardes. Ce phénomène est surtout observable en plaine. Cela dit, il ne se double pas d'un phénomène remarquable de structuration des élevages dans ces zones : rémanence de la structure pastorale antérieure, les éleveurs sont rarement propriétaires de leurs terres¹⁵, ils restent dépendants des propriétaires qui perpétuent la vente annuelle de l'herbe. Ce mode de location favorise spéculation (coût de la location) et incertitude (reconductible ou non d'une année à l'autre). Cela n'incite pas à la réalisation d'investissements tant matériels que cultureux¹⁶. Ainsi, il n'y a pas de révolution technique à propre parler ; les élevages se situent dans un entre-deux technique où les pratiques traditionnelles entament leur régression et les techniques d'intensification ne sont pas largement adoptées (Renucci, 1974).

Le tableau ainsi dépeint semble morose, il est par ailleurs renforcé par la démographie des bergers : la population est vieillissante et de nombreux éleveurs sont sans perspective de succession¹⁷ (LRDE, 1980). Cela dit, certains auteurs soulignent la tendance au repeuplement en train de se dessiner au cours des années 1970 (Pernet et Lenclud, 1977 ; Pernet, 1978). Des jeunes souhaitent se réinstaller dans l'intérieur de l'île à l'aide d'emplois dans l'élevage, l'agriculture ou l'artisanat¹⁸. La majorité d'entre eux sont inscrits dans une continuité plus ou moins distendue avec la Corse (néoruraux, parfois issus de la diaspora corse).

1.3. RIACQUISTU ET DYNAMIQUE AGRICOLE

Ce mouvement de retour à la terre (« Vivre et Travailler au Pays »), commun à plusieurs régions de France et d'Europe, se double d'un mouvement général de réappropriation culturelle et identitaire, appelé *Riacquistu* en Corse (*encadré 19*).

¹⁵ En 1970, moins de 20% des éleveurs sont propriétaire des surfaces agricoles qu'ils utilisent (Renucci, 1974). La majorité d'entre eux n'ont, par ailleurs, pas suffisamment de foncier pour assurer l'alimentation de leur troupeau et doivent en louer une partie.

¹⁶ Seuls 1/3 des éleveurs, installés en plaine, réalisent des cultures fourragères. Ce sont aussi les élevages les plus productifs, pourvoyant deux tiers des volumes de lait de l'île.

¹⁷ 17% des éleveurs ovins envisagent d'abandonner l'activité dans les trois ans suivant l'enquête.

¹⁸ On comptabilise, pour l'ensemble de l'agriculture corse, 300 dossiers de demande d'installation en 1976.

Encadré 19 : Le *Riacquistu* consiste en une « réappropriation de la langue, des expressions artistiques et culturelles, des savoir-faire, réactivation ou recréation d'une forme d'identité collective, réappropriation de l'Histoire » (Meistersheim, 2008 ; p407). La finalité du mouvement est de produire du sens, de reconstruire une identité commune. Il se traduit dans l'émergence de nombreuses associations tant portées sur le maintien et la transmission du bagage culturel corse (principalement, la langue) que sur le développement économique de microrégions (Ravis-Giordani, 1983). C'est le cas d'A Rustaghja en Castagniccia ou de l'Alivi à Suddacaro, associations qui ont pour vocation de dynamiser des espaces en cours de dépérissement, notamment par l'agriculture et l'artisanat. Dans la lignée de ce mouvement, le Centre de Promotion Social de Corte est créée. C'est un centre de formation aux métiers de l'agriculture et de l'artisanat. L'approche adoptée par les acteurs de ce mouvement est à la fois ancrée dans l'identité de l'île et en rupture avec les pratiques traditionnelles : « Nous avons, en effet, affaire ici aux néoruraux qui, tout en se réclamant d'une tradition (mais d'une tradition moribonde qu'il faut réactiver), se situent, en fait, en rupture avec la société locale, dans une posture ambivalente d'apprentis doublés de « donneurs de leçon ». » (Meistersheim, 2008 ; p408).

Ce mouvement a non seulement une portée associative, mais aussi politique et syndicale. La mise en œuvre du Plan d'Action Régionale (1957) par la SOMIVAC et l'accueil des rapatriés d'Afrique du Nord a occasionné une frustration certaine chez de nombreux insulaires.

« Il y avait cette cassure : il y avait la Corse du 20^{ème} siècle, du milieu du 20^{ème} siècle qui s'était réalisée dans les campagnes, à travers entre autre la vigne, etc. et uniquement dans la plaine ; et la Corse du 19^{ème} avec son élevage traditionnel qui était composée essentiellement de personnes âgées, il y avait un certain nombre de jeunes... qui avait je dirais entre 45 et 55 ans, plutôt ces tranches là que plus jeunes. (...) Ce qui était dommage c'est que ça, ça s'est créé à cause d'un problème politique qui était le problème de l'Algérie et toutes les tensions que ça a menées. » (L., éleveur de brebis, ancien responsable syndical, 2013)

Une dynamique certaine est ainsi redonnée au syndicalisme agricole général (CDJA particulièrement). Un syndicat spécifique à la Corse est aussi créé : Sindicatu Corsu di l'Agricoltura (SCA).

« On l'appelait le SCA, le Syndicat Corse de l'Agriculture. Bon après, c'est ma vie de militant que je vous explique mais... voilà il y a deux tendances en Corse, les autonomistes qui étaient à visage découvert et les indépendantistes et nationalistes qui étaient clandestins. Donc la clandestinité a voulu... occuper le terrain public. Donc je me suis retrouvé sur le terrain public et donc on a créé des contre-pouvoirs. A chaque fois on a créé, le syndicat des artisans, le syndicat des... alors moi avec d'autre on a créé le syndicat corse de l'agriculture. C'était affilié à l'époque à la CNSTP qui est aujourd'hui la conf. Donc on est toujours resté quand même... (...) syndicalement on était même fort, plus forts parce qu'on avait toute une démarche derrière qui n'était pas forcément agricole, voilà avec le syndicat d'artisans, le mouvement politique, il y avait une cohérence, ce qui fait qu'on était présent, on était fort quand même. » (C., éleveur de brebis, 2014)

Ainsi, un certain nombre de jeunes agriculteurs et d'éleveurs s'engagent dans la voix syndicale afin de faire entendre les revendications de la population locale et assurer une répartition plus équilibrée de l'action publique. Notamment sous l'effet de l'émergence de représentants agricoles et de revendications, la SOMIVAC change d'orientation et s'intéresse à la montagne à partir de 1974. Les professionnels agricoles font désormais partie de

l'administration (Crédit Agricole, FDSEA puis CDJA en 1976) et les actions de la SOMIVAC sont élargies à l'ensemble de l'île (Lazzarotti, 1982).

Cependant, l'ensemble des actions menées par la SOMIVAC dans les années 1970 pour la rénovation de la montagne relèvent du « saupoudrage ». La SOMIVAC applique une politique sectorielle qui ne prend pas au sérieux les enjeux de la désertification de l'intérieur de l'île, ou la considère comme inéluctable : « *La situation des communes de montagne n'est pas seulement liée à l'agriculture pastorale. La voirie, l'électrification, l'éducation, l'animation participent au maintien de l'agriculture ou y participeront dans la mesure où elles seront prises en compte.* » (Lazzarotti, 1982 ; p145). De manière générale, le développement de l'agriculture de montagne est inscrit en concurrence avec le développement touristique (Ravis-Giordani, 1983). Tous les élus ne sont pas indifférents à cette situation. D'une part, malgré des moyens matériels et humains limités, le Parc Naturel Régional Corse (PNRC) tente de concilier protection naturelle et animation culturelle et économique¹⁹ (Richez, 1983) ; d'autre part, une partie des élus fait appel à la recherche publique (INRA) pour construire un projet de recherche relatif au développement agricole de la montagne corse en 1974²⁰ (Deffontaines et al., 1982). Ce premier travail ouvre la voie à la création en 1979 du LRDE (Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage), à Corte (LRDE, 1993).

Le *Riacquistu* devient finalement une dynamique fédératrice, que l'Etat doit concilier avec ses propres prérogatives et actions. Ceci est d'autant plus urgent que la politique menée à bien dans le cadre de la SOMIVAC montre ses premières limites : à la fin des années 1970, la plaine est en perte de vitesse. Les agriculteurs récemment installés sont surendettés et empêtrés dans une spéculation, la vigne, qui n'est pas rentable. Cet échec occasionne des arrachages en masse de vigne. Il ouvre la voie à un nouvel équilibre entre les différentes activités agricoles insulaires et les espaces qu'elles occupent. Il s'inscrit dans un contexte politique qui pourrait constituer une opportunité de développement insulaire endogène (encadré 20).

Encadré 20 : Le mouvement politique de revendication nationaliste qui découle du *Riacquistu*, traduit dans la violence par le FLNC à partir de 1976 est, quant à lui, d'abord géré avec dureté par l'État (cycle de violence-répression). Il fait finalement l'objet d'un compromis avec le gouvernement (élection de François Mitterrand en 1981) : en 1982, la Corse obtient **un statut particulier** (Antoni, 1982). La Corse devient une collectivité territoriale, dont les représentants sont élus au suffrage universel direct. La région développe des compétences spécifiques à travers la création d'offices dont les missions sont définies au niveau de l'île. Ainsi, l'Office de Développement Agricole de la Corse (ODARC) est créée en 1982, et prend la suite de la SOMIVAC.

¹⁹ Créé en 1971, le PNRC réunit 48 communes sur 150 000 ha dans l'intérieur de l'île, puis 80 communes sur 200 000 ha en 1981. Il a pour vocation de préserver le patrimoine naturel de l'intérieur de l'île, de la valoriser (création dans les années 1970 du GR20 par exemple) et de participer à la vitalisation de l'économie rurale. Ayant été peu évoquée par l'ensemble des enquêtés que nous avons rencontrés, nous ne développerons pas le rôle de cette organisation.

²⁰ À partir d'une première étude en Castagniccia, ces derniers mettent en avant l'originalité des systèmes d'élevage corse et l'inadéquation des politiques de développement d'alors.

À la fin des années 1970, bien que l'agriculture de l'intérieur de l'île et l'élevage soient dans une situation relativement précaire (enjeux de renouvellement des générations, de modernisation des structures et des techniques), l'ensemble des structures nécessaires à la mise en marche d'un développement endogène existent (syndicats agricoles, associations, ODARC et LRDE). Par ailleurs, l'échec relatif de la vigne en plaine constitue une opportunité pour une meilleure complémentarité entre plaine et montagne. A l'intersection entre ces espaces, l'élevage a une carte à jouer d'autant plus que le débouché de l'activité constitue une garantie, que ce soit par la vente du lait à Roquefort ou la transformation sur l'exploitation. Ainsi, tout reste à faire.

2. 1978 – 1992 : LA RECONFIGURATION DU BASSIN LAITIER DANS L'INCERTITUDE

Alors que l'industrie Roquefortaise constituait une garantie, le consortium entame une stratégie de retrait de l'île et participe à déstabiliser l'équilibre relativement précaire de l'activité ovine laitière corse.

2.1.L'INDUSTRIE DE ROQUEFORT : DE LA CONCENTRATION DES MOYENS AU RETRECISSEMENT DU SECTEUR DE COLLECTE

À partir de 1974, la production ovine laitière du Rayon remplit les besoins de l'industrie pour la fabrication de fromage de Roquefort ; elle est sur le point de devenir excédentaire (Delfosse, 1992). De plus, compte tenu de l'évolution de l'activité en Aveyron, les entreprises roquefortaises n'ont plus besoin du lait produit en Corse. « *Au fil des années, les raisons qui ont amené les maisons continentales en Corse n'ont plus de consistance : l'agnelage rendu plus précoce dans le rayon, les techniques du froid pour permettre la couverture hivernale, l'abondance du lait (la trop abondance), sa qualité. Bref, tout ce qui faisait l'attrait de la Corse a disparu.* » (Poirier, 1988 ; p33). La fabrication de Roquefort à partir du lait corse diminue progressivement et prend fin en 1980 (*figure 28*), au profit de produits de diversification (*encadré 21*). L'amorce de la diversification est accompagnée d'une reconfiguration de la collecte au sein de l'île. En 1979, Société des Caves rachète Maria Grimal²¹. Désormais seule entreprise roquefortaise présente en Corse, elle décide de fermer successivement les laiteries de Corte (1978), Ajaccio (1980) et Ile-Rousse (transformée en centre de collecte en 1980, lui-même fermé en 1989). La collecte dans le sud est totalement arrêtée. En 1988, seules deux laiteries subsistent : la laiterie de Bastia-Toga (orientée vers la fabrication des fromages locaux) et la laiterie d'Aléria (fabrication de Fêta).

²¹ La prédominance de Société dans le paysage laitier n'est pas propre à la Corse. En 1979, le groupe Société contrôle 80% du marché du Roquefort (Delfosse, 1992). C'est l'opérateur principal, à l'échelle nationale, de la filière lait de brebis.

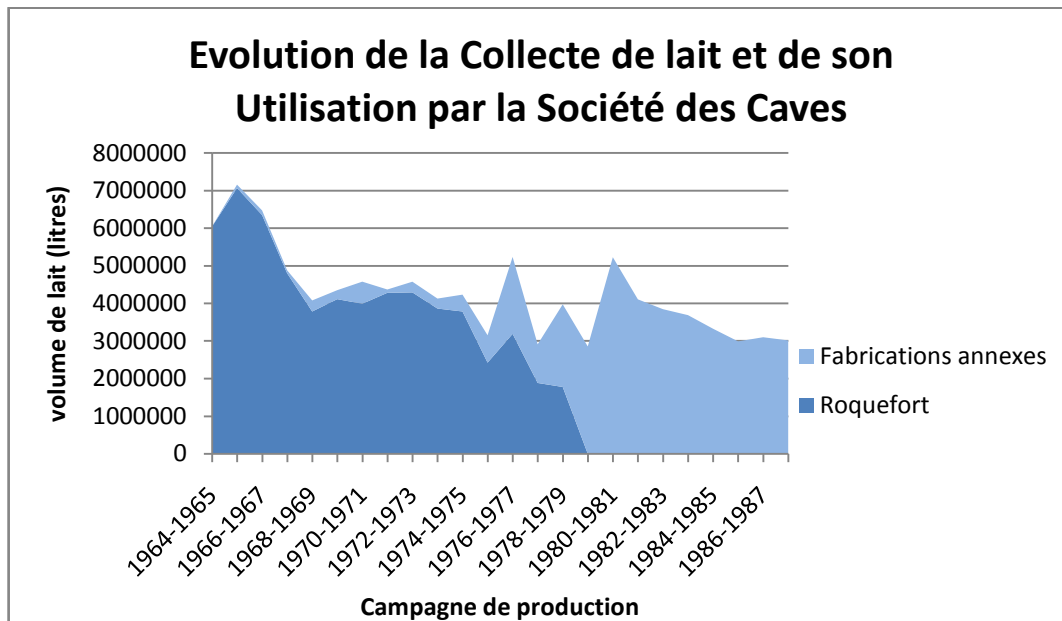


Figure 28: évolution de la collecte de lait et de son utilisation par Société des Caves (1964 - 1987) (Poirier, 1988)

La fabrication de Roquefort diminue drastiquement au cours des années 1970. Elle est complètement arrêtée lorsque la société Maria Grimal, tout juste rachetée par Société des Caves, ferme sa dernière laiterie à Ajaccio en 1979.

Encadré 21 : Le fromage de Roquefort connaît ses premières difficultés commerciales en 1969-70, alors même que la production laitière explose dans l'Aveyron (Delfosse, 1992 ; Rieutort, 1995). Il s'avère donc impossible de continuer à transformer la totalité du lait en Roquefort, sous peine de perdre sa réputation de fromage haut-de-gamme. Rapidement, les entreprises Roquefortaises entament une **politique de diversification** des débouchés. C'est principalement Société des Caves qui prend les devants de cette stratégie, dans un premier temps dans les zones périphériques de collecte (Corse, Pyrénées-Atlantiques – années 1960-70), puis au niveau du rayon (1975-80). Dans le même temps, la collecte de lait pour la fabrication de Roquefort est recentrée sur le rayon. La mise en œuvre de cette stratégie repose essentiellement sur la fabrication de Fêta. A cette fin, une centrale est créée au Massegros (Lozère). La fêta représente ainsi 11% des tonnages nationaux produits (2 884 tonnes en 1985 dont 500 tonnes produites en Corse) (Besselière, 1986). Cela dit, la diversification concerne une gamme plus large de produits, comme les pâtes pressées ou les fromages frais type Brousse ou Ricotte. En 1979, la Société de Saint-Georges-de-Luzançon est créée par Société pour innover sur des produits de diversification.

Le choix de diversification de l'entreprise est principalement porté sur la fabrication de Fêta²², produit dit de dégagement dont la valeur ajoutée est semblable à la poudre de lait. L'entreprise lance aussi une gamme de deux ou trois fromages locaux (SOMIVAC, 1983), comme la tomme (d'inspiration sarde), qu'elle fabriquera aussi sur le continent (Delfosse, 1992) ; elle assoit sa production d'un fromage de type Brocciu, notamment fabriqué à partir de poudre de lait importée depuis le rayon²³. La fabrication de Fêta n'est pas rentable, et la

²² L'entreprise a essayé dans un premier temps d'adapter la production locale à l'outil industriel, mais les fabrications observées sont issues d'un mélange de lait de chèvre et de lait de brebis ; pratique non maîtrisée et, par ailleurs, interdite par la loi qui protège le fromage de Roquefort (Baticle, 1974 ; Delfosse, 1992).

²³ La prime que Société accordait aux éleveurs pour la fin de rétrocession du petit lait est supprimé dans le même temps. Elle entreprend de vendre le petit lait fabriqué. La suppression de la prime au Brocciu et la fin de la

fabrication de fromages locaux est relativement faible (moins d'1/4 des fromages fabriqués par Société en 1988). Compte tenu de ce choix stratégique, l'entreprise se trouve donc dans une situation de surproduction locale. « *On se trouve face à une société à l'équilibre fragile, qui est obligée de concurrencer les producteurs fermiers locaux pour maintenir des comptes d'exploitation positifs alors que pendant près d'un siècle c'est l'exportation qui faisait sa principale activité et la totalité de ses bénéfices.* » (Poirier, 1988). En conséquence, le prix du lait stagne à partir des années 1970²⁴. Les éleveurs se constituent en un syndicat de producteurs (vers 1975) afin d'être entendus par Société et par la Confédération Générale, dans laquelle ils souhaitent avoir une place.

« A l'époque il a été mis en place parce que le prix du lait n'était pas négocié en Corse, il était négocié en Aveyron. Et à un moment donné, c'était les industriels de l'Aveyron qui faisaient le prix du lait sans qu'on puisse y accéder. Donc à l'époque de mon père, quelques uns ont mis en place le groupement pour pouvoir représenter la Corse, pour pouvoir négocier le prix du lait. » (R., éleveur de brebis, 2013).

Si les éleveurs corses ne font pas aboutir leur demande de représentation au sein de la confédération, ils restent toutefois intégrés au système Roquefortais²⁵. Cela dit, l'application d'un prix du lait peu attractif associée à la concentration des aires de collecte conduit à la diminution du nombre d'éleveurs livrant à Société des Caves (Poirier, 1988). En 1988, Société des Caves ne collecte plus que 170 éleveurs, comptabilisant environ 3 millions de litres de lait (32% de la production collectée) (Vallerand et al., 1991). Le comportement de Société pose question quant à l'avenir de l'élevage ovin laitier en Corse. Cette incertitude se prolonge au début des années 1990 : le centre de collecte d'Île-Rousse ferme ses portes (LRDE, 1995), sous l'effet de l'évolution du transport du lait (amélioration de la chaîne du froid) et des économies ainsi réalisées.

2.2.COMBLER LE « VIDE » LAISSE PAR ROQUEFORT

La reconfiguration de l'activité roquefortaise constitue une opportunité pour la création de coopératives ou pour le développement des fromagers locaux. Cela dit, cette reconfiguration est loin d'être aisée, entre Société qui cherche, dans un premier temps, à conserver la mainmise sur la production laitière locale, et les difficultés de développer à la fois l'activité de transformation et les débouchés correspondants. Cette période incertaine occasionne aussi, pour de nombreux éleveurs, le retour à la transformation du lait sur l'exploitation.

gratuité du petit lait signalent que chaque éleveur fabriquant du Brocciu entre en concurrence directe avec Société des Caves (Poirier, 1988).

²⁴ L'évolution du prix du lait est due à l'application à l'échelle nationale d'une « retenue pour régulation du marché » à partir de 1976 (Rieutort, 1995). Cette retenue augmente jusqu'à atteindre 10% du prix du lait en 1987. Le prix du lait a diminué de 24 ct (francs) entre 1986 et 1987. Cette retenue a pour objectif de « responsabiliser » les éleveurs au sein du rayon (les inciter à freiner l'augmentation de la production). En Corse, associée à la concentration des unités de transformation, elle occasionne le départ de nombreux éleveurs.

²⁵ L'ensemble du système Roquefortais (éleveurs et transformateurs) supporte le coût de diversification réalisée en Corse, en supplément de celle réalisée au sein du Rayon ; ceci sous réserve que le volume produit sur l'île ne dépasse pas un certain quota.

2.2.1. LA CREATION ET LE DEVELOPPEMENT DE LAITERIES LOCALES

La création des coopératives laitières en Corse tient de la réaction directe des éleveurs face à la fermeture de laiteries roquefortaises locales (Corte, Ajaccio, Stiliccion). Ces derniers s'organisent et deux coopératives sont créées : la coopérative des vallées d'Ascu, Golu et Tavignanu à Corte en 1982, et la coopérative « A Pecurella » à Ajaccio en 1981 (LRDE, 1989a). Bien que ces établissements aient été vendus par Société des Caves pour cause de non rentabilité, cette dernière se garde bien de faciliter la tâche aux coopératives nouvellement créées²⁶. En réalité, la création de ces coopératives tient d'un contexte général relativement difficile auquel il convient de trouver des solutions. La coopérative de Corte a pour objectif général le maintien du tissu agricole local (installation des jeunes) et la valorisation du lait ; elle intéresse autant les producteurs ovins que les producteurs caprins. Pour la coopérative d'Afa, la profession, menée par la FDSEA de Corse du Sud, a initialement pour objectif d'acquérir les locaux pour en faire le centre névralgique d'une structure d'affinage fédérant les 450 producteurs départementaux, dont les 62 éleveurs livrant à Roquefort auparavant (LRDE, 1995). Les projets de coopératives nourrissent donc un projet plus global de renouvellement de l'élevage laitier dans « l'après-Roquefort », soit une mission générale de développement. Cela dit, les porteurs de ces projets doivent faire face au manque d'expérience général des éleveurs dans l'action collective et à la difficulté de dépasser les individualités pour atteindre un objectif commun. Sans avoir pour autant de quoi rougir de la démarche, les coopératives n'ont pas exactement la portée que les éleveurs attendaient initialement. A ce titre, après avoir fait face à de nombreuses difficultés, la coopérative de Corte dépose le bilan en 1989. Une entreprise (Fromaco) s'implante à Corte à sa suite (LRDE, 1995).

En 1990, 19 entreprises laitières se répartissent la collecte du lait (Vallerand et al., 1991) (*figure 29*). Les laiteries sont principalement installées dans le nord de l'île, dans les plaines et vallées, espaces favorables à la production de lait de brebis. Leur implantation contribue ainsi à la confirmation de zones de production de lait, particulièrement remarquables dans le Nord Ouest ou en Plaine Orientale où 90% du lait produit est collecté. La majorité des fromageries (10) ainsi implantées sont de type familial : le nombre d'éleveurs leurs livrant le lait est relativement réduit (moins de 10). Il s'agit souvent de fermiers qui ont commencé à traiter le lait du voisin²⁷. Les laiteries de type artisanal, au nombre de 5 ou 6, gèrent un volume plus important (plus de 100 000 litres de lait par an), elles ont mis en place une tournée de ramassage et ont recours à des salariés fromagers (Rieutort, 1995). Les fromageries restantes (Société des Caves et la coopérative A Pecurella) ont des unités de transformation de type industriel : ces fromageries collectent plus de 500 000 litres de lait par an et représentent 71% de la collecte. Certaines laiteries (8) collectent aussi du lait de chèvre²⁸, fabricant notamment des fromages mixtes (mélange de laits de chèvre et de brebis).

²⁶ « Tant à Corte (promesse de vente en date du 22/04/81 à M. Pulicani) qu'à Stiliccion (vente à M. Paul Santoni), les établissements Roquefort imposent aux acheteurs la non-utilisation des bâtiments à des fins de laiteries, fromageries pendant 25 ans. Non contente de pouvoir se débarrasser de laiteries non rentables (qui étaient vouées à la ruine), il est tout à fait surprenant de voir une société privée, alors qu'elle n'est plus présente dans l'ensemble de ces microrégions, imposer une telle clause. » (Poirier, 1988 ; p25).

²⁷ Vallerand et al. (1991) parlent de « fermiers-associés » pour caractériser cette configuration initiale.

²⁸ 10% de la production de lait de chèvre est collectée en 1990 (0,5/4,39 millions de litres).

La collecte du lait (Brebis et Chèvre) en 1990 en Corse

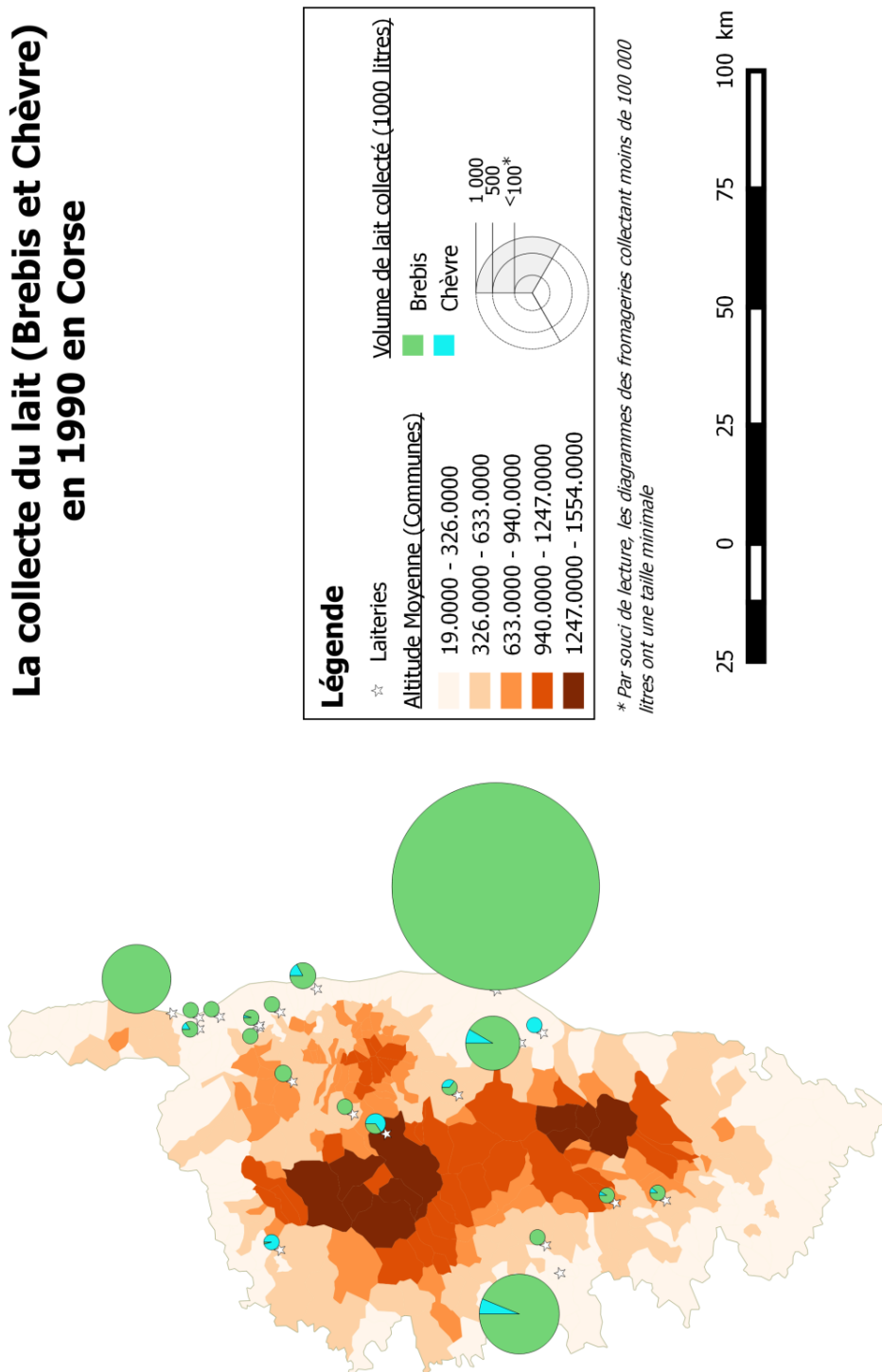


Figure 29 : localisation et niveau de collecte de lait des fromageries en 1990 (Vallerand et al., 1991)

Les laiteries s'installent préférentiellement dans les zones de grande production ovine laitière où la vocation des éleveurs-livreur se confirme (littoral, coteaux). La prédominance de Roquefort (les deux plus grosses laiteries de Corse, à Aléria et Bastia Toga) est encore de mise.

Le secteur présente une dynamique certaine, bien que la capacité de certains établissements à s'assurer un avenir reste relative. Selon Delfosse (1992), à vrai dire, la reconquête du paysage laitier « post-Roquefort » n'est pas tout à fait assurée.

2.2.2. LE DEVELOPPEMENT DE L'ACTIVITE FERMIERE

Comme l'avaient craint les entreprises Roquefortaises, la transformation du lait sur l'exploitation connaît une augmentation significative depuis le début des années 1970 : le tonnage produit (estimé) a augmenté de 70% au cours de cette décennie (*figure 30*). Elle n'intéresse pas seulement les élevages ovins mais aussi les élevages caprins. Certaines régions sont plus orientées vers la fabrication fermière, particulièrement le Sud de l'île (60% du lait de brebis est transformé sur l'exploitation en Corse du Sud, 15% en Haute-Corse en 1985), mais aussi l'intérieur : Niolu, Vénacais et Castagniccia (Rieutort, 1995). Ce mouvement est conforté à la fois par la stagnation du prix du lait proposé par Société des Caves et par l'augmentation du nombre de consommateurs, tant du fait de l'essor du tourisme²⁹ que de l'augmentation de la population résidente depuis 1962 ; elle tient aussi à l'amélioration générale du niveau de vie et l'instauration progressive d'une demande de produits régionaux typés (LRDE, 1989a ; Poirrier, 1988). Ainsi, certains éleveurs arrêtent la livraison de leur lait pour le transformer en totalité sur l'exploitation³⁰. De plus, de nombreux jeunes éleveurs, inscrits dans le mouvement soixante-huitard, empruntent la voie de la transformation à la ferme.

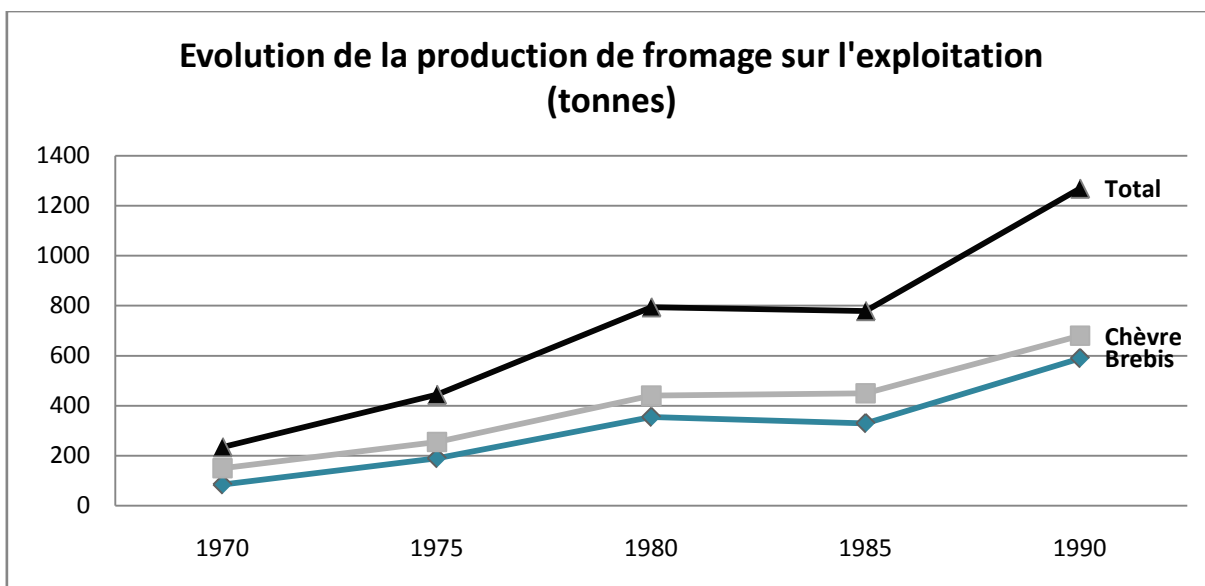


Figure 30: évolution de la production de fromage sur l'exploitation entre 1970 et 1990 (Besselière, 1986 ; Vallerand et al., 1991)

La fabrication fromagère sur l'exploitation a certes connu un bond, mais elle n'est pas toujours réalisée dans de bonnes conditions. Nombreux sont les éleveurs dont l'équipement fait défaut (absence de structures d'affinage) ou à faire face à des difficultés techniques

²⁹ En 1963, 180 000 vacanciers ont passé un séjour en Corse. En 1971, ils sont 632 000 (Pernet-Lenclud, 1977). À la fin des années 1970, plus d'1,6 millions de personnes séjournent en Corse, qu'ils soient d'origine corse ou de simples vacanciers (Vallerand, 1986).

³⁰ Si certains éleveurs caprins se tournent vers la livraison de leur lait, sa faible valorisation les conduit à reprendre rapidement la fabrication fermière.

(problèmes de qualité du lait, difficultés d'égouttages, etc.) (Prost et Vallerand, 1991). Jean Prost (1987) évoque notamment le cas des producteurs fermiers de Venaco dont 10 à 15% des fromages sont difficilement commercialisables chaque année : sont en cause des accidents ou des défauts de fabrication.

Finalement, en l'espace de 10 ans, l'activité ovine laitière connaît un nouveau visage (*figure 31*). Elle est par ailleurs liée à l'activité caprine, les débouchés étant combinés ou semblables.

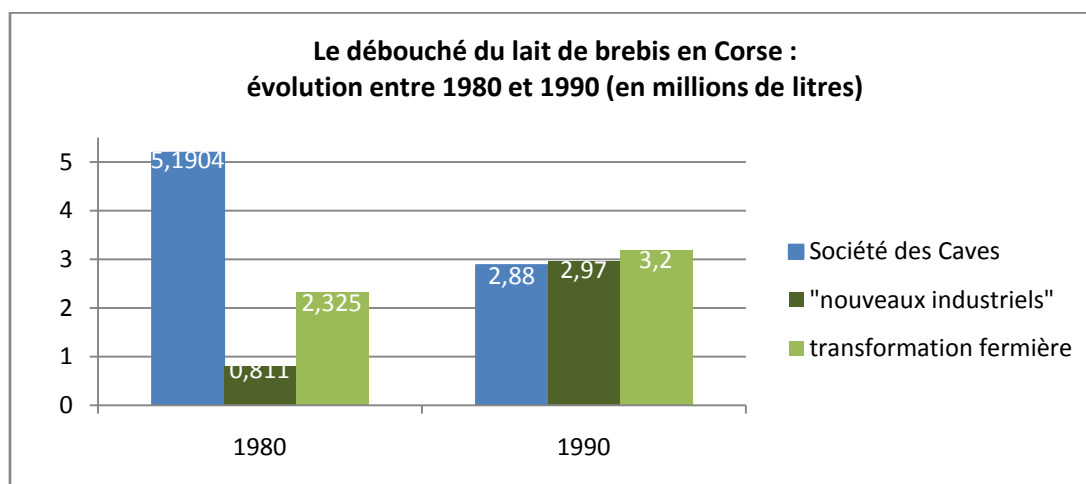


Figure 31: évolution de la destination du lait (brebis) entre 1980 et 1990 (SOMIVAC, 1983 ; Vallerand et al., 1991)

2.3. VERS UNE VALORISATION COLLECTIVE DU PATRIMOINE FROMAGER LOCAL ?

Le désengagement des industries de Roquefort a deux conséquences dans la reconfiguration régionale du débouché fromager. D'une part, la stratégie de diversification initiée par Société des Caves engendre un mouvement défensif de la part des producteurs (2.3.1), d'autre part, cette même stratégie de diversification, associée à l'essor de la production fromagère locale (fermière et laitière), donne lieu à la constitution d'un panel diversifié de fromages typés « corse » (2.3.2).

2.3.1. LA NECESSAIRE PROTECTION DU BROCCIU

Le Brocciu, en plus d'être l'une des figures locales de la diversification de Société, présente plusieurs caractéristiques qui font de lui un objet fédérateur pour les éleveurs corses : i) alors que le patrimoine fromager corse présente une grande diversité, le Brocciu est fabriqué dans l'ensemble de l'île ; ii) alors que la réputation des fromages est parfois mise à mal par les habitants (fortes odeurs au sein des villages par exemple), le Brocciu jouit d'une renommée indéniable. C'est cette conjonction de facteurs qui conduit à la réaction des éleveurs fermiers face à la stratégie de diversification de Société. Il en ressort un sentiment de captation du patrimoine Brocciu : les éleveurs fermiers sont les justes détenteurs de ce produit traditionnel, dont il s'agit de conserver la rente (Prost et al., 1994). Le syndicalisme agricole local réagit et la FDSEA de Corse du Sud prend l'initiative de faire une demande d'appellation d'origine pour le Brocciu.

Le dossier présente deux difficultés majeures : l'initiative est portée par un syndicat à vocation générale, et le Brocciu ne répond pas à la définition légale d'un fromage³¹. Cela dit, la démarche de protection du Brocciu jouit du contexte particulier qui touche la Corse : en 1982, François Mitterrand, dont le gouvernement vient d'octroyer le statut particulier à la Corse, prend publiquement en charge le dossier, qui prend dès lors une tournure politique (Prost et al., 1994). L'Appellation d'Origine (AO) est obtenue en 1983 (*annexe 5*). Elle assure la circonscription de la production (lait et fromage) au sein de l'île. La fabrication doit être faite à partir de matière première fraîche (interdiction des poudres de lait et de lactosérum) et le chauffage doit être réalisé par méthode directe (interdiction du chauffage à double paroi). Cette restriction doit permettre l'exclusion de Société des Caves, alors seule utilisatrice de ce procédé. Cela dit, le texte ainsi publié peut être sujet à des interprétations multiples et ne constitue pas, en soi, un obstacle aux pratiques de l'entreprise (ou d'autres fromagers qui commencent à adopter les procédés)³².

2.3.2. L'ESSOR D'UN PANEL DE FROMAGES LOCAUX

Si le Brocciu est relativement protégé par une Appellation d'Origine, ce n'est pas le cas de l'ensemble du panel fromager³³. Ainsi, il est laissé libre court aux entreprises fromagères sur la conception et la fabrication de leurs produits. Les gérants, pour la plupart issus de familles de bergers, entreprennent d'adapter leurs techniques fermières à l'outil de transformation artisanal. D'autres fromageries ont des inspirations plus lointaines, comme le démontre le développement de la tomme de type sarde notamment par A Pecurella et Société des caves³⁴. Au total, ce sont 1940 tonnes de fromage de brebis et 740 tonnes de fromage de chèvre qui sont produites en 1990 (*figure 32*) (Vallerand et al., 1991). On estime que près de 600 tonnes de Brocciu sont fabriquées (pour moitié par des éleveurs).

³¹ Le lactosérum n'est pas inclus dans la définition de la matière première pour la fabrication de fromage (Rieutort, 1995).

³² Ainsi, en 1984, l'union des consommateurs de Haute-Corse, les CDJA et les FDSEA déposent une plainte contre le président de Société des Caves à propos de l'utilisation de cuves à double paroi avec chauffage à la vapeur. Le jugement est arrêté en 1989 : les techniques de chauffages (directe / indirecte) aboutissent bien à deux produits différents, mais la législation peut être le sujet d'interprétations contradictoires quant à la définition du chauffage direct. Par ailleurs, en 1986, l'ODARC et le préfet de la région demande au LRDE de mettre au point une technique de détection des poudres de lait ou de lactosérum dans le produit fini. En 1992, la méthode par dosage de l'HMF est effective (Casalta et al., 1992).

³³ Un projet d'appellation a débuté concernant le fromage de Venaco, sans grand succès : les producteurs (fermiers) ne trouvant pas de compromis dans la construction d'une qualité commune du produit (Prost, 1996). De manière générale, l'appellation d'origine contrôlée est une voie envisagée, notamment retransmise dans les journaux, et ce, dès le début des années 1980 (LRDE, 1995).

³⁴ En reprenant les locaux de Société, la coopérative A Pecurella a aussi repris les outils de fabrication de la laiterie, destinés à la fabrication de cette tomme.

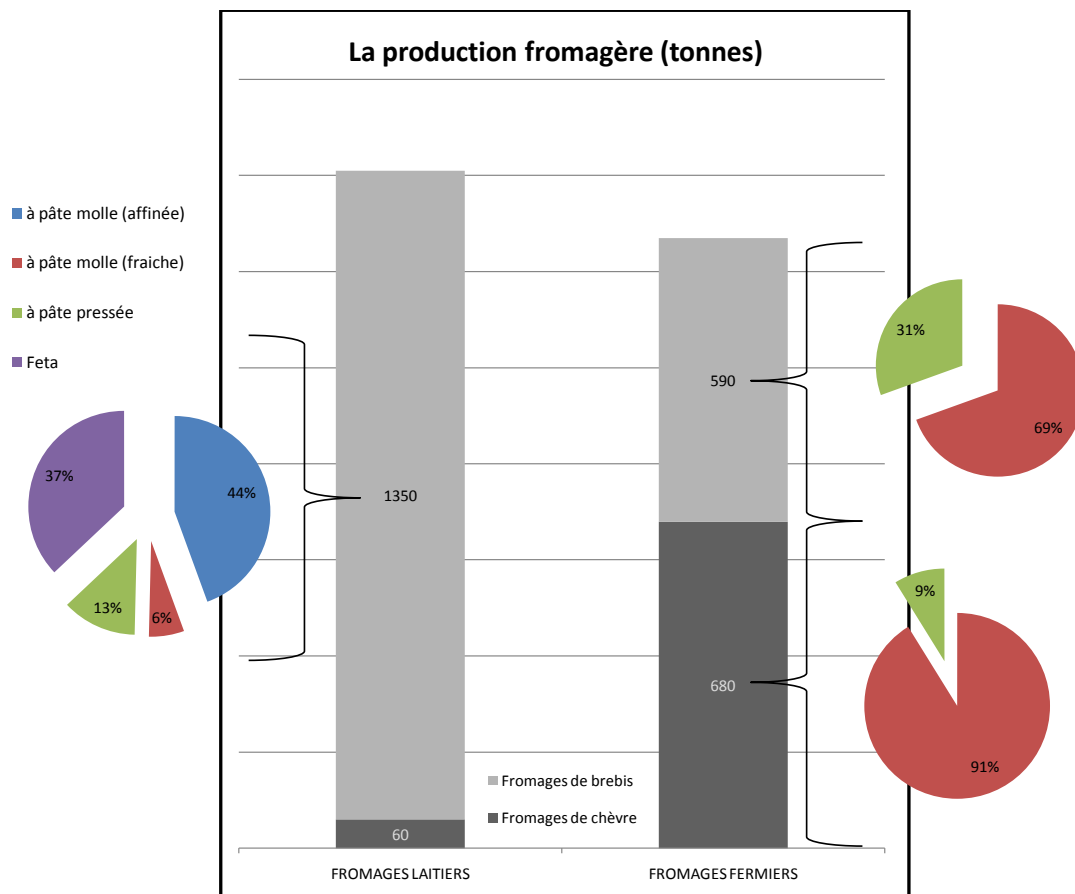


Figure 32 : évaluation des productions fromagères régionales issues du lait de brebis et du lait de chèvre (Vallerand et al., 1991)

Les productions sont basées sur des fabrications de type Corse (pâte pressée ou pâte molle), mais, pour les fromages de laiteries, la Fêta et la tomme de type sarde représente la moitié des volumes.

La nature du marché de ces produits révèle la jeunesse de cette filière en construction. La majorité des produits sont commercialisés en Corse (70% des fromages laitiers). Le marché est relativement restreint compte tenu du développement de la fabrication. Les entreprises font face à une situation de surproduction laitière locale.

« Nous avons de réelles difficultés sur le marché local. Qui étaient dû à quoi ? Qui étaient dues à la surproduction. Et au milieu de ça, le prix du lait flambait. C'était vraiment contradictoire comme politique. Parce que toutes les laiteries se montaient. Toutes les petites laiteries se sont montées à l'époque, dans les années 80 disons. Et elles avaient besoin de lait, donc pour débaucher les bergers, il fallait les payer un peu mieux. En le payant un peu mieux, on prenait du lait, on avait le berger, mais il y avait pas forcément la vente. » (O., fromager local à la retraite, 2013)

Certaines entreprises locales envisagent de développer leur marché sur le continent, mais « en l'absence d'une organisation de la profession, l'expédition de fromages en France continentale se fait à travers des contacts « tous azimuts » et comporte un risque certain lié à l'instabilité du marché. » (Vallerand et al., 1991 ; p127). En 1990, une partie des fromagers locaux se réunit donc en Groupement d'Intérêt économique (le groupement des fromagers industriels de la Corse) ; il rassemble notamment la Fromaco (Corte), A Filetta (Taglio-Isolaccia) et la SARL Ottavi afin de travailler à la croissance de leurs marchés, notamment sur le continent (LRDE, 1995).

2.4. LA FIN DU MODELE PASTORAL TRADITIONNEL ET LA DIFFICULTE DE RENOUVELLEMENT DES REPERES SOCIOTECHNIQUES

Au cours des années 1980, le processus de concentration des élevages prend de l'ampleur : le nombre d'exploitations ovines diminue de 25% en dix ans (667 éleveurs en 1988) ; le cheptel reste, par contre, stable (120 000 têtes environ), indicateur de l'augmentation individuelle de la taille des troupeaux³⁵. La disparition de l'élevage ovin dans les espaces plus difficiles se confirme³⁶, phénomène accentué par l'amenuisement de la montée en estives³⁷. La profession rajeunit (Vallerand et al., 1991) et signale le renouvellement des générations. La production ovine laitière augmente ainsi de 43% entre 1970 et 1989³⁸. Bien que cet indicateur révèle la dynamique positive de l'activité, il est relativement faible comparé au bond opéré sur le continent : la production nationale a été multipliée par 3 sur la même période. Des pôles microrégionaux d'élevage ovin se confirment, particulièrement en plaine et sur les coteaux (*figure 33*).

Densité Ovine par micro-régions : la mise en évidence de pôles de production laitière

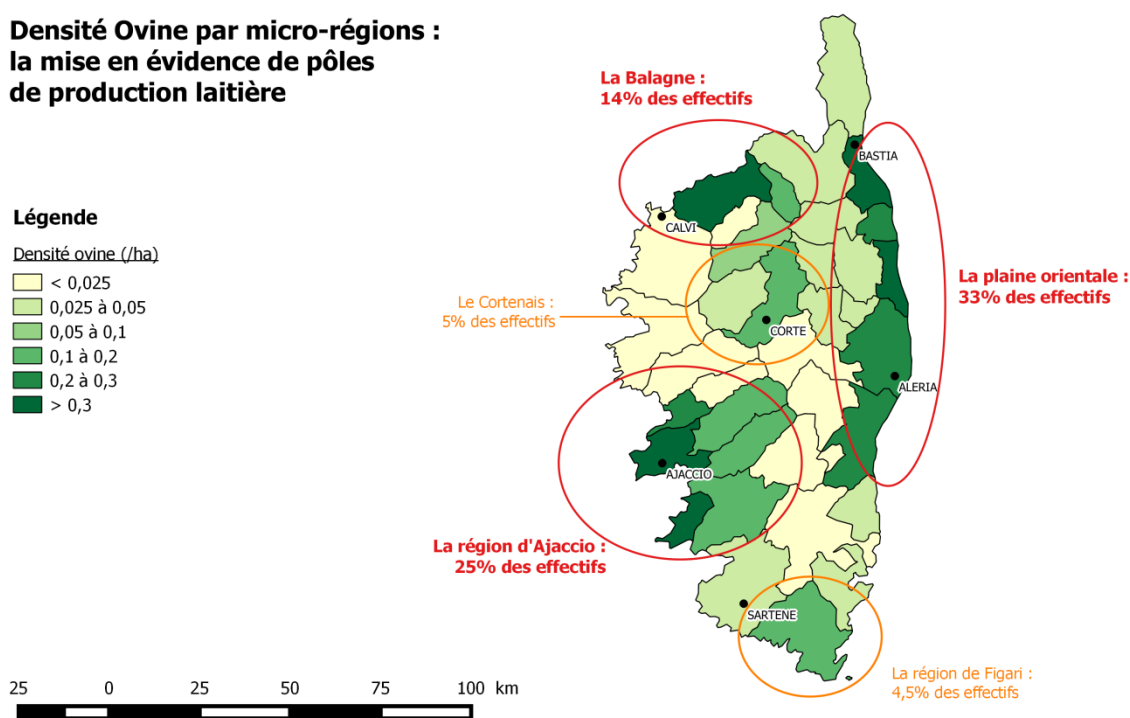


Figure 33: Répartition régional des effectifs ovins en 1990 (Vallerand et al., 1991)

³⁵ En 1990, l'effectif moyen par troupeau est de 175 têtes ; 2/3 des troupeaux sont de 50 à 200 têtes.

³⁶ Par l'évolution de la répartition de l'effectif ovin, et par l'évolution des politiques agricoles (instauration de l'ISM et de la Prime à la Vache Allaitante), ce sont les élevages bovins allaitants qui ont pris le pas dans ces régions difficiles ; activité plus rémunératrice une fois rapporté au temps de travail nécessaire (Casabianca et Vercherand, 1989 ; Vallerand et al., 1990).

³⁷ 46% des troupeaux ne transhumant plus (Vallerand et al., 1991). Ils sont particulièrement localisés en plaine orientale, Balagne Nord et dans la plaine d'Ajaccio jusqu'à Figari. Et la majorité des éleveurs montent en estives une fois leurs brebis tarées. 1/5 seulement continue à traire en montagne.

³⁸ La production laitière s'élève à 7 millions de litres en 1971, puis à 8,9 millions de litres en 1980. Elle atteint 9,15 millions de litres en 1990.

Les moyennes régionales masquent une diversité spatiale des systèmes d'élevage, d'une part entre le Nord et le Sud de l'île, d'autre part entre les zones de plaines et les zones de montagne. En réalité, l'activité ovine laitière connaît une multiplicité de systèmes d'élevage oscillant entre deux extrêmes. D'une part, on assiste à la dérive des pratiques d'élevage traditionnelles, particulièrement en montagne (18% en ovin) : les troupeaux font l'objet d'une surveillance passive, conduisant à une logique de cueillette (non renouvellement des ressources prélevées) et à la pratique non maîtrisée de l'écobuage (tentative de contrôle de l'emmaquisement) (Vallerand et al., 1991). D'autre part, on observe le développement de systèmes d'élevage axés sur le modèle productif importé du continent, particulièrement en zone littorale et coteaux : spécialisation, sédentarisation totale des animaux, augmentation nette de la taille des troupeaux, développement de la culture d'herbe, introduction de la complémentation... Une partie de ces éleveurs s'appuie par ailleurs sur l'élevage de races exogènes : en 1990, 87% des troupeaux sont de race corse (80% des effectifs) ; les autres troupeaux sont de race Sarde ou sont croisés.

Au cœur d'une telle évolution, un groupe d'éleveurs prend le parti de travailler à la reconnaissance et la sélection de la brebis corse. En 1982, la Fédération Régionale Corse pour le Contrôle des Performances et la Sélection Ovine (FRECSOV) est créée. Bien que la sélection des brebis locales ne s'impose pas comme une priorité, compte tenu de l'expression d'alors de son potentiel génétique (LRDE, 1993), les fondateurs de la FRECSOV conçoivent leur initiative comme un moteur potentiel du développement de l'activité ovine laitière, notamment dans l'intérieur. C'est dans ce cadre qu'elle est accompagnée par le LRDE³⁹. L'intégration d'une tiers-partie comme un institut de recherche n'est pas anodine dans un contexte où la gestion de la production laitière est assurée par les chambres d'agriculture, dont les élus conçoivent l'initiative de la FRECSOV comme une perte de maîtrise de leur domaine d'action. C'est par ce même phénomène que la FRECSOV fait face, dans un premier temps, à des difficultés de financement public et d'installation pérenne.

En 1986, la FRECSOV entame les premiers travaux de sélection de la brebis corse, s'orientant vers l'amélioration de la production laitière, la conformation des mamelles et le maintien d'une certaine rusticité. En 1987, la race Corse est reconnue (*figure 34*). La même année, deux centres d'élevages départementaux sont créés pour la sélection et la production de béliers améliorateurs, dans chaque département (FRECSOV, 1995). Le LRDE procède à la sélection des béliers et leur vente pour le compte de la FRECSOV, ainsi qu'au traitement des données récoltées par le contrôle laitier (LRDE, 1993). La mise en marche de la sélection laitière entraîne l'intérêt de certains éleveurs qui participent à gonfler le noyau de sélection (18 en 1986/87 ; 40 en 1988/89). Cela dit, les porteurs de la sélection doivent aussi faire face à une adhésion relativement aléatoire au contrôle laitier⁴⁰ (70 élevage en 1987 ; 61 en 1988 pour un effectif constant de 14 500 brebis contrôlées environ).

³⁹ Le LRDE étant un laboratoire de recherche jeune, il a fallu dans un premier temps que les chercheurs construisent un programme de recherche. Adoptant une approche de recherche-action, ils ont, au cours des années 1980 particulièrement, contribué à la formalisation d'initiatives techniques.

⁴⁰ Rappelons qu'à cette époque le contrôle laitier réalisé n'est pas conditionné par la race élevée au sein de chaque exploitation. Ainsi, des éleveurs de brebis sardes ou croisées, particulièrement en plaine orientale, ont accès à ce service. En 1988, ces mêmes éleveurs se constituent en GIE pour se fournir en béliers à haut potentiel



Figure 34 : brebis de race corse ("Pecora Corsa") (pâtre n°408 ; novembre 1993)

3. 1992 - 1998 : UNE ACTIVITE EN VOIE DE STRUCTURATION

3.1. NE PAS LAISSER ROQUEFORT QUITTER LA CORSE ?

A partir de 1992, Société des Caves qui a fait preuve d'inertie jusqu'alors, change de stratégie : ses dirigeants communiquent sur leur volonté de rester en Corse. Dans un contexte de mise aux normes des ateliers de fabrication, ils attestent de leur bonne volonté par un projet de construction d'une nouvelle usine dans la région Bastiaise (LRDE, 1995). Ce revirement stratégique ne sort pas de nulle part : la même année, une partie du capital de Société des Caves (57%) a été achetée par Besnier (futur Lactalis) (Ricard, 1997). Le groupe a une politique de valorisation axée sur les fromages locaux, fréquemment sous appellation d'origine. La situation de la Corse est par ailleurs peu rentable pour le groupe et en partie supportée par la Confédération. Pour cette dernière, le début d'un travail de révision de l'aire de production de l'AOC Roquefort constitue une occasion de reconsidérer la situation du bassin de production Corse.

« Tout le système de confédération est quand même assis sur la production de Roquefort. Et puis les producteurs de confédération ne voulaient plus travailler entre guillemets pour un rayon qui n'avait plus du tout les mêmes productions, les mêmes règles de fonctionnement qu'eux. Alors ils l'ont fait en bonne intelligence puisqu'ils ont accompagné les producteurs corses pendant un moment. Mais bon, en 96, c'était la sortie. » (R., employé de Société des Caves, 2013).

La stratégie de Société est donc appuyée sur le fait que la filière corse doit gagner en autonomie (choix des produits commercialisés, indépendance des modalités de paiement entre

génétique en Sardaigne (LRDE, 1989b), et travailler individuellement à l'augmentation de la productivité de leurs brebis.

Corse et Aveyron). En accord avec les producteurs lui livrant le lait, Société crée une filiale propre à l'île : la Société Fromagère Corse (SFC) est créée. L'unité de transformation est construite en 1995 à Lucciana (banlieue de Bastia), mise en fonctionnement en septembre 1996. Les laiteries de Bastia-Toga et d'Aléria sont fermées en conséquence. Dès lors, le bassin corse est autonome vis-à-vis de la Confédération. La mise en œuvre de ce projet met un terme à près de 20 années d'incertitudes quant à l'éventuel départ de Société des Caves. Il est considéré comme une réussite pour une partie des acteurs professionnels (FDSEA) et il est appuyé par les acteurs publics (ODARC, CTC, LRDE). Cela dit, il met en lumière (si il ne déclenche) un ensemble de débats au sein de la sphère productive et territoriale et d'animosités entre « pro-société » (notamment représentés par le syndicat des producteurs corses de Roquefort, redynamisé par l'événement) et « anti-société » (laiteries concurrentes, SCA) (*annexe 6*).

La Société des Caves n'est pas la seule entreprise à connaître une forme de reconfiguration : au milieu des années 1990, la fromagerie FROMACO à Corte dépose le bilan. Le Cortenais est désormais exempt de laiteries. De manière plus générale, face aux injonctions nationales de mise aux normes des ateliers de fabrication, de nombreux gérants de laiteries familiales se posent la question de la poursuite de leur activité (ampleur des financements face à la capacité de fonctionnement de la laiterie) (Combes et Le Jaouen, 1999). Ainsi à la fin des années 1990, on comptabilise au total 16 entreprises de transformation (Hugot, 1997). Le paysage laitier présente toujours une grande diversité de structures, notamment en termes de capacités de collecte et de transformation. De plus, la politique de « reconversion » de Société des Caves constitue une opportunité pour les autres laiteries : l'entreprise doit mettre en œuvre un nouveau produit, typé local, et en construire le marché, action relativement risquée.

« Ils ont fait cette laiterie en disant « on se donne trois ans pour rattraper un petit peu le différentiel du prix du lait, en commercialisant le nouveau produit. » seulement le nouveau produit, il a eu du mal à décoller. (...) Là-haut ils sont malins. A un moment donné, ils n'arrivaient pas à rattraper le prix du lait et... des éleveurs envisageaient de partir et Roquefort les laissait partir. Voilà ils disaient « tant mieux, on aura moins à rattraper ». Et c'est là où j'ai commencé à taper le scandale parce qu'on en a quand même perdu quelques uns. Et des bons producteurs. » (R., éleveur livreur à Société, 2013).

Le départ d'éleveurs de Roquefort permet donc à d'autres laiteries de gonfler le nombre de livreurs qu'elles collectent. Ainsi, des opérateurs commencent à gagner en poids face à la SFC (*figure 35*). C'est le cas de la Fromagerie Ottavi, qui a doublé sa collecte en 10 ans, et de la coopérative A Pecurella. Ces trois laiteries collectent à elles seules 75% du lait livré dans la région (Combes et Le Jaouen, 1999).

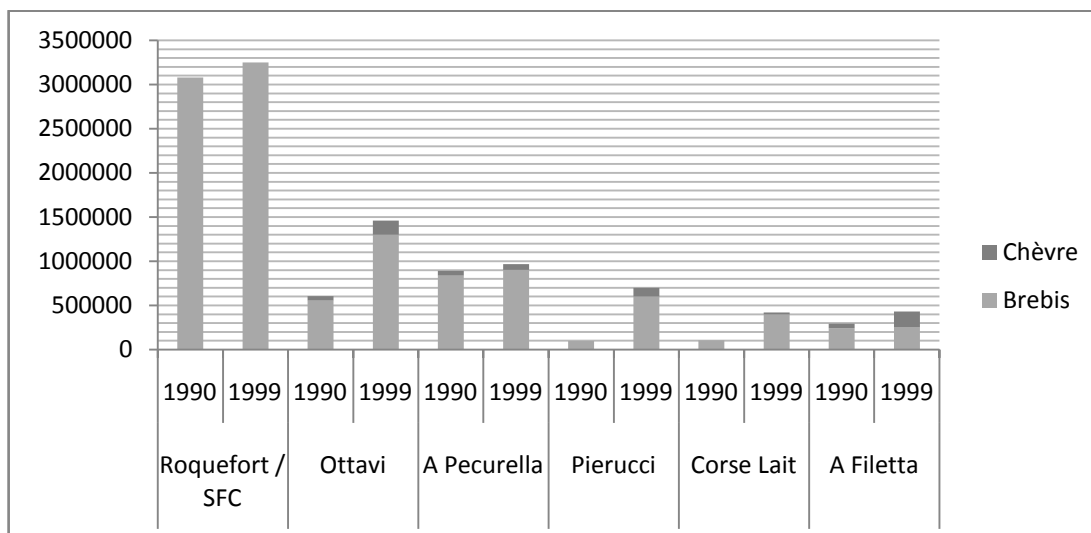


Figure 35 : niveau de collecte des laiteries les plus importantes en Corse en 1999 (collecte supérieure à 500 000 litres), évolution depuis 1990 (Combes et Le Jaouen, 1999 ; Vallerand et al., 1991)

3.2. STRUCTURER LES FILIERES PAR LE DEBOUCHE :

L'OBTENTION DE L'AOC BROCCIU

La décennie 1990 est une période de transition pour l'appellation Brocciu. Jusqu'alors, bien que l'AO existe et soit reconnue par l'Etat, elle ne constitue pas un outil de valorisation pour les producteurs. Les changements de réglementation de 1988 et 1990 rendent nécessaire de faire évoluer l'appellation. En 1988, le Brocciu est reconnu comme un fromage : le lactosérum fait désormais partie de la matière première participant à la fabrication de fromage. La loi du 10 juillet 1990 reconfigure les instances nationales de gestion des AOC : l'INAO étend son champ de compétences des AOC vinicoles (et spiritueux) aux appellations fromagères. Dès lors, les appellations simples ont un délai de cinq ans pour être reconnues en AOC (Rieutort, 1995). En ce qui concerne le Brocciu, le décret de 1983 ne suffit plus à garantir la protection du produit aux yeux de l'INAO et les acteurs doivent mettre l'appellation en conformité avec les nouvelles règles en place.

La première obligation concerne l'existence d'une interprofession apte à gérer l'appellation. Le 12 novembre 1991, le syndicat interprofessionnel de Défense et de promotion de l'appellation d'origine contrôlée Brocciu est créé. « *Cette interprofession, aux équilibres de représentation complexes, s'appuie sur un collège de producteurs fermiers et deux collèges de producteurs laitiers, l'un regroupant les coopératives, l'autre les entreprises privées – exception faite des industriels de Roquefort.* » (Sainte Marie et al., 1995). Ce syndicat interprofessionnel doit constituer le lieu de débats et de négociations dans lequel sera construit le nouveau cahier des charges du Brocciu. Dès lors, l'AOC Brocciu n'est plus l'apanage des fermiers mais concerne une grande diversité d'opérateurs aux stratégies différentes. Les négociations sont difficiles ; la démarche est accompagnée par le LRDE (Prost et al., 1994 ; Sainte Marie et al., 1995) et par l'INAO pour en conforter l'aboutissement.

En 1997, le décret de l'AOC Brocciu paraît (*annexe 7*). Il apporte de nombreuses précisions sur les modalités de fabrication de produits. Parmi les mesures emblématiques, le chauffage à

la flamme directe est un critère maintenu et précisé pour en exclure l'évitement, la Date Limite de Consommation (DLC) est revue et permet l'expédition du produit sur le continent (facteur de concernement des laiteries) (Sainte Marie et al., 1995). Le décret de 1997 introduit aussi de nouvelles exigences sur les conditions de production des laits : les animaux (brebis et chèvres) doivent être de race corse, l'alimentation doit provenir en majorité de l'aire d'appellation (Corse). Les éleveurs de brebis de race exogène ont 5 ans pour convertir leur troupeau à la race locale ; il en est de même pour les éleveurs de chèvres de race exogène, dès que la race corse sera reconnue. Cette mesure joue en faveur des organismes de sélection et solidifie leur place au sein du système technique corse. La mise en œuvre de tels changements consiste en une petite révolution, sous réserve que ces nouvelles mesures soient contrôlées (Guerrini et Prost, 1999). La constitution d'un dispositif de contrôle (collectif investi et modalités de fonctionnement) sera donc le premier chantier du syndicat.

3.3.LA MISE EN MARCHÉ DE L'ACTIVITÉ OVINE LAITIÈRE ?

Au début des années 1990, la FRECSOV a gagné en reconnaissance institutionnelle⁴¹ et poursuit le développement de son activité. En 1990, un centre de sélection est construit à Aléria (domaine de Casabianda) (FRECSOV, 1995). Il réunit les deux centres départementaux de béliers et permet la mise en œuvre d'une stratégie régionale de sélection. Il s'agit notamment d'harmoniser le travail des techniciens dans la récolte des données du contrôle laitiers (et donc de gagner en qualité d'information). En 1995, la FRECSOV y aménage un centre d'insémination artificielle. L'IA doit permettre une mise en œuvre plus efficace du schéma de sélection. En 1996, la FRECSOV est reconnue comme UPRA par l'État. Elle a donc officiellement pour fonction l'encadrement du schéma de sélection de la brebis corse⁴². Cette reconnaissance officielle permet aux porteurs de la FRECSOV d'établir des conditions d'accès au contrôle laitier. Ils convainquent les élus de la chambre d'agriculture et les contrôleurs de la nécessité de ne réaliser le contrôle de performance que sur les brebis de race Corse. Le nombre d'adhérents au contrôle laitier connaît une diminution, au profit de la sélection de la brebis corse :

« A l'époque où il y avait les sardes encore à l'époque, on a du passer, on devait être à 87 élevages [contrôlés]. On avait beaucoup d'éleveurs mais il y en avait peu qui étaient concernés par le schéma. C'est-à-dire qu'ils ne participaient pas activement... ? Non ils ne participaient pas du tout. C'était du contrôle laitier mais personnel, qui servait uniquement à l'éleveur. » (T., technicien, 2013).

La race corse est alors la race dominante en Corse : elle représente 90% des effectifs en 1995 (88 000 brebis de race corse) (FRECSOV, 1995). Les élevages plus intensifs sont toutefois orientés vers la race Sarde (30 troupeaux parmi les 550 élevages). Cela dit, leur exclusion du contrôle laitier et la modification du cahier des charges du Brocciu conduisent certains de ces éleveurs à reconvertir leur troupeau à la race Corse. Ainsi, le schéma de sélection est renforcé (LRDE, 2001). Les outils sont dès lors opérationnels ; la sélection sur descendance débute au

⁴¹ Elle est d'abord reconnue par le CNBL en 1991, dans lequel elle prend place à côté de la confédération (et Ovitest) et du CDEO des Pyrénées-Atlantiques.

⁴² Dès lors, l'entité gagne en autonomie vis-à-vis du LRDE. Si un partenariat est maintenu entre les deux organisations, il est régularisé et devient officiel ; le laboratoire de recherche n'apporte plus de main d'œuvre complémentaire (technicien pour IA, suivi Contrôle laitier).

sein du schéma de la brebis corse⁴³. En 1999, la CORSIA est créée. Elle prend en charge l'ensemble des aspects techniques et commerciaux du schéma. Elle participe d'une part à la mise en œuvre du schéma de sélection (testage des béliers) et à son pendant technique (IA, traitements hormonaux) et à la diffusion du progrès génétique (IA, vente de béliers et d'agnelles issus du schéma de sélection).

La mise en œuvre d'une stratégie technique à travers l'UPRA Brebis Corse et le renforcement de l'AOC Brocciu sont certes des avancées au sein du système productif corse, mais ils ne sont pas suffisants pour enrayer la dynamique de concentration observée à l'échelle de la région (figure 36) : le nombre d'exploitations a diminué de 20% depuis 1988, atteignant 570 élevages (dont 515 à titre principal) ; le cheptel a augmenté de 9% pour s'élever à 94 600 brebis laitières. L'activité caprine laitière connaît, elle, une contraction importante (annexe 8).

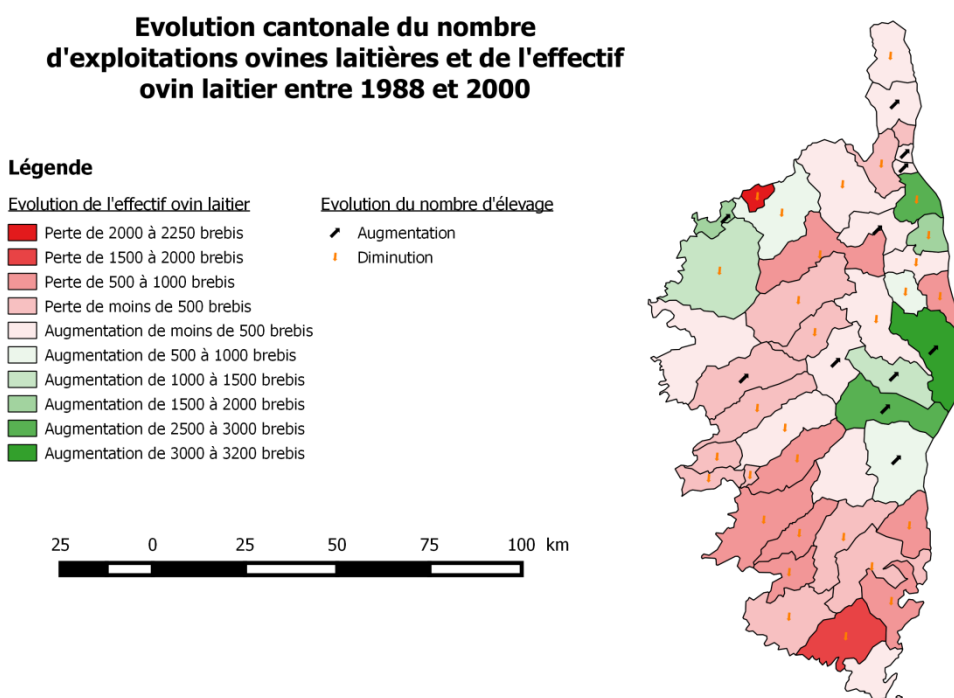


Figure 36 : évolution cantonale du nombre d'exploitations ovines laitières et de l'effectif ovin laitier en Corse entre 1988 et 2000 (RGA 2000)

Comme l'avaient annoncé Vallerand et al. (1991), l'âge avancé des éleveurs et l'absence de perspective de reprise conduit à une contraction de l'activité laitière dans le sud. Les jeunes installés ont tendance à s'orienter vers d'autres spéculations, comme l'élevage bovin allaitant. Au contraire en Haute Corse, on assiste à une dynamique d'installation. Les jeunes installés tendent à orienter leur production vers l'activité ovine laitière et la livraison de lait ; ils élèvent des troupeaux conséquents⁴⁴. Les effectifs ovins progressent particulièrement en

⁴³ Auparavant, la sélection était opérée sur ascendance : on choisissait des béliers en fonction de la performance des mères, phase qui a permis de mieux connaître la souche locale et d'identifier les meilleurs reproducteurs. La sélection sur descendance consiste à opérer la sélection des béliers en évaluant les performances de ses filles. C'est plus exigeant en temps (connaître la lactation des filles sur plusieurs campagnes) et s'appuie généralement sur l'insémination ce qui permet de multiplier le nombre de filles d'un même bélier, dit de « testage » (solidifier l'effet améliorateur du père).

⁴⁴ Les 2/3 du cheptel sont regroupés dans des troupeaux de plus de 200 brebis.

plaine. Cette dynamique indique par ailleurs l'instauration et l'affirmation de nouveaux repères techniques, particulièrement en plaine orientale. Elle donne lieu à l'affirmation d'une distinction entre livreurs et fermiers (taille des troupeaux et production laitière des élevages du simple au double) ; distinction qui a une traduction spatiale, les éleveurs de Corse du Sud (Sartenais, extrême Sud) et de l'intérieur étant plus orientés vers la fabrication fermière.

3.4.L'ABOUTISSEMENT DES QUESTIONNEMENTS INTERPROFESSIONNELS

3.4.1. LA MISE EN VISIBILITE DE L'ACTIVITE FERMIERE

Au cours des années 1990, l'augmentation de la production ovine laitière se fait au profit de la livraison du lait (augmentation de 25% du volume collecté en 10 ans) ; la fabrication fermière est stable. Les éleveurs fermiers doivent, de plus, faire face à la question de la mise aux normes des ateliers de fabrication mise en œuvre à l'échelle de l'Union Européenne. Selon la DSV, 350 ateliers sont concernés par la mise aux normes (qu'il s'agisse de l'agrément ou de la dispense d'agrément)⁴⁵ (Combes et Le Jaouen, 1999). Les éleveurs, fortement désorganisés (atomisation de l'activité), font preuve d'une certaine inertie face à l'injonction de mise aux normes de leur atelier de fabrication. C'est le résultat d'un manque d'information généralisé⁴⁶. A l'époque, il existe peu d'espace de rencontres et d'échanges entre producteurs fermiers à l'échelle de l'île. La foire de Venaco (*encadré 22*) constitue rapidement un point nodal de l'organisation fermière insulaire.

Encadré 22 : La foire aux fromages de Venaco (A Fiera di U Casgiu) est un événement créé en 1994. Il a pour origine la volonté d'acteurs du Vénacais de produire un événement participant à la dynamisation de l'intérieur de l'île, et à sa mise en visibilité. Le choix du thème est vite orienté vers le fromage fermier.

« On est quatre associations et au départ c'est pas forcément le fromage, c'est un thème, c'est le thème de quelque chose, d'un événement dans le Vénacais. (...) Au départ, dans la discussion, certains pensaient à un festivals... on essayait de, dans le canton on pourrait... bon le président du comité des fêtes de Venaco dit « moi je voulais faire la fête du fromage » (...) et moi j'ai proposé une (...) date. Si on fait la foire il faut la faire à un moment du pic de production qui est le mois de mai. C'est le moment où les bergers ont un pic de production et ils sont obligés de chercher d'autres commerces. Il faut vendre plus et c'est peut être l'occasion de vendre à ce moment là ce surplus, pour ne pas rechercher d'autres vendeurs à ce moment là. » (C., éleveur fermier, 2014)

Les premières éditions rencontrent un certain succès auprès des producteurs et de la population locale. Elles permettent de mieux faire connaître le panel fromager insulaire. La foire s'instaure progressivement comme un lieu de promotion de la production fromagère fermière locale (Hugot, 1997). Les premières éditions consistent aussi à stabiliser l'événement, son contenu. Les conditions d'entrée à la vente au sein de la foire sont affutées (production locale et fermière). Un concours fromager est mis en place et travaillé de façon à respecter la diversité fromagère insulaire (1997-1999). La foire au fromage constituera par la suite un lieu d'échanges entre producteurs et autres acteurs (recherche, collectivités) autour des enjeux du pastoralisme (rencontres du pastoralisme et du développement durable organisées par la même occasion).

⁴⁵ Combes et Le Jaouen (1999) estiment que le nombre d'éleveurs fermiers s'élève à 520 ; l'inadéquation des chiffres signale la faible nature professionnelle de certains des ateliers, du moins le caractère intermittent de l'activité de fabrication chez ces derniers (fabriquer une partie de l'année).

⁴⁶ C'est notamment dû à une carence en termes d'appui technique : seul un technicien est employé à la chambre d'agriculture de Haute-Corse ; dans le sud, le poste est vacant.

La mise aux normes n'est pas prise à la légère dans la mesure où elle peut conduire à un certain nombre d'arrêts de l'activité : les zones isolées, non inscrites dans l'aire de collecte des laitiers offrent peu de perspectives aux éleveurs concernés. La défense de ces producteurs devient une nécessité. Elle conduit à la création de Casgiu Casanu en 1998.

« C'est à la mise en place des normes européennes, ici on avait un DSV en Corse qui était plus royaliste que le roi, donc qui demandait plus aux gens que ce qui était nécessaire. Donc on faisait des usines à gaz pour les petits fermiers. Parce qu'à l'époque il n'y avait pas de différence entre laiteries industrielles et fermiers, c'était la même chose. Il a fallu qu'une association qui s'appelle la FNEC, l'association des éleveurs de chèvres, occupe pendant 15 jours le ministère de l'agriculture, pour faire reconnaître les fermiers⁴⁷. Et après on a fait une étude et on a démontré que les produits fermiers au lait cru – parce qu'à l'époque on ne voulait plus du lait cru – étaient moins dangereux que des produits industriels. (...) Ici, les gens se sont sentis pris à la gorge et y avait eu une réunion. La salle était archi pleine. C'est la première fois qu'on voyait autant de bergers ensemble. Et du coup ils ont décidé de... ils ont décidé de créer Casgiu Casanu pour défendre leurs intérêts, ce qui était logique. »

(R. technicien fromager, 2014)

3.4.2. VERS UNE GESTION DE LA FILIERE : L'ILOCC DE 1995 A 1999

Plusieurs enjeux transcendent le système productif, et ne peuvent être gérés individuellement : alors que le Brocciu est en cours de modification, il convient de travailler à sa dynamisation (communication, gestion du marché) ; dans un contexte de surproduction ponctuelle, il convient de valoriser la production fromagère corse ; enfin, la qualité du lait doit être traitée et améliorée à travers la mise en place du paiement du lait à la qualité. Un glissement est opéré des enjeux propres au Brocciu ou de ceux propres aux laiteries à des enjeux plus généraux de filière. Les différents opérateurs finissent par se rassembler sous une bannière commune : l'interprofession (nommée le groupement interprofessionnel laitier ovin et caprin corse), créée en 1995. Initialement cette dernière fédère, à parts égales, producteurs (livreurs et fermiers) et laiteries (privées et coopératives), dont la Société Fromagère Corse. Cela dit, les reconfigurations à l'œuvre au sein de l'activité productive, et la mise en visibilité de la production fermière par la création de Casgiu Casanu notamment, conduisent rapidement à une modification statutaire de l'interprofession. En 1999, l'ILOCC est créée. Trois collègues cohabitent : producteurs fermiers, producteurs livreurs et transformateurs. Cette configuration est une spécificité de l'interprofession régionale, le modèle usuel étant l'interprofession bovine laitière (fonctionnement tripartite entre producteurs d'une part et laiteries coopératives et transformateurs privés d'autre part)⁴⁸.

À l'orée des années 2000, il s'agit pour les acteurs de donner corps aux structures nouvellement créées et de les pérenniser, notamment par l'emploi de personnes aptes à les animer. D'ors et déjà, les premiers travaux sont initiés. Les représentants interprofessionnels

⁴⁷ La mise aux normes des ateliers de transformation est bien une question nationale dont les enjeux se déclinent au sein de toutes les régions française (Cf. Chapitre III). Consistant en une homogénéisation des conditions sanitaires de production, la mise aux normes conduit à une forte remise en question des pratiques alors à l'œuvre, notamment l'usage du lait cru (Delfosse, 2012).

⁴⁸ Seconde spécificité découlant de la première : l'ILOCC réunit l'activité ovine et l'activité caprine. Si cela a une logique au niveau du bassin, les deux activités étant liées notamment dans le cas de la fabrication fromagère fermière, elle n'est pas évidente à mettre en place (frictions à l'échelle nationale – interprofession caprine). Ce rassemblement a aussi pour fonction d'impulser une dynamique dans le secteur caprin.

travaillent au paiement à la qualité du lait à partir de 1998 et un accord est signé en 2000 pour sa mise en œuvre (flore totale et MSU y sont réglementées). Ce choix s'inscrit dans une volonté plus générale d'amélioration de la qualité sanitaire des produits laitiers corses, due à la nécessaire mise aux normes des ateliers de transformation⁴⁹. Entrent en compte l'amélioration des équipements et de la logistique de collecte du lait (plusieurs laiteries ramassent encore le lait avec des bidons), ainsi que l'accompagnement des producteurs fermiers vers une mise en conformité de leur atelier⁵⁰.

Les élus de l'ILOCC travaillent aussi à l'identification des *technologies fromagères corses*⁵¹. Ce point donne lieu à la confrontation d'intérêts divergents au sujet des stratégies possibles de valorisation (IGP, AOP, marque) et des représentations différentes de la production fromagère locale (pâte pressée / pâte molle *versus* dénominations géographiques). Si les producteurs fermiers souhaitent protéger une production traditionnelle et s'orienteraient vers un projet d'AOP, les laiteries souhaitent construire des outils leur permettant d'asseoir leur marché extérieur (Prost, 1994). En effet, la mise en œuvre d'une stratégie de valorisation axée sur l'ouverture d'un marché sur le continent est bénéfique pour les plus grandes entreprises fromagères. En 1999, 56% des tonnages de fromages sont expédiés sur le continent (Combes et Le Jaouen, 1999).

« On créé un GIE et on embauche quelqu'un. Il y avait Ottavi, Pierucci et nous et on l'envoie démarcher sur le continent. Ça nous a coûté de l'argent mais on était tributaire de notre succès. Dans les années à venir, on a épuré le million de litres de lait qu'on avait en trop, et on a développé nos marchés à l'extérieur. Mais la production n'a pas augmenté pour autant. Au contraire, on était en... au mois d'août donc septembre, octobre, novembre, décembre et janvier, on n'avait plus de fromage, donc on n'était plus sur les marchés.(...) Quand vous n'êtes pas sur les marchés, il y en a d'autres qui prennent la place. » (G., président de la coopérative A Pecurella, 2013)

4. 2000 – 2007 : LA MISE EN APPLICATION DES OUTILS DE GESTION NOUVELLEMENT CREEES

À l'orée des années 2000, la création et la mise en fonctionnement des structures telles que le syndicat de défense et de gestion de l'AOP Brocciu, l'ILOCC ou l'UPRA Brebis Corse permettent d'instaurer une dynamique orientée vers la structuration de l'activité productive et une meilleure valorisation des produits. En 2000, la FCO est détectée en Corse du Sud. L'année suivante, elle touche l'ensemble de l'île. L'épidémie occasionne la perte de 12 000

⁴⁹ Ce premier travail s'inscrit dans un programme plus large visant au développement de la filière ovine laitière. Dès 1998, un ensemble de sujets sont abordés et soumis à la demande de financement public (Plan Etat-Région), en ce qui concerne l'amélioration générale de la qualité, tant au niveau du lait qu'au niveau des productions fromagère. Dans ce dernier cas, l'ILOCC doit notamment mettre en place un dispositif financier d'accompagnement à la mise aux normes des fromageries (industrielles et fermières).

⁵⁰ Les producteurs fermiers ne doivent pas obligatoirement obtenir un agrément. Ils peuvent se déclarer à la Direction des Services Vétérinaires (DSV) s'ils commercialisent toute leur production en vente directe, ou demander une dispense d'agrément si la commercialisation des produits n'est pas réalisée au-delà d'un rayon de 80 km.

⁵¹ Ce travail d'identification est adossé à un certain nombre d'études réalisées relatives aux fromages locaux par le LRDE, qu'elles soient antérieures (Prost et al., 1988 ; 1989a ; 1989b) ou contemporaines (Casalta et al., 1996 ; 2001).

animaux (plus de 10% du cheptel ovin corse) et une chute de la production laitière. L'épidémie cause de lourdes pertes au niveau des exploitations et conduit à une diminution de la production et du nombre d'éleveurs⁵² ; le centre de sélection est aussi touché et les efforts d'amélioration génétique sont remis à zéro⁵³.

« On était plusieurs jeunes, moi j'étais président de l'UPRA, il y avait l'ILOCC en construction. Et quand tout ça commençait à prendre des watts, à avoir de la puissance. On commençait à avoir un raisonnement zootechnique, avec des agents pastoraux, l'organisme de développement (...). Et donc en 2000, ils nous ont dit « ce que vous nous avez dit, c'est de la flute, c'est sécurisé par rien du tout et... voilà une épizootie peut tout renverser. » Ca a été un schisme important parce que ça a permis aux laitiers pour conserver leur vitesse de croisière industrielle, d'aller chercher du lait très rapidement parce qu'il en a manqué pratiquement 60% sur la Corse. Donc 2001-2002... Et ils ont très vite compris qu'il y avait du lait ailleurs. » (M., éleveur, alors président de l'UPRA, 2013)

4.1. PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE ET « GUERRE » DES LAITERIES : L'IMPOSSIBLE CONCILIATION ?

« Cette année restera celle de la prise de conscience générale du déclin de notre filière laitière ovine et caprine. S'il y a trois ans, nous avions un excédent de lait, aujourd'hui la filière accuse un déficit de 700 000 litres. » (Rapport Moral, AG extraordinaire de l'ILOCC, 14 mai 2002).

Plusieurs leviers sont mobilisés individuellement par les laiteries pour pallier ce manque de lait. Elles ont recours à l'achat extérieur (de laits ou de fromages) ; elles se vouent une concurrence active pour collecter le lait de plus d'éleveurs. C'est ce que les acteurs rencontrés appellent la « guerre du lait » ou la « guerre des laiteries ». Ainsi, entre 2000 et 2003, le prix du lait de brebis passe de 0,98 euros le litre à 1,09 euros⁵⁴. Certaines laiteries s'appuient aussi sur une modulation du paiement du lait à la qualité. Il semble que parmi les laiteries les plus importantes, seule la Société Fromagère Corse applique l'accord de paiement à la qualité de 2000 à la lettre. Ainsi, certaines laiteries locales se développent dans un contexte de pénurie, principalement au détriment de celle-là.

« A un moment de pénurie de lait, c'était peut être pas effectivement le meilleur moment. Parce que ça été aussi un des leviers avec lequel je me suis fait déshabiller. C'est-à-dire que nous, une fois que – parce que nous on est bête et méchant, parce que dès qu'on a une règle de paiement on la suit – et donc on avait une règle de paiement avec des pénalités sur l'aspect qualité, on appliquait. C'était la règle, c'était la règle. Et j'avais mes petits copains qui passaient chez le producteurs un tel en disant « mais attends... qu'est ce qu'il t'a fait là ? » « Il m'a enlevé de l'argent parce que j'avais un mauvais lait. » « Attends, attends, mais il rigole. Il rigole ! Non attends viens chez moi ! Chez moi c'est pas comme ça. » Ce qui fait qu'on est en 2013 et on dit que « Ca serait bien qu'on mette en place le paiement du lait à la qualité » ! ah bah c'est pas con ça... » » (R., employé de Société, 2013)

Cette « guerre » met aussi en difficulté un certain nombre de laiteries, les plus petites étant plus vulnérables. La coopérative A Pecurella n'est pas, non plus, en situation de suivre l'augmentation du prix du lait, d'autant plus qu'elle connaissait déjà des difficultés au

⁵² 8% des éleveurs se retirent de l'activité entre 2002 et 2005.

⁵³ A partir de 1996, l'UPRA sort ses premiers béliers améliorateurs. Lors de l'épidémie de FCO, les responsables du centre de sélection utilisent un vaccin qui fragilise les animaux et rend leur semence inutilisable.

⁵⁴ Le lait de chèvre connaît la même revalorisation, passant de 0,67 euros en 2000 à 0,81 centimes en 2003.

tournant des années 2000 (capacité à assurer le roulement de la laiterie malgré la baisse des volumes collectés). C'est ce qui conduit les élus coopérateurs à externaliser l'activité de fabrication et de commercialisation de leurs fromages. L'entreprise externe en question est détenue pour moitié par la coopérative et pour le reste par la fromagerie Ottavi. Ainsi, bien que le paysage laitier soit composé d'un nombre important de laiteries (17 recensées en 2005), le secteur tend à se concentrer : en 2005, quatre laiteries regroupent 64% des éleveurs livreurs et 66% de la collecte (lait de brebis et de chèvre confondus). Pour ces dernières, le volume de lait collecté reste insuffisant compte tenu de la demande en fromages. La question des approvisionnements extérieurs devient centrale.

« Dans les années 2005 – 2006, on manque cruellement de lait à certains moments, à tel point qu'on se... posait même des vraies questions sur le devenir des fromageries. Eh oui, on avait emprunté, on avait des salariés et puis on se faisait aussi chassés des rayons parce que l'Europe avançant... on n'a plus de frontières, on rencontrait beaucoup de fromages qui venaient de Sardaigne. On commence, on commence à beaucoup rencontrer des fromages de Sardaigne, des Pyrénées : Petit Basque... D'autres bassins qui viennent chez nous et... et puis, puis l'Aveyron. Voilà, d'où les importations de lait. » (O. fromager local à la retraite, 2013)

4.2. EN PARALLELE, TRAVAILLER A L'AUGMENTATION DE LA PRODUCTION

LAITIÈRE

Un moyen indirect de travailler à la résorption des approvisionnements extérieurs est de faire en sorte que les laiteries n'aient pas besoin d'aller chercher du lait ailleurs. Les responsables respectifs de l'UPRA et de l'ILOCC s'y attèlent dès les débuts de l'ILOCC et plusieurs plans de développement se succèdent (à travers les subventions du Contrat Plan État-Région - CPER) ; il est d'autant plus urgent d'atteindre cet objectif à la suite de l'épisode de FCO. Entre 2007 et 2010, le plan de relance est appliqué (6,7 millions d'euros) ; il fait suite à un premier plan basé sur des mesures similaires (5,6 millions d'euros). Il consiste en des aides financières pour le renouvellement du troupeau (aide à la réforme, aide à la synchronisation des chaleurs, à l'IA, subvention à l'achat d'animaux issus du schéma de sélection) et pour l'amélioration sanitaire ; il concerne aussi l'amélioration de la gestion de la pâture et de la production de fourrages. Ce choix de développement semble s'inscrire en porte à faux vis-à-vis des orientations européennes ou nationales.

« On est dans un dispositif d'abord où la PAC ne nous sert pas sur la Corse, parce que les 12 dernières années de PAC, c'était une politique qui régulait les volumes et qui quantifiait la production. Nous on aurait eu besoin d'une PAC qui développait, alors qu'ailleurs il fallait qu'elle régule et qu'elle amoindrisse la production. On avait besoin d'un surdéveloppement. » (M., éleveur de brebis, 2013)

Cela dit, ce choix s'inscrit aussi dans un cadre, notamment porté par la région, notamment institué par l'AOP Brocciu, qui doit en circonscrire la trajectoire : l'amélioration de la production sera appuyée exclusivement sur les races locales et le développement de la filière laitière sera axé sur une stratégie de qualité, principalement appuyée sur la création de dispositifs de valorisation (AOC fromages, IGP agneau de lait). L'interprofession s'engage aussi dans la promotion du métier d'éleveur (figure 37).



Figure 37 : plaque de promotion du métier d'éleveur diffusée par l'ILOCC (début des années 2000)

L'UPRA relance la dynamique de sélection par le testage de béliers en 2003-2004. Le contexte d'alors pousse les responsables à faire des choix : alors qu'en 2002, l'Etat a instauré le plan « tremblante », l'organisme n'en fait pas un critère prioritaire de sélection⁵⁵.

« Nous on a trouvé qu'on avait autre chose, c'était plus important de faire de la génétique laitière plutôt que de la tremblante sachant qu'il n'y avait pas de cas de tremblante en Corse. (...) Nous comme en Manech tête noire, ce n'était pas une urgence, bon c'était une décision professionnelle hein. Mais on s'est dit on s'occupe de la tremblante parce qu'on n'a pas le choix mais on ne va pas sélectionner que des béliers R/R parce qu'il faut que des béliers RR. On continue à élever des béliers R/S et sélectionner des béliers R/S parce qu'ils sont issus des bonnes familles etc. » (T., directeur de l'O.S. Pecura Corsa, 2013).

Il s'agit par ailleurs d'augmenter le niveau d'adhésion des éleveurs au schéma de sélection, que ce soit par la contrôle laitier, l'usage de l'IA ou par l'achat d'animaux sélectionnés (agnelles ou béliers issus du centre de sélection). Les responsables de l'ILOCC intègrent cet enjeu dans leur programme d'action dès 2000, et le renouvellent en 2006. Les premiers résultats issus de ce plan sont prometteurs (figure 38) : le nombre d'adhérents au CLO augmente sensiblement au début des années 2000 ; l'usage de l'IA reste par contre relative.

⁵⁵ Des travaux sur le standard de la brebis corse sont menés à bien en parallèle. Une étude, particulièrement, consiste à travailler sur le cornage des béliers et aboutit en 2005. Il constitue un des critères de sélection, bien que sa priorité passe au second plan, derrière la gestion génétique de la tremblante (objectif national de ne plus avoir de béliers S/S en 2010).

Ce « défaut » freine l'efficacité à court terme du schéma, mais il est en partie contrecarré par une diffusion significative du progrès génétique par la vente active d'agnelles et de béliers issus du schéma (figure 39).

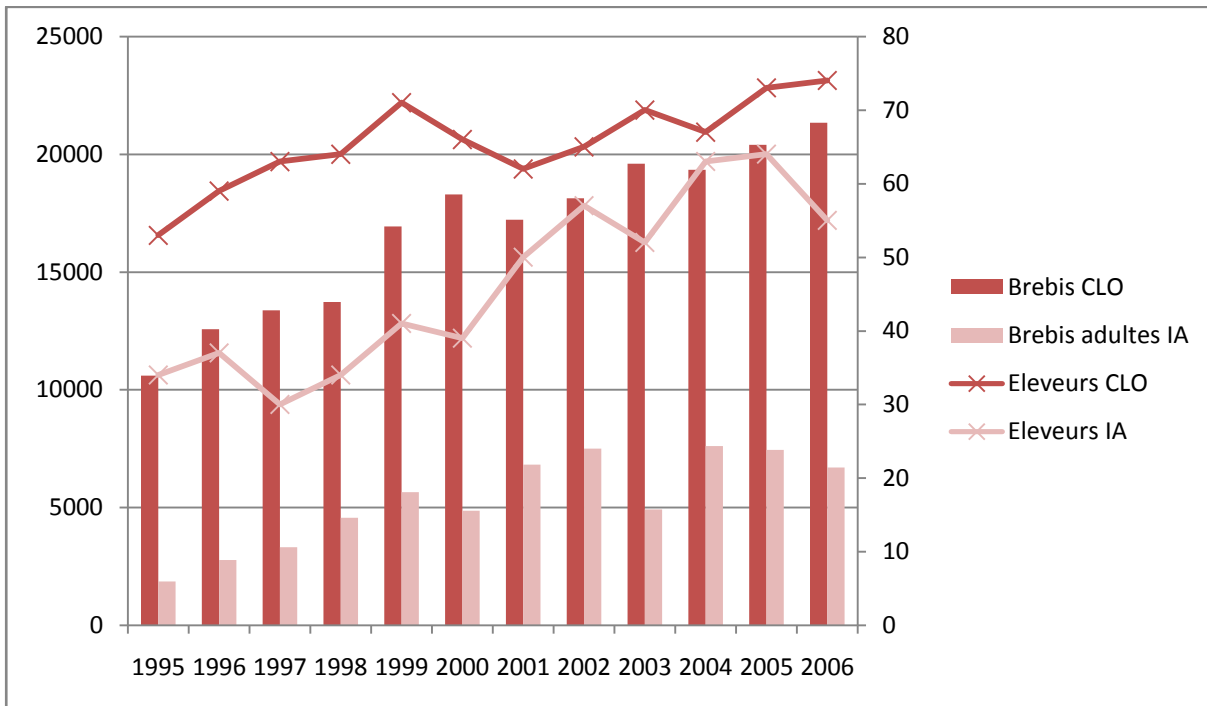


Figure 38 : évolution de l'usage du schéma de sélection (CLO et IA) (O.S. Pecora Corsa)
Le nombre d'éleveurs adhérant au contrôle laitier augmente progressivement, ce qui est dû à la politique d'incitation de l'ILOCC, mais aussi à l'évolution du cahier des charges de l'AOP Brocciu. L'IA reste une pratique peu répandue, même chez les éleveurs pratiquant le contrôle laitier.



Figure 39 : la vente de béliers issus du schéma de sélection (France3 Corse « Via Stella », avril 2016)

En plus de la coopération avec les chambres d'agriculture et l'UPRA, l'ILOCC embauche des techniciens afin de suivre les éleveurs qui ne sont pas accompagnés par ailleurs⁵⁶, c'est-à-dire ceux qui ne sont pas au contrôle laitier.

« Tous les élevages étaient suivis, il y a eu des aides pour tout le monde, mais il fallait mettre en place un certain nombre d'actions techniques et c'était contrôlé. C'était apporter la preuve que si on maîtrise bien, l'ensemble, les élevages du début jusqu'au bout on peut produire, mieux et plus. Quelque part il fallait le prouver que les éleveurs le touchent du doigt. Parce qu'il y a ceux qui travaillaient à l'ancienne et qui écoutaient les parents et puis... qui croyaient pas trop à tout ce qu'on disait. Ca plus l'achat d'agnelles qui étaient subventionné, de petit béliers qui était subventionné. Pour l'alimentation aussi... des aides ou des prêts pour pouvoir payer plus tard... il y a beaucoup de choses qui ont permis une amélioration et donc une meilleure production. » (C., éleveuse fermière à la retraite, 2013)

La mise en œuvre de ce plan permet une certaine amélioration de la production, mais cela ne semble pas suffire. Entre 2006 et 2008, les échanges sont particulièrement tendus au sein de l'ILOCC : il s'agit de trouver une solution à la demande des laiteries d'importer du lait. Des propositions sont envisagées comme la mise en œuvre d'une caisse commune basée sur les cotisations sur le lait importé. Autrement dit, le lait importé serait géré par l'ILOCC et redistribué aux différentes laiteries au prix du lait corse. La différence entre prix du lait corse et prix du lait importé serait reversée dans une caisse commune, celle-ci constituant un fonds pour le développement de la filière.

4.3. GERER L'ORIGINE DES LAITS ET DES FROMAGES

4.3.1. L'EMERGENCE D'UNE DIFFERENCIATION FERMIERE ET L'ENJEU DE L'USAGE DES ESTIVES

Tout juste créée, l'association Casgiu Casanu entame une série de travaux relatifs à une meilleure connaissance de la production fermière insulaire et à la défense des producteurs fermiers corses. L'un des premiers dossiers consiste donc à établir un recensement des éleveurs fermiers (2001-2005) et de faire le point sur la situation structurelle des exploitations concernées. Cette prise de connaissance est complémentaire à un travail d'alignement des producteurs avec la réglementation européenne et, plus généralement, d'amélioration des conditions de production et de commercialisation des fromages fermiers. Ainsi, un guide des bonnes pratiques est construit, l'information est transmise au mieux, notamment à travers la diffusion d'un journal propre à l'association (A Lettera di U Casgiu, 2004) et des visites d'exploitations (animatrice embauchée en 2004). Les déclarations des producteurs fermiers à la DSV progressent sans pour autant que les demandes d'agrément sanitaire connaissent un bond (17 en 2005 ; 9 en 2000). Or, ce dispositif est nécessaire pour toute démarche de commercialisation hors de l'île, phénomène qui attire plus d'éleveurs dans un contexte de mévente chronique en hiver (février – mai).

⁵⁶Ce choix est controversé. D'un côté, la création de ces postes a été faite dans un contexte de manque d'appui technique et de chambre d'agriculture en difficulté (affaire juridique en cours à partir de 1998) ; de l'autre, ce type de mission est alloué aux chambres d'agriculture et l'ILOCC a bien une fonction de conception de la stratégie de développement de la filière.

L'association travaille à une meilleure identification et défense des produits fermiers, à plusieurs niveaux. Au niveau national, Casgiu Casanu est particulièrement engagée dans la définition du statut de fermier, au niveau régional, la commercialisation est améliorée par la mise en œuvre d'un système de transport (2007), et surtout par la création d'une charte (marque collective Casgiu Casanu déposée en 2005) certifiant la nature fermière des fromages (lait produit et transformé sur l'exploitation).

Les élus de Casgiu Casanu s'attèlent par ailleurs au dossier des estives et de la transformation fromagère en montagne. Cette pratique est certes en cours de disparition⁵⁷ mais une dynamique de valorisation transversale de la montagne a émergée et s'est soldée par la création de la fédération des estives de Corse, A Muntagnera, en 2000 (AFP, 2001), dont Casgiu Casanu est membre. L'enjeu est double : il s'agit de pérenniser et de réguler l'usage de la montagne et des bergeries⁵⁸ pour en garantir l'accès aux éleveurs et donc assurer l'entretien des espaces (lié aux risques d'incendie notamment) ; il s'agit d'améliorer les conditions d'estivages pour le berger et ainsi d'augmenter la transformation en montagne, en conformité avec la réglementation sanitaire européenne. En 2001, un grand nombre de projets de mise en valeur de la montagne sont recensés, l'aménagement des bergeries et des *casgili* (lieux d'affinage) en fait partie (3 projets fermes dans les 5 ans, près de 60 souhaits exprimés), et s'inscrit dans une volonté plus générale de réappropriation de la montagne (tableau 12).

Tableau 12 : les projets d'amélioration et de remise en valeur (nombre d'unités ayant présenté au moins un projet de chaque type) (Dubost, 2001)

Type de projets	Réalisés de 1983 à 1999			En projet ferme dans les 5 ans			Souhaits		
	2A	2B	Corse	2A	2B	Corse	2A	2B	Corse
Débroussaillage, reboisement	31	23	54	11	6	17	51	44	95
Accès (création, aménagement)	22	22	44	13	5	18	31	29	60
Équipement pour l'habitation	23	21	44	12	6	18	56	54	110
Production de lait, fromages et broccis	0	4	4	0	3	3	34	23	57
Parcs et clôtures	7	14	21	3	3	6	52	26	78
Équipements liés au tourisme	7	10	17	8	7	15	19	21	40

L'aménagement des ateliers de transformation en montagne exige une concertation de Casgiu Casanu et A Muntagnera avec différents corps de métier, et notamment des hydrogéologues (captages d'eau). Si l'idée semble susciter l'enthousiasme général (soutien de l'ODARC notamment), la construction du projet met à jour le manque de maîtrise de la qualité de l'eau en estives. La DSV interdit rapidement la fabrication en montagne, ce qui met fin au projet.

⁵⁷ D'une part, les troupeaux de petits ruminants tendent à être moins présents en estives, au profit du cheptel bovin, phénomène observable depuis 1980. D'autre part, les conditions d'estivages et de transformation sont difficiles et confortent une surveillance passive des troupeaux (visite hebdomadaire du troupeau en estivage) (Dubost, 2001). La transformation en montagne tend à se concentrer dans les lieux touristiques tels que le GR20.

⁵⁸ Les surfaces d'estives sont majoritairement publiques et détenues par les communes (Dubost, 2001). Ces dernières sont aussi propriétaires des bergeries, bien que la propriété d'usage semble prédominer en pratique.

4.3.2. DIFFERENCIER LES PRODUITS

Le contexte conduit à débattre régulièrement sur le contrôle des importations de laits et de fromages (dès 2002), sans conduire à la mise en œuvre d'actions de gestion spécifiques. Par contre, une solution envisagée est de travailler à la différenciation des produits fromagers et d'assurer une certaine transparence vis-à-vis des consommateurs. Dès lors, les élus de l'ILOCC s'accordent sur la nécessité de faire aboutir le dossier de certification des fromages corses par une indication géographique, qu'ils considèrent comme un garant de la qualité de leur production et un outil de défense face aux formes de dévoiement à l'œuvre.

Il n'en demeure pas moins que les acteurs doivent s'entendre sur les modalités de construction de cette appellation commune. Plusieurs logiques coexistent : les laiteries souhaitent avant tout protéger la dénomination corse et s'orienteraient plus vers une Indication Géographique Protégée (IGP Tomme Corse) ; les fermiers souhaitent protéger la fabrication fermière et traditionnelle de son homologue laitier (logique de différenciation) et rester plus fidèle aux aires de production des différents fromages insulaires. L'AOC leur semble être l'outil idéal. Cette volonté s'inscrit dans la continuité du travail réalisé au sein de la foire de Venaco par professionnels, usagers et chercheurs. En effet, à partir de 1999, au sein de la foire, un concours régional a été construit et a conduit à la mise en visibilité de différents types fromagers locaux : Sartinesi, Venachese, Bastelicacciu, Niolincu et Calenzanincu constituent les 5 catégories de mise à l'épreuve des fromages fermiers (Sorba et al., 2004) ; et autant de projets d'appellation potentiels. Une autre solution, enfin, est de considérer une appellation régionale générique, à l'image des appellations existant pour les vins : une AOC fromage Corse. C'est l'alternative choisie au sein de l'ILOCC (mars 2003), malgré les réserves de la section locale de l'INAO. Casgiu Casanu est maître d'ouvrage du dossier.

Dans l'attente de son aboutissement, une charte de qualité est construite et mise en œuvre en 2004. Cette charte doit permettre de différencier les produits entièrement confectionnés en Corse (production du lait, fabrication et affinage du fromage) des autres par un rayonnage distinct au sein des grandes et moyennes surfaces (GMS) et par l'apposition d'une vignette spécifique. En 2005, cette charte de qualité suscite l'adhésion de 80 fermiers (ce qui représente 80% des fromages fermiers commercialisés en GMS) et 3 laiteries sur 18, chiffre qui pose la question de l'intérêt de ces dernières pour un tel dispositif. De plus, compte tenu des divergences à l'œuvre, le dossier de construction d'une AOC avance peu. Un éleveur l'explique ainsi :

« Ca a commencé en 2004 -2005, quand les laitiers ont commencé à importer du lait en cachette, à comprendre l'intérêt qu'ils avaient à maîtriser une filière surtout au niveau de l'image. A se ré-intéresser au niveau de l'AOC Brocciu (...) et qu'ils ont commencé à vouloir prendre le pouvoir là-dessus. C'est toujours à ce moment là, donc vers 2005, (...), il y avait carrément une volonté négative des laitiers quoi. Il était hors de question de, de faire une, voire plusieurs, AOC fromages. Ils disaient clairement dans les réunions qui n'étaient pas publiques, ils disaient clairement qu'ils ne valideraient pas une démarche AOC, qu'ils voulaient une IGP. » (F., 2014)

Il n'en demeure pas moins que l'AOP Brocciu existe. Malgré des difficultés de gestion au tournant des années 2000, l'appellation suscite une certaine adhésion des transformateurs.

4.3.3. LE BROCCIU N'EST PAS EN RESTE

Les premières années de l'AOC Brocciu signalent l'intérêt des entreprises laitières pour le produit (*figure 40*) : après un effort de régularisation des cotisations, ces dernières adhèrent toutes et les tonnages fabriqués augmentent, notamment ceux expédiés sur le continent. La valorisation économique du fromage progresse (Combes et Le Jaouen, 1999). Il semble, par contre, que l'adhésion des fermiers soit plus relative (Linck et al., 2009 ; Massiani, 2012) : environ un quart de ces derniers (éleveurs caprins et ovins confondus) adhère à l'AOP. Il n'en demeure pas moins que la promotion du produit s'appuie notamment sur la production fermière : si en 2000, la journée du Brocciu est organisée à Piana, par la suite, le syndicat interprofessionnel participe essentiellement à la foire du Fromage de Venaco⁵⁹.

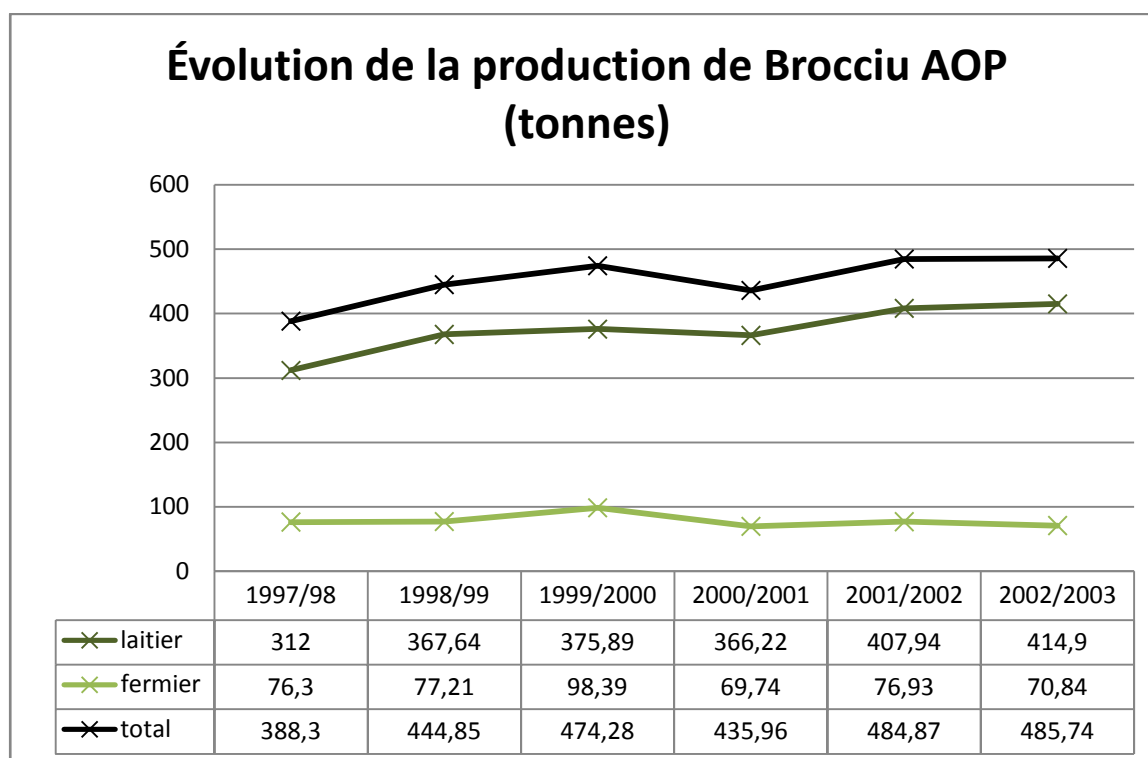


Figure 40 : évolution de la production de Brocciu AOP entre 1998 et 2003 (Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'AOP Brocciu)

Dès 1999, les élus du syndicat de l'AOP Brocciu font face à plusieurs difficultés : à l'absentéisme d'une partie des administrateurs et à des difficultés de financement dans un contexte où une partie des acteurs, transformateurs et fermiers ne régularisent pas leurs cotisations ; du fait de ces difficultés, ils ne disposent plus d'employé apte à gérer le syndicat, notamment les contrôles⁶⁰ (agrément des produits, contrôle des conditions de production). Pourtant, la mise en œuvre des contrôles est essentielle pour assoir la crédibilité d'une

⁵⁹ La promotion du Brocciu repose sur d'autres éléments, comme la participation à partir de 2003, au salon de l'agriculture de Paris, ou l'édition d'un livre de recette afin d'ancrer le produit dans des usages traditionnels ou plus novateurs.

⁶⁰ Etant le premier produit d'élevage corse à bénéficier de ce signe de qualité, les contrôles ont un caractère nouveau pour les producteurs de Brocciu. Bien qu'une année à blanc ait été instaurée en amont pour dédramatiser ce dispositif – le contrôle n'a pas seulement une fonction répressive mais doit constituer une base pour l'établissement d'un conseil individualisé – la mise en œuvre du chantier risque d'être longue et difficile. Cette année à blanc signale le manque d'engagement des producteurs dans l'appellation (Linck et al., 2009).

appellation d'origine. En 2002, une stagiaire (puis employée) de l'INAO est mise à disposition du syndicat pour la mise en œuvre des contrôles⁶¹ ; l'animation et l'organisation des commissions d'agrément est déléguée par le syndicat interprofessionnel au GIAC (Groupement Interprofessionnel des Appellations Corses), organisme fédérant plusieurs AOP vinicoles corses. La mise en place de cette délégation de services permet, pendant plusieurs années, de stabiliser la dynamique mise en œuvre au cours de la décennie précédente pour la construction du cahier des charges.

Les commissions de contrôle des conditions de production sont instaurées en 2003. Elles sont composées d'éleveurs (livreurs et fermiers) et de transformateurs ; elles sont accompagnées par des employés de l'INAO, et des chambres d'agriculture ou de l'UPRA. L'enjeu central pour les responsables est de veiller au respect de l'obligation d'élever des animaux de race corse. La mise en œuvre de ces commissions participe à instaurer un équilibre entre les différentes catégories d'acteurs, ce qui conduit, en 2004, à l'intégration du collège des éleveurs livreurs au sein du conseil d'administration de l'AOP Brocciu. Jusqu'à présent, ces derniers étaient absents de l'instance décisionnaire du syndicat.

« A un moment donné, j'étais président de la commission de contrôle donc il y avait des éleveurs avec moi et on contrôlait que la démarche soit respectée. (...) Il y avait des gens qui ne respectaient pas la démarche. Surtout on avait commencé à contrôler au niveau de la race, on avait commencé aussi à contrôler au niveau des laiteries euh... bon après, il y a des systèmes qu'on comprenait bien, d'autres qu'on ne comprenait pas... En laiterie c'est compliqué de voir comment rentrait le lait, comment il sortait, mais à un moment donné il faut bien essayer de comprendre pour arriver de trouver les failles. » (R., éleveur livreur, 2013)

Le suivi des volumes de Brocciu produits, les commissions d'agrément et les commissions de contrôle des conditions de production participent à mettre à jour un certain nombre de défaillances qu'il s'agit de corriger. En 2003, parmi 13 visites de contrôle des troupeaux, 5 élevages ne sont pas en conformité (présence de béliers de race exogène). Dès lors, un dispositif d'aide à la reconversion est mis en place par le syndicat et soutenu financièrement par l'ODARC⁶². La garantie du respect des conditions de production instituées par le cahier des charges doit aussi être facilitée par les pratiques des laiteries. Ainsi, on demande à ces dernières de séparer les laits conformes des laits qui ne le sont pas. Cela correspond à devoir faire une distinction entre des laits, alors que jusqu'à présent, tous les apporteurs étaient jugés aptes à produire du lait AOP. Plus généralement, se pose la question de la traçabilité des laits. En effet, comme nous l'avons vu, l'activité ovine laitière a été touchée par un lourd épisode de FCO en 2001/2002, ce qui a impacté la production laitière cette année là, mais aussi les campagnes suivantes⁶³. Pourtant les volumes de Brocciu augmentent. C'est ce qui conduit les

⁶¹ Depuis la normalisation des contrôles à l'échelle de l'INAO (contrôle des conditions de production et commissions d'agrément des produits), la mise en œuvre de ces derniers fonctionne sur un partenariat entre les antennes locales de l'INAO et chaque syndicat de défense et de gestion des AOP.

⁶² Ce plan de reconversion consiste à subventionner l'achat d'animaux de race Corse. Les béliers sont déjà subventionnés à hauteur de 50% dans le cadre du programme de relance de l'IOCC (voir 4.3) ; à cela s'ajoute le subventionnement d'achat d'agnelles issues du centre de sélection, celui d'achat de brebis issues de troupeaux de race Corse, mais aussi le soutien financier à la réforme (15 euros par brebis réformée). Ce plan suscite l'adhésion de 11 élevages en 2003, parmi lesquels 1 est jugé en non-conformité.

⁶³ Le nombre d'animaux perdus n'a été totalement comblé qu'à moitié par le renouvellement des troupeaux.

responsables du syndicat interprofessionnel à suspecter des pratiques frauduleuses notamment sur la campagne 2003/2004 : les Brocci commercialisés pourraient être fabriqués à partir de lait provenant de Sardaigne, ou même, être produits en Sardaigne.

La fin de cette période est particulièrement tendue. La question des approvisionnements extérieurs n'est pas réglée, et les dispositifs de valorisation des fromages (Brocciu compris) restent à solidifier, tant dans l'adhésion que dans le respect des conditions de production. Cette situation atteint son paroxysme en 2008, lorsqu'une partie des élus décide de démissionner de l'ILOCC.

5. 2008 – AUJOURD'HUI : L'EXPLOSION EN VOL DE LA FILIERE, VERS L'ABSENCE DE CONCERTATION ?

5.1. IMPORTATIONS ET DEMISSIONS

« On a démissionné à 8 membres sur 12 contre les importations de lait. C'est-à-dire qu'on disait aux laitiers « mettons en place des AOC, aidons les gens à produire plus, mieux et à mieux gagner leur vie » et eux rapidement, ils ont dit « mais on a plus besoin de vous, il suffit qu'on aille chercher le lait là où on veut, et là où il est le moins cher », pas sur le cours le plus proche mais sur le cours mondial ». » (M., éleveur livreur, 2013)

Une dizaine d'élus démissionne de l'ILOCC, soit la quasi-totalité du collège fermier dont le président de l'interprofession (représentants de Casgiu Casanu) et des livreurs adhérant à Via Campagnola⁶⁴ (8 représentants du collège livreurs sur 12). Des employés de la structure suivent le mouvement, parmi lesquels le directeur de l'interprofession. Cette démission massive relève de la stratégie, controversée, des élus de conduire à la disparition de l'ILOCC⁶⁵. Depuis sa reconnaissance nationale (2005), elle est en effet structurée en trois collèges distincts, représentés chacun par une association : l'association des intérêts des collecteurs transformateurs de lait de la région Corse représente le collège des laiteries, Casgiu Casanu représente le collège des fermiers, et l'AREO⁶⁶ représente le collège des apporteurs. La non-représentation d'un de ces collèges doit conduire à la dissolution de la structure.

Or, parmi les éleveurs, tous n'adhèrent pas à cette stratégie : au sein du collège « apporteurs », des éleveurs d'ascendance FDSEA et des éleveurs livreurs à la Société fromagère corse (SFC) tiennent à maintenir la structure ; l'association fermière U Casgile est créée par une partie des

⁶⁴ Via Campagnola est un syndicat agricole à vocation générale créé en 2000. Il est affilié à la Confédération Paysanne selon la même configuration qu'ELB au Pays Basque.

⁶⁵ Les collèges étant représentés par différentes associations, la démission de l'une d'entre elle doit conduire à la dissolution de la structure.

⁶⁶ L'Association Régionale des Éleveurs Ovins est originellement une association départementale (Corse-du-Sud) qui a pour vocation la valorisation de l'agneau de lait. Afin de représenter les apporteurs au sein de l'ILOCC (interprétation locale de l'exigence nationale d'adhésion des acteurs à leur collège), cette association a été étendue à l'échelle de l'île (Lacombe, 2016). Concernant les producteurs caprins, ils sont représentés par l'association Capra Corsa qui a pour vocation la valorisation du Cabri de lait, et la gestion de la chèvre Corse. Cette représentation par association permet à l'ILOCC d'être reconnue dans sa double représentation de l'activité caprine et de l'activité ovine laitière à l'échelle nationale.

producteurs fermiers. Elle permet la représentation du collègue « fermiers » au sein de l'interprofession et donc le maintien de la structure. Le départ de Casgiu Casanu participe à sa marginalisation : n'étant plus inscrite à l'ILOCC, cette dernière ne jouit plus des financements publics et en pâtit, malgré un certain dynamisme sur le terrain. Bien que des démarches de résolution du conflit, principalement entre Casgiu Casanu et U Casgile, aient été réalisées à plusieurs reprises, cette situation s'établit progressivement comme *statu quo*. Cette opposition connaît, de plus, une résonance dans le monde syndical et peut être assimilée à une opposition entre Via Campagnola et la FDSEA, opposition qui se traduit dans les campagnes électorales des différentes chambres d'agriculture.

Bien que la structure ait été préservée, l'ensemble des dossiers qui avaient été précédemment mis en branle au sein de l'ILOCC (AOC, charte qualité, dispositif de gestion des approvisionnements en lait) tombent en dormance. Et si les importations de lait sont officialisées, elles ne font pas l'objet d'une gestion particulière à l'échelle de la filière. L'interprofession est fragilisée : l'événement de 2008 conduit à une réaction en chaîne (perte de financement, manque de main d'œuvre, perte de crédibilité au sein du bassin...). Entre 2008 et 2010, elle fonctionne difficilement ; les différents responsables, principalement les laitiers participant peu. La présidence, reprise par un éleveur apporteur de la SFC, participe à la résurgence de la dualité (ou rivalité) entre l'entreprise continentale (et roquefortaise) et les fromageries locales, et à l'émergence d'un discours participant à décrédibiliser les apporteurs en général. Le conflit au sein de la profession fermière constitue enfin l'argument principal de désengagement des laiteries vis-à-vis de la structure.

« Les laitiers ils jouaient la montre, ils ne voulaient pas revenir à la table des discussions et du coup il ne se passait rien. Et ils disaient « vous avez qu'à vous entendre entre vous et tant que vous ne vous entendez pas entre vous, on s'en fout, on a rien à foutre à la table. » parce que, eux [les démissionnaires], ils disaient qu'ils étaient contre les importations de lait. Moi j'ai toujours dit que je n'en avais rien à faire des importations de lait. On rentre du babybel et des yaourts, on a le droit de rentrer du lait, mais le fromage fait avec ce lait là, il doit être étiqueté comme fromage fait avec du lait exogène. La seule chose demandée c'était ça. (...) ils ne voulaient pas revenir à la table des négociations. (...) j'ai lancée une mobilisation générale, on a bloqué le camion et j'ai ouvert les vannes du camion sur le port. (...) en expliquant bien le jour que les laitiers, il ne fallait pas qu'ils nous empêchent de travailler, qu'il fallait qu'ils reviennent à la table de l'ILOCC, sinon ça allait se généraliser et il n'y aurait plus une goutte qui rentrerait. En précisant bien qu'on n'était pas contre les importations, pas de problème. La seule chose qu'on demandait c'est que ce soit écrit noir sur blanc. Qu'ils n'usurpent pas notre identité. Depuis on ne parle plus d'importation de lait. » (C. producteur fermier, élu à l'ILOCC, 2014)

Le renversement d'un camion de lait par des éleveurs (*annexe 9*) participe à débloquent la situation (2009/2010). Une animatrice est embauchée en 2009 ; un transformateur est élu à la tête de l'interprofession⁶⁷. Il s'agit de réinstaurer une dynamique au sein de l'interprofession et de faire en sorte qu'elle mène ses missions à bien (veille, information, stratégie de développement et de valorisation des produits).

⁶⁷ <http://www.corsematin.com/article/corse/ghisonaccia-lilocc-se-remet-en-marche-avec-un-nouveau-president>

La scission qui a eu lieu au sein de la filière touche aussi l'AOP Brocciu. Accumulant un certain désengagement des éleveurs (accentué par les suspicions de fraude et par la rupture au sein de l'ILOCC), et des conflits de gestion avec le GIAC, le syndicat est mis en dormance : il n'y plus ni gestion, ni contrôle au sein de l'AOP. Les règles institués par l'AOP sont peu (ou pas) respectées. « *Un peu plus de dix ans après la publication du décret instituant l'AOC, il apparaît que les contrôles relatifs aux conditions de production sont sans effet et les contrôles sensoriels effectués par la commission « agrément produit » largement discrédités.* » (Massiani, 2012 ; p7). En 2010, l'instance nationale de l'INAO met les acteurs au pied du mur : il faut relancer l'AOP, sans quoi elle disparaîtra et, avec elle, le droit d'usage de la dénomination « Brocciu ».

5.2. 2010– AUJOURD'HUI : REDYNAMISER LA GESTION DE LA FILIERE, RENOUVELER LES DYNAMIQUES DE VALORISATION

5.2.1. LA REMISE EN MARCHE DE L'ILOCC

La remise en marche de l'ILOCC doit se faire sur plusieurs plans, le premier est de faire preuve de visibilité au sein du système productif et de jouer le rôle de veille informationnelle et de communication. Ainsi, rapidement, un journal d'information est réédité (ILOCC'Infos, 2011 – 2013), et les résultats issus de l'observatoire économique sont publiés (2010-2013). Il est, de plus, nécessaire pour les élus de l'ILOCC de travailler à la construction d'une stratégie collective de développement de la filière. En effet, l'interprofession est l'interlocuteur privilégié des collectivités locales et de l'État, et, dans ce sens, participe à l'orientation des politiques publiques. Ainsi, un nouveau programme de subventions est mis en œuvre entre 2011 et 2013 (Plan d'amplification). Il se concentre essentiellement sur l'appui à la structuration et à l'amélioration de la production des exploitations laitières en s'appuyant sur les races locales et s'inscrit dans la continuité des plans précédents concernant la valorisation des produits (travail sur certification des fromages et des viandes de lait, promotion des produits).

Ce dernier point suppose une meilleure représentation des différentes catégories d'acteurs au sein de l'interprofession. Or, si Casgiu Casanu est toujours marginalisée de l'ILOCC, le Groupement des Producteurs de Roquefort, qui gagne progressivement en puissance sur le terrain (*encadré 23*) mais qui ne jouit pas de la représentation qu'il souhaite au sein de l'interprofession, pourrait aussi quitter la structure. En réalité, la représentation des fermiers et des apporteurs au sein de l'ILOCC est controversée. En ce qui concerne la production fermière, U Casgile ne fonctionne pas (pas de travail de terrain) ; elle a essentiellement une fonction de représentation au sein de l'ILOCC. Au contraire, Casgiu Casanu a une certaine reconnaissance sur le terrain mais ne jouit pas de représentation à l'ILOCC. En ce qui concerne la production laitière, l'AREO a une aire d'influence relativement restreinte au sud de l'île et il semblerait que le mode de gouvernance de l'association dysfonctionne, participant à verrouiller la représentation des éleveurs au sein de cette dernière et de l'ILOCC.

Encadré 23 : Le **Groupe des producteurs corses de Roquefort (GPC)** est le syndicat de défense des éleveurs apportant le lait à la Société Fromagère Corse (SFC). Comme nous l'avons évoqué précédemment, il a été créé dans les années 1970 afin de défendre l'intérêt des éleveurs insulaires face aux reconfigurations à l'œuvre au sein du rayon de Roquefort ; il a repris un certain dynamisme dans les années 1990 lors de la création de la SFC et de l'autonomisation du bassin corse vis-à-vis du rayon. Sa mission première reste la défense des éleveurs, principalement dans la négociation du prix du lait avec la SFC. Encore aujourd'hui, spécificité insulaire, c'est le seul syndicat de producteurs laitiers existant en Corse. A partir de 2005, le GPC a élargi ses fonctions, travaillant à l'achat groupé d'intrants pour ses adhérents (aliments, engrais, semences), puis à l'achat et à la revente d'agneaux de lait (2008) et à l'achat groupé de matériel (programme d'achat de machines à traire en 2010). Ces services intéressent des éleveurs apporteurs de la SFC, comme d'autres producteurs, livrant leur lait à d'autres laiteries ou fermiers. C'est particulièrement le cas de l'agneau de lait (Champeaux, 2015 ; Chartier, 2016 ; Lacombe, 2016) :

« On fait 10 000 agneaux, c'est pas mal. L'AREO par exemple qui est là depuis pas mal d'années, bah ils en font pas autant. Et eux, par contre, eux c'est leur seule activité, c'est leur activité principale. Je vous dis on est arrivé les derniers sur le marché. Bon on les faisait depuis longtemps mais on en faisait en petit, parce que c'est compliqué, on voulait savoir comment ça marche. Donc se faire un peu une idée et après travailler avec la complexité, les contraintes qu'on a en Corse. » (R., président du GPC, 2013)

Dès lors, la structure connaît une reconfiguration lui permettant de conserver ses fonctions de base tout en s'adressant à un public élargi. Aujourd'hui, elle réunit l'ensemble des producteurs apporteurs de la SFC (obligation d'adhésion) et une quarantaine d'éleveurs qui, eux, cotisent suivant les actions auxquelles ils souhaitent avoir accès.

À partir de 2013, plusieurs solutions sont envisagées. Concernant les éleveurs laitiers, une démarche de concertation est mise en œuvre entre les représentants de l'ILOCC, les laiteries et le Groupe des Producteurs Corses de Roquefort afin d'envisager une évolution de la représentation des apporteurs au sein de l'interprofession. L'idée serait que le GPC représente les apporteurs du Haute-Corse et que l'AREO représente ceux de Corse-du-Sud. Cette reconfiguration n'est pas anodine dans la mesure où elle peut, bien sûr, donner lieu à une évolution de la représentation des apporteurs au sein de l'interprofession (personnes élues, discours vis-à-vis de la filière et de l'activité productive), mais aussi au sein de chaque laiterie (créations de syndicats de laiteries). Ce changement conduit à la réalisation d'une étude de faisabilité (Chartier, 2016), sans qu'il ne soit concrétisé à ce jour.

Concernant la profession fermière, la situation étant cristallisée par un blocage net entre les représentants des deux associations, la réintégration de Casgiu Casanu n'est pas envisagée (de part et d'autre) mais la mise en œuvre du « plan fermier » en 2014 par l'ILOCC et la répartition par cette dernière des missions aux deux associations permet de réinstaurer une forme d'appui financier auprès de Casgiu Casanu⁶⁸. Si Casgiu Casanu n'est pas représentée au sein de la structure, elle bénéficie ainsi des fonds nécessaires à son fonctionnement.

5.2.2. L'ILOCC ET L'AOP BROCCIU

Compte tenu de l'historique de gestion et de ses difficultés, il est décidé que l'AOP Brocciu soit chapeauté par l'interprofession (septembre 2011). En 2012, un stagiaire (puis employé) a

⁶⁸ Cette dernière a en charge, dans le plan fermier, la réalisation des autocontrôles et la proposition du service de transport. Notons par ailleurs, qu'à l'image du GPC, Casgiu Casanu a modifié ses statuts (2009) afin de proposer ses services à des éleveurs fermiers non adhérents de l'association. Cela permet de satisfaire un plus grand nombre d'éleveurs dans un contexte où l'adhésion à une association ou l'autre peut avoir une connotation politique (prise à partie).

pour charge de relancer l'appellation (Massiani, 2012). La remise en route de l'AOP reste toutefois difficile, le niveau d'adhésion est relativement faible, particulièrement chez les fermiers (une soixantaine de déclarations d'aptitudes fin 2011). Régulariser les déclarations d'aptitudes constitue donc le premier chantier. En l'espace d'une campagne, le niveau d'adhésion des producteurs à l'AOP Brocciu augmente (*tableau 13*), mais il est essentiellement dû à la régularisation des déclarations d'aptitude des éleveurs apporteurs⁶⁹. Il y a, de plus, un défaut de contrôle qu'il est nécessaire de résoudre. Les dispositifs de contrôle (agrément produit particulièrement) sont réinstaurés, et mis en œuvre, en interne par l'ODG Brocciu⁷⁰. La priorité conférée au contrôle « agrément produit » empiète sur la mise en œuvre des contrôles des conditions de production⁷¹. Les visites mettent en lumière une problématique majeure pour l'ODG : la difficulté de vérifier la traçabilité de la matière première au produit fini au sein des laiteries. C'est un enjeu de taille dans la mesure où la crédibilité de l'AOP relève essentiellement des doutes quant à la provenance des laits.

Tableau 13 : évolution des habilitations AOP Brocciu au cours de la campagne 2011/2012 (Massiani, 2012)

Type d'opérateur ⁷²	Habilité au 23/11/2011	Habilité au 30/06/2012
Fermier	72	87
Laitier	12	18
Mixte⁷³	4	11
Apporteur	68	225
TOTAL	156	342

Il s'agit enfin de relancer la communication autour de l'AOP : en 2012, l'ODG Brocciu participe de nouveau au salon international de l'agriculture à Paris et à plusieurs foires locales, parmi lesquelles la foire du fromage de Venaco. Selon Massiani (2012), la présence de l'ODG au sein des foires locales, particulièrement à la foire de Venaco, permet d'instaurer un échange avec les producteurs fermiers et donc d'entrée dans une forme de légitimation locale de l'AOP. Ainsi, en 2013, la relance du Brocciu semble être en bonne voie, malgré l'importance des chantiers à engager et à stabiliser. Cela dit, en 2013 et 2014, une série d'événements met en lumière les défaillances en cours au sein de l'AOP Brocciu. En 2013, une des laiteries les plus importantes de l'île, la fromagerie Ottavi, est poursuivie pour fraude ; affaire qui connaît un écho national (*annexe 10*) ; affaire qui confirme les suspicions d'origine du lait qui parcourent l'histoire de l'AOP Brocciu. Notons que l'ODG ne se porte pas partie civile dans le procès, accentuant son discrédit auprès d'une partie significative de la population agricole. Les élus, quant à eux, tendent à s'inquiéter d'un autre phénomène : celui des fraudes « externes ». En effet, des éleveurs fermiers produisent et commercialisent du Brocciu sans être adhérent à l'AOP.

⁶⁹ Pour les apporteurs, les déclarations d'aptitude sont transmises à l'ODG par chaque laiterie. Ces dernières s'en étant peu préoccupées, seules une soixantaine de déclarations ont été transmises à l'ODG fin 2011.

⁷⁰ Leur relance met en évidence l'absence de caractérisation sensorielle du produit (Massiani, 2012) ; un travail sur les critères de qualification gustative du Brocciu frais est entrepris dès l'année suivante (Corrales, 2013).

⁷¹ Sept contrôles, sur vingt prévus, sont réalisés lors de la campagne (Massiani, 2012). La limitation opérationnelle de ces contrôles à un par jour (une fabrication par jour, le matin) joue en défaveur d'un nombre accru de visites.

⁷² Sans distinction entre producteurs ovins et producteurs caprins.

⁷³ Les producteurs mixtes sont des éleveurs qui transforment une partie de leur lait et livrent le reste à une fromagerie.

À partir de 2014, les contrôles ne sont plus faits en interne, mais par un organisme extérieur certifié (CERTIPAQ), selon une grille de contrôle établie sur la base du cahier des charges⁷⁴. La mise en œuvre de ces contrôles révèle un ensemble de non conformités relevant particulièrement de l'alimentation des animaux. Cela participe à remettre en cause les critères d'autonomie établis dans le cahier des charges ; les responsables entament donc une modification de ce dernier. D'autres mesures sont concernées, comme les conditions de reports et d'usage du lait, et le mode de chauffage du lactosérum (autoriser le chauffage par double paroi), élément de taille dans l'histoire de la qualification de l'AOP Brocciu.

La situation de l'AOP pose donc question, tant dans le niveau d'adhésion des différentes parties prenantes, que dans les choix de spécification du produit. C'est là le rapport du produit au territoire qu'il s'agit de mieux comprendre⁷⁵.

5.2.3. PROJETS D'APPELLATION FROMAGERE – VERS UNE NOUVELLE SCISSION ?

La question des appellations fromagères est un dossier sensible qui a fait l'objet de différentes appropriations au cours du temps, et qui cristallise les tensions entre les différents collectifs et deux syndicats agricoles principaux. Tout d'abord, en 2008, le dossier d'appellation fromagère est repris par la chambre régionale d'agriculture. Dans la foulée, l'Association Régionale des fromages corses est créée ; elle regroupe des éleveurs fermiers membres de l'Association U Casgile et/ou des éleveurs actifs au sein de la FDSEA. Elle a pour finalité de porter le dossier d'appellation sur lequel s'étaient entendus les élus de l'ILOCC en 2003 : le projet « fromage corse », incluant différentes déclinaisons fromagères suivant la nature de l'affinage, ce qui lui permet de couvrir l'ensemble de l'île. Ne répondant pas à la philosophie de l'INAO (une AOC, un produit), ce projet est retoqué. Les élus s'orientent dès lors vers un projet d'appellation concernant le Niolincu.

Entre 2009 et 2012, par ailleurs, un ensemble de syndicats sont créés portant chacun un projet d'appellation (Venachese, Sartinesu, Bastelicacciu et Calenzanincu) (*tableau 14*). Ces projets sont intrinsèquement liés aux premiers travaux réalisés au sein de la foire de Venaco (qualification collective des différents types de fromage, et des berceaux de production) (Biancarelli et Sorba, 2015). Ils sont regroupés sous une même bannière : la Fédération des Fromages traditionnels de Corse. Ils sont principalement liés à l'association Casgiu Casanu. La nature des dossiers ne diffère pas seulement par les porteurs de projet, mais aussi par la philosophie de valorisation qui les guide. Au sein de l'association régionale, l'AOP doit permettre de protéger la dénomination « Corse » et doit inclure le plus grand nombre d'opérateurs possibles. Répondant à la demande des laiteries, les porteurs du projet « Fromage Corse » puis « Niolincu » souhaitent autoriser la pasteurisation du lait au sein du cahier des charges. Au sein de la fédération, les différents syndicats tendent à s'inscrire dans le respect d'une certaine tradition productive : les aires d'appellation doivent répondre à cette logique. En ce sens, si les laiteries ne sont pas exclues des zones en projet (elles peuvent s'y implanter

⁷⁴ Cette reconfiguration relève d'une décision de l'INAO et du Ministère qui déclarent ne plus avoir les ressources humaines suffisantes pour réaliser les contrôles. Ce service est donc délégué à des Organismes Certifiés, privés.

⁷⁵ Cette dimension sera traitée dans la Partie III.

et adhérer aux projets, sous réserve d'en respecter les règles), il s'avère que les dossiers concernent essentiellement des producteurs fermiers.

Tableau 14 : les différents projets d'appellation fromagère en Corse

Fromage	Porteur de projet	Premier contact	Dépôt du dossier
Niolu	Association régionale	2008	2011
Bastelica	Fédération	2009	2011
Sartenais	Fédération	2012	2013
Calenzana	Fédération	2012	2013
Vénacais	Fédération	2010	2013
	Association régionale	/	2014

En 2013-2014, deux dossiers sont déposés pour l'appellation « Venachese », chaque collectif revendiquant la paternité de la démarche. Les cahiers des charges sont identiques, à l'exception de deux points essentiels : dans l'un la pasteurisation est autorisée, dans l'autre non ; dans l'un l'aire d'appellation recouvre l'ensemble de la Haute-Corse, dans l'autre l'aire d'appellation est plus restreinte et ne concerne pas la plaine orientale. Ce double dépôt cristallise les tensions entre les deux collectifs : Casgiu Casanu / Via Campagnola / Fédération d'une part et U Casgile / FDSEA / Association régionale d'autre part. Il conduit au blocage de la demande d'appellation : l'INAO ne peut traiter préférentiellement un dossier ou l'autre, c'est aux deux porteurs de projet de se mettre d'accord avant d'envisager la mise en œuvre d'une procédure de demande d'appellation.

5.3. UNE ACTIVITE PRODUCTIVE FRAGILE

Alors que les structures sont remises difficilement à flot et que les projets d'appellation fromagère fleurissent, permettant potentiellement une clarification sur l'origine des laits, l'activité d'élevage elle-même maintient une trajectoire descendante (perte d'1/3 des élevages en 10 ans ; Agreste, 2013). L'activité productive tend à se concentrer toujours plus en Haute-Corse (Plaine Orientale, Balagne et Cortenais), au sein de troupeaux plus grands. Pourtant, la valorisation des fromages (15 à 25 euro le kilo pour les producteurs fermiers - 2009) et des laits (1,25 euros le litre en moyenne - 2014) devrait permettre de dégager un revenu relativement correct aux éleveurs. Notons, d'ailleurs, que l'officialisation des importations de laits n'a pas donné lieu à une baisse du prix du lait, au contraire, contredisant ainsi les inquiétudes d'alors des producteurs. En réalité, les exploitations ne sont pas viables, parce qu'elles sont peu structurées et parce que la production dépend fortement des achats extérieurs. Les coûts de production augmentent depuis 2010 et participent à plomber la trésorerie des exploitations. L'âge moyen des éleveurs ovins (50 ans en 2010) ne conforte pas une dynamique d'investissement au sein des élevages (Casanova, 2015).

« Il y a de moins en moins d'éleveurs et mon souci de manière générale c'est quand même l'avenir de la filière laitière ovine en corse. 400 éleveurs, bon, il doit y avoir la moitié des éleveurs qui ont plus de 50 ans donc... pas d'installation ou très peu. Des conditions de travail euh... nulles quoi. Je veux dire pas de bergeries, pas de machines à traire et quand ils en ont-elles sont sous-dimensionnées. Les mecs passent 3-4h par traite donc 6h par jour. Des trucs qu'on ne retrouve pas dans les autres bassins. »

(T., directeur de l'OS Pecura Corsa, 2013)

Un laitier a, par ailleurs, noté un décrochage dans la collecte du lait depuis 2009. Il l'associe au départ à la retraite de nombreux éleveurs, et à la conversion de certains à la production fermière. Il s'avère en effet que les éleveurs tendent à s'orienter de plus en plus vers la fabrication fermière, au moins partiellement si ce n'est pour la totalité de leur production. Ainsi, 27% des éleveurs ovins fabriquent du fromage à la ferme ; plus de la moitié transforme la totalité de leur lait ; pour les autres, la majorité du lait produit (plus de 70%) est livré à une fromagerie et une partie du lait est conservé pour la fabrication (environ 4000 litres) (Champion et al., 2013). Ce changement de débouché leur permet une meilleure valorisation financière et sociale de leur production. Ainsi, entre 2007 et 2012, la production de lait livrée a diminué d'1,8 millions de litres (Casanova, 2015). Par effet de ricochet et par engagement dans une stratégie de croissance, les laiteries tendent à accroître leur propre dépendance vis-à-vis de l'extérieur. L'achat de lait sarde ou aveyronnais augmente sensiblement chaque année⁷⁶, atteignant près de 2 millions de litres.

Bref, tout ce qui a été entrepris depuis le début des années 2000 semble avoir peu d'effets. Le vieillissement de la population et l'absence de perspectives de reprise participe à instaurer une forme d'imperméabilité des éleveurs au progrès technique proposé par les organismes de développement agricole⁷⁷ (Carayol-Costa, 2011). En ce qui concerne la sélection génétique, si un noyau d'éleveurs, membres du CLO (environ 15% de la population), élèvent des brebis produisant plus de 140 litres par campagnes, pour les autres éleveurs, c'est une autre histoire. Plus de la moitié d'entre eux ont des brebis qui produisent moins de 100 litres, et un quart d'entre eux élèvent des brebis qui produisent moins de 70 litres par campagne. Afin d'accentuer l'augmentation de la productivité laitière, l'Organisme de Sélection de la brebis Corse a rendu l'Insémination Artificielle (IA) obligatoire au sein du noyau de sélection⁷⁸. Elle a doublé cette mesure par l'instauration du Contrôle Laitier Simplifié, contrôle de performance moins contraignant que le CLO et permettant à la fois de sensibiliser les éleveurs au contrôle de performance et de maintenir ce type de dispositif pour les éleveurs résistants à l'IA. Enfin, afin de mieux diffuser le progrès génétique, la vente annuelle des béliers est maintenue.

⁷⁶ En 2007, 1,068 millions de litres de laits importés ont été déclarés ; en 2012, 1,876 millions de litres. Compte tenu de la diminution de la production locale, cela signifierait une diminution des volumes de laits traités, ce qui n'est pas le cas en pratique (Casanova, 2015). Deux explications sont avancées : tous les laits importés ne sont pas déclarés et/ou la perte de volume de lait traité est compensée par l'achat extérieur de fromages en blanc.

⁷⁷ L'effort de communication de ces derniers est, par ailleurs, relativement faible.

⁷⁸ Cette obligation est accompagnée d'un travail sur les conditions de mise en œuvre de l'IA et sur les critères de fertilité des brebis, permettant d'augmenter le taux de réussite à l'IA (50% dans les années 2000). En effet, le faible taux de réussite est un des facteurs expliquant le faible niveau d'adhésion des éleveurs à l'IA.

Le système productif ovin laitier corse connaît une situation paradoxale : bénéficiant d’une certaine réputation, il jouit d’un débouché certain, dont la taille est supérieure à la capacité productive de l’île. Cela dit, cette réputation pourrait être mise à mal par une série de fraudes mises à jour, participant à décrédibiliser l’ensemble des fromages insulaires. En ce sens, les projets d’appellation d’origine actuellement en construction semblent être la concrétisation de prises de positions professionnelles et politiques, sans que les produits ne fassent l’objet d’une réflexion approfondie quant à leur rôle au sein du système productif. Les scénarios établis par les chercheurs du LRDE il y a 35 ans s’avèrent malheureusement justes (Vallerand et al., 1990). Ces derniers avaient identifiés comme évolutions possibles : une tendance à l’individualisation de la production, un risque de banalisation des produits fabriqués localement sous l’effet d’un développement trop rapide du secteur de la transformation par rapport à l’activité de production les poussant à importer la matière première manquante.

Cette situation, qui reste aujourd’hui *a priori* favorable au développement de l’activité laitière au sein de l’île, s’accompagne d’une diminution du nombre d’éleveurs. Diminution qui semble inexorable (*figure 41*). D’après une étude prospective (Champion et al., 2013), si la tendance actuelle se maintient, l’évolution du nombre d’élevage pourrait devenir problématique en 2017, année à partir de laquelle on comptabiliserait une perte d’environ 7% des exploitations par an. Cette situation pose finalement la question de la pérennité de l’activité d’élevage telle qu’on la connaît aujourd’hui, ou telle que les insulaires l’ont connu et se la représentent. La question de l’orientation productive des jeunes installés, de leur choix de modèle de production, reste, en effet, ouverte.

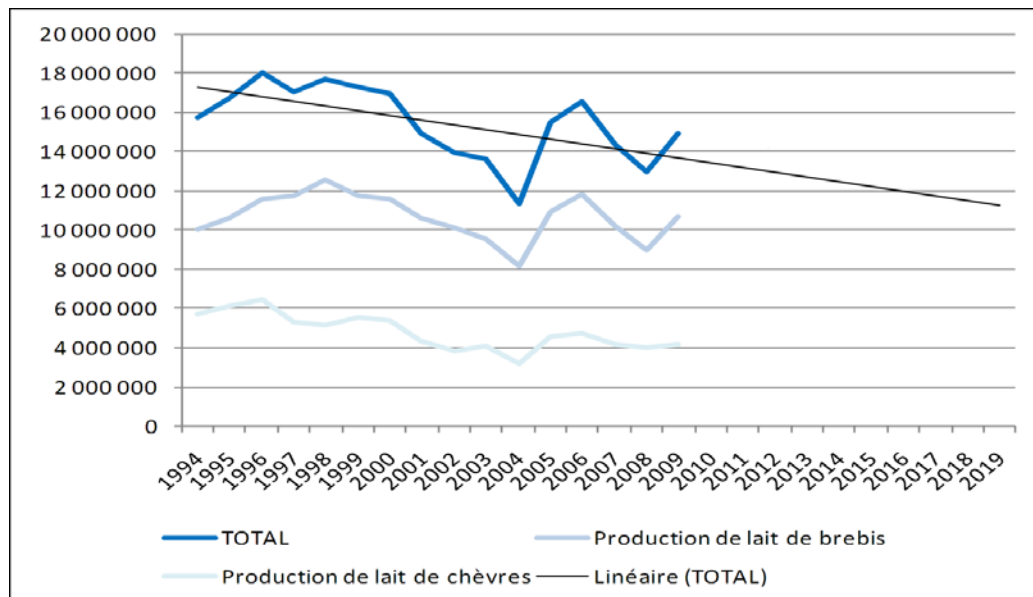


Figure 41 : évolution de la production laitière entre 1994 et 2009, projection de son évolution jusqu’en 2019 (Massiani, 2012)

Les acteurs du système productif laitier corse semblent être dos au mur. Se pose la question des moyens à entreprendre pour inverser la disparition tendancielle de cette activité à laquelle les insulaires sont attachés. Quelle stratégie de développement mettre en place ? Quel modèle de production agricole prôner ? Vers quelle forme de valorisation des produits s’orienter ?

CHAPITRE V :

LA COMPARAISON DES TRAJECTOIRES D'EVOLUTION, UNE APPROCHE DE L'ANCRAGE TERRITORIAL DES PRODUITS

L'approche comparative appelle des critères qui restent à construire. Nous avons adopté une approche progressive. Dans un premier temps, il s'agit de comparer deux trajectoires distinctes en fonction d'un cadre commun (1). Celui-ci renvoie aux facteurs identifiés en amont que nous confronterons dans ce chapitre : évolution du paysage laitier, évolution des structures collectives, évolution des systèmes d'élevage, etc. En quoi sont ils semblables ou distincts ? Un élément de comparaison essentiel renvoie au niveau de stabilité atteint par les systèmes productifs dans leur ensemble : qu'en est-il de la reconfiguration du paysage laitier ? Les structures collectives sont-elles aptes à gérer l'ensemble du système ? À quelles conditions ?, Nous identifierons à partir de ce canevas des mécanismes semblables que nous avons périodisé. De manière générale, il est difficile d'opérer ce type de périodisation et de comparaison en s'émancipant du contexte exogène¹ (national, européen) qui influence les actions des acteurs de chaque bassin (INAO, mise aux normes des ateliers de fabrication, éradication de la tremblante...). Cela dit, les modalités de « saisie » de ces événements extérieurs par les locaux sont variables au sein de chaque bassin, et influencent la temporalité des trajectoires de développement. Nous identifions ainsi un décalage temporel entre les Pyrénées-Atlantiques et la Corse (10 ans environ) qui nous questionne et qui nous conduit à identifier les différences majeures par période de développement.

En quoi cette comparaison « primaire » nourrit notre questionnement sur l'ancrage territorial (2) ? La confrontation de ces trajectoires de développement permet d'identifier différentes dimensions ayant trait à l'ancrage territorial des produits. En l'occurrence, les systèmes productifs ovin-laitiers connaissent une forme de structuration, d'institutionnalisation qui participe à cadrer les comportements et les pratiques. Ce jeu normatif, associé aux spécificités relationnelles existant entre chaque catégorie d'opérateurs, conduit à plusieurs modes de qualification des fromages coexistant à l'échelle de chaque système productif. Nous nous intéressons plus particulièrement à la place donnée aux ressources productives significatives et, en conséquence, à leur évolution. Ainsi, nous aboutissons à une série de questionnements qui conduisent à préciser notre travail de terrain (3). Nous avons mis en œuvre deux dispositifs d'enquête complémentaires, l'un relatif aux relations existants entre transformateurs et éleveurs et aux conséquences sur leurs pratiques d'élevage ; l'autre concerne l'évolution des systèmes d'élevage fermiers.

¹ Notons que les événements attenants au système Roquefort sont à la fois exogènes et internes à chaque système productif.

1. PERIODISATION DES TRAJECTOIRES :

MISE EN EVIDENCE D'UN DECALAGE TEMPOREL ENTRE LES DEUX SYSTEMES PRODUCTIFS

1.1. L'IDENTIFICATION DE MECANISMES SEMBLABLES AU SEIN DES DEUX SYSTEMES PRODUCTIFS

Dans les chapitres III et IV, nous avons caractérisé les étapes des trajectoires suivies par les acteurs dans chaque bassin de production. Nous les avons abordées dans diverses dimensions : l'évolution du paysage laitier et des choix stratégiques réalisés par les fromagers, l'évolution structurelle des exploitations d'élevage, l'émergence d'organisations des éleveurs (fermiers et livreurs), et la sélection des races locales. Notre choix a été de pondérer ces différentes thématiques pour privilégier la dimension organisationnelle et structurelle des systèmes productifs. A travers ce choix de périodisation², nous avons pu, dès lors, établir des ponts entre les trajectoires de chaque système productif (*figure 42*). Nous retrouvons des phénomènes semblables au niveau de la reconfiguration du paysage laitier, des enjeux de valorisation des fromages et des races locales.

Ainsi, chaque système productif fait l'objet d'une période de reconfiguration du paysage laitier (2) après l'ère Roquefort (1). Le départ des entreprises Roquefortaises laisse progressivement place à un paysage laitier relativement diversifié, constitué d'entreprises d'ampleur régionale ou nationale, de laiteries privées et de coopératives tout juste créées. Dans ce contexte, l'essentiel est de sécuriser le débouché fromager nouvellement créé, le choix d'une appellation d'origine étant considéré opportun. Les AOP « historiques » ont le même fondement et suivent la même temporalité mais s'inscrivent dans des trajectoires distinctes au tournant des années 2000. Ces dernières ont le même événement déclencheur : la diversification des entreprises roquefortaises, particulièrement Société, est identifiée comme une menace d'appropriation des fromages locaux³. Il s'agit dès lors de les protéger : les inscrire dans une aire définie et empêcher leur détournement par Société. Si le décret initial des deux appellations est relativement laxiste et conduit à des abus au sein des deux bassins, la reconfiguration institutionnelle européenne (reconnaissance des Indications Géographiques) et nationale (passage du CNAOF à l'INAO) au début des années 1990 ouvre de nouvelles perspectives que saisiront les acteurs locaux⁴. Au cours des années 1980 en Pyrénées-Atlantiques et 1990 en Corse, les professions constituées s'organisent et participent à la structuration des systèmes productifs (émergence des associations fermières, coordination entre laitiers, mais aussi création des interprofessions) (3).

² Dans un souci de clarté, chaque étape est circonscrite dans un pas de temps défini. Cela dit, la chronologie des faits en question dépasse parfois les frontières établies.

³ Cette menace est relative au risque d'accaparement du débouché que constituent les fromages locaux (perte totale de la maîtrise du nouveau débouché ainsi constitué) mais aussi au risque de banalisation d'un produit désigné comme traditionnel et constitutif de l'identité des acteurs locaux.

⁴ Ce phénomène sera analysé plus en détail au cours de la Partie III (chapitres VI et VIII particulièrement).

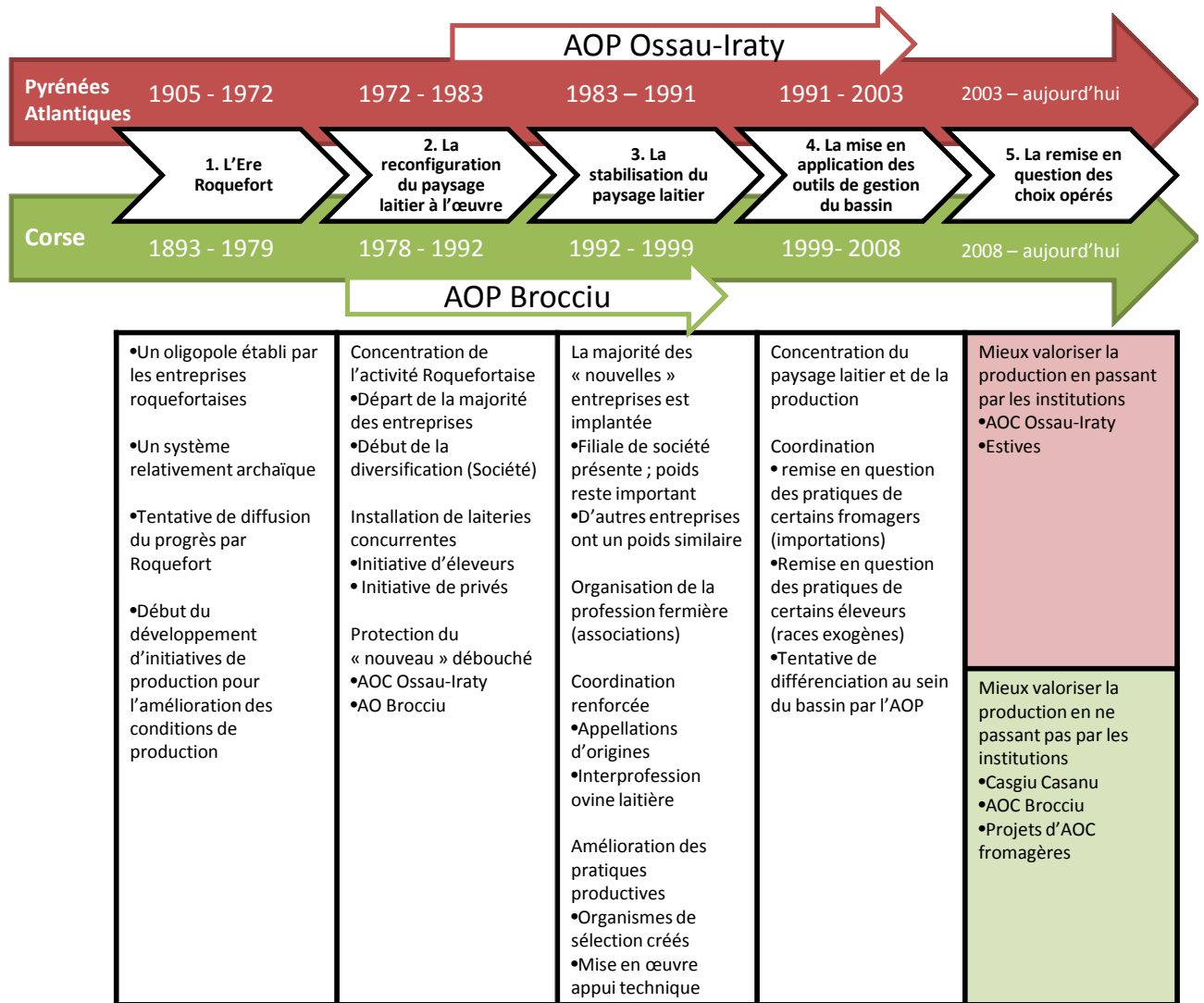


Figure 42: le cadre de la comparaison : représentation schématique des trajectoires de développement en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques

Il est possible de caractériser les étapes que traversent les systèmes productifs par des jalons similaires qui concernent autant la reconfiguration des structures (élevages et unités de transformation) que les choix d'organisation et de structuration de l'activité opérés. A l'exception des démarches de qualification par les Appellations d'Origine, un décalage dans le temps s'opère entre les deux bassins dans le suivi des dites étapes, décalage qui mute en divergence de trajectoire au cours de la période la plus récente.

Au cours de cette même période, La question des choix techniques des éleveurs revêt une importance décisive ; elle est formalisée à travers la constitution et la légitimation d'organismes de sélection des races locales et la mise en œuvre d'un appui technique spécifique. Une fois les structures créées, les acteurs doivent leur donner du contenu et formuler des choix (4), en particulier pour ce qui concerne les pratiques jugées impropres : approvisionnements extérieurs de lait, élevage de races exogènes sont autant de pratiques prohibées. La mise en application des outils de gestion est liée à un processus de spécialisation et de concentration des structures, tant pour les élevages que les unités fromagères. Cette période joue le rôle de pivot dans l'appréhension de la trajectoire de développement : elle laisse émerger les enjeux qui seront des sources de tensions au cours de la période suivante, actuelle (5). Ces enjeux relatifs aux modalités de valorisation des fromages et les tensions qui résultent des choix pris au sein des structures spécifiques sont générateurs de divergences qui sont exprimées de manière distincte en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques.

Selon cette reconstitution comparée et générale, touchant particulièrement à la création des organes décisionnaires et à l'évolution de l'activité productive, la divergence entre les deux bassins est donc un phénomène relativement récent, et reste d'actualité. Les racines de ces divergences sont profondes et puisent leur origine dans les périodes antérieures. Par ailleurs, le décalage temporel observable pose question et incite à dépasser cette similitude apparente. Il s'agit donc d'adopter une analyse plus détaillée des différentes phases ainsi identifiées.

1.2. LES PERIODES IDENTIFIEES : NUANCER L'APPARENTE SIMILITUDE

1.2.1. SUR LA FIN DE « L'ÈRE ROQUEFORT »

1960 – 1972 dans les Pyrénées-Atlantiques

1960 – 1978 en Corse

Au sein des deux bassins de production, les industries roquefortaises ont su établir un monopole de collecte et de transformation du lait, en amenuisant considérablement la concurrence⁵. Elles sont ainsi seules présentes au sein de chaque bassin, et contrôlent la quasi-totalité de l'approvisionnement laitier dans les années 1960. Seuls quelques artisans fromagers ou affineurs coexistent avec l'industrie (Fromagerie du Barétous, Mattocq en Pyrénées-Atlantiques ; affineurs commerçants ou affineurs de Calenzana en Corse). Pour autant, les moyens par lesquels le paysage laitier a été établi sont différents au sein de chaque bassin : dans les Pyrénées-Atlantiques, sept entreprises roquefortaises sont présentes et chacune d'entre elles a établi une aire de collecte distincte ; en Corse, l'ensemble des entreprises se sont rassemblées sous une même association en participation et se sont ainsi accordées sur les modalités de collecte du lait et de transformation ; seules quatre entreprises sont implantées dont Société des Caves. Le degré de coordination entre les entreprises, leur niveau de présence et d'influence, sont donc nettement supérieurs en Corse.

De plus, dans un contexte où l'élevage ovin laitier, situé en montagne, ne fait pas partie des priorités du gouvernement, l'institution Roquefort constitue un soutien reconnu à l'activité.

⁵ Les entreprises roquefortaises, elles-mêmes, se sont livrées à une concurrence relativement acerbe, particulièrement dans la première moitié du 20^{ème} siècle. Cette concurrence est amenuisée à la sortie de la seconde guerre mondiale et donne ainsi lieu à un paysage laitier stabilisé dans les Pyrénées-Atlantiques et en Corse.

Cette dernière ne tient pas d'une œuvre de charité : la rente des industries est tirée du lait de brebis et leur intérêt consiste à soutenir l'augmentation de la production au sein de l'ensemble de l'aire de collecte des industries⁶, selon un modèle qui leur est propre : le modèle de production ovin laitier de Roquefort, déclinaison sectorielle du modèle productif des années 1960⁷ (Allaire, 1988 ; Rieutort, 1994), Or, les deux bassins de production, sont en retard vis-à-vis du mouvement national de modernisation des exploitations, d'intensification de la production. Dans les années 1960, les modes de production y sont jugés archaïques et ne constituent pas des leviers à l'intensification des pratiques (parcours et faible maîtrise foncière en Corse, transhumance en Pyrénées-Atlantiques). Dans les deux bassins, Roquefort cherche à orienter l'adoption des techniques d'élevage selon les principes de son modèle, en maintenant son emprise sur la production laitière et sur le contrôle laitier. Cette emprise est mis en œuvre à travers :

- L'embauche de personnel ayant pour mission de suivre les éleveurs, et de négocier le prix du lait (Corse).
- L'offre de services aux éleveurs (appui technique, prêts préférentiels).
- La collaboration avec des organismes techniques locaux issus de la FNSEA ou liés à celle-ci : la FSO / CAOSO en Pyrénées-Atlantiques (jusqu'en 1974) et le groupement des producteurs de Roquefort, la FDSEA et la chambre d'agriculture en Corse (à partir de 1974). L'enjeu de cette coopération est la mise en œuvre de la sélection génétique pour l'amélioration des performances laitières des brebis de races locales.

Des initiatives ont été lancées par les éleveurs locaux pour la modernisation des élevages, comme les CETA (Centre d'Étude Technique Agricole) en Pyrénées-Atlantiques et particulièrement le CETA de Soule, ou la FDO (Fédération Départementale Ovine) en Corse. Les CETA sont bien accueillis par l'industrie Roquefortaise qui les perçoit comme des organes de gestation et d'application du modèle technique élaboré dans le rayon⁸. Ce n'est pas le cas de la FDO (Corse) qui entretient des relations tendues avec ces derniers (prix du lait, représentation des éleveurs corses au sein de la confédération, mais aussi choix de développement des élevages). De fait, la FDO est vite marginalisée au profit de la FDSEA et du groupement des éleveurs de Roquefort tout juste créé. Toutefois le succès de Roquefort dans sa tentative de « modernisation » est relatif au sein des deux régions. En effet, les tenants de la modernisation selon Roquefort relèvent de l'intégration de critères d'efficacité (rendements individuels laitiers, productivité du travail) qui ne font alors pas partie des logiques traditionnelles de production des éleveurs (primauté de la rusticité des animaux, et de leur adaptation aux espaces de production, notamment par la mobilité, l'unité de travail est le troupeau) ou de leurs impératifs économiques (insémination et lutte contrôlée *versus* confort de travail et traite en montagne) (Candau et al., 1989 ; Poirrier, 1989). De plus, les dirigeants de Roquefort souhaitent que l'amélioration des conditions de production soit rapide. Ils incitent les éleveurs corses à élever des animaux de race sarde, et la question se pose en Pyrénées-Atlantiques de la race à élever : faut-il s'appuyer sur des races locales ? Ou

⁶ À cette époque, Roquefort a besoin de lait et les éleveurs du rayon ne produisent pas encore suffisamment pour répondre à la demande des industries.

⁷ Ce modèle a été décrit en [introduction de la partie II](#).

⁸ Ce dernier fait office de repère, de référence pour les éleveurs des CETA, qui organisent par ailleurs des visites dans le rayon.

mobiliser une race déjà améliorée comme la Lacaune ? Ces questionnements et les choix qui en résultent mériteraient d'être analysés plus en profondeur.

L'emprise développée par Roquefort n'est pas toujours perçue positivement. En Corse, alors que l'élevage de petits ruminants et les logiques pastorales s'effritent, de nouvelles perspectives sont envisagées comme la conversion à l'élevage allaitant, moins astreignant. Selon certains élus, le soutien indéfectible de Roquefort à la production laitière est un frein à cette potentielle porte de sortie. « *Certains voient dans la mainmise des sociétés de Roquefort une forme d'exploitation qui perpétue un genre de vie anachronique en faveur du capitalisme extérieur. On leur reproche leur sollicitude exclusive pour l'élevage laitier, obstacle à la conversion vers la viande qui paraît plus fructueuse et moins assujettissante. Mais rares sont ceux qui remarquent que, privé du débouché qu'elles offrent, l'élevage ovin n'existerait peut-être plus.* » (Renucci, 1974 ; p232). De fait, la production ovin-viande n'est pas significative en Corse. Plus généralement, compte tenu de l'évolution de l'élevage ovin laitier en France (disparition progressive hors des trois bassins laitiers⁹), on peut considérer l'industrie Roquefortaise comme un facteur de maintien de l'activité (figure 43) ; quelle que soit la réception par les acteurs locaux. Nous pouvons dès lors questionner les facteurs de maintien de l'activité ovine laitière alors même que l'industrie roquefortaise opère son retrait des bassins laitiers.

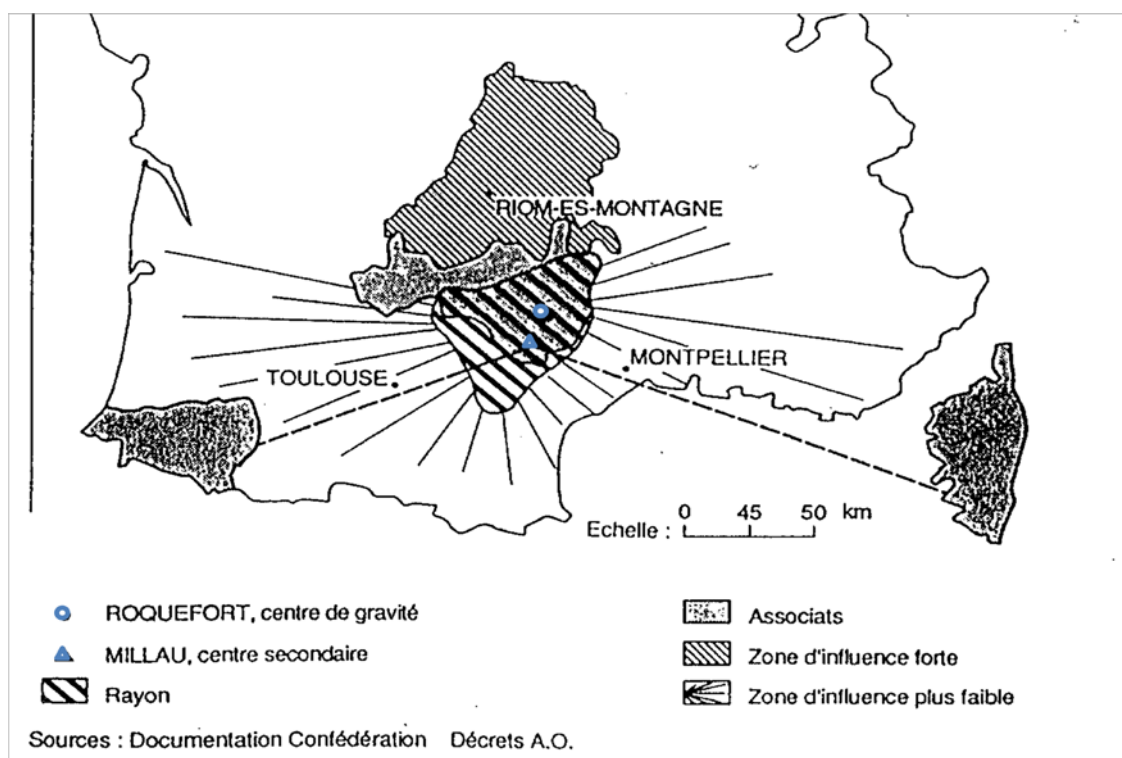


Figure 43 : aire d'influence de l'institution Roquefort à partir de 1930 (Delfosse, 1992)

L'aire d'influence de l'institution Roquefort correspond aujourd'hui à la réminiscence de l'élevage ovin laitier en France.

⁹ À l'orée des années 1970, il ne reste que quelques élevages laitiers disparates en Aquitaine (Baticle, 1974), sans conteste, activités résiduelles des grands mouvements de transhumance béarnais.

1.2.2. LA RECONFIGURATION DES BASSINS LAITIERS A LA FIN DE « L'ÈRE
ROQUEFORT »

1972 – 1983 dans les Pyrénées-Atlantiques

1979 – 1992 en Corse

La fin de l'Ère Roquefort prend ses racines en amont, en 1964, avec l'amorce d'une stratégie de diversification entamée au sein des deux bassins laitiers. En Pyrénées-Atlantiques, cette stratégie relève d'un pari sur l'avenir des entreprises Société des Caves et Rigal avec la création précoce d'une filiale, Pyrenefrom (1964), dont l'objectif est la valorisation du fromage local. En Corse, Société des Caves s'essaie aussi à la fabrication de produits inspirés des fromages locaux. Après quelques essais infructueux, elle lance la production de fromages typés (Corsica et tomme sarde) dont les volumes restent relativement faibles. Quant à la fabrication de Brocciu, il semble que les employés de Roquefort le fassent depuis la sortie de la seconde guerre mondiale, mais que ce phénomène soit amplifié à la suite de la concentration des unités de transformation (années 1970).

La reconfiguration du paysage laitier débute avec un couple {crise roquefortaise - réaction locale}. Cela correspond, en 1972, à la fermeture anticipée¹⁰ des laiteries roquefortaises et l'implantation de la Fromagerie des Chaumes dans le secteur ovin laitier pyrénéen ; en 1979 à la fermeture définitive des laiteries d'Ajaccio et de Corte et au choix des éleveurs de créer leur coopérative pour chacune de ces zones. Cette période prend fin avec la séparation de chaque associat du système roquefortais, en 1983 en Pyrénées-Atlantiques, en 1995 en Corse, avec la création de la Société fromagère Corse ; et avec l'implantation de l'ensemble des unités de fabrication orientées vers la valorisation des productions locales. Nous retrouvons dans chaque bassin des moteurs communs à la reconfiguration du paysage laitier (diminution de la valorisation du lait, fermeture d'unités de fabrication roquefortaises) dans laquelle Société des Caves et l'institution Roquefort sont les acteurs principaux. Au cours des années 1980, le système Roquefortais connaît lui-même un changement majeur, et cela tombe sous le sens : cette reconfiguration touche les associés alors dépendants de l'institution. En effet, comme nous l'avons abordé précédemment, le système roquefortais est en situation de surproduction depuis 1974. Étant géré par les producteurs ovins laitiers du rayon et les transformateurs (principalement Société des Caves), le système est progressivement réorienté vers une forme de diversification du débouché. Mais il faut trouver des produits de diversification, tels que les fromages locaux identifiés en Corse et en Pyrénées-Atlantiques. Cela suppose aussi de supporter ensemble le coût d'une telle transition : en ce qui concerne les producteurs, d'abord une retenue sur le prix du lait est mise en place, puis le système des quanta (1987) (Delfosse, 1992 ; Rieutort, 1994).

Société des Caves reste le principal acteur de la diversification (Delfosse, 1992). Le fait que cette entreprise reste au sein des associés montre bien la volonté de l'institution roquefortaise de garder une certaine emprise sur ces territoires productifs, notamment en Pyrénées-Atlantiques. Delfosse (1992) identifie ainsi ce phénomène comme la tentative du consortium Roquefort de maintenir ces bassins comme associés, facilitant la mise en œuvre de leur stratégie propre. C'est bien sûr sans compter sur la réaction des éleveurs locaux (« *notre produit n'est pas un produit de dégagement* »), mais aussi des éleveurs du rayon (« *nous*

¹⁰ Pour rappel, les laiteries ont fermé le 1^{er} mai cette année-là.

sommes d'accord pour supporter le cout de la diversification, mais au niveau du rayon, pas du sud de la France »).

Nous retrouvons enfin des phénomènes semblables dans la réaction des éleveurs locaux, notamment par la création de coopératives ou par l'appui à de petits fromagers locaux privés. Cela dit, la mise en œuvre du changement ne suit pas la même trajectoire et ne s'opère pas dans le même pas de temps au sein des deux systèmes productifs (*figure 44*).

Il est tout d'abord notable qu'en Pyrénées-Atlantiques, les éleveurs ont connu une série de signes avant-coureurs (1968, 1969, 1970 : fermeture précoce de laiteries), les incitant à trouver de nouveaux débouchés. Cette série d'événements semble constituer un mal pour un bien dans la mesure où elle a incité les éleveurs à s'orienter vers d'autres débouchés, d'autres transformateurs. En Corse, on ne parle que d'événements anecdotiques qui ont pu interférer sur la collecte de lait, comme une grève des transports maritimes en 1968¹¹. Une des pistes d'explication peut être identifiée dans la fermeture originelle précoce des laiteries en mai en Corse (années 1960). Rappelons que le lait de Corse avait une destination particulière : le fromage primeur, produit tôt dans la campagne laitière.

Au début des années 1980, il ne reste donc plus que Société des Caves en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques. Ses dirigeants décident de ne plus transformer le fromage de Roquefort au sein de ces bassins¹², mais y gardent tout de même un pied : en Pyrénées-Atlantiques, l'évolution de la production laitière et la fabrication de tomme de brebis comme produit de diversification sont prometteuses ; en Corse, la situation est plus délicate. L'insularité associée à la spécificité des modes de fabrication et d'usage des produits impose des contraintes à l'entreprise. Les conditions de valorisation du fromage local ne sont pas réunies et le choix de Société se porte sur un produit de dégagement faiblement valorisé : la Fêta¹³. Autrement dit, le débouché corse est jugé non rentable par l'entreprise. De plus, la production corse est maintenue péniblement depuis les années 1960 ce qui accentue l'incertitude des dirigeants quant à leur capacité à tirer profit des laits insulaires. Nous pouvons questionner la volonté de l'entreprise de rester implantée dans l'île jusqu'en 1992¹⁴.

¹¹ 1968 est pourtant une année charnière dans la trajectoire de Société. Cette dernière connaît un essoufflement des ventes de Roquefort qui entraîne l'augmentation des stocks et des pertes financières substantielles (Delfosse, 1992). En 1968, sur fond de grèves et manifestation, l'ensemble des industriels interrompent la collecte en plein campagne, ceci sur l'ensemble de l'aire de collecte nationale.

¹² En Pyrénées-Atlantiques, la fabrication de Roquefort prend fin avec la fermeture de la dernière laiterie en fabriquant (Rigal) en 1983. En Corse, la fabrication de Roquefort prend fin avec la décision de Société des Caves de ne plus en fabriquer (1980).

¹³ La fêta est produite en Corse jusqu'en 1995.

¹⁴ L'achat du groupe « Société des Caves » par Lactalis en 1992 donne lieu à un changement de stratégie de l'entreprise en Corse. Jusqu'à présent cette dernière faisait preuve d'une certaine inertie, renforcée par l'absence de stratégie claire de son propriétaire (Perrier-Sapiem). Lactalis s'oriente vers des produits dits de terroir, et le groupe intègre de nombreuses appellations d'origines fromagères françaises, par le biais de ses filiales.

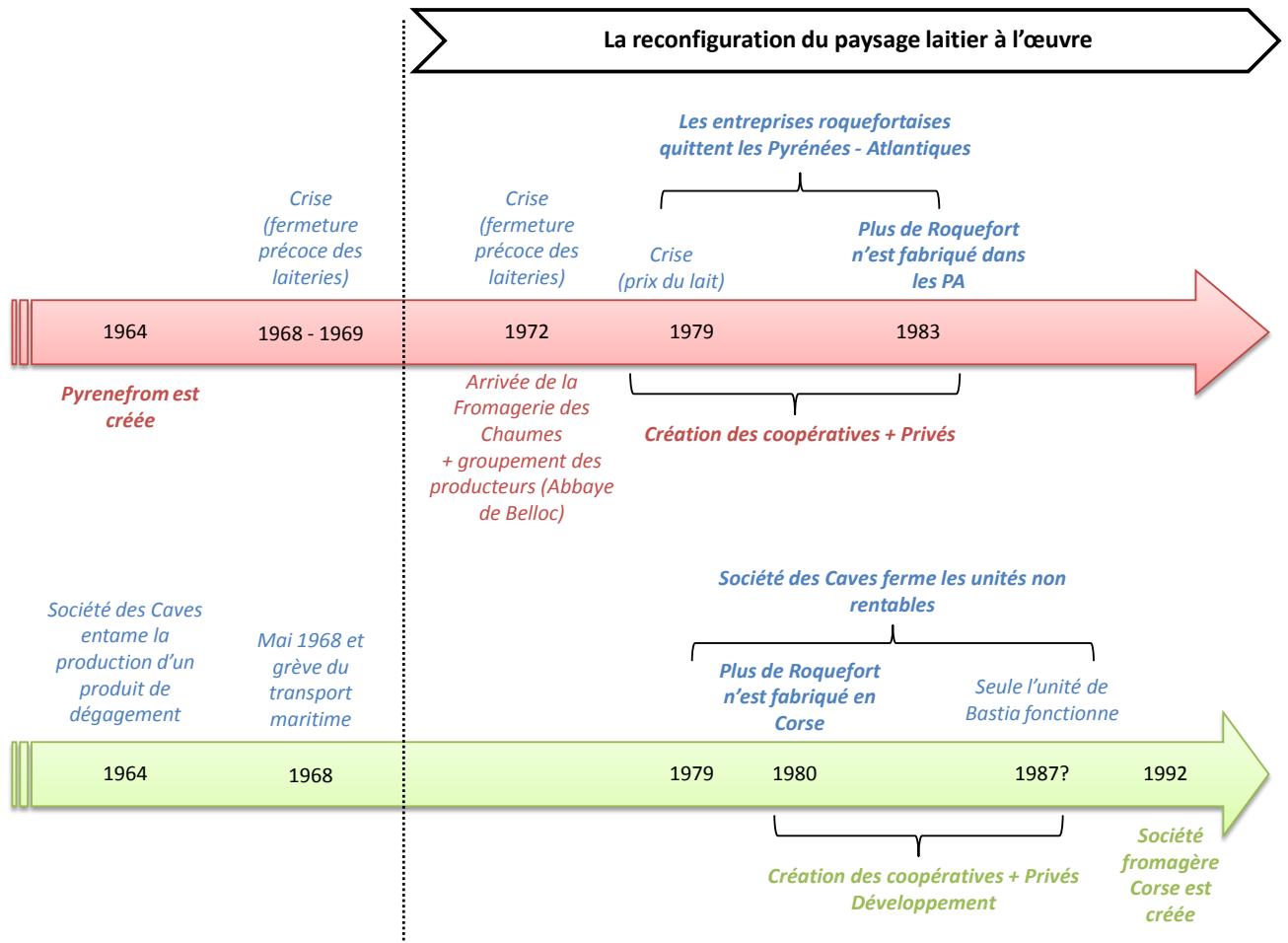


Figure 44: schématisation de la reconfiguration du paysage laitier dans les Pyrénées-Atlantiques (1964 – 1983) et en Corse (1964 – 1992), en lien avec les choix opérés par le centre de décision Roquefortais

Les stratégies adoptées par les acteurs corses et pyrénéens sont similaires, mais la reconfiguration est plus longue en Corse, phénomène que l'on peut principalement attribuer à l'absence d'une puissance locale de transformateurs (Bongrain, 3A) et à un sentiment de dépendance à Société des Caves supérieur.

La création d'une filiale propre à la Corse, la Société Fromagère Corse (1994), et l'autonomisation du bassin vis-à-vis du centre aveyronnais signalent la volonté du groupe Société de s'implanter durablement dans l'île, sur la base d'un débouché local. Cela correspond aux mêmes mécanismes d'autonomisation qui ont été opérés en Pyrénées-Atlantiques, création de Pyrenefrom (1964) et autonomisation du bassin (1983) actée par la création de l'interprofession départementale (1986). Cela dit, les moteurs de ce changement sont distincts : en Pyrénées-Atlantiques, la reconfiguration du paysage laitier et la réaction des acteurs locaux a conduit à cette mutation, en Corse, elle a eu lieu dans le cadre de la modification du cahier des charges du Roquefort (et donc de son aire d'appellation), elle est portée par la Confédération.

La nature du paysage laitier en mutation est influencée par la composition du système productif agricole local. En Pyrénées-Atlantiques, l'élevage ovin laitier coexiste avec

l'élevage bovin laitier, dont le débouché est fondé sur la présence de structures d'envergures nationale (Fromagerie des Chaumes – Bongrain) ou régionale (ULPAC). Leur présence et l'intérêt qu'elles portent au lait de brebis entraînent une reconfiguration relativement rapide du paysage laitier. En Corse, la reconfiguration est réalisée sur un pas de temps plus long et s'appuie sur la création de nouvelles entités (coopérative et privés) dont la permanence semble moins garantie. Malgré le caractère salvateur attribué aux coopératives (contexte national de « modernisation » agricole, dont la coopération constitue un des piliers), le maintien de l'activité ovine laitière paraît dès lors plus incertain.

En Corse, nous assistons donc à la création de deux pôles au sein du paysage laitier : les locaux, de taille modeste, émergents et l'exogène Société des Caves, d'envergure nationale, qui se maintient. En Pyrénées-Atlantiques, c'est plutôt un triptyque qui est mis en place : l'ancien monopole roquefortais représenté par Société des Caves – Pyrenefrom, les nouveaux groupes, de poids similaire (Bongrain, ULPAC) et les locaux, en cours de création et de développement. La configuration du paysage laitier en mutation joue dès lors sur le degré de dépendance des bassins à la puissance roquefortaise et à Société (moindre en Pyrénées-Atlantiques). Et, elle est due à la complexité structurelle du système productif d'élevage, varié et complémentaire en Pyrénées-Atlantiques ainsi qu'à l'implantation de groupes industriels dans de telles activités, contrairement au système corse, nourrissant moins de possibilités à court terme.

Cette distinction majeure dans la reconfiguration du paysage laitier est par ailleurs renforcée par un phénomène qu'il s'agira d'étudier plus en profondeur. La réception des changements occasionnés par les éleveurs est variable. Il existe une scission au sein de la profession entre les « pro » et les « anti » roquefort. Les « pro », ne voient pas d'avenir serein de la production sans l'entreprise Société ; ils créent, au sein de chaque bassin, un syndicat de producteurs propre. Ils veulent changer les choses de l'intérieur, et intégrer les instances de décision (la Confédération Générale de Roquefort). Les « anti », les éleveurs basques et béarnais ont appris la leçon et se sont constitués en syndicats de producteurs pour mieux défendre leurs intérêts. Ce n'est pas le cas en Corse : seul le syndicat des producteurs de Roquefort existe.

La reconfiguration du paysage laitier a d'autres conséquences. Elle participe au développement de la fabrication fermière au Pays Basque ; elle accentue ce phénomène en Béarn et en Corse. En Corse, cette activité a par ailleurs d'autres racines : le développement du tourisme à partir des années 1970.

Au-delà de la reconfiguration même du paysage laitier, le changement de débouchés et la restructuration de la collecte opérés par Société occasionnent de vives réactions au sein de chaque bassin. En Corse, il faut noter que, jusqu'à la restructuration de ses unités de transformation, Société rétrocédait le petit lait aux éleveurs, pour la fabrication du Brocciu. Le choix de fabrication industrielle du Brocciu (quels que soient les volumes) et de Brousse (essais en Aveyron) associé à la fin de cette pratique est considéré comme une forme d'accaparement par les éleveurs. En Pyrénées-Atlantiques, le risque est principalement exogène : les entreprises roquefortaises peuvent entreprendre la fabrication d'un type Pyrénées comme produit de dégagement dans le rayon. Il s'agit donc de protéger ce nouveau

débouché d'éventuelles usurpations (externes) ou détournements (internes). Des appellations d'origine sont créées pour protéger, le mieux possible, ce patrimoine. Le choix est porté sur une stratégie inclusive (et peu contraignante). Ce sera l'Ossau-Iraty, fruit de la coopération entre Béarn et Pays-basque en Pyrénées-Atlantiques, qui recouvre l'ensemble du département et intègre les différents modes de fabrication et formats (béarnais et basque). Ce sera le Brocciu Corse, concernant l'ensemble des microrégions corses.

Malgré ce mouvement de reprise et l'apparente mise en marche d'actions collectives (AO Brocciu, Coopératives), le contexte de production corse est morose. Comme nous l'avons vu, l'évolution de l'activité ovine laitière s'inscrit dans une période de déprise agricole longue et d'exode rural marquant particulièrement l'intérieur de l'île. L'enquête de la DDA (1974) révèle un malaise au sein des élevages ovins de Corse : nombreux sont les éleveurs qui comptent arrêter l'activité dans les cinq ans à venir. En Pyrénées-Atlantiques, c'est le contraire (77% des exploitants comptent maintenir l'effectif de leur troupeau), et même, certains éleveurs (14%) comptent l'augmenter (ADER, 1977)¹⁵. Ce phénomène différentiel est par ailleurs lié à la mise en marche variable de la modernisation des exploitations d'élevage. Si en Pyrénées-Atlantiques, le mouvement de modernisation prend de l'ampleur et se structure autour d'un organisme propre (le CDEO), en Corse, la mise en œuvre d'un appui technique pour l'élevage ovin est plus laborieuse. L'un des indicateurs les plus révélateurs est la date à laquelle Société des Caves cesse d'être le maître d'œuvre du contrôle laitier : en 1974, en Pyrénées-Atlantiques, du fait de la création d'un syndicat propre aux éleveurs du département (SCLO) qui prend le relais ; en 1979-80 en Corse, du fait du retrait de Société de cette activité. Ainsi, le retrait des entreprises roquefortaises touche aussi la dimension technique des élevages et la transition vers des structures propres pour la gestion des performances animales des souches locales pose question : comment a-t-elle été opérée ? Quels choix techniques ces nouvelles structures ont réalisés par la suite ? Selon quels repères ?

En Corse, ce moment de flottement, associé à la reconfiguration du paysage laitier a notamment pour effet de faciliter des changements d'orientation d'activité. Pour certains éleveurs, le passage à la transformation fromagère a été accompagné par la conversion à l'élevage caprin. De plus, particulièrement en Corse du Sud, la crise de la filière roquefortaise a nourri de nouvelles vocations pour l'élevage bovin allaitant¹⁶. Au contraire, dans les Pyrénées-Atlantiques, la FSO et les politiques publiques ont incité, sans grand succès, les

¹⁵ On peut notamment expliquer ce contraste en mettant en balance les modalités de transmission du métier avec les opportunités d'exode : en Pyrénées-Atlantiques, la transmission du métier est avant tout la transmission de la propriété (la maison, l'*etxe*). Elle est réservée au fils aîné. Ainsi, le cadet reste au service de son frère ou quitte la maison. Celui qui reprend la maison *peut rester*. En Corse, la transmission du métier passe par la transmission du troupeau. C'est généralement le fils aîné qui prend la suite de son père, par obligation (Pernet et Lenclud, 1978). Après la seconde guerre mondiale, les conditions de vie et de travail d'un berger semblent entrer en dissonance avec l'évolution de la société. L'absence de maîtrise foncière peut être un frein à l'individualisation de la production, et à l'intensification. Dans un contexte d'exode rural marqué donc où les opportunités d'emploi sont nombreuses (enseignement, armée), celui qui reprend le troupeau *ne peut pas* partir.

¹⁶ Événement concomitant à la Mise en œuvre des primes à la vache allaitante (Casabianca et Vercherand, 1989 ; Vallerand et al., 1991).

éleveurs à se convertir à l'élevage ovin allaitant¹⁷. La structure de la transmission, associée à la structure productive (propriété foncière en Pyrénées-Atlantiques ; faible maîtrise foncière en Corse) ne joue pas en faveur du maintien de l'élevage laitier sur l'île ; les injonctions de l'organisation collective, pour le maintien de *leur* activité, se fait logiquement plus pressante pour les éleveurs en Pyrénées-Atlantiques.

Finalement, cette période peut être identifiée comme la source du décalage temporel observé lors de la comparaison des trajectoires pyrénéenne et corse, tant pour les conditions de reconfiguration du paysage laitier que pour ce qui touche le contexte de développement de production de lait de brebis. Ce décalage se maintient par la suite.

*1.2.3. LA STABILISATION DU PAYSAGE LAITIER -
LA STRUCTURATION DU SYSTEME PRODUCTIF*

1983 - 1989 dans les Pyrénées-Atlantiques	1992 – 1998 en Corse
---	----------------------

Au début de cette période, la majorité des laiteries sont implantées. Certaines poursuivent leur développement, d'autres se maintiennent à une petite échelle. Le groupe Société n'est certes plus en situation de monopole - elle coexiste avec des entreprises de taille similaire ou grandissante -, mais elle conserve un rôle prépondérant dans chaque système productif¹⁸.

En Corse, toutes les initiatives n'ont pas été pérennisées : à titre d'exemple, la coopérative de Corte, créée en 1980, ferme en 1989. De manière générale, les démarches coopératives montrent leurs limites au cours de cette période : certaines font notamment l'objet d'une reconfiguration interne qui a conduit à déléguer les activités de transformation du lait et de commercialisation des fromages à une entreprise privée (Berria et Onetik en 1989, A Pecurella et une société de transformation partagée avec Ottavi entre 1995 et 2002). En Corse, il ne reste plus qu'une coopérative de transformation, U Taravu, dont le poids, réduit, a été maintenu au fil des années.

De manière générale, les appellations d'origine sont peu mobilisées par les acteurs économiques, ce qui conduit à s'interroger sur la stratégie respective de chaque catégorie d'acteurs et sur l'adéquation de ces outils vis-à-vis de la situation des bassins de production. Les laiteries développent leurs propres marques, qu'elles prennent soin de promouvoir. Il faut dire que l'AO Brocciu se prête bien à ce choix : il assure la valorisation du petit lait, laissant le champ libre aux laiteries quant à la fabrication des fromages à proprement parler (particulièrement sur les techniques de fabrication). L'enjeu est dès lors, pour les acteurs des

¹⁷ Dans les Pyrénées-Atlantiques, la structure foncière des exploitations d'élevage permet à la majorité des éleveurs de se projeter dans l'avenir ; l'exiguïté de ces mêmes exploitations ne les incite pas à envisager le débouché allaitant, plus gourmand en espaces. Malgré les incitations publiques, l'élevage ovin allaitant est par ailleurs lui-même chroniquement défaillant. En Corse, déprise agricole et rurale sont particulièrement prégnants dans l'intérieur de l'île participant à la désertification des espaces. Les éleveurs se trouvent ainsi dans une situation paradoxale : ils peuvent avoir sous leur emprise de grandes surfaces ; le faible niveau de maîtrise foncière (absence de bail, majorité des surfaces ne leur appartiennent pas) ne les incite pas à se stabiliser et à investir pour structurer leur élevage (bâtiment, matériel) ou à intensifier leur pratiques (cultures). Dans un tel contexte, l'élevage allaitant (ovine dans les années 1970 ; bovin dans les années 1980) devient plus qu'attractif ; ce d'autant plus avec l'avènement de la crise Roquefortaise à partir de 1979.

¹⁸ Pour rappel, en Pyrénées-Atlantiques, en 1986, Pyrenefrom collecte 1/3 du lait produit, volume à peine supérieur à ce que collecte la Fromagerie des Chaumes. En Corse, en 1999, la Société Fromagère Corse collecte un peu plus de 3 millions de litres (sur environ 10 millions produits) ; elle est le premier transformateur de l'île.

AOC respectives, de mieux valoriser ces produits et d'en assurer le respect des conditions de production. Cette période correspond aussi au renforcement des appellations d'origine créées auparavant. Le respect du cahier des charges de ces dernières est en jeu, que ce soit au niveau de la production (races exogènes en Pyrénées-Atlantiques) ou au niveau de la fabrication (technique d'ultrafiltration en Pyrénées-Atlantiques, technique d'adjonction de poudre de lait ou de lactosérum, de chauffage à l'aide de cuves à double paroi en Corse). En 1989, le cahier des charges de l'Ossau-Iraty commence à être retravaillé à l'initiative d'éleveur fermiers et livreurs ; il aboutira à la publication successive de nouveaux décrets (1996 - 2001). En Corse, un long travail de modification est aussi engagé entre 1992 et 1998, par les fermiers et les transformateurs. Malgré une démarche similaire, les acteurs engagés dans le processus et les choix de modifications diffèrent, occasionnant différents rapports de force, et appelant à une analyse plus détaillée¹⁹.

L'attention se porte sur la place des races locales dans les appellations d'origine. Plusieurs modèles productifs coexistent, en tension entre productivité et rusticité. En effet, en Pyrénées-Atlantiques, des essais ont déjà été menés sur le croisement avec des béliers frisons, en Corse, le croisement des brebis de race locale avec des béliers sardes est bien implanté, notamment en plaine. Le mouvement d'élevage de races exogènes est par ailleurs accentué par l'élevage de troupeaux de race Lacaune en Pyrénées-Atlantiques. Que ce soit en Corse ou en Pyrénées-Atlantiques, l'introduction et l'élevage des races exogènes est un enjeu de taille. Ces élevages sont axés sur une logique d'accroissement de la productivité et d'intensification des pratiques ; ils constituent dès lors une menace pour les élevages plus traditionnels, appuyés sur les brebis de race locale, mieux adaptées aux conditions de production, mais moins performantes.

En parallèle de la démarche engagée au sein des appellations, les organismes de sélection sont implantés et officialisés. En Pyrénées-Atlantiques, il s'agit d'une entité autonome (CDEO) : elle bénéficie de l'appui de la chambre d'agriculture, mais elle est excentrée à Ordiarp et elle est gérée par un collectif propre, qui se veut indépendant des postures syndicales. En Corse, c'est le maintien du *statu quo* : la FRECSOV, reconnue comme UPRA (1995), réussit à constituer un centre de sélection et d'insémination mais la chambre d'agriculture conserve la maîtrise du contrôle laitier officiel. Les travaux pour la sélection des races locales ainsi reconnues ont un cadre institutionnel d'action.

La structuration des bassins de production passe enfin par la création des interprofessions (1986 en Pyrénées-Atlantiques, 1999 en Corse). En Pyrénées-Atlantiques, la démarche est appuyée par la chambre qui met à disposition une salariée. La mise en œuvre d'un travail de gestion de la filière est dès lors facilitée. Ce n'est pas le cas en Corse. L'interprofession est créée à la demande des transformateurs, faisant face à des difficultés de gestion des volumes et des débouchés. Elle suit la création d'un GIE de fromagers. Lors de leur reconnaissance, les interprofessions n'ont pas tout à fait la même structure. En Pyrénées-Atlantiques, la représentativité a été construite sur le modèle bovin laitier : producteurs, coopérative et

¹⁹ Le processus de construction des AOC "historiques" et les délibérations sous-jacentes sont abordées dans le Chapitre VI.

laiteries siègent à parts égales. En Corse, un clivage oppose les fermiers aux transformateurs ; un collègue d'apporteurs est constitué par la suite. Ces configurations ouvrent un questionnement sur la nature des accords construits au sein des interprofessions.

1.2.4. LA REVELATION DE TENSIONS AU SEIN DES BASSINS

ET LA MISE EN APPLICATION DES OUTILS DE GESTION POUR REPENDRE AUX ENJEUX PROPRES A CHACUN D'ENTRE EUX

1991 – 2003 dans les Pyrénées-Atlantiques

1999 – 2008 en Corse

Au cours de cette période, les systèmes productifs doivent faire face à des problématiques spécifiques. En Pyrénées-Atlantiques, les éleveurs ont une épée de Damoclès au dessus de leur tête : le problème de surproduction a déjà causé une crise en 1991, elle reste présente dans les esprits et elle constitue un risque de perte de viabilité de l'activité. Cela dit, la production étant très saisonnée, les entreprises laitières, axées sur l'approvisionnement régulier des marchés, sont pour la plupart en manque de lait lors de la période estivale et s'approvisionnent à l'extérieur du bassin. En Corse, les démarches menées à bien pas les fromagers pour agrandir et stabiliser leurs marchés ont été couronnées de succès ; dans un contexte de mise aux normes, ils aménagent leur outil de transformation en conséquence. Cela dit, la production ovine laitière n'a pas augmenté. La sous-production devient rapidement chronique.

Le rôle des interprofessions devient primordial. En supplément de la mise en œuvre du paiement à la qualité (accords de 1990 et 1998 en Pyrénées-Atlantiques, accords de 1999 en Corse), les élus s'accordent à appliquer un certain nombre de mesures adaptées à leurs problématiques respectives. En Pyrénées-Atlantiques, la crise de 1991 donne lieu à la mise en place d'un programme de promotion pluriannuel (controversé) et le comportement incompris des fromagers (avoir trop de lait, mais s'approvisionner hors du bassin) conduit à un accord de traçabilité sur les flux de laits et de fromages dans le département. Dans le même sens, les choix opérés au sein de l'interprofession corse sont le résultat de délibérations entre les différentes parties prenantes : compte tenu du problème émergent de sous-production, les élus mettent en place un programme pluriannuel de développement et de promotion de l'élevage, sensé prévenir à moyen terme les importations de laits et de fromages.

En Pyrénées-Atlantiques, la crise de 1991 a occasionné une baisse drastique du prix du lait, particulièrement appliqué par les entreprises d'envergure nationale. Ce contexte permet à quelques fromagers de tirer leur épingle du jeu par l'application d'un prix supérieur. En Corse, l'émergence de la sous-production conduit à l'établissement d'une concurrence acerbe entre laiteries pour la collecte du lait : les leviers étant le prix du lait et l'application arbitraire du paiement à la qualité. Ce phénomène est connu des professionnels comme la « guerre des laiteries » ou la « guerre du lait », processus qui a permis une forme de concentration des fromageries. Les opérateurs de chaque bassin ont ainsi un rapport différentiel aux accords établis au sein des interprofessions, rapport qu'il convient d'analyser plus en profondeur²⁰.

²⁰ Cette dimension est abordée dans la Partie III du manuscrit (Chapitre VII).

Comme nous l'avons présenté précédemment (1.2.3), dans ce contexte, une stratégie adoptée par certains éleveurs est la conversion (partielle ou complète) à des races exogènes et l'adoption de techniques intensives de production (élevage hors sol, désaisonnement). Ce choix est renforcé par les modalités de valorisation du lait (l'AOC ne confère pas au lait un prix supérieur, certaines laiteries incitent à l'augmentation de la production, quelque soit les moyens adoptés, et au désaisonnement) et de disponibilité des races locales (enjeu de renouvellement des troupeaux en cas de problème sanitaire). Dans ce cadre, les différents outils institutionnels sont mobilisés (en complément des AOC historiques) pour influencer le choix des éleveurs. Les organismes de sélection conditionnent leurs services (tarification) en fonction des races élevées, les subventions publiques sont conditionnées par l'élevage de races locales. Par ailleurs, l'obligation d'élevage des brebis de race locale dans le cadre des AOC (accompagnée de la mise en œuvre effective de contrôles – déclarations d'aptitude) entraîne l'abandon des races exogènes pour certains éleveurs. Cette forme de reconversion est soumise à un délai (5 ans) et elle est, elle aussi, appuyée par les organismes de sélection (disponibilité des brebis et agnelles, recours prioritaire) et les organes publics (subventions). Les éleveurs de races exogènes sont dès lors marginalisés des instances ; ce phénomène est particulièrement visible en Pyrénées-Atlantiques.

La question de la valorisation des fromages locaux fait l'objet de nouvelles initiatives, notamment chez les fermiers. En effet, au cours de cette période, l'activité renforce son assise, émerge en tant que profession. Des associations sont créées comme l'APFPB au Pays Basque (Association des Producteurs fermiers du Pays Basque, 1989), l'AET3V en Béarn (Association des Eleveurs Transhumants des Trois Vallées, 1991) ou Casgiu Casanu en Corse (1999) sous l'effet conjugué de la recherche d'une meilleure valorisation de leurs produits, de la mise aux normes des ateliers (évolution de la réglementation européenne) et, plus généralement, de défense des producteurs fermiers. En Béarn, il s'agit aussi pour les éleveurs transhumants de démontrer l'utilité des estives laitières dans un contexte marqué par la réintroduction de l'Ours, perçue comme la sanctuarisation d'un espace qu'ils utilisent. Les associations fermières développent une stratégie commerciale visant à différencier les produits fermiers (des produits dits industriels). Elles créent leur propre marque afin d'assoir cette stratégie : Idoki, marque Estives²¹ (plus récente) ou Casgiu Casanu. Ces initiatives sont par ailleurs liées à la volonté d'autres formes de valorisation territoriales du fromage. L'AET3V est particulièrement liée à la foire du fromage de Laruns, qui promeut le fromage d'Ossau (et le fromage d'estives). Les éleveurs fermiers corses travaillent aussi à la définition de leur patrimoine fromager au sein de la foire du fromage de Venaco, qui conduit par ailleurs à la reconnaissance de différents types territoriaux.

Si, en Corse, la reconnaissance de ces types fait l'objet d'un travail interprofessionnel par la suite (enjeu d'appellation d'origine), en Pyrénées-Atlantiques, la reconnaissance d'un type basque et d'un type béarnais ne fait pas l'objet d'une prise en compte institutionnelle, que ce

²¹ La marque Estives est issue d'un processus long de reconnaissance des estives laitières en Béarn. Ce travail a débuté avec la mise aux normes des cabanes d'estives et leur aménagement pour le confort des éleveurs transhumants, démarche dans laquelle étaient investies les collectivités locales. Une initiative similaire a émergé en Corse, mais elle a donné lieu à un échec (absence de soutien public, difficulté de mise en œuvre d'une action collective de cette envergure).

soit au sein de l’AOP Ossau Iraty ou de l’interprofession. Au contraire, cette dernière s’inscrit dans une stratégie inclusive de valorisation et de promotion du type générique « Pur Brebis Pyrénées ». Cela dit, la démarche de certification des fromages corses n’est pas un long fleuve tranquille. Malgré la reconnaissance d’une certaine diversité fromagère, l’approche adoptée par chaque catégorie d’acteurs diffère : quelle doit être la retranscription de cette diversité dans les textes officiels ? Quelle forme de fidélité à la tradition fromagère ainsi identifiée doit être faite ? Dans quelle mesure cette retranscription peut participer à une meilleure valorisation de la production laitière et fromagère insulaire ? Un groupe de fromagers souhaite par ailleurs construire un projet d’IGP tomme corse, étiquette autorisant (et officialisant) potentiellement la provenance multiple des laits et actant la valorisation d’une pratique de transformation relativement récente à l’échelle de l’île²².

1.2.5. L’HEURE A LA REMISE EN QUESTION DES CHOIX OPERES PAR LE PASSE

2003 – aujourd’hui dans les Pyrénées-Atlantiques	2008 – aujourd’hui en Corse
--	-----------------------------

Cette dernière période identifiée marque la divergence entre les deux trajectoires étudiées. La Corse ne présente plus un certain décalage vis-à-vis des Pyrénées-Atlantiques²³, mais les systèmes productifs suivent deux logiques distinctes. Cette situation est particulièrement observable concernant les stratégies de valorisation opérées au sein des bassins respectifs.

En Corse, 2008 est la date à laquelle les importations de lait (Sardaigne, Aveyron) sont officialisées. C’est aussi la date à laquelle l’association Casgiu Casanu, représentative des fermiers au sein de l’ILOCC et certains représentants des apporteurs (Via Campagnola), démissionnent de l’interprofession. Cet épisode signale l’échec des négociations entre acteurs aux intérêts divergents ; c’est un aveu d’impuissance face au déclin de l’activité ovine laitière et face aux choix réalisés par les laiteries. Il a un impact sur l’ILOCC et sur l’AOP Brocciu. Cela n’induit pas pour autant la disparition de l’ILOCC mais son remaniement : l’association U Casgile est créée à l’initiative d’un groupe de fermiers pour représenter leur profession au sein de l’interprofession en substitution de Casgiu Casanu. Dès lors, les fermiers sont divisés selon leur adhésion à l’une ou l’autre des associations fermières. Cette division est actée selon deux dimensions : une dimension politique et sectorielle (appartenance à tel ou tel collectif, positionnement vis-à-vis de l’événement de 2008, relations entretenues avec les laiteries) et une dimension concrète (niveau d’action des dites associations auprès de leurs adhérents et degré d’investissement dans des projets d’appellation fromagère). Dernièrement, les projets d’appellation fromagère sont l’occasion de confrontation entre ces deux groupes ainsi formés, mais sans réelle perspective actuelle de dépassement de cette opposition²⁴. Au cœur de cette

²² Comme nous l’avons vu, il existe une tradition de fabrication d’un fromage à pâte pressée, mais elle est circonscrite au sud de l’île (Cuscio ; Sartinese).

²³ D’un point de vue organisationnel, les instances similaires ont été construites et forment un triptyque apte à agir. De la même manière, on peut considérer que l’évolution de la production laitière corse ne relève plus d’un retard mais la conséquence d’un non choix qui peut constituer une opportunité de construire un modèle propre aujourd’hui. Cette dernière période pose finalement la question des choix qui seront pris au sein de chaque bassin.

²⁴ Il semblait que les associations avaient opéré un partage des projets de qualification officielle, d’une part U Casgile gérant le projet d’appellation du Niolu, d’autre part Casgiu Casanu (puis la Fédération des Fromages traditionnels de Corse) s’occupant des projets d’appellation Sartinesu, Calenzanincu, Bastelicacciu, Venachese.

forme d'imbroglio, se pose finalement la question des intérêts en présence (producteurs livreurs et fermiers, transformateurs), de leur possible compatibilité²⁵.

Si la mise en œuvre d'un cadre normatif comme l'AOP est bien intégrée en Pyrénées-Atlantiques, en Corse, le délitement progressif de l'AOP Brocciu à partir de 2008 conduit à la non-application du cahier des charges. Du moins, l'absence momentanée de gestion de l'AOP et de contrôle des conditions de production autorise le développement de pratiques *a priori* proscrites (déroger à la règle) : par exemple, le chauffage à la flamme direct n'est pas toujours appliqué ; les règles d'alimentation du troupeau (autonomie) ne sont pas respectées. S'il nous semble que les acteurs (particulièrement les fromagers) ont une représentation relativement similaire des appellations (forme de marque collective) entre chaque bassin, leur rapport à la règle ainsi inscrite dans le droit est différent.

En Corse, le choix fait par une partie des opérateurs a été de désaffecter l'appellation. Ainsi, une partie des choix de valorisation opérés au sein du bassin de production sont faits en dehors des sphères de délibération construites (que ce soit l'ILOCC ou l'AOP Brocciu), voire en opposition à ces dernières et leurs représentants. En réalité, l'AOP Brocciu est considéré comme le cas exemplaire de ce qu'il ne faut pas faire. On observe, par ailleurs, l'émergence d'une série d'alternatives qui se construisent plus ou moins indépendamment les unes des autres et qui répondent à des stratégies distinctes de valorisation d'une même ressource fromagère. L'enjeu est pour chaque porteur de projet de démontrer, du moins d'obtenir, la légitimité à produire des fromages corses (à qualifier ce qui fait le caractère corse de ces produits).

Ce n'est pas le cas en Pyrénées-Atlantiques où la plupart des choix faits par les éleveurs (apporteurs, fermiers, Ossalois, basques, ELB, FDSEA) convergent aujourd'hui vers la nécessité de modifier les règles de l'intérieur (dans le cadre de l'AOP), quitte à faire appel à un arbitre extérieur (la commission nationale de l'INAO) pour traiter des éléments trop conflictuels. Cela aboutit à un compromis sur les règles de production du lait sous AOC (interdiction des fourrages fermentés sous délai notamment), mais aussi sur les règles de fabrication (cas des traitements de croûte). Cela aboutit enfin à la reconnaissance progressive de types au sein de l'AOC : mention fermière, mention estives d'une part ; types béarnais et basques d'autre part. La réalisation de compromis au sein de l'AOP Ossau-Iraty ne permet pas pour autant de faire de cette appellation un cadre incontournable. Des distorsions existent au sein même du bassin. En effet, au sein de l'ODG, les différents acteurs sont parvenus à une série d'accords en faveur de la montée en gamme du produit, phénomène qui doit permettre d'assurer la durabilité des exploitations d'élevage (meilleure valorisation du prix) et du bassin (garantie d'une réputation construite sur le long terme) ; mais elle suppose une adhésion de ces mêmes acteurs à cette stratégie dans la pratique. Or, les comportements observés notamment au sein des fromageries dénotent de l'absence de stratégie de valorisation franche basée sur cette AOP : si 80% du lait est AOCéable, la fabrication de fromage AOC concerne

Cependant, dernièrement, les deux associations ont portés à la connaissance de l'INAO, chacune de leur côté, un projet d'appellation pour le Venachese. Cet événement a exacerbé les tensions.

²⁵ Ce questionnement sera abordé au cours des chapitres VI et VII.

30% du fromage produit (Lambert-Derkimba, 2007). Ce contexte ne favorise pas la mise en œuvre d'un meilleur paiement des laits AOC. Qu'advient-il lorsque l'application des mesures adoptées au sein de l'AOP (interdiction des fourrages fermentés prévue pour 2017) deviendra effective ?

2. APPROCHE TRANSVERSALE DE LA COMPARAISON : VERS UNE STRUCTURATION DE LA RECHERCHE

La comparaison « primaire » des trajectoires de développement nous permet de soulever un certain nombre de questionnements sur les conditions de l'action collective relative à la valorisation d'un produit, aux choix réalisés par les acteurs et aux conséquences de ces choix tant dans la qualification du fromage que dans les pratiques productives. Il s'agit dès lors de mettre en cohérence ces questionnements et notre propre objet de recherche, l'ancrage territorial d'un produit de terroir²⁶. Le système d'acteurs et l'espace géographique, notamment dans l'action de qualification du produit, entrent en interaction. Le système d'acteurs a une fonction normative à travers la construction d'accords (2.1) qu'il s'agit de mieux comprendre : quelles modalités de délibération ? Quels sont les acteurs engagés dans le processus de décision ? Comment s'expriment les conflits d'intérêts ? Quels sont les choix retenus ? Selon quelles représentations de l'espace et de l'activité ? Cela dit, il existe un autre niveau, complémentaire, de normalisation : celui des relations fondées sur l'acte marchand (2.2). Quels est le rapport des acteurs à la règle ? Quoiqu'il en soit, l'appréhension par l'analyse des formes d'actions et des modalités de coordination des systèmes productifs ne permet qu'à moitié d'identifier ce qui fonde l'ancrage territorial d'un produit fromager. Elle nous permet de mieux comprendre les dépendances ainsi créées entre les hommes autour d'un objet commun, mais nous ne cernons pas pour autant quelles en sont les effets sur le dit objet. Ces deux niveaux d'action nous conduisent donc à considérer les formes de qualification opérant sur les fromages (2.3). La qualification des fromages draine avec elle la qualification d'autres ressources productives (2.4).

2.1. ÉVOLUTION DU SYSTEME D'ACTEURS

Nous avons pu identifier le système d'acteurs propre à chaque bassin (*figures 45 et 46*), et en cerner la genèse.

On retrouve ainsi certaines analogies, que ce soit dans la gestion des bassins laitiers (triptyque AOC, IP et OS auquel nous portons un intérêt particulier) ou dans la confrontation politique par laquelle cette activité est traversée (FDSEA versus ELB / Via Campagnola). La place des éleveurs fermiers est par ailleurs affirmée par l'existence et le dynamisme d'associations professionnelles. Ces structures collectives n'ont pas été créées dans l'instant, mais elles sont le fruit dans long processus de construction, de mise à l'épreuve, et de légitimation qu'il s'agira d'analyser (Chapitre VI).

Comme nous l'avons développé précédemment, la capacité des éleveurs pyrénéens à lancer des initiatives pour l'amélioration des pratiques d'élevage est remarquable. Ces derniers ont

²⁶ Voir Chapitre II (*figure 5*).

su mettre en œuvre des moyens communs pour la création du CDEO et sa pérennisation. En Corse, l'effort collectif a été plus tardif et plus compliqué (processus jugé à contre courant de la stratégie établie par la FDSEA). Il a toutefois abouti à la reconnaissance et la sélection de la brebis corse. L'appui technique reste majoritairement pris en charge par les chambres d'agriculture départementales. De même, les initiatives réalisées au cours du temps ont été souvent le fait des syndicats à vocation générale (CDJA, FDSEA), non de collectifs propres (exemple de l'AOP Brocciu dont le syndicat de défense a été créé en 1991). Quels sont les moteurs de l'action ? Qui s'est engagé dans la reconnaissance et la sélection des races locales ? Selon quels repères mobilisés et construits ?

De la même façon, c'est une forme de rencontre productive (protéger un patrimoine, un débouché pour les AOC historiques ; gérer collectivement amont et aval de la production pour les interprofessions) qui a engagé les différentes catégories professionnelles à se rassembler et à se fédérer. Cependant, elle ne nous indique en rien des acteurs engagés dans un tel processus et des formes de négociation existant au sein de ces instances. Au-delà des modalités d'association d'acteurs professionnels autour d'un enjeu commun, qu'il soit technique ou marchand, la question se pose aussi des choix opérés au sein de ces organes : Comment les décisions sont prises ? Selon quelles formes de délibérations ? Quelles parties prenantes engagent-elles ? Ces questions sont d'autant plus importantes que, comme nous l'avons constaté, les choix opérés au sein de ces instances peuvent être contestés (Ossau-Iraty, 2003-2006 ; Brocciu dans la fin des années 2000).

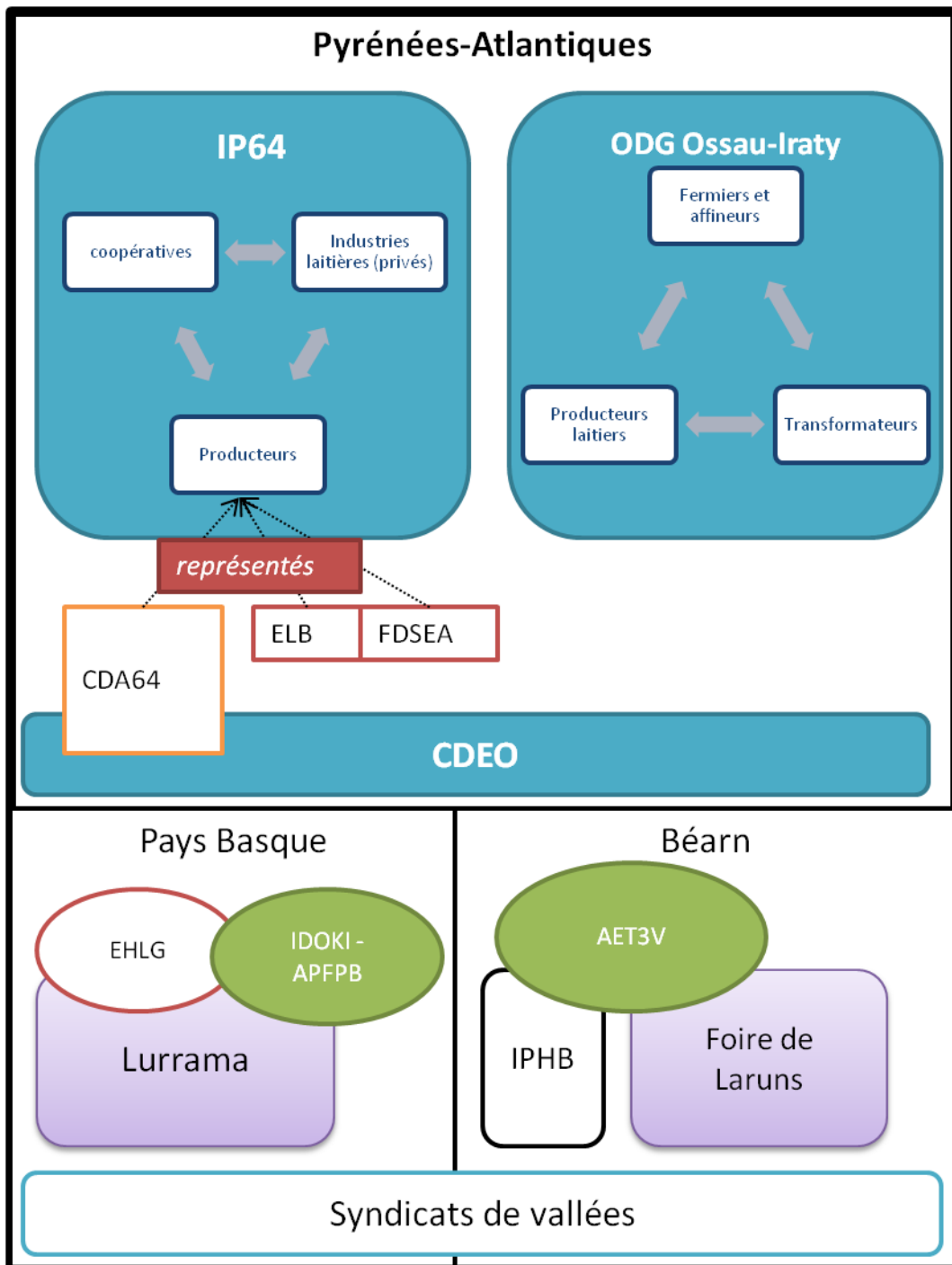


Figure 45 : représentation schématique du système d'acteurs en Pyrénées-Atlantiques

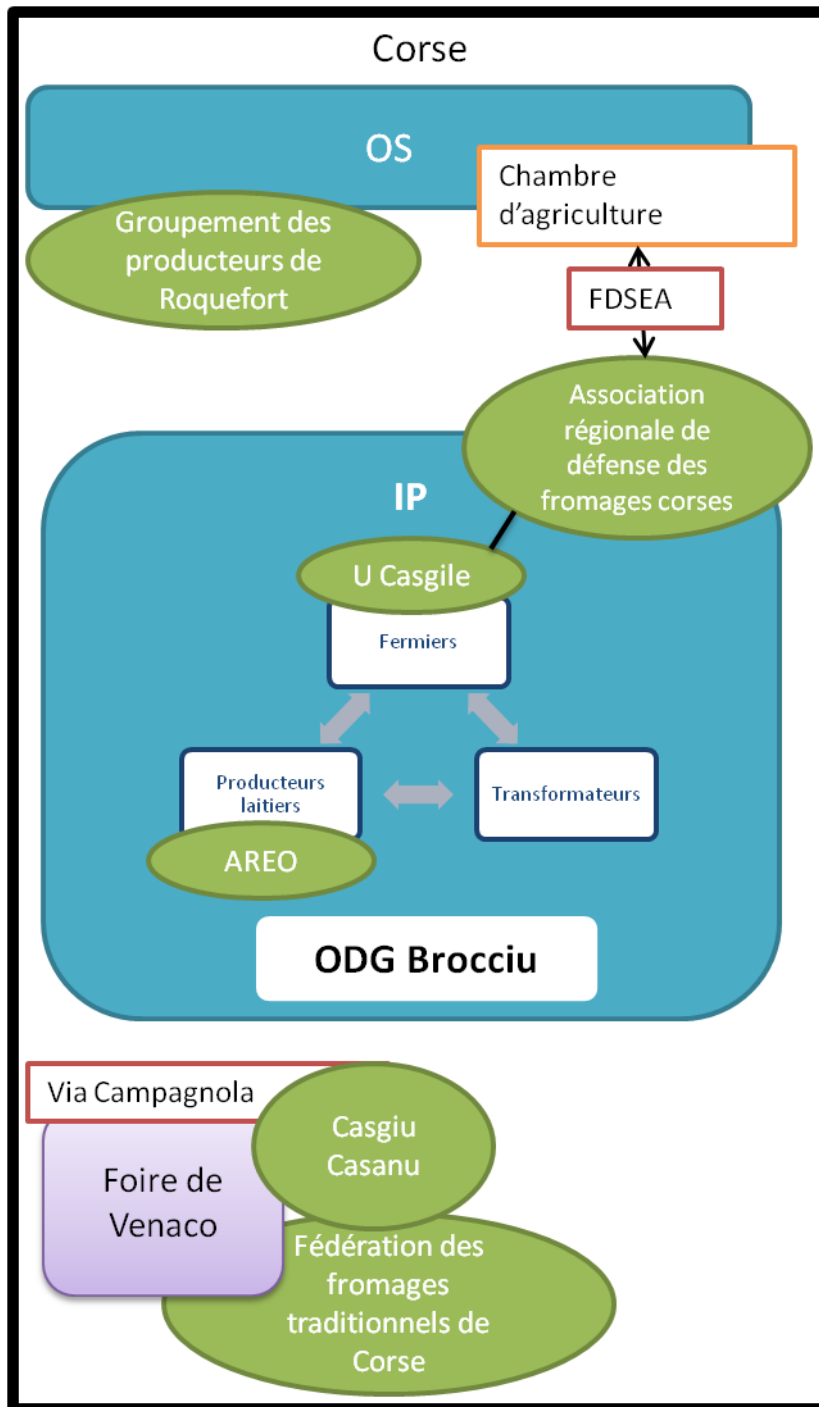


Figure 46: représentation schématique du système d'acteurs en Corse

La représentation comparée des systèmes d'acteurs permet de mettre en avant les analogies organisationnelles existant entre les deux systèmes productifs et d'observer les rapprochements ou les distanciations opérées entre les différents collectifs et leurs missions respectives

Nous avons pu comprendre, à travers la description comparée des trajectoires que certaines décisions prises au sein de ces instances ou certains non-choix sont sources de légitimation (et inversement). Ainsi, ces organes sont mouvants et leur capacité à construire des règles et à les faire respecter est variable. Cette dynamique occasionne des rapprochements ou des tensions avec d'autres collectifs construits et étoffés en marge. Ainsi, les éleveurs fermiers se sont organisés en associations, que ces dernières répondent à une frontière territoriale (Pays Basque, Béarn) ou non (Casgiu Casanu). Ces associations sont étroitement liées à l'organisation d'événements annuels : Lurrama (organisé par EHLG), la foire du fromage de Laruns et la foire du fromage de Venaco. En Pyrénées-Atlantiques, elles ont tendance à agir en marge des institutions de la filière ovine laitière : la profession n'est pas vraiment reconnue au sein de l'interprofession et l'ODG fonctionne sur un système de « famille », et non d'association représentative. Par ailleurs, si l'APFPB mobilise l'Ossau-Iraty comme une des modalités de valorisation collective (marque IDOKI), l'AET3V fonctionne indépendamment de l'AOP. Quant au système corse, l'interprofession fonctionne sur une logique d'associations représentatives. Depuis que les élus fermiers et certains élus apporteurs ont démissionné de l'ILOCC, une association fermière a été créée afin de pallier le manque de représentation des fermiers *au sein de cette instance* (U Casgile). On peut questionner le rôle de cette dernière, en dehors de la structure interprofessionnelle. En ce qui concerne les éleveurs livreurs, en Pays Basque, ces derniers se sont regroupés en syndicats de laiteries, afin de défendre au mieux leurs intérêts. Ce sont ces collectifs qui sont représentés au sein de l'ODG de l'Ossau-Iraty et de l'IP64. En Corse, seul le groupement des producteurs de Roquefort est un syndicat de laiterie. Les autres producteurs n'ont pas ce type de collectif au sein duquel se réunir. L'association qui est supposée assurer la représentation des apporteurs au sein de l'ILOCC est l'AREO (Association Régionale des éleveurs Ovins). Tout comme *U Casgile*, le rôle et le dynamisme (ainsi que sa représentativité) de l'AREO est contestable.

Comment ces différents collectifs interagissent ? Quelle fonction jouent les institutions (ODG, IP et OS) dans ce cadre ? Quelles en sont les conséquences vis-à-vis de la construction d'accords sur les fromages ? L'ensemble des éleveurs sont, de plus, adhérents (ou non) à des syndicats à vocation générale. La FDSEA est présente au sein des deux bassins. Elle doit faire face au syndicat ELB au Pays Basque, à la confédération paysanne en Béarn et à Via Campagnola en Corse. Ces derniers ont un poids plus ou moins important au sein du système productif agricole général (ELB est particulièrement bien implanté au Pays Basque), mais ils constituent une voix d'opposition, notamment en élevage ovin laitier.

A travers ces différents cas de fédération et des projets qu'elles portent, nous entrevoyons d'autres possibilités de construction de règles, plus diffuses, moins formelles, mais non moins légitimes. De nouveau, se pose la question des modalités de délibération au sein de ces collectifs, de leurs modes d'interaction avec les institutions, et des conséquences que cela suscite en termes de production de normes à l'échelle du bassin.

2.2. QUESTIONNER LES RELATIONS ENTRE ACTEURS

En filigrane de cette approche institutionnelle, se dessine une pluralité de pratiques de production et de commercialisation des laits et des fromages. Les acteurs n'interagissent pas uniquement au sein des différents collectifs et des organes de gestion de la filière. Ils sont

aussi liés par l'acte marchand qui draine avec lui un ensemble de valeurs relatives aux objets échangés (Chapitre VII). Ainsi, les modalités de vente du lait (par exemple) ne relèvent pas uniquement des cadres institués par les AOP historiques et les interprofessions ; elles relèvent aussi des contraintes et des choix opérés par les laiteries et les éleveurs livreurs tant dans leurs pratiques de production que dans leur choix de valorisation.

Dans quelle mesure le contenu de ces relations est en interaction avec les normes élaborées par ailleurs ? Quelles en sont les conséquences dans la construction d'une diversité de représentations et de pratiques de production des laits et des fromages ? Sur la stratégie générale de développement de l'activité ?

2.3. QUELLES CONSEQUENCES SUR LA QUALIFICATION DES FROMAGES ?

Il s'avère qu'il n'existe pas un fromage par bassin, mais une multiplicité de fromages. A travers la description des trajectoires de développement, nous avons identifié la distinction (classique) entre produits fermiers et produits laitiers, mais aussi entre fromage basque et fromage béarnais, entre types corses microrégionaux et types corses technologiques, etc. Il s'agit, de la multiplicité visible, celle mise en exergue par les collectifs que nous avons observés. En quoi ces fromages sont-ils distincts ? S'agit-il seulement d'une distinction de type ? D'une distinction symbolique (professionnelle ou territoriale) ? Quels en sont les fondements productifs et sensoriels ? Peut-on discerner, dans cette multiplicité, différentes formes d'intégration des pratiques de production dans la qualification du fromage ?

Comment cette multiplicité évolue dans le temps ? Comment ces différents fromages interagissent ? Selon quelles dimensions ? Si nous avons tendance à observer les AOP comme des formes de qualification fédératrices, il s'agira de confronter ce postulat à l'évolution de la qualification des différents fromages dans le temps (Chapitre VIII).

2.4. L'EVOLUTION DES RESSOURCES PRODUCTIVES SIGNIFICATIVES

A travers la reconstitution processuelle des systèmes productifs, le(s) fromage(s) n'est (ne sont) pas le seul objet qui soit à la base de tensions et de conflits. La construction des systèmes d'acteurs respectifs peut être assimilée à la mise en orbite d'un ensemble de collectifs autour d'objets particuliers, que nous appellerons *ressources productives significatives*. Il s'agit d'objets auxquels on attribue un ensemble de caractéristiques et de techniques et qui convergent vers une finalité commune : la production des fromages. Cela dit, tous n'ont pas la même valeur aux yeux des acteurs : certaines ressources deviennent centrales dans les négociations entre acteurs. Certains collectifs, particulièrement les organes de gestion, semblent avoir un objet de prédilection sur la base duquel sont opérées les décisions. Les interprofessions sont des espaces de négociation dont l'objet central est le lait : quelle doit en être la qualité (sanitaire, territoriale) ? Comment doit-il être produit ? Pour la fabrication de quel fromage ? Au profit de quels intérêts ? Les Organismes de sélection sont des espaces de construction, de modelage des races locales : quelles orientations donner à la sélection ? Selon quelles références ? Quels besoins ? Cela dit, ces mêmes collectifs sont en relation et l'ensemble du système d'acteurs participe directement ou indirectement à la mise en exergue d'un objet à un moment donné et à sa qualification évolutive. Cette identification est contingente aux épisodes que traversent les systèmes productifs (notamment les crises et

conflits qui les mettent particulièrement en lumière). Ainsi, selon une appréhension chronologique il semble que plusieurs objets productifs soient identifiés comme significatifs au cours de la trajectoire de développement des systèmes productifs.

Le *lait* devient un enjeu lors de la reconfiguration du paysage laitier. Quel débouché conférer à cette production brute ? Il est d'abord qualifié par son devenir et par la circonscription de la production et du débouché au sein des bassins de production (sous l'effet conjugué de la création des appellations fromagères et de la reconfiguration du bassin de production). Il est ensuite caractérisé par ses qualités standards intrinsèques, notamment sous l'effet des accords interprofessionnels relatifs au paiement à la qualité, mais aussi des choix de sélection des animaux pour la richesse du lait. En parallèle, des modes de qualification territoriale du lait émergent par la circonscription des races autorisées à produire ce lait, par l'émergence d'initiatives soulignant l'usage du lait cru (et la connexion aux modes d'élevage).

En l'occurrence, la *ressource génétique* est elle-même une ressource productive significative. L'enjeu qu'elle soulève tient à la dialectique entre race locale et race exogène, rapidement mis en exergue au sein des systèmes productifs ovins laitiers. A priori, la ressource génétique locale est considérée comme le pilier des appellations d'origine au sein des deux bassins, et plus généralement de l'ancrage territorial de l'ensemble des fromages étudiés. Cela dit, la question des choix de sélection des différentes races locales et des choix de production sous-jacent reste en suspens. Nous avons pu identifier des tensions au sein du schéma de sélection de la brebis corse, et des dynamiques distinctes de sélection et d'élevage en Pyrénées-Atlantiques.

S'intéresser à la ressource génétique nous conduit à analyser l'évolution des conduites d'élevage. Dans ce cadre, la *ressource herbagère*, enfin, nous rappelle au fondement physique de l'ancrage territorial, au rapport des systèmes d'élevage au milieu. Dans un contexte de modernisation agricole, celle-ci a vite été considérée comme un facteur limitant, car irrégulier dans sa production, qu'il a fallu maîtriser, duquel il a fallu s'émanciper. Se pose la question de l'évolution de l'usage de l'herbe et des estives au sein des bassins de production. Aujourd'hui, la ressource herbagère est au cœur des débats des systèmes productifs pyrénéen et corse : en Pyrénées-Atlantiques, l'arrêt de l'ensilage au sein de l'Ossau-Iraty est sujet à tensions et sous-tend un débat plus général sur les rapports des élevages à l'herbe et à l'estive ; il pose aussi la question de la qualité sensorielle du produit final. En Corse, le pastoralisme défini par les acteurs rencontrés comme l'usage de ressources spontanées semble être entre deux âges et, dans le même temps, l'ILOCC (principalement) tend à prôner un modèle de production basé sur la culture de l'herbe.

Le système d'acteurs s'appuie donc sur cet ensemble de ressources significatives dont il s'agit de définir, de manière plus ou moins partagée, le rôle et la valeur et ceci à un instant t. On y perçoit les tensions existantes entre modèle de production conventionnel d'une part et modèle pastoral d'autre part, mais aussi entre tradition et « modernité » ; équilibres (instables) qui posent la question de l'hybridation des pratiques productives. Quelles en sont les conséquences sur l'évolution de chaque ressource productive ? Quelle forme de relation est construite entre chaque ressource productive et le territoire ? Quelles sont les formes de

distanciements ou de rapprochement à l'œuvre ? Si une analyse autonome de chaque ressource significative doit nous permettre de nourrir ces questionnements, il nous reste à mieux comprendre comment ces évolutions s'agencent entre elles. Comment et pourquoi, au cours du temps, les ressources productives significatives connaissent un rapprochement, une distanciation, une mise en cohérence entre elles ? Et vis-à-vis de la qualification du fromage ? Dans cette thèse, il s'agit bien de comprendre dans quelle mesure les fromages constituent une *synthèse* des ressources productives, et quelles en sont les conséquences. Sans prétendre donner une solution clé en main à ces problématiques traitées, il s'agira de mieux comprendre l'évolution des ressources significatives et les modalités de leur combinaison (Chapitre IX).

Finalement, la construction de notre champ analytique autour de l'ancrage territorial nous pousse à continuer notre prise de connaissance des terrains d'étude. En ce sens, nous avons développé deux dispositifs d'enquêtes complémentaires, plus spécifiques.

3. DES ENQUETES PLUS ORIENTEES

RENDRE COMPTE DE L'ACTIVITE

La reconstitution de la trajectoire de développement des systèmes productifs nous a permis d'avoir une vision institutionnelle des événements passés et de leur interprétation actuelle. Or, comme nous l'avons évoqué précédemment, l'ancrage territorial d'un produit ne se joue pas seulement dans cette histoire institutionnelle, il se dessine aussi à travers les différentes relations entre acteurs. Nous portons un intérêt tout particulier aux individus sans responsabilité politique (les « sans voix »)²⁷. C'est pourquoi deux démarches conjointes ont été mises en œuvre ; celles-ci ont trait à l'évolution des exploitations d'élevage en regard de leurs débouchés.

3.1. RELATIONS ENTRE TRANSFORMATEURS ET ELEVEURS-APPORTEURS ET CONSEQUENCES SUR LES PRATIQUES D'ELEVAGE

Ce dispositif spécifique d'enquête répond à un double objectif : i) comprendre la nature des relations entre laiteries et éleveurs et d'en appréhender la diversité ; ii) cerner dans quelle mesure cette diversité a une influence sur les choix de pratiques des éleveurs livreurs²⁸.

Ce questionnement est bien sûr ancré dans une approche temporelle et compréhensive qui conduit à la mise en œuvre d'entretiens semi-directifs tant auprès d'un échantillon de transformateurs qu'auprès d'un échantillon d'éleveurs livreurs. Nous nous intéressons à un

²⁷ Cette considération est corroborée par l'approche mobilisée par E. Cournarie dans sa thèse (2011) : pour rendre compte de la reconfiguration d'un système industriel (l'horlogerie à Besançon), elle a analysé le changement d'activité qui lui est inhérent. Par l'entretien de personnes occupant différents postes et métiers dans l'industrie (chef d'entreprise, ouvrier, ouvrier qualifié, etc.) sur l'évolution de leur activité, elle a pu saisir les fondements du système horloger. Elle a aussi pu déconstruire l'histoire véhiculée à l'échelle institutionnelle, du moins en saisissant les décalages. « *Nous pensons au contraire que les récits de vie recèlent une très grande richesse d'informations factuelles exactes, de descriptions fiables, d'enchaînements de situation qui donnent une meilleure connaissance des logiques et des règles du jeu qui s'exercent à l'intérieur du monde étudié.* » (Cournarie, 2011 ; p39). Appréhender le changement par les trajectoires de vie permet finalement d'en saisir l'emprunte temporelle et les enjeux qui le sous-tendent (Cournarie, 2011).

²⁸ Ce dispositif a fait l'objet d'un stage de 6 mois dans le cas corse (Champeaux, 2014).

public large (267 livreurs sur 583 éleveurs en Corse en 2014²⁹ ; 1460 livreurs sur 1800 environs en Pyrénées-Atlantiques³⁰) et peu visible : certains éleveurs sont suivis dans le cadre du contrôle laitier (simplifié ou officiel), d'autres sont connus des techniciens des chambres d'agriculture ; qu'en est-il des autres ? De plus, nous nous intéressons à la diversité des relations qui peuvent exister entre transformateurs et éleveurs. Cette information n'est ni chiffrée, ni catégorisée dans les bases de données existantes. Nous avons donc construit l'échantillon d'éleveurs livreurs à rencontrer avec l'aide des fromagers rencontrés en première instance.

L'échantillonnage des transformateurs à rencontrer a été construit selon la diversité des formes existantes (statut juridique, taille de l'entreprise) et selon leur stratégie commerciale (nature des produits vendus et valorisés). Nous avons ainsi rencontré 6 transformateurs en Pyrénées-Atlantiques, 7 en Corse. Les entretiens (*annexe 11*) portaient sur l'évolution de la laiterie (choix de production, stratégie de commercialisation), sur la nature des relations entretenues avec les éleveurs (caractérisation des éleveurs et du syndicat de laiterie si existant, modalités de construction du prix du lait, exigences sur la qualité du lait et modulations sur le prix). L'entretien était clôturé par l'identification d'un nombre restreint d'éleveurs livreurs selon la diversité des relations entretenues (représentant ou non au sein du syndicat, coopération, conflit) et la diversité des systèmes d'élevage (aux dires du fromager). L'échantillon de laiteries représente une grande diversité tant en termes de structure juridique, que de taille (nombre d'éleveurs collectés, volume de lait transformé) (*tableau 15*).

²⁹ Annuaire agricole ODARC – chiffres 2014.

³⁰ Association interprofessionnelle du lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques.

Tableau 15 : caractérisation des laiteries enquêtées (localisation, statut juridique et taille)

Laiterie ³¹	Localisation	Statut juridique	Nombre d'apporteurs	Volume de lait collecté (millions de litres)
Industriel1	Pyrénées-Atlantiques	Société en Nom collectif (filiale de Société des Caves)	504	20,7
Marchand	Pyrénées-Atlantiques	Société Anonyme par action simplifiée (SAS) (filiale de Bongrain / Savencia)	478	19,7
Industriel2	Pyrénées-Atlantiques	Coopérative de Collecte (SCA) associée à une SAS pour la transformation	109	4,2
Paternaliste1	Pyrénées-Atlantiques	SARL	126	4,8
Civique1	Pyrénées-Atlantiques	SARL d'éleveurs	32	0,7
Civique2	Pyrénées-Atlantiques	Coopérative (SCA)	16	0,4
Industriel3	Corse	Société en Nom collectif (filiale de Société des Caves)	89	2,3
Paternaliste2	Corse	SARL	70	1,7
Paternaliste2B	Corse	Coopérative de Collecte (SCA) associée à une SARL pour la transformation	30	0,3
Artisanal3	Corse	Coopérative agricole (SCA)	8	0,1
Paternaliste3	Corse	SARL	12	0,3
Artisanal1	Corse	SARL	6	0,2
Artisanal2	Corse		2	0,01

Nous avons par la suite réalisé une série d'entretiens semi-directifs auprès de 28 éleveurs en Pyrénées-Atlantiques, 20 éleveurs en Corse (*annexe 12*). Les entretiens portaient sur la trajectoire de l'exploitation agricole et l'évolution des pratiques d'élevage, sur la nature des relations entretenues avec la fromagerie (similaire à l'entretien réalisé auprès des dites laiteries) et avec les autres éleveurs (de la fromagerie ou non) et sur les représentations de l'éleveur sur ce qui fait un bon fromage et un bon lait typiques « d'ici ». De manière générale, nous avons eu accès à des systèmes d'élevages divers³², tant en termes de taille d'exploitation (troupeau, surfaces) qu'en termes de conduite (usage des ressources spontanée, culture de l'herbe, race élevée, etc.). Cette diversité est notamment conditionnée par la répartition géographique des acteurs enquêtés au sein des bassins de production (*figure 47* et *figure 48*).

³¹ La codification des laiteries a été réalisée une fois l'analyse discursive réalisée (Chapitre VII).

³² En Corse, comparés aux statistiques agricoles (2010), les élevages enquêtés sont mieux équipés (20/20 ont une machine à traire, 18/20 ont une bergerie ; 1/3 des élevages corses pratique la traite manuelle et 63% des élevages ont une bergerie). Ils ont des surfaces plus importantes (93ha de moyenne ; 67ha de moyenne régionale) avec plus de prairies temporaires (30% contre 22%) et des troupeaux plus grands (350 brebis contre 227 ; l'échantillon s'étale de 150 à 950 brebis) et plus productifs (125 l/ brebis traite / an ; 95 l). Tous les éleveurs enquêtés ont un troupeau de race corse. En Pyrénées-Atlantiques, comparés aux statistiques agricoles (2010), les élevages enquêtés ont des troupeaux plus importants (300 brebis mères ; 224 en moyenne départementale) sur des surfaces relativement importantes (34ha de SAU). Le niveau de production moyen est de 66 000 litres par campagne de production ce qui est légèrement supérieur à la moyenne départementale (55 150 litres en 2012). On peut l'expliquer par deux éléments : l'un, conjoncturel, est que la saison d'enquête a été particulièrement propice à la production laitière, l'autre, structurel, est notamment dû à la surreprésentation des éleveurs Lacaunes dans notre échantillon (4/28 ; 113/1800), race plus productive correspondant à une conduite intensive.

Echantillon des laiteries et des éleveurs-livreurs leur vendant le lait en Pyrénées-Atlantiques : répartition spatiale

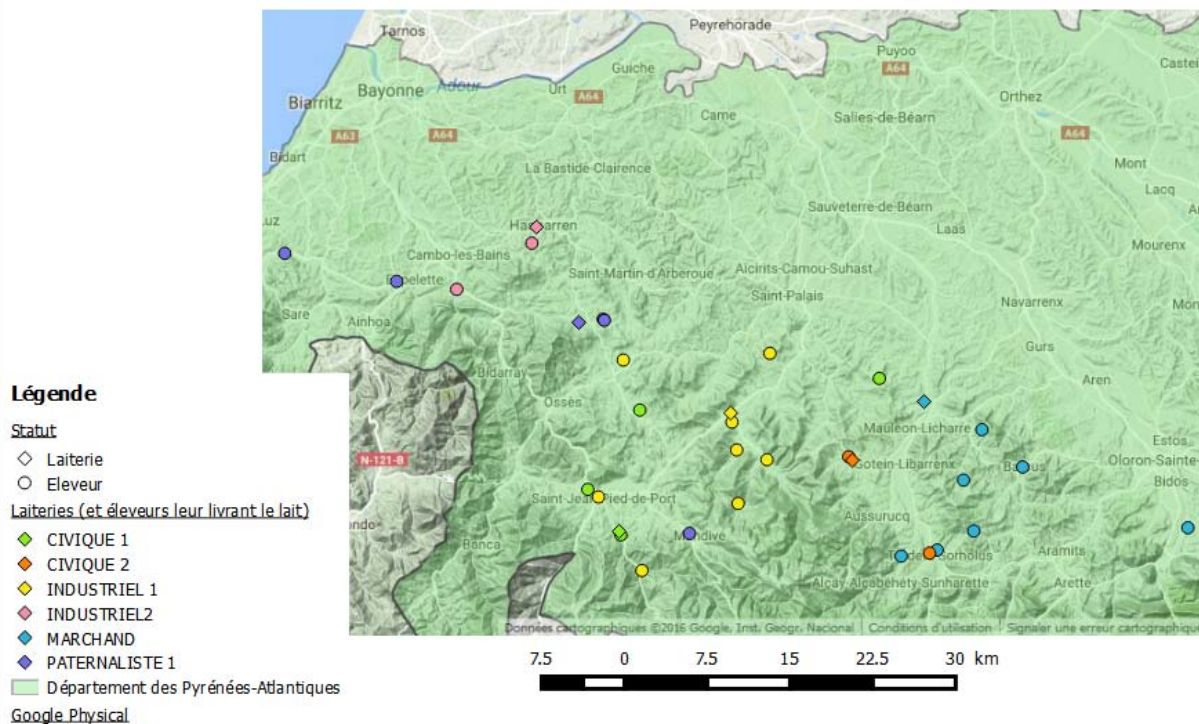


Figure 47: répartition spatiale des laiteries et éleveurs enquêtés en Pyrénées-Atlantiques

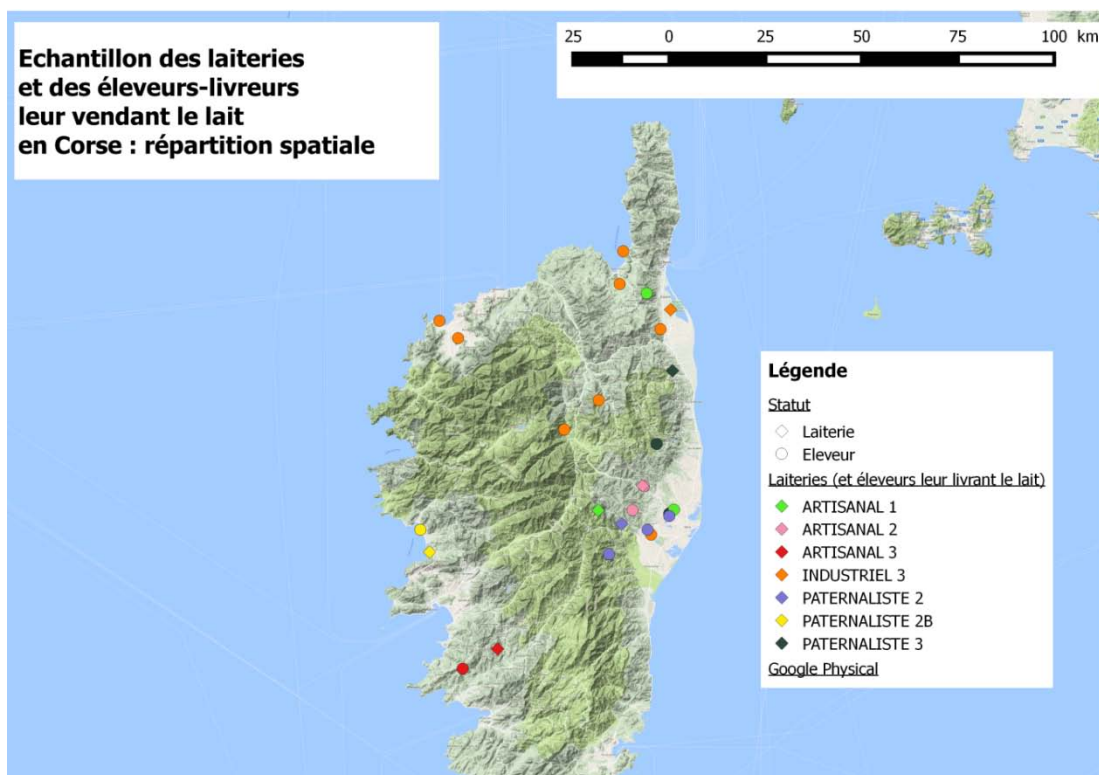


Figure 48: répartition spatiale des laiteries et éleveurs enquêtés en Corse

3.1.1. ABORDER LA TRAJECTOIRE D'ÉVOLUTION DES PRODUCTEURS FERMIERS

La question fermière a été moins approfondie dans notre travail de recherche. Nous avons construit deux dispositifs d'enquêtes sur les producteurs fermiers, l'un touchant à l'organisation d'événements particuliers (foires et salon), l'autre relevant de l'évolution des pratiques productives. Concernant les foires agricoles, nous avons tâché de comprendre l'articulation existant entre ces événements et les systèmes productifs ovins laitiers, les effets de diffusion de règles particulièrement. Nous avons ainsi réalisé une série d'entretiens auprès d'éleveurs investis dans leur organisation et d'autres organismes impliqués³³. Nous avons complété ces entretiens par l'observation des concours attenants aux foires³⁴ et en assistant aux événements ; dans ce cadre, nous avons eu l'occasion de discuter avec des producteurs fermiers qui tenaient un stand de vente³⁵.

Après un entretien spécifique avec les techniciens et animateurs impliqués dans la production fermière, nous avons construit un échantillon représentatif de la diversité des systèmes d'élevage et de commercialisation. Dans ce cadre, nous avons réalisé une série d'enquêtes basées sur un guide d'entretien semi-directif (*annexe 13*). Ce dispositif d'enquête reste incomplet (*figure 49* et *figure 50*). Nous avons pu étudier avec profondeur la foire de Laruns et le salon agricole Lurrama, un peu moins la foire de Venaco. Nous n'avons pas pu enquêter l'ensemble des producteurs fermiers que nous avons identifiés en amont. Dans ce dernier cas, les interviews réalisées ont un caractère illustratif, plus que représentatif d'une certaine diversité³⁶. Elles viennent compléter des informations récoltées en amont, heureusement très fournies.

³³ 9 personnes enquêtées dont 7 éleveurs et 2 salariés de l'office de tourisme de Laruns ; 3 personnes enquêtées dont 2 éleveurs et 1 salarié d'EHLG pour Lurrama ; 2 éleveurs enquêtés pour la foire de Venaco.

³⁴ Dans ce cadre, j'ai eu l'occasion d'être moi-même juré au sein du concours de Lurrama et du concours fromager d'Ogeu-lès-bains (événement proche de la foire de Laruns).

³⁵ Echange avec une petite dizaine de fermiers à la foire de Laruns, de même à Lurrama.

³⁶ Le seuil valide du nombre d'entretiens semi-directif à réaliser n'a pas été atteint.

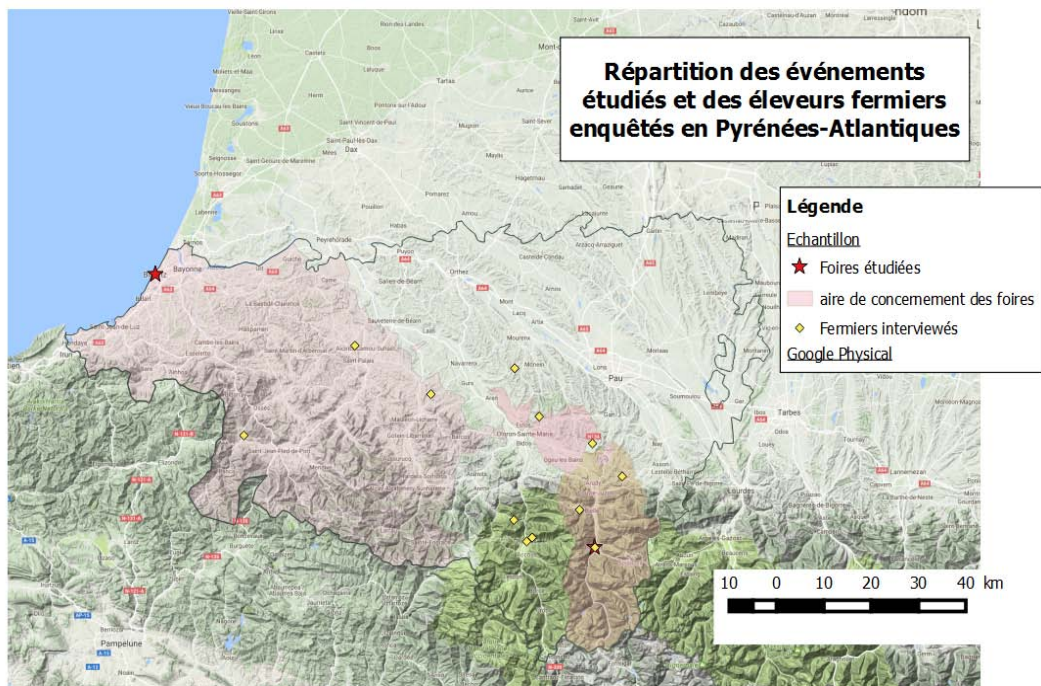


Figure 49 : répartition de l'échantillon d'éleveurs fermiers interviewés et foires étudiées en Pyrénées-Atlantiques

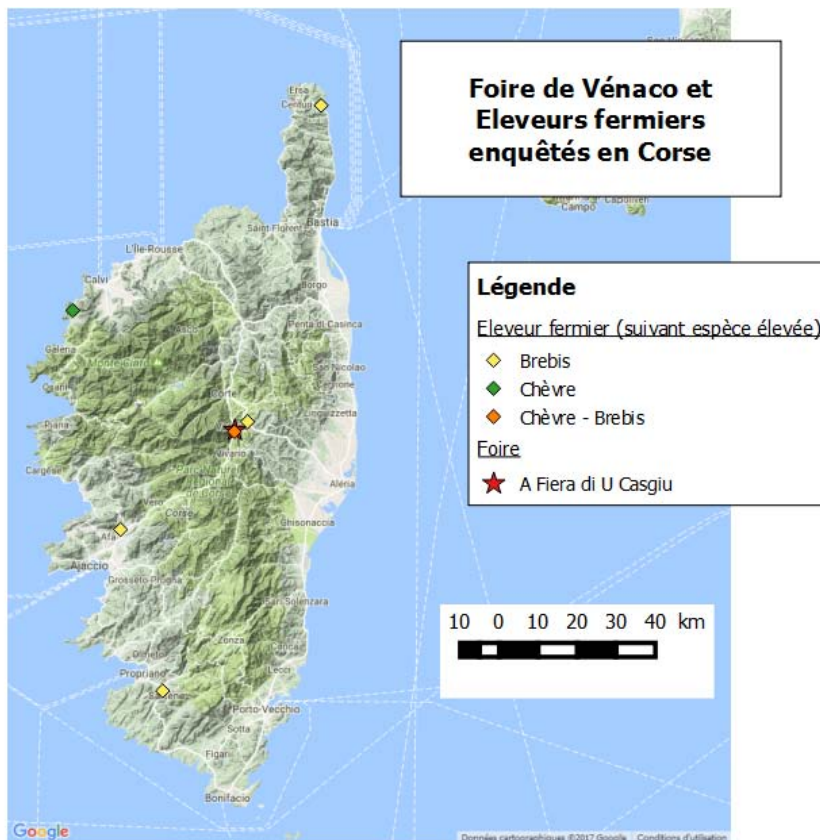


Figure 50 : répartition de l'échantillon d'éleveurs fermiers interviewés et foire étudiée en Corse

En Pyrénées-Atlantiques, 12 éleveurs fermiers ont été enquêtés, en Corse, 7 ont été enquêtés ; certains d'entre eux (6 en Pyrénées-Atlantiques, 4 en Corse) faisant l'objet d'une double visite (élu dont le témoignage est nécessaire à la reconstitution historique ; trajectoire d'exploitation)

La figure 51 permet finalement d'avoir une vue d'ensemble du dispositif de terrain déployé (et son ambition).

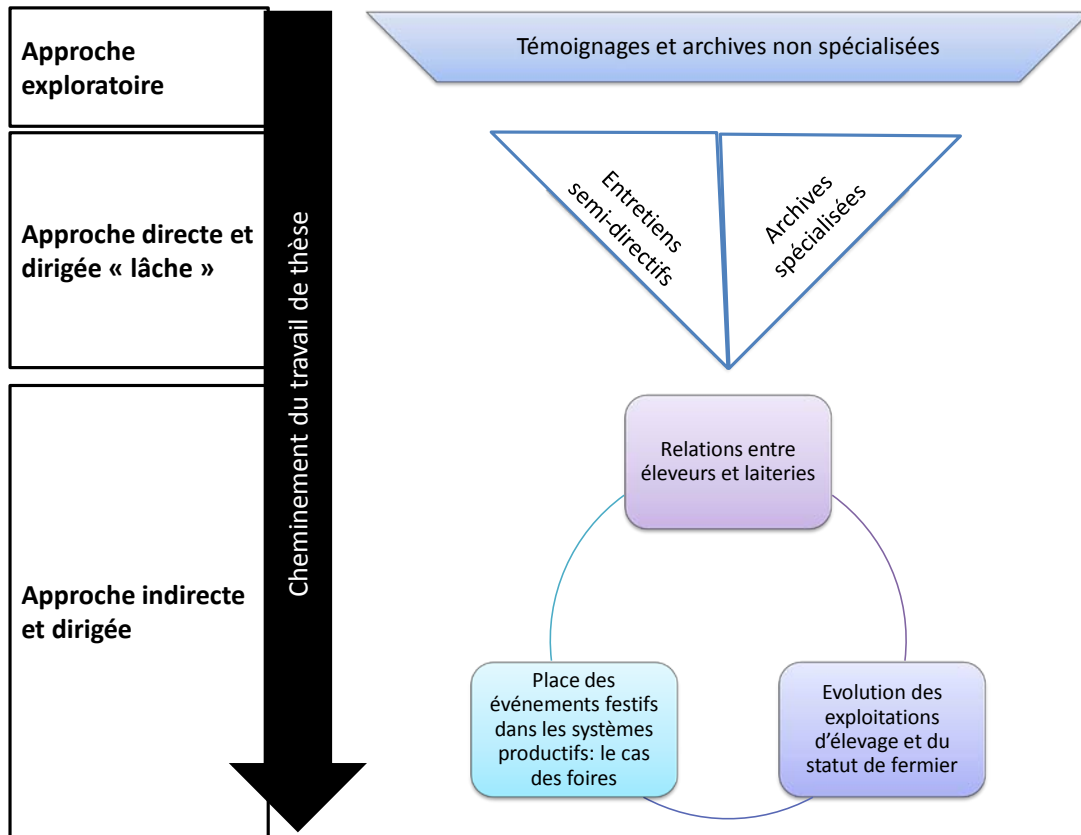


Figure 51 : représentation schématique du dispositif d'enquêtes entrepris (2013-2015)

Nous avons été clairement pris par le temps et le désir de trop bien faire. Ainsi, le dispositif d'enquête est sans doute quelque peu déséquilibré : il aurait mérité d'être construit avec plus de rigueur. Le bassin corse pêche d'un manque d'information collectée comparé au bassin pyrénéen. Ce déséquilibre tient fondamentalement à deux facteurs : aux effets subjectifs de la proximité des terrains corses et à l'abondance des études réalisées par le LRDE. Cela étant, il reste que la qualité des enquêtes réalisées dans les deux bassins est satisfaisante : elles permettent d'étayer l'étude des trajectoires organisationnelles et productives propres à chaque bassin.

Comme nous l'avons développé en amont (Partie I), l'approche comparative donne lieu à une construction progressive de la recherche, construction à laquelle nous avons souhaité être fidèle. Ainsi, cette partie est de nature hybride, mêlant résultats « primaires », premières interprétations et déclinaison méthodologique. Elle est pourtant essentielle pour s'imprégner des contextes de nos terrains d'étude et pour comprendre le cheminement argumentaire qui sous-tend ce manuscrit. Après avoir décrit la trajectoire de développement des systèmes productifs ovins laitiers corse et pyrénéen, nous les avons confrontées. L'analyse comparée des trajectoires de développement permet de passer d'une description détaillée des trajectoires à une approche plus analytique de ce qui fait l'ancrage territorial des produits fromagers. Après avoir identifié les différentes étapes que les systèmes productifs ont traversées, il nous est finalement possible d'adopter une approche plus transversale alimentant les deux pendants de l'ancrage territorial : la dimension organisationnelle et normative d'une part, la dimension « ressources » d'autre part. C'est selon ce premier agencement des résultats que nous construisons notre stratégie d'analyse (*figure 52*).

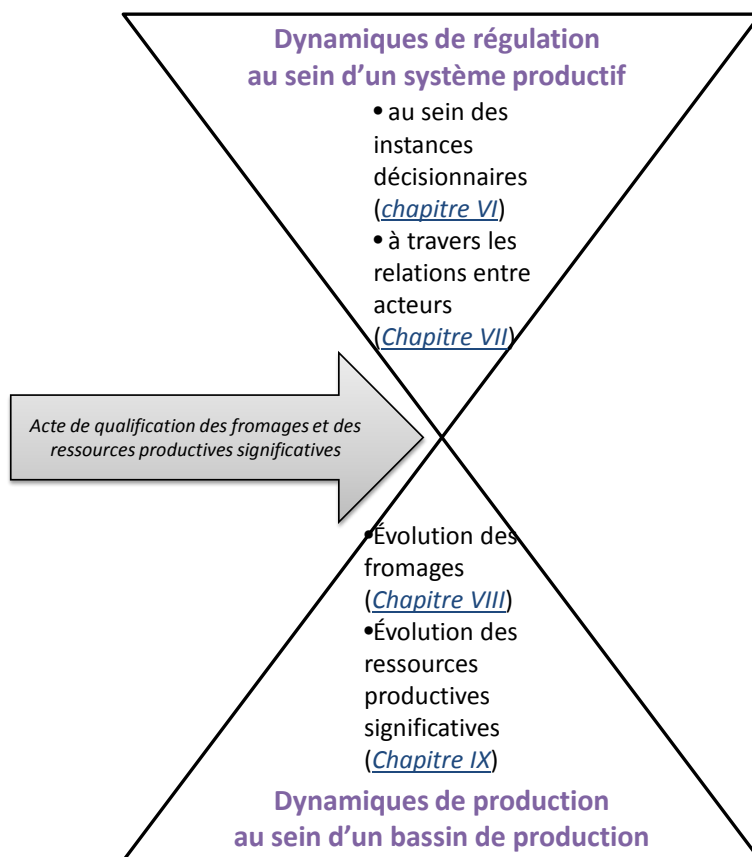


Figure 52: appréhension de l'ancrage territorial d'un produit, une vue programmatique

Il s'agira donc de faire le lien entre les choix construits par les acteurs à différents niveaux (instances décisionnaires, relations entre opérateurs) et les conséquences dans le rapport du fromage au milieu. La construction de cette relation est permise par l'analyse de la qualification et de l'évolution des ressources productives significatives.

PARTIE III :
ANALYSE DYNAMIQUE DE L'ANCRAGE
TERRITORIAL DES FROMAGES EN CORSE
ET PYRENEES-ATLANTIQUES :
CHOIX ET CONSEQUENCES

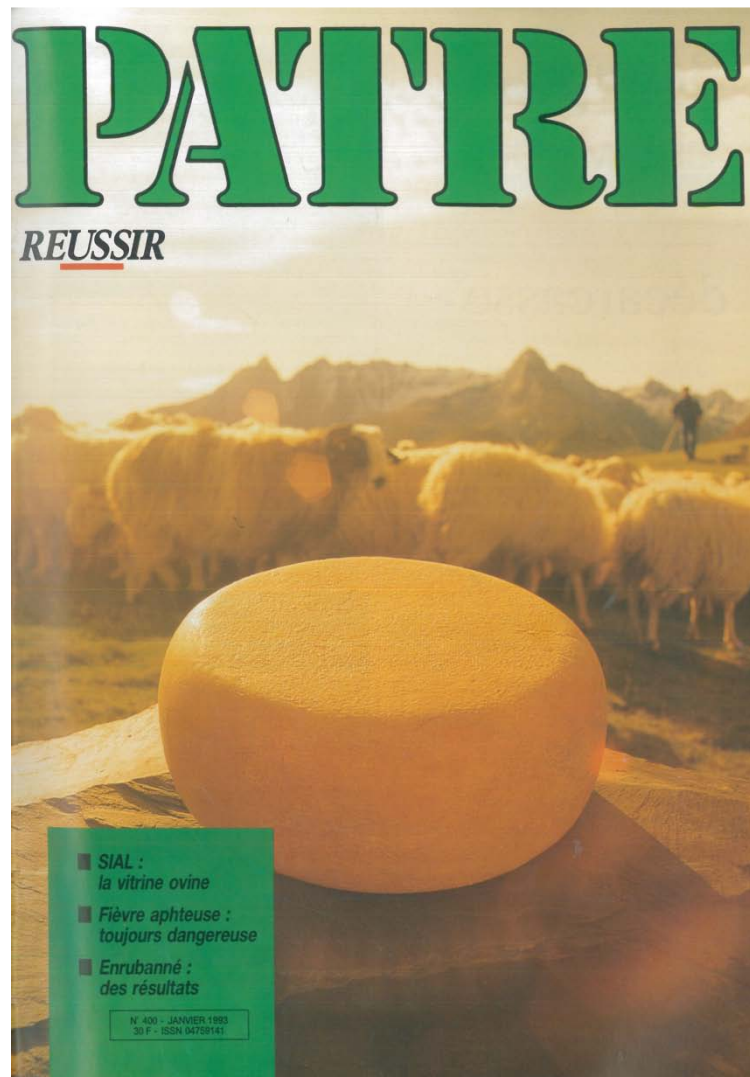


Figure 53: couverture de la revue pâtre (n°400; janvier 1993)

La couverture de Pâtre illustre bien les tensions entre attachement à une certaine tradition productive (estives, fabrication en montagne) et l'introduction de nouvelles techniques axée sur l'émancipation des exploitations vis-à-vis du milieu (enrubannage)

CHAPITRE VI :

RECONFIGURATION

DU SYSTEME D'ACTEURS

ET CONSTRUCTION D'ORGANES

DE GESTION DE L'ACTIVITE PRODUCTIVE

À travers la reconstitution de la trajectoire des systèmes productifs, nous avons pu mettre en lumière l'émergence d'organismes spécifiques à l'activité ovine laitière : le syndicat de gestion des AOP « historiques » (AOP Brocciu, AOP Ossau-Iraty) (1), l'organisme de sélection des races locales (CDEO, OS Pecura Corsa) (2) et l'interprofession (IP64, ILOCC) (3). Loin de nous l'idée d'isoler ces institutions du contexte local et plus général, nous avons sélectionné ces organismes du fait de leur trajectoire et de leur lien à l'activité ovine laitière. Ils s'inscrivent bien sûr dans un cadre organisationnel, institutionnel et réglementaire plus large, national et européen. Ils sont en relation avec les chambres d'agriculture, les collectivités territoriales (Conseil Régional d'Aquitaine, Conseil Départemental, ODARC...). Ils sont traversés par les prises de position syndicales et politiques. Notre objectif est de comprendre comment ces organes collectifs deviennent des espaces de négociation et des lieux privilégiés de prises de décisions concernant l'ensemble du système productif, ayant des conséquences sur la qualification du fromage et de l'activité productive. L'analyse de ces différentes instances comme organes collectifs, comme espaces de coordination et de conflit, et comme centres de décision doit nous permettre de comprendre comment les règles sont construites, quels sont les choix sous-jacents, selon quels repères sociotechniques et sous l'effet de quelles stratégies. Au-delà des délibérations ayant lieu au sein de ces espaces, il s'agit par ailleurs de questionner leur légitimité dans la production de règles s'appliquant à l'ensemble du bassin. Si l'État assure une certaine légitimité à chaque instance décisionnaire (par la réglementation en vigueur notamment), les choix pris en leur sein peuvent faire l'objet de contestations professionnelles locales qui peuvent devenir publiques. Ces contestations participent à rendre visible la diversité des représentations de l'ancrage territorial d'un fromage ; elles peuvent par ailleurs aider à réorienter les choix opérés au sein des instances décisionnaires.

1. LES AOC HISTORIQUES, MIRAGES DE L'UNICITE DE LA PRODUCTION FROMAGERE

1.1. LE CHOIX DE L'APPELLATION D'ORIGINE : PROTEGER ET FAIRE CONSENSUS ?

1.1.1. LA CONSTRUCTION INITIALE DES APPELLATIONS FROMAGERES

A l'heure du repli sur le rayon, l'institution roquefortaise agit comme une tenaille : elle prive les éleveurs d'un débouché majeur (vendre le lait pour la fabrication de roquefort) ; elle développe des fabrications locales à ses propres fins (accaparement d'un bien patrimonial et banalisation¹). Ce choix équivaut, pour les associés (Delfosse, 1992), à rester sous l'emprise roquefortaise tout en produisant des produits de diversification (présentés comme des produits bas-de-gamme)².

« Il fallait absolument identifier le produit. Il avait besoin d'être localisé aussi, parce qu'autrement nous ce qu'on voyait venir c'est qu'eux dans les produits de diversification, ils pouvaient très facilement mettre le fromage des Pyrénées. D'ailleurs ils ne s'en sont pas gênés. Et à la vitesse où se développaient la production de lait là-bas, nous on allait se retrouver encore avec un produit qui tient la route, mais qui serait sous-produit de roquefort. Alors pour éviter d'être le sous produit de Roquefort on avait intérêt à avoir notre propre AOC. » (A., éleveur à la retraite, 2013)

Il faut renverser cette tendance et protéger l'origine des fromages comme le fait l'AOC Roquefort. La démarche semble à portée de main : il suffit de la reproduire (sans en percevoir totalement les conditions de succès) ; et d'exclure par la même occasion Société des Caves, l'entité responsable de la crise des débouchés, et dernière présente dans chaque bassin. Ainsi, les projets d'appellation se font sans cette dernière. Ce choix, quasi-viscéral, témoigne des vives tensions existant entre une partie des acteurs locaux et Société, et leur volonté de se défaire de la mainmise Roquefortaise³. Les projets d'appellations d'origine s'inscrivent ainsi dans une stratégie défensive directement liée à la stratégie de diversification de Société (et par extrapolation des entreprises du rayon). Le choix des « droits d'entrée » dans les collectifs et d'accès au produit sous appellation doivent permettre l'établissement de frontières techniques et réglementaires destiné à exclure Société et ce qu'elle représente (*tableau 16*).

¹ Le risque de banalisation des fromages peut avoir lieu par l'introduction de nouvelles techniques (chauffage à double paroi pour l'obtention du Brocciu en Corse), ou par la provenance du lait (faire du fromage local pyrénéen avec du lait aveyronnais, faire du Brocciu avec de la matière première aveyronnaise). Ces fromages locaux, considérés comme des produits de diversification par la société des caves, seront, de plus, valorisés en tant que tels (prix du lait inférieur).

² Le risque de détournement par Roquefort est fondé, mais le risque d'un accaparement par des acteurs locaux est tout aussi vraisemblable.

³ C'est aussi un effet « miroir » puisque corses et pyrénéens sont exclus des tables de négociations roquefortaises : « au sein de cette Confédération, il n'a jamais été question de la représentation des Pyrénées et des Corses : 1 litre sur 5 est ainsi tenu à l'écart. Cependant, les décisions prises au sein de l'interprofession sont applicables à tous. » (FSO, 1979).

Tableau 16: représentation des stratégies d'appellation fromagère en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques

	AO Brocciu	AOP Ossau-Iraty
Porteur du projet	FDSEA / CDJA (éleveurs fermiers)	Syndicat interprofessionnel de protection de l'Ossau-Iraty (éleveurs et entreprises dont Fromagerie des Chaumes)
Modalités de mise en œuvre	Construction du dossier dans l'urgence Traité directement par le ministère de l'agriculture	Construction du dossier sur 2 ans selon la procédure classique – échanges avec le CNAOF ⁴
Frontières établies par le projet	Spatiale (La Corse)	Spatiale (Les Pyrénées-Atlantiques)
	Technique (chauffage directe et matière première fraîche)	Technique (format)
Finalité(s) du projet	Exclure Société	Conformer Société
	Affirmer l'appartenance du Brocciu aux éleveurs (et artisans) corses	Conforter un déboucher naissant au sein du bassin pyrénéen
Valeur attribuée au produit	Patrimoniale (héritage partagé par un ensemble d'ayant-droits)	Civique / Industrielle (engager une forme de développement local autour d'un produit propre au département)

Les acteurs locaux se réunissent afin de porter la demande d'appellation d'un produit qui leur revient de droit. En Pyrénées-Atlantiques, les éleveurs membres de la FSO (qu'on appellera le « trio de tête »⁵) sont rejoints par les laiteries nouvellement implantées (particulièrement fromagerie des Chaumes). Ces dernières ont intérêt à faire front avec les éleveurs du département face à une entreprise puissante avec qui elles rentrent directement en concurrence⁶. Ils créent le syndicat interprofessionnel de défense de l'Ossau-Iraty, condition réglementaire de mise en œuvre du dossier. En Corse, aucun collectif n'est créé à l'occasion, la FDSEA prend l'initiative de porter la démarche. Le syndicat s'inscrit dans une ligne politique de « modernisation » agricole par la valorisation des produits locaux (héritage du *Riacquistu*) qui se prête bien au projet ; il comble par ailleurs l'absence de collectif spécifique rapidement capable de porter un tel dossier. Le fondement légal de cette démarche est faible⁷. On assiste ainsi à deux formes de triangulations distinctes. En Pyrénées-Atlantiques, laiteries nouvellement implantées et FSO se rassemblent et créent le syndicat de défense de l'Ossau-Iraty (1978) face à Société ; en Corse, les éleveurs (FDSEA/CDJA) s'appuient sur la complaisance affichée de l'Etat vis-à-vis de la situation corse, face à Société.

« Lorsque Mitterrand est venu en Corse en 83, pour la première fois, il y avait une équipe à la chambre d'agriculture qui avait comme objectif la reconquête de l'identité des produits. Dont je faisais partie. (...) Et donc on a servi du Brocciu à tous les plats, à Mitterrand. A la fin du repas, il a

⁴ Comité National des Appellations d'Origine Fromagères.

⁵ Il semble en effet que trois éleveurs soient à l'origine de l'AOC Ossau-Iraty : un béarnais et un souletin livrant à la fromagerie des chaumes et un basque fermier. C'est du moins un fait partagé par l'ensemble des acteurs enquêtés.

⁶ D'après les témoignages recueillis, la fromagerie des Chaumes a été particulièrement poussée par « ses » éleveurs à participer à la construction de l'AOC, la stratégie du groupe qui possède cette entreprise n'étant pas axée sur la valorisation de produits sous appellation (Ricard, 1997).

⁷ Une des conditions pour mener à un bien un projet d'AOC est l'existence d'un syndicat interprofessionnel spécifique, apte à porter la démarche. De fait, comme nous l'avons exposé dans le Chapitre IV, la démarche d'appellation du Brocciu a d'abord été rejetée avant d'être prise en charge directement par le gouvernement.

dit qu'il fallait absolument faire quelque chose. Alors ce quelque chose a été de gribouiller un dossier vite fait et... de l'expédier à Paris. Le dossier est arrivé à Paris, plus ou moins bien ficelé, mais il était à Paris. Et on accorde au Brocciu une appellation. Mais, pas en tant que fromage. Il l'a eu au départ en tant que plat cuisiné, pas en tant que fromage. » (P. éleveur à la retraite, ancien élu FDSEA, 2013)

Dans un contexte où il convient d'apaiser les tensions politiques et sociales insulaires par tous les moyens, le dossier du Brocciu est directement instruit par les services du Ministère de l'Agriculture. Malgré les faiblesses évidentes du dossier, le décret est publié en 1983⁸. Celui de l'AOC Ossau-Iraty est publié en 1980. Bien que les modalités de construction de l'Ossau-Iraty relèvent d'une autre trajectoire, une histoire similaire est racontée : ce n'est pas la solidité du dossier qui a permis la reconnaissance de l'Ossau-Iraty, mais le goût du produit. Ainsi, l'obtention des appellations fromagères se pose comme une évidence, renforçant l'idée que la typicité des produits est un fait, incontestable.

Les décrets du Brocciu et de l'Ossau-Iraty d'alors sont peu contraignants quant aux conditions de production du lait⁹ ou aux pratiques de transformation (*annexe 14*). Particulièrement, l'Ossau-Iraty s'inscrit dans un contexte où la « modernisation » des pratiques et l'innovation s'instaurent comme la voie à suivre pour garantir la viabilité économique (revenu) et sociale (confort au travail, astreinte) de l'activité¹⁰. Les faibles contraintes de ces appellations sont par ailleurs renforcées par la stratégie inclusive des porteurs de projets qui conduit à des prescriptions limitées : ces deux produits, ainsi protégés, doivent fédérer *tous* les acteurs locaux face à une menace commune. Le choix du nom de l'AOC Ossau-Iraty illustre particulièrement bien cette logique, ses tenants et aboutissants (*encadré 24*). Le consensus de façade affiché par les acteurs locaux dans la démarche d'appellation est finalement construit par opposition. Les contraintes établies par les acteurs locaux ne sont donc pas écrites en conscience de ce qui pourrait être considéré comme des dérives aujourd'hui (certaines formes de modernisation des pratiques, certaines innovations technologiques), mais en fonction des représentations des risques d'alors, présents et pressants, de contrefaçon et d'accaparement *exogène*¹¹. Le caractère exogène de la menace permet d'instaurer une solidarité univoque au

⁸ L'instruction directe du dossier est par ailleurs un acte politique et médiatique réalisé par une majorité nouvellement instituée (Parti Socialiste).

⁹ Celles-ci ne sont pas mentionnées dans le décret du Brocciu ; elles restent lâches dans le cas de l'Ossau-Iraty (pas de mention explicite aux races autorisées, pas de mention de la saison de production, etc.).

¹⁰ La politique nationale et la tradition administrative du CNAOF ne s'inscrivent pas dans une volonté de préserver les savoir-faire d'élevage et de transformation (Menadier, 2012). Ainsi, à l'échelle nationale, les AOC obtenues à cette époque sont relativement laxistes et les critères d'adhésion se limitent bien souvent à une aire d'appellation large (autorisant le développement de la production). Le rapporteur du CNAOF écrit ainsi : « *Il est apparu, en effet, qu'il ne convenait pas d'enserrer les fabricants dans un carcan supprimant toute possibilité d'évolution des techniques dès l'instant que les opérations essentielles se référant aux usages traditionnels demeuraient.* » (Zamaron, 1979).

¹¹ C'est particulièrement visible en Corse, où peu de critères de fabrication sont instaurés si ce n'est des pratiques emblématiques et représentatives du caractère artisanal de la fabrication, telles que le chauffage à la flamme directe (« méthode directe ») et l'interdiction de poudre de lait ou de lactosérum (obligation de matière première fraîche). Elles ont clairement pour objectif d'exclure Société par les techniques que l'entreprise met alors en œuvre et d'inscrire dans le marbre la légitimité des fermiers à fabriquer du Brocciu (*Statu quo ante*) (Guerrini et Prost, 2001).

sein de chaque bassin (tous unis face à l'adversité), et d'éviter d'approfondir ce qui fonde la spécificité des produits locaux¹².

Encadré 24 : Le **choix du nom Ossau-Iraty** est une anecdote dont l'importance et le déroulé sont partagés par de nombreux acteurs des Pyrénées-Atlantiques, qu'ils soient éleveurs, transformateurs, animateurs... En effet, il est révélateur des enjeux de l'époque, mais aussi des représentations locales et nationales d'une AOC. Voici comment elle est justifiée par le « trio de tête ».

L'instauration de la dénomination comme objet légiféré doit obliger Société à se conformer au cadre ainsi établi : il s'agit d'interdire l'usage du terme « Fromages des Pyrénées » en dehors de l'AOC. Si cette dernière n'adhère pas à la démarche d'appellation, elle ne peut user des dénominations ainsi protégées. Pour les acteurs, la dénomination de l'AOC doit permettre de circonscrire l'usage des termes « Brebis » et « Pyrénées » à leurs montagnes, et même à l'Appellation : « *Nous espérons fermement que (...) tous les moyens seront mis en œuvre pour une interdiction pure et simple des mots « brebis-Pyrénées » pour une utilisation hors appellation, sans quoi l'appellation perdrait tout son intérêt et n'aurait plus de raison d'être.* » (Avis de la FSO lors du dépôt de dossier pour l'obtention de l'AOC).

Les porteurs du projet s'orientent d'abord vers la dénomination « Pyrénées », mais l'existence de l'IGP Tomme Noire des Pyrénées les conduit à reconsidérer leur choix (risque de confusion). Les éleveurs basques et béarnais du syndicat finissent par s'entendre sur la mention « Ossau-Iraty » (en complément de « Brebis-Pyrénées »).

« Pour trouver un nom ça a été difficile aussi parce qu'on avait un fromage ici qui s'appelle le Pyrénées, mais les industriels l'avaient pris pour le croûte noire donc on pouvait plus l'appeler Pyrénées. Alors on a mis le nom de deux vallées, Ossau Et Iraty, parce qu'on a un département béarnais et basque. » (E., éleveur à la retraite, « trio de tête », 2013).

Ce nom doit permettre de localiser le produit, de l'associer à la fois aux vallées béarnaises et basques, et à la réputation de ces lieux. Bref, il doit représenter l'ensemble d'un département scindé en deux territoires à forte identité et aux pratiques et usages différents : le Pays Basque et le Béarn.

« On est tellement petit. Enfin le lait de brebis en Béarn, si on n'a pas le Pays Basque... tout seul on peut rien faire quoi. Que ce soit au niveau AOC ou interprofession... L'AOC quand on l'a créé aussi, il fallait que tout le département y soit. Ils voulaient pas que ce soit une vallée béarnaise, il n'y a pas assez de tonnage... il fallait que tout le monde y soit. Qui ne voulait pas ? Les structures, l'État. » (E., 2013)

Finalement, la dénomination « Brebis Pyrénées », associée au terme « Ossau-Iraty », doit permettre d'identifier un produit qui n'est pas connu (puisqu'il est nouveau).

La valeur attribuée au produit et la nature des collectifs constitués sont relativement différents. Le dossier se réfère à quelques pratiques traditionnelles en Corse, relevant d'un héritage commun aux producteurs. La valeur symbolique est prégnante et institue les producteurs – tous les producteurs - comme détenteurs légitimes et exclusifs d'une recette de fabrication (traduction partielle du patrimoine ainsi revendiqué) ; elle institue le Brocciu comme bannière de l'unité du peuple corse (Prost et al., 1994). En Pyrénées-Atlantiques, les valeurs portées par les éleveurs au sein du syndicat professionnel relèvent d'un engagement commun pour le partage de la valeur ajoutée issue d'un produit local. L'enjeu est social, plus que patrimonial ; il ne s'agit pas tant de protéger un produit traditionnel que d'assurer une forme de développement économique local appuyé sur un débouché aux frontières bien délimitées. Cela dit, ces valeurs mises en avant relèvent de la finalité attribuée au produit et de

¹² Si la politique nationale d'alors ne favorise pas ce type de réflexions, le cas du Beaufort démontre que des producteurs ont développé assez tôt une démarche de spécification de leur produit et de mise en valeur de leur façon de produire les laits et les fromages (Delfosse, 1998).

définition du collectif qui en est le détenteur. Les fromages eux-mêmes ne font pas l'objet d'une dynamique de qualification. En éludant la qualification des fromages, on autorise de multiples interprétations et pratiques d'un même produit ainsi protégé ; choix potentiellement conflictuel.

1.1.2. LE TEMPS DU DESENCHANTEMENT

Bien que la construction de ces projets d'appellation relève d'une unanimité affichée, bien que ce même processus soit acté par le journal officiel de la République française, l'AO Brocciu et l'AOC Ossau-Iraty semblent n'avoir que peu de légitimité sur le terrain. Ils ne font pas l'objet d'une mobilisation massive par les différents acteurs. Cela est notamment dû à l'absence de concertation¹³ : les appellations obtenues sont la construction d'un collectif poussé à agir vite. Par cet effet, l'obtention de l'AOC « Ossau-Iraty-brebis-Pyrénées » entraîne une réaction de la part des Ossalois, eux-mêmes se sentant dépossédés d'un bien dont ils considèrent être les dignes héritiers : le fromage d'Ossau. Ils instaurent la même dualité qu'en Corse : fermier et tradition *versus* industriel et innovation, à l'exception non négligeable que l'industriel n'est pas représenté par Société, mais par l'AOC Ossau-Iraty elle-même. Cette divergence de valeurs a pour conséquence que les éleveurs fermiers béarnais, dans leur grande majorité, n'adhèrent pas à la démarche.

De manière générale, les producteurs impliqués dans la conception des projets peinent à susciter l'adhésion des acteurs. Ces derniers ne conçoivent pas ces appellations comme des outils dans lesquels ils ont intérêt à (s')investir¹⁴. L'ensemble des laiteries et les producteurs fermiers tendent à privilégier la mise en marché de leurs produits selon une stratégie individuelle¹⁵. Si l'AO Brocciu autorise ce choix¹⁶, le développement de marques laitières en Pyrénées-Atlantiques s'inscrit en concurrence avec celui de l'AOC Ossau-Iraty¹⁷. Les Appellations ainsi obtenues n'ont pas l'effet escompté par les porteurs de projet. Elles n'instaurent pas les produits ainsi protégés au centre des systèmes productifs, elles ne constituent pas, non plus, un cadre réglementaire suffisamment puissant pour exclure Société ou même pour éviter le développement de pratiques de production et de transformation du lait non souhaitées au sein des systèmes productifs. Ainsi, au sein des appellations, certains transformateurs utilisent des techniques « modernes » (ultrafiltration en Pyrénées-Atlantiques ; chauffage à double paroi en Corse), incompatibles avec l'idée des « usages loyaux et constants » institués par le dispositif national. Elle donne lieu à la réaction défensive des éleveurs, porteurs des appellations, sans parvenir toutefois à conformer ces transformateurs réfractaires à la philosophie de l'appellation (le cas de la Corse est développée en *annexe 15*).

¹³ Ce manquement identifié ne tient pas seulement des modalités de construction locales de la démarche, mais à l'absence de lieu de concertation possible (traitement de la démarche au niveau national).

¹⁴ En Pyrénées-Atlantiques, alors que le décret est tout juste publié, les entreprises laitières, fromagerie des Chaumes en tête, expriment leur désintérêt pour une promotion collective du produit.

¹⁵ C'est cette stratégie qui conduit la Fromagerie des Chaumes à extraire l'Etorki de l'AOC et l'Abbaye de Belloc à la quitter en 1989.

¹⁶ La production de Brocciu, fromage au lactosérum, ne rentre pas en concurrence avec la production de fromages, tant dans la collecte du lait que dans la commercialisation des produits. Il instaure toutefois une forme de qualification informelle, par l'obligation de provenance corse du lait et du lactosérum.

¹⁷ Ce phénomène et les modalités de qualification respectives de ces fromages seront détaillés dans le Chapitre VIII.

1.2. ANNEES 1990 : RENFORCEMENT DES CHOIX OPERES A LA CREATION DES APPELLATIONS ET CONCRETISATION DES ESPACES DE NEGOCIATIONS

1.2.1. OPERER UN CHANGEMENT DES CAHIERS DES CHARGES

La possibilité d'évolution des appellations fromagères s'inscrit dans un contexte réglementaire double : d'une part, concernant particulièrement le Brocciu, il est reconnu comme fromage (1988) ; d'autre part, l'INAO devient l'instance nationale de gestion de l'ensemble des appellations fromagères (1990). Le passage du CNAOF à l'INAO relève d'un changement de paradigme dans la définition et la gestion des AOC fromagères (loi du 2 juillet 1990)¹⁸. Dès lors, la nécessité de mettre les appellations en conformité avec les règles permet aux acteurs de reconsidérer le cahier des charges et d'en préciser les termes.

C'est par ce changement réglementaire national que les deux appellations font l'objet d'une reconfiguration des modalités de gestion. Le syndicat de défense de l'Ossau-Iraty remodèle les différents collèges afin d'assurer la représentation de l'ensemble des acteurs du département (1992). Ainsi, le collège des producteurs est scindé en deux collèges distincts : celui des éleveurs livreurs, et celui des éleveurs fermiers associés aux caves d'affinage. Le syndicat de défense et de gestion du Brocciu est créé (1990). Sont respectivement représentés les producteurs (fermiers), les coopératives et les industriels laitiers (à l'exception de Société des Caves). Cette configuration révèle l'emprise de la transformation du lait sur sa production (non représentation des éleveurs livreurs). Elle est avalisée par l'INAO. Elle révèle aussi les changements opérés en 10 ans et l'émergence d'opérateurs à part entière : les producteurs fermiers et les producteurs livreurs en Pyrénées-Atlantiques, les transformateurs locaux en Corse qui concourent à complexifier le système (diversité des rapports au produit) (Sainte-Marie (de) et al., 1995) (*tableau 17*). En Corse, l'affirmation des transformateurs locaux tend à instaurer une dualité classique entre logique industrielle et logique fermière¹⁹. Cette évolution est renforcée par l'affirmation d'une stratégie partagée par les fromageries au sein des deux bassins. La construction des cahiers des charges (et donc la qualification du fromage) prend un caractère stratégique, impliquant une forme de délibération entre acteurs aux intérêts *a priori* divergents (Prost et al., 1994).

¹⁸ Comme nous l'avons évoqué dans le [chapitre I](#), ce changement de paradigme donne lieu à la nécessité pour les porteurs d'AOC fromagère de construire un argumentaire sur le lien de leur produit au terroir.

¹⁹ Depuis 1983, les fromagers locaux se sont progressivement constitués en une catégorie professionnelle à part entière. Contrairement à Société des Caves, ils ont une légitimité d'action en tant qu'opérateurs régionaux, autorisation l'instauration de la dualité industriel / fermier. Le choix de la DLC (Date Limite de Consommation) pour le Brocciu illustre bien cette bifurcation : fruit de la négociation entre éleveurs fermiers, elle était de 5 jours dans le décret de 1983. Sur la base d'une expertise scientifique de l'INRA, les transformateurs laitiers sont parvenus à allonger significativement la DLC du Brocciu frais sous vide à 21 jours (Sainte Marie (de) et al., 1995) ; cette condition leur permettant ainsi d'asseoir leur réseau de commercialisation extra-insulaire¹⁹. Cette modification n'est pas anodine dans la mesure où elle acte un changement de statut du Brocciu : ce dernier n'est plus l'apanage des fermiers.

Tableau 17: typologie des catégories d'acteurs présents dans les syndicats interprofessionnel de défense des AOC « historiques » en 1992

Syndicat Interprofessionnel	Catégorie d'acteur	Valeurs défendues par les portes paroles vis-à-vis du produit	Réseau de commercialisation mobilisé
AOC Brocciu	Producteurs Fermiers (550 environ) Difficulté de choisir un porte-parole	Valeur patrimoniale (à la limite de la sacralisation ?) « Ardents défenseurs de l'orthodoxie originelle, de l'authenticité immuable » (Sainte-Marie (de) et al, 1995)	Marchés de proximité (relations interpersonnelles) Ecoulement favorable du produit
	Producteurs laitiers (18)	Valeur marchande Attachement à évolution technologique du produit (perspective d'augmentation de la productivité et de croissance du marché)	Distribution régionale (pôles urbains de l'île) – épiceries et Grandes et Moyennes Surfaces Premières tentatives d'exportation sur le continent
	Coopératives (2)	Éleveurs administrateurs entre représentation des fermiers et nécessités inhérentes au caractère industriel de leur outil	Distribution régionale
	Roquefort (1) Groupe par défaut	Valeur industrielle (efficacité de la production)	Distribution régionale
AOC Ossau-Iraty	Producteurs Fermiers et affineurs (350 environs)	Valeur sociale et territoriale : l'AOC doit permettre une meilleure valorisation du lait et des fromages (prix) au pays basque, ce qui suppose une limitation de la production	Marchés de proximité Premiers travaux de commercialisation collective
	Éleveurs livreurs (2 500 environs)		/
	Transformateurs (8)	Valeur marchande Nécessité de verrouiller la segmentation du marché (AOC / Pur Brebis Pyrénées)	Distribution régionale Premier travaux de promotion en vue d'asseoir l'emprise du produit au niveau national

Les syndicats de défense des appellations d'origine représentent différentes catégories d'opérateurs aux valeurs et stratégies de valorisation du produit différentes, voire divergente. L'enjeu est tout de même de s'accorder sur une qualification collective.

La nature des négociations opérées au sein de ces instances remodelées va donc être le résultat de l'évolution des acteurs en présence et de leur stratégie de valorisation, mais aussi être la conséquence des événements ayant eu lieu la décennie précédente. En Corse, l'enjeu essentiel reste les critères de fabrication de l'AOC Brocciu, sur lesquels fermiers et transformateurs négocient²⁰ : l'annexe 16 présente les principales modifications opérées sur le cahier des charges et souligne celles liées à la dualité fermier / industriel. En Pyrénées-Atlantiques, ce sont particulièrement les critères de production de lait qui sont ciblés par les éleveurs livreurs et fermiers dans la modification du cahier des charges (annexe 17). Ils sont le résultat direct de la crise de surproduction de 1991 en Pyrénées-Atlantiques :

« Les éleveurs avaient d'autres chats à fouetter, ils étaient en train de s'acclimater à l'ensilage, en train d'augmenter leur troupeau, en train de faire de nouveaux bâtiments et donc ils ne s'intéressaient

²⁰ Un comité technique est créé afin d'accompagner les professionnels dans leur démarche, il est constitué de l'administration (INAO et Fraudes), des acteurs du développement (chambres d'agriculture) et de la recherche (LRDE) (Sainte Marie et al., 1995). Ce comité joue le rôle de stabilisateur dans un système en cours de construction (aide technique et organisationnelle à la construction d'un référentiel sur lequel construire la qualité du Brocciu) et sujet à un fort turn-over (engagement intermittent de nombreux participants qui prolonge la période de délibération).

pas du tout à la question. Ils étaient sous-représentés d'ailleurs. C'était une construction de spécialistes, qui n'avait pas d'adhésion. Et il y a eu la crise en 1991, il y a eu des manifestations, des occupations de laiteries, je vous passe les détails. L'un des points fondamentaux qui a changé là c'est que les éleveurs vendeurs de lait sont devenus acteurs de la filière fromagère. Enfin une partie d'entre eux en tout cas. C'est-à-dire qu'ils ont compris que leur seul salut, c'était le fromage. Ça ne servait à rien de se penser producteur de lait comme on est producteur de lait de vache : on livre le lait, on ne se préoccupe pas de ce qu'il devient le lait. Tandis que là, une différence je pense, il y a une partie des producteurs qui ont compris qu'il fallait s'intéresser au fromage. Si le fromage ne se vendait pas bien, s'il y avait surstock... Et donc là les vendeurs de lait, les éleveurs ont découvert l'importance du lait.

L'AOC donne à l'éleveur qui commercialise le lait un pouvoir. Ça a entraîné une meilleure représentation des éleveurs de l'AOC. » (I., éleveur livreur, 2013)

La crise de 1991 a prouvé aux éleveurs que l'intensification des élevages ovins laitiers représente un risque (surproduction et baisse du prix du lait, pénalisation des productions réalisées sur une plus petite échelle), s'il n'est pas maîtrisé. Ce risque devient une menace concrétisée par l'élevage de brebis Lacaune, plus productives, dans le département et particulièrement en zone de coteaux ou de plaine. De nouveau, la valeur de « développement local » est investie dans l'AOC Ossau-Iraty par les éleveurs, mais elle se traduit par l'exclusion des « lacaunistes » et l'instauration de nouvelles frontières selon une logique géophysique et productive (montagne, zone traditionnelle d'élevage), plutôt qu'administrative (le département). Ces choix qui concernent particulièrement les éleveurs ne sont pas contradictoires avec la politique développée par les entreprises : ces dernières ont avant tout développé leurs propres marques (qui sont alors reconnues) ; la possible diminution des volumes concomitante à l'évolution du cahier des charges ne menace donc pas cette stratégie²¹.

Par ces choix, qu'il s'agisse du Brocciu ou de l'Ossau-Iraty, les acteurs opèrent aussi un évitement des points de tension, peut-être parce que trop conflictuels ou nécessitant un véritable débat de fond : le cas des conditions de production des laits (Corse et Pyrénées-Atlantiques), et celui des modalités de fabrication²² (Pyrénées-Atlantiques) ne sont pas (ou peu) traités. Cela étant, les races locales sont spécifiées, et, dans le cas de la Corse, à l'initiative de la commission d'enquête de l'INAO, on précise les conditions d'alimentation. Quoiqu'il en soit, l'évolution des formes de négociations et des parties prenantes au sein des deux bassins met en lumière une bifurcation dans la représentation des acteurs de l'outil « AOC » : i) il s'agit d'un outil collectif (intégration de l'ensemble des parties prenantes) ; ii) il s'agit de définir le produit *pour soi* et non vis-à-vis d'un extérieur. Par conséquent, l'exclusion de Société de la démarche (ou l'animosité vis-à-vis de celle-ci) n'est plus pertinente aux yeux des acteurs.

²¹ La seule entreprise qui aurait pu s'opposer à ce choix est la fromagerie des Chaumes, qui a retiré son produit phare de l'AOC en 1989. Elle n'a donc pas intérêt à faire front dans ce cadre.

²² On peut supposer que la nature double du produit (Béarnaise et Basque, fermière et industrielle) entrave la mise en œuvre d'une délibération ayant pour finalité la définition d'une qualité partagée, participant ainsi à la définition d'une qualité par la provenance (montagnes des Pyrénées-Atlantiques) et par défaut (l'AOC n'est pas l'Etoriki).

1.2.2. APPROPRIATION OU ENROLEMENT ? LE ROLE DES CONTROLES

Une fois les décrets officialisés (1998 en Corse, 1996 en Pyrénées-Atlantiques), les porteurs des AOC doivent construire un système de contrôle conforme à la réglementation²³. Cette injonction réglementaire instaure l'engagement des professionnels, éleveurs et transformateurs, dans les procédures de contrôles, non plus seulement dans la construction des cahiers des charges (multiplication des professionnels concernés) (Guerrini et Prost, 2001) ; elle met par ailleurs tous les opérateurs sur un même pied d'égalité (être conforme à l'AOC ou non), indépendamment des orientations productives. Au sein des deux bassins, elle entraîne une modification dans la représentativité des différentes catégories d'acteurs au sein des syndicats. Ainsi, en Corse, les apporteurs sont représentés au sein du syndicat en 2003²⁴ (création d'un nouveau collègue). « *Eux aussi sont directement concernés par l'Appellation, Eux aussi doivent demander leur agrément, eux aussi seront contrôlés.* » (Assemblée Générale du syndicat interprofessionnel de l'AOP Brocciu, rapport moral, 3 juillet 1998). Si un collègue est créé, le mode de fonctionnement reste toutefois appuyé sur une logique sectorielle : chaque laiterie fait parvenir les Déclaration d'Aptitude de leurs apporteurs. Ce mode de fonctionnement est permis à la fois par l'absence de syndicats de producteurs responsables d'une telle action, et par le postulat que tous les éleveurs apporteurs corses adhèrent à l'AOP Brocciu ; selon cette configuration, il tend à renforcer la position des laiteries.

En Pyrénées-Atlantiques, les collèges ne sont pas reconsidérés, mais les modalités de représentation le sont (changement de statut en 1999) : elles adoptent un ancrage spatial supérieur (représentation par secteurs) garantissant notamment la représentation des béarnais dans une filière dont le centre névralgique est au Pays Basque (en termes de proportions d'éleveurs livreurs et de transformateurs) ; la gouvernance est instaurée en deux échelons (porteurs de voix, conseil d'administration)²⁵. L'enjeu est, pour les porteurs de l'AOP, de mettre en adéquation la réalité (adhésion des béarnais) avec l'image du produit (Pays Basque et Béarn). Cette reconfiguration est vue comme une opportunité de construire une cohérence territoriale dans la représentativité des éleveurs (fermiers).

Les outils AOC ont donc été consolidés, notamment par l'investissement supérieur des acteurs concernés. Cependant, ils restent fragiles et dépendent entièrement de la volonté des acteurs à s'en saisir et de la capacité de l'espace ainsi créé à fédérer l'ensemble des opérateurs et à cadrer les comportements (concrétisation des AOP par les contrôles). Par ailleurs,

²³ Chaque syndicat interprofessionnel est adossé à deux commissions d'agrément (commission d'agrément des conditions de production, commission d'agrément produit) qui doivent assurer le bon respect des règles dans la production du fromage (élevages soumis à une Déclaration d'aptitude et laiteries) et des critères organoleptiques (dégustation par un jury).

²⁴ La motion a été proposée pour la première fois à l'Assemblée Générale de 1998, mais on retrouve des traces du collège « apporteurs » à partir de l'AG de 2003. Il en découle la fusion du collège coopérative et des laiteries privées en un seul collège des transformateurs et affineurs – acheteurs de lait.

²⁵ Les différentes professions sont représentées par famille (producteurs livreurs, transformateurs, producteurs fermiers). Les représentants de chaque famille (respectivement 8, 8 et 3) sont élus par des porteurs de voix (respectivement 45 et 21). Ces mêmes porteurs de voix sont élus par leur profession respective au cours d'assemblées générales de secteur. Dans le cas des livreurs, les élections sont réalisées par appartenance à chaque laiterie. Dans le cas des fermiers, les élus à l'origine de ce changement de statuts sont particulièrement attachés à la nécessité de représenter Basques et Béarnais au sein de l'AOC.

l’absence de règles à certaines étapes du processus productif laisse grandes ouvertes les possibilités d’évolution de ces AOC ainsi que les risques de multiplication des tensions.

1.3. ANNEES 2000 : OCCUPER OU DESERTER L’OUTIL ?

Le début des années 2000 est une période de divergence entre l’AOC Ossau-Iraty et l’AOC Brocciu. L’AOC Ossau-Iraty devient un espace convoité : il constitue potentiellement un outil de développement dont il convient de se saisir (orienter la forme de développement) (1.3.1). Il s’agit aussi d’en faire un outil incontournable pour l’ensemble des acteurs du système productif. L’AOC Brocciu subit la défection progressive des éleveurs fermiers, menant à la réduction de l’espace de négociation aux seuls industriels, phénomène dont il s’agit de questionner la réversibilité (1.3.2).

1.3.1. L’AOC OSSAU-IRATY, ENJEU DE POUVOIR :

LES ENJEUX DES MODIFICATIONS SUCCESSIVES DU CAHIER DES CHARGES

Dans la période récente, il est possible d’identifier trois objets distincts donnant lieu à des formes de négociation différentes (tableau 18).

Tableau 18: caractérisation des objets négociés depuis 2000 au sein de l’AOC Ossau-Iraty

Objet	Systèmes d’élevage	Fabrication du produit		Distinction entre Béarn et Pays Basque
Date	2000	2003		2010
collectif à l’initiative	Conseil d’administration de l’AOC (« Ancienne équipe »)	Etat (décret appellations d’origine fromagères)	Collège fermier	Collège fermier
Mesures originales proposées	Alimentation (interdiction de l’aliment complet ; interdiction partielle des fourrages fermentés)	Interdiction traitement de croûte (acétate de polyvinyle et natamycine)	Marquage des fromages	Commissions de contrôle distinctes (fromages fermiers basques / fromages fermiers béarnais)
	Niveau de production (limitation de la fertilisation des prairies, limitation de la productivité des brebis)	Interdiction report sous vide (sous réserve argumentaire)		Intégration du Pont long dans l’aire d’appellation
	Saison de production			Reconnaissance de la mention « estives »
Opérateurs concernés et investis	Fermiers + producteurs livreurs affiliés à ELB	Fermiers		Fermiers basques
	Producteurs livreurs (particulièrement syndicat des producteurs de Pyrenefrom) et principales laiteries (particulièrement Pyrenefrom)	Principales industries et coopératives fermières		Fermiers béarnais (particulièrement Ossalois)

1.3.1.1. Les enjeux d'appropriation de l'outil

L'AOP Ossau-Iraty, par les modifications successives des conditions d'élevage (*annexe 18*) rend explicite les tiraillements qui transcendent le système productif et plus particulièrement les éleveurs. Ces évolutions signalent les perceptions divergentes de l'avenir de l'activité agricole et des conditions de sa pérennité (Quel rôle donner à l'AOC ?) (*figure 54*). Pour certains, l'ancrage du produit est défini par la provenance (nombre d'éleveurs produisant du lait dans les Pyrénées-Atlantiques) et par défaut (l'origine, c'est ne pas être en Lacaune), ce qui justifie par ailleurs une mise en équivalence entre produits de marque et l'AOC (qualifiés de la même manière). L'AOC est un outil qui fait office de rempart face à la progression d'un modèle productif symbolisé par l'élevage de brebis Lacaune. Pour d'autres, il est essentiel de conférer au produit une identité à part entière à travers des attributs spécifiques. L'AOC est un outil de développement et de maintien de systèmes d'élevage traditionnels, moins tributaires d'impératifs de productivité ; cela doit se traduire dans les qualités intrinsèques du produit (goût). Le CNPL devient par la même occasion juge (faire pencher la balance...) et partie (... dans le sens de la philosophie de l'INAO et de l'UE) des délibérations en cours.

Cette scission entre éleveurs (modèles agricoles et syndicats agricoles²⁶) est par ailleurs adossée à un conflit d'intérêts entre éleveurs fermiers et laiteries industrielles, et se transpose donc dans les critères de transformation de l'AOC. Les modalités de négociation n'ont pas la même configuration : le CNPL devient un espace de négociation, en substitut de l'absence d'échanges directs entre fermiers et laiteries au sein du syndicat interprofessionnel²⁷. Dans la lignée des orientations de l'Union Européenne vis-à-vis des indications géographiques, le décret relatif au fromage sous appellation a été modifié en 2003 et interdit l'usage de produits de traitement de croûte (natamycine et acétate de polyvinyle²⁸), le report sous vide, etc., sont interdits à terme (31 août 2008). La famille laitière de l'AOC Ossau-Iraty, et la coopérative des fermiers Basco-Béarnais, résiste particulièrement à une telle évolution, jugeant que ces pratiques sont indissociables des modes de commercialisation de l'AOC²⁹.

²⁶ Les positionnements syndicaux sont prégnants entre ELB qui souhaite aller plus loin dans les mesures de restriction de l'alimentation et celui du syndicat des producteurs de lait de Pyrenefrom, d'ascendance FDSEA, contre l'interdiction des fourrages fermentés (inclure le plus grand nombre d'éleveurs dans la démarche).

²⁷ Les élus du syndicat Ossau-Iraty se montrent relativement intransigeants vis-à-vis de l'évolution des conditions de production, mais leur comportement est tout autre vis-à-vis des modifications des conditions de transformation du lait. Il y a une définition plus précise des différentes étapes de fabrications, et une prolongation de la durée minimum d'affinage ; mais les traitements et additifs ne font pas l'objet de restrictions particulières.

²⁸ La natamycine est un antibiotique utilisé en traitement de surface en préventif systématique. L'acétate de polyvinyle est une résine de polymère utilisée pour le collage des bois, tissus, papiers. En fromagerie, c'est un film plastique qui recouvre la croûte et la stabilise. L'usage de ces produits permet une meilleure tenue des fromages vendus en portion et ce plus longtemps (prolongation de la DLC). Le CNPL rappelle que l'usage de tels produits est incompatible avec l'orientation recherchée par le syndicat (évolution des règles de production du lait et son argumentaire) et, plus généralement, avec l'image d'un produit AOC. L'extension de la période dérogatoire doit permettre de trouver des alternatives à l'usage de ces produits.

²⁹ Le traitement de croûte est estimé indispensable dans le cas de la distribution en libre service (GMS) (60% des volumes commercialisés en Ossau-Iraty).

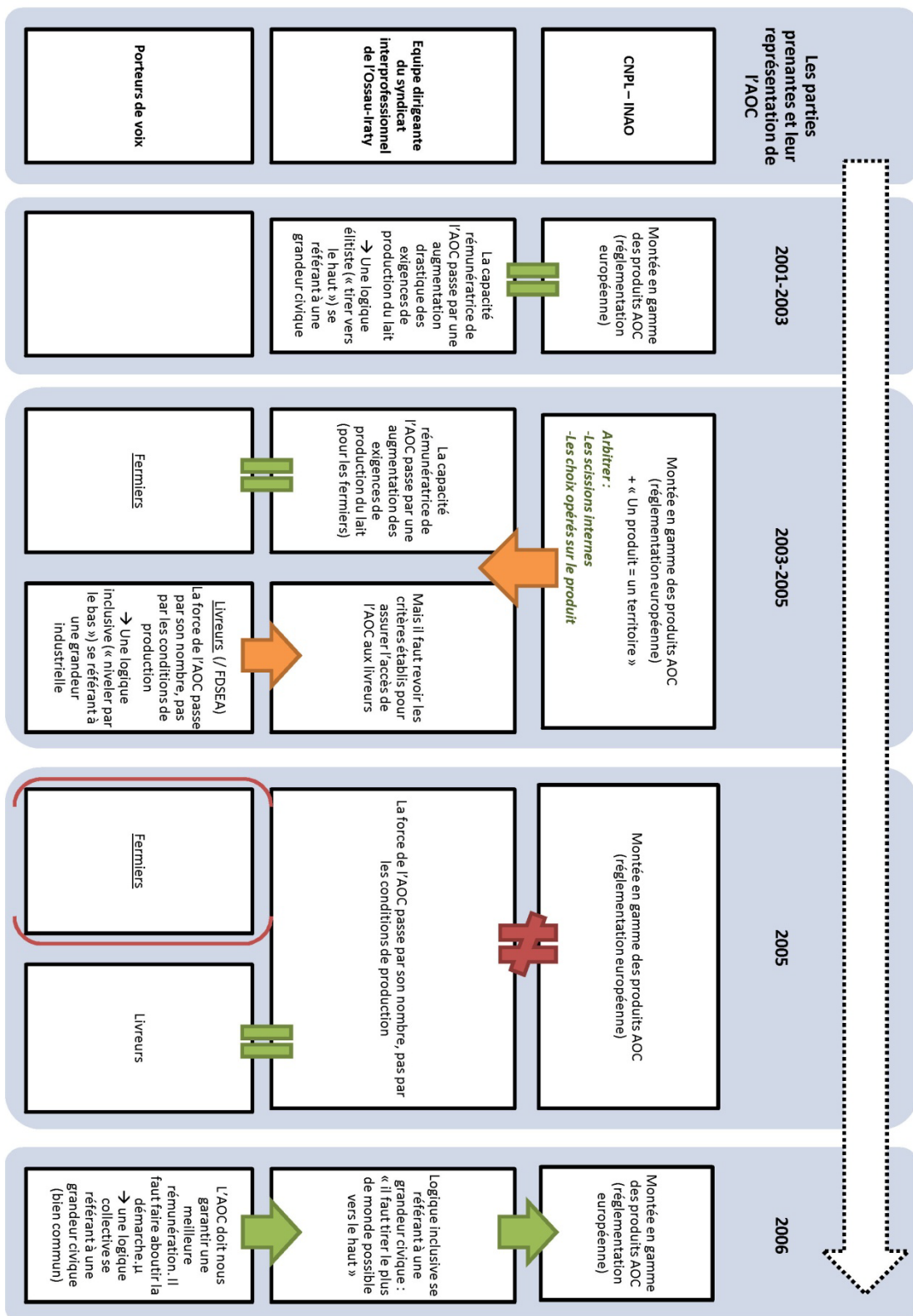


Figure 54: représentation schématique de l'évolution des valeurs associées à l'outil et de son influence sur l'orientation du cahier des charges

Six ans de délibérations au sein de l'AOP Ossau-Iraty permettent aux différentes parties prenantes d'aboutir à un accord basé sur la convergence des valeurs associées au fromage AOP.

On tend finalement à avoir un cahier des charges dichotomique où les exigences ont été renforcées au niveau de la production du lait, dans un objectif de mise en cohérence entre image du produit et conditions de production ; où les exigences sur les conditions de fabrications font l'objet de modifications drivées par l'INAO et l'Union Européenne. Bien que cette dimension ait été amendée, la fabrication reste un objet d'évitement entre laitiers qui s'inscrivent dans une logique industrielle, tout en captant une part important de la valeur ajoutée de l'AOC. L'AOC reste un outil qui fait donc l'objet de deux modalités d'appropriation distinctes entre opérateurs ayant une logique relativement sectorielle et opérateurs ayant une approche plus territoriale.

1.3.1.2. Les enjeux d'adhésion à l'outil

- Adhésion des producteurs fermiers

Par les choix opérés au sein de l'AOP (double identité du fromage), d'autres qualifications fromagères se sont affirmées en marge. Nous nous sommes particulièrement intéressés à la foire du fromage d'Ossau et au salon agricole Lurrama³⁰. Les porteurs de projet ont une finalité distincte, une représentation différente de l'AOP historique et entretiennent des relations variables avec cette dernière (*annexe 19*). Ces événements jouissent d'une réputation au sein des populations locales comme vis-à-vis des collectivités territoriales. Ils sont reconnus comme phénomène local (et politique) et comme événement touristique. Les collectifs organisateurs portent ainsi une certaine légitimité à construire ces espaces de mise en scène et, par là, de qualification des fromages. Au sein du salon agricole Lurrama, est mise en avant la diversité fromagère basque existant au sein d'un même cadre, celui de la marque Idoki. L'identité territoriale des hommes et des fromages y est donc puissante, mais elle s'inscrit dans le cadre prescrit par l'AOP Ossau-Iraty. La foire au fromage de Laruns incarne la stratégie entreprise par une partie des éleveurs béarnais, de travailler à une qualification qui leur est propre. Elle est adossée à la construction d'une marque collective, fromage d'estives, portée par l'AET3V et caractérisée au sein du concours de la Foire de Laruns³¹.

Une poignée d'éleveurs fermiers béarnais s'est tout de même attachée à l'AOC Ossau-Iraty : ces derniers ont décidé d'intégrer l'outil pour le faire changer de l'intérieur, à partir de la fin des années 1990. Ils occupent un rôle actif au sein du conseil d'administration. Ils portent ainsi l'identité professionnelle fermière (au-delà des dissensions territoriales) au sein du syndicat interprofessionnel de l'Ossau-Iraty³². En Pyrénées-Atlantiques, les représentants de l'AOP Ossau-Iraty travaillent ainsi à fédérer ces réfractaires emblématiques et remodelent le

³⁰ Ces foires sont le résultat d'un processus long de (re)construction d'une identité commune, de (ré)appropriation d'un événement historique, soumis à des facteurs d'origines multiples (enjeux de développement rural notamment), mais nous les étudierons, dans ce manuscrit, dans leur dimension politique, sectorielle et productive : dans quelle mesure ces événements et ce qu'ils traduisent influencent les choix opérés au sein des institutions ? Plus particulièrement au sein des syndicats gérant les AOP historiques ?

³¹ Un autre collectif Béarnais a aussi construit son propre dossier d'appellation du fromage Béarnais, réunissant les trois hautes vallées, projet refusé par l'INAO (antériorité de l'Ossau-Iraty).

³² La nouvelle génération commence à se substituer à l'ancienne dans les instances représentatives (AET3V principalement), et il semblerait que cette stratégie de distinction fermier / industrie permette l'affirmation d'une coopération entre basques et béarnais au sein de l'AOP.

cahier des charges de l'AOP Ossau-Iraty en conséquence³³. Ils sont dans une démarche de séduction des Béarnais, particulièrement des Ossalois. Ainsi, le pont long, surface située au nord de Pau et appartenant au syndicat d'estives de Laruns a été intégrée à l'aire d'appellation, la distinction entre laitier et fermier a été renforcée par le marquage des fromages, la dénomination « estives » a elle aussi été intégrée dans le cahier des charges. Jusqu'alors reconnu sous forme de marque, fortement mobilisée par les éleveurs transhumants du Béarn (AET3V), le fromage d'estives a dès lors un ancrage spatial : celui des montagnes et des vallées du Béarn et du Pays Basque. La distinction entre fromage basque et fromage béarnais est ainsi reconnue par les professionnels, et tend à faire l'objet d'une mise en scène marchande. Ces fromages font l'objet de valorisations collectives différentes. Elles sont par ailleurs intégrées au sein de l'ODG AOP Ossau-Iraty : il existe deux commissions distinctes d'agrément des produits fermiers (basque et béarnais). Pourtant, ce phénomène n'est pas traduit dans les choix institutionnels de qualification : l'AOC reste Ossau-Iraty (et non Ossau et Iraty).

Au cœur des interactions entre ces différentes formes de valorisation territoriale se pose la question de la légitimité à produire et valoriser tel ou tel fromage. Les représentants tacites des bergers Ossalois s'inscrivent dans ce domaine, rappelant leur antériorité et leur appartenance valléenne comme forme de légitimation de leur existence et de reconnaissance de leur produit. Ce discours rappelle, sans nul doute, les conditions de construction de l'AO Brocciu au début des années 1980. En fait, cet ensemble argumentaire est progressivement dépouillé de sa dimension matérielle et productive, à mesure que l'identité du fromage d'Ossau est traduite et reconnue dans le cahier des charges de l'AOP. Aujourd'hui, il est principalement réduit à un conflit identitaire, tant professionnel (fermiers *versus* laiteries) que territorial (basque *versus* béarnais, en référence aux hommes, plus qu'aux fromages et aux orientations productives).

- *Adhésion des laiteries*

Comme nous l'avons rapidement évoqué précédemment, la nature des modifications opérées au cours des années 2000 est contradictoire dans la mesure où elle est menée par deux collectifs différents aux stratégies de valorisation distinctes : les éleveurs d'une part, les laiteries (les plus importantes) d'autre part. L'enjeu pour les éleveurs livreurs (particulièrement) est de travailler à un alignement des stratégies et des pratiques, autrement dit d'instaurer un cadre qui assure l'usage prédominant de l'AOP par les laiteries³⁴. Ces mêmes éleveurs ont bien compris que l'action par la négociation directe et la contrainte (l'instauration de nouvelles règles restrictives au sein de l'AOP) ne serait pas efficace dans une telle négociation.

« Si on fait une promotion efficace, c'est le consommateur qui peut influencer les entreprises. Si le consommateur est demandeur de fromage AOC, ça peut avoir une influence sur la transformation par

³³ Il ne faut pas nier, par ailleurs, la nature publique de l'Ossau-Iraty et la capacité de l'AOC à conditionner l'accès aux aides publiques (aide à l'installation, plan bâtiment) en partenariat avec les collectivités locales (conseil général, conseil régional), condition qui pousse des éleveurs réticents à adhérer à la démarche.

³⁴ Rappelons qu'aujourd'hui, seul 1/3 des fromages sont commercialisés sous la dénomination AOP Ossau-Iraty, alors que 70% du lait (85% des producteurs) produit dans le département est conforme au cahier des charges.

les entreprises. (...) Dans trois ans, on fait un bilan. Ce sera avant la suppression de l'ensilage. Ou bien on va dans le bon sens et les entreprises sont demandeurs de lait AOC et y a de la transformation en face et alors on devra avoir une rémunération supplémentaire sur le lait. Et là on va jouer le jeu. Mais si dans trois ans on est au même niveau de transformation, ce ne sera pas la peine d'interdire les gens de donner de l'ensilage alors qu'on sait pertinemment que leur lait ne sera pas transformé en AOC. Il faudra arrêter de faire du cinéma quoi. » (L., éleveur livreur à Pyrenefrom, 2013).

1.3.2. LA PETITE MORT DE L'AOP BROCCIU

« *Si notre assemblée générale de l'année dernière était celle de l'euphorie du nouveau décret d'AOC, celle de cette année est plutôt celle de la stagnation et de la démobilisation.* » (Assemblée Générale du syndicat interprofessionnel de défense de l'AOP Brocciu, rapport moral, 12 juillet 1999). Cette difficulté d'engagement marque la réticence des éleveurs fermiers à adhérer à une démarche qui profite aux industriels³⁵, et dont ils ne profitent pas dans la vente en circuit court qui suffit à assurer leur notoriété ; elle est signalée par leur tendance à adopter la stratégie de la chaise vide. Elle acte en contrepartie (et comme nous allons le voir) le début d'une forme d'industrialisation de l'AOP Brocciu, tant dans les acteurs décisionnaires que dans les mesures prises.

« *Le Brocciu est un produit identitaire corse. Le banaliser pour en faire un produit marketing et commercial revient à renier l'essence même de ce que nous sommes. D'ici 2006, les troupeaux de producteurs prétendant à l'obtention de l'AOC devront obligatoirement être en race Corse.* » (Assemblée Générale du syndicat interprofessionnel de l'AOP Brocciu, rapport moral, 3 novembre 2004). Les acteurs investis dans la démarche, qu'ils soient fermiers, apporteurs ou laitiers, démontrent leur intérêt pour l'AOP et leur attachement au produit. L'enjeu est alors pour eux de rendre incontournables les règles construites précédemment, sans quoi le risque reste de creuser la distance entre le produit sous appellation et ses racines traditionnelles et identitaires. Or, les années 2000 marquent aussi le début de sous-production laitière insulaire et l'affirmation d'une suspicion de fraude à l'égard des laitiers, assise notamment sur la difficulté, pour des acteurs apprenants, de contrôler les pratiques des fromageries. Dans un contexte de défiance grandissante entre les différents opérateurs, dont 2008 en marque le paroxysme³⁶, l'AOP Brocciu finit par connaître une forme d'abandon. Les acteurs démissionnaires assoient ainsi un processus de défection en cours depuis la publication du décret de 1998, concernant particulièrement les fermiers : d'abord la base, puis les représentants. Ce jeu de chaises musicales a par ailleurs une traduction politique dans l'ensemble du système productif, au sein des syndicats à vocation générale (FDSEA *versus* Via Campagnola) et des associations fermières (U Casgile *versus* Casgile Casanu). En 2010,

³⁵ Comme nous l'avons vu (1.2), la décennie précédente a marqué l'élargissement des détenteurs de l'AOP Brocciu, des fermiers aux fermiers et transformateurs laitiers ; élargissement qui s'est accompagné d'une modification des règles au profit de ces derniers (DLC allongée par exemple) et d'un alignement de la qualité entre produit fermier et produit laitier, phénomène difficile à accepter pour les « dignes détenteurs de la tradition » alors mêmes qu'ils questionnent la légitimité des laitiers à fabriquer du Brocciu (Guerrini et Prost, 2001). Par ailleurs, ces derniers doivent désormais se soumettre à l'exercice du contrôle, c'est-à-dire soumettre leur méthode de fabrication au regard d'un jury « extérieur ».

³⁶ Comme nous l'avons vu dans le [chapitre IV](#), en 2008, une partie des élus de l'ILOCC a démissionné. Ces derniers se sont aussi progressivement désengagés de l'AOP Brocciu. Ces deux instances catalysent en effet toute la problématique opposant les acteurs : celle de l'importation de lait, et surtout, de transparence sur l'origine du lait.

l'INAO met les élus au pied du mur : il faut assurer le bon fonctionnement de l'AOP, autrement elle disparaîtra. Compte tenu de la situation, c'est l'ILOCC qui prend en charge l'AOP Brocciu. La mise sous tutelle de l'AOC Brocciu par l'interprofession peut paraître logique dans une représentation sectorielle de la production, mais elle renforce une certaine méfiance vis-à-vis de l'outil de la part de fermiers et d'apporteurs : cet événement confirme qu'il est « aux mains des industriels ».

- *Vers la privatisation d'un bien commun*

La remise en marche de l'AOC (2010-2012) n'est pas accompagnée de la relance d'une dynamique collective. L'objectif premier est bien évidemment de réinstaurer les cotisations et les contrôles, de relancer la promotion (créer une unité de façade). Cependant, la communication interne et le travail relatif à la reconstruction de l'action collective nécessaire au bon fonctionnement de l'outil ne sont pas réalisés. L'appropriation collective de l'outil est donc contestée, elle reste minimale, et bénéficie à une poignée d'acteurs. En effet, par un double effet de défection par une partie des représentants (apporteurs d'ascendance Via Campagnola et fermiers adhérant à Casgiu Casanu) et d'appropriation par les représentants restants (apporteurs, fermiers adhérant à U Casgile et laiteries les plus massives), le syndicat opère dès lors comme un club fermé, dont les conditions d'accès et les modes de délibération sont peu explicites.

Au sein même de l'ODG, alors que les collectifs représentés diminuent progressivement, on observe la convergence de ces intérêts vers une représentation unique de ce que doit être l'AOP : la mise en scène d'un produit « haut-de-gamme », inscrit dans une gamme de fromages, dont la réputation n'est pas fondée. L'enjeu n'est pas de définir ce qu'est le produit mais ce qu'il projette (promotion d'une image). Cette configuration est par ailleurs renforcée dans le cadre de l'ouverture d'une démarche de modification du cahier des charges récente (2014). En effet, la mise en œuvre des contrôles par un organisme extérieur à partir de cette année-là met en avant différents types de manquements ; manquements auquel il convient d'adapter le cahier des charges (*tableau 19*).

Tableau 19: manquements au cahier des charges observés et modification du cahier des charges (2014-2015)

Type de mesure	Mesures concernées par les manquements mis en évidence par application des contrôles par CERTIPAQ (AG 21/01/2014)	Travail de modification du cahier des charges (janvier 2015)	Travail modification du cahier des charges (février 2015)
Production de lait	Part de la complémentation <20% extérieur	Maximum autorisé par union européenne – faire en fonction des gros (Cette)	
Délais de fabrication	Délai de report du lait < 40h après dernière traite	Délai de report des laits et lactosérum selon couple {pH ; T}, non plus en termes de temps.	
	Délai d'utilisation du lactosérum <24h		
Fabrication			Autoriser des modes de chauffages alternatifs à la flamme nue ?
Format	Forme tronconique respectée, taille non	Agrandir les fourchettes autorisées	
Cotisations	Non règlement ou apporteurs non habilités (laiteries)	/	/

La modification du cahier des charges de l'AOP Brocciu a pour but de permettre la conformité du plus grand nombre d'opérateurs aux conditions de production et de fabrication, quitte à revenir sur des mesures emblématiques et entérinées comme le chauffage direct à flamme nue.

La relance d'un travail de modification du décret de l'AOP Brocciu est aussi l'occasion pour les acteurs en présence de retravailler sur une mesure qui semblait pourtant acquise : le chauffage exclusif à la flamme directe³⁷. L'argumentaire construit en faveur de l'élargissement des pratiques de chauffage autorisées est appuyé sur une interprétation spécifique de l'histoire de l'AOP Brocciu : tant dans les entretiens individuels que lors des réunions de l'ODG, la remise en question du chauffage à flamme directe ne tient pas seulement de son caractère « dépassé », mais aussi des conditions de la mise en œuvre de cette obligation. Ainsi, l'instauration de l'obligation ne tient pas de son caractère artisanal, de sa capacité à traduire (en partie) le caractère spécifique du produit, elle est limitée à sa dimension stratégique de l'époque.

En se référant à cet ensemble industriel de valeurs les acteurs décisionnaires adoptent une logique inclusive et laxiste pour favoriser la production laitière : autoriser l'origine extérieure de la complémentation des brebis autant que possible (à la limite de ce qui est imposé par l'UE) et laisser libre choix aux transformateurs d'interdire ou non l'usage d'aliments OGM. Par ce biais, l'AOP Brocciu est aussi producteur d'exclusions : les éleveurs apporteurs étant automatiquement adhérents à l'AOP (non discrimination des laits à l'entrée en fromagerie), ils ont tous voix au chapitre sans être partie prenante du processus³⁸ ; par la défection progressive des fermiers, ne restent que des professionnels se positionnant sur le même axe stratégique que les laiteries ; par l'absence d'espace de négociation et de communication interne, le niveau d'implication des fromageries artisanales est faible.

La construction et le respect du cahier des charges restent finalement du domaine du privé, voire de l'ordre du domestique (gestion des non conformités dans l'entre soi du syndicat). En fait, les délibérations au cœur de l'ODG ne relèvent pas de ces non conformités mais des usages de l'AOP en marge. En effet, de nombreux fermiers ne sont pas adhérents à l'AOP, mais produisent et commercialisent du Brocciu. Cette situation révèle deux phénomènes concomitants : i) l'AOP Brocciu est peu crédible pour une partie des producteurs, ce qui conduit à l'évitement de l'appellation par ces derniers ; ii) les détenteurs de l'AOP restent les dépositaires de la ressource, ce qui leur permet de s'instaurer comme acteurs légitimes face au marché ; iii) ils ne sont pas pour autant légitimes localement pour dénoncer ce type d'évitement, qui reste abordé essentiellement en interne.

- *Le questionnement de la légitimité locale de l'AOP Brocciu*

³⁷ Si la proposition de réviser cette mesure est dans un premier temps considérée avec circonspection (février 2015), elle est aujourd'hui entérinée par le collectif décisionnaire (juin 2016). Les justifications sont multiples et relèvent du domaine industriel : inadéquation du chauffage direct à des cuves de 1000 litres ou plus (hétérogénéité de la qualité organoleptique et de texture des produits finis), amélioration du rendement fromager par l'usage des cuves à doubles parois, problématique de la sécurité au travail pour la pratique de la flamme nue ; il s'agit des arguments principaux d'élargissement des modes de chauffage autorisés.

³⁸ La reconfiguration des conditions de contrôle de production a par ailleurs réduit leur intervention dans le fonctionnement de l'AOP. Autrement dit, ils n'ont plus d'espace dans lequel faire preuve d'engagement collectif. L'engagement individuel est réduit au minimum par l'adhésion systématique.

Les choix réalisés au sein de l'AOP Brocciu alimentent la défection des acteurs : de l'opposition politique, elle s'élargit à une problématique de partage de la réputation du produit, à son altération et à un détournement des rentes. L'AOP Brocciu est questionné dans sa légitimité à fédérer des produits à la qualité semblable, et donc à générer positivement et durablement la réputation d'un produit.

« Le fait d'être regroupé sous cette AOP ça vous rend solidaire de produits qui ne respectent pas les critères et qui ne respectent pas la qualité. J'ai eu beaucoup de client qui me disaient « on a acheté du Brocciu, on n'a pas aimé ou alors on s'est forcé à le finir parce qu'on l'avait acheté. » Ce n'est pas normal. Et puis en bout d'année vous recevez votre cotisation à payer. (...) et puis maintenant je réalise que je suis obligée de rentrer dans cette démarche parce que sinon je n'ai plus le droit d'utiliser le mot Brocciu. (...) J'ai vraiment l'impression d'être dépossédée de quelque chose ... qui ne leur appartient pas. » (B., fromager local, 2013)

Ce propos peut être illustré à travers la comparution en 2013 de la fromagerie Ottavi pour fraude (usurpation de la dénomination AOP Brocciu). Le directeur de la fromagerie Ottavi est alors président de l'ILOCC. Alors qu'auparavant, le syndicat s'est toujours porté partie civile dans ce type d'affaires, il ne s'est pas manifesté et Casgiu Casanu s'est porté partie civile dans l'affaire³⁹. Cet événement indique la naissance d'un contre pouvoir, non pas au sein de l'ODG, mais en marge, par l'affirmation de l'association fermière Casgiu Casanu en tant qu'instance légitime à faire obstacle aux dérives autorisées par l'ODG. Par effet de ricochet, cet événement donne corps à Casgiu Casanu comme contestataire public et représentant légitime des produits fromagers traditionnels corses. Cela dit, ce positionnement extérieur, de garde-fou, ne permet pas l'instauration de négociations concrètes au sein de l'ODG concernant l'outil AOP lui-même. Aujourd'hui, celui-ci n'est plus un espace de négociation. Cette configuration, - l'absence de contre-pouvoir face à la stratégie industrielle des représentants officiels - entraîne le retour (consensuel) de ces derniers à des débats *a priori* entérinés comme les conditions de report du lait ou le chauffage du lactosérum, au prix d'une perte de crédibilité de l'AOC. On assiste finalement à différentes conceptions de l'outil AOP, conceptions qui se dessinent au sein de l'ODG, mais aussi en marge (*figure 55*).

³⁹Cf. [chapitre IV](#) et [annexe 10](#). Après condamnation du fromager puis délibération au sein de l'ODG, une motion est toutefois adoptée : porter plainte pour toute fraude à l'encontre de l'AOP Brocciu.

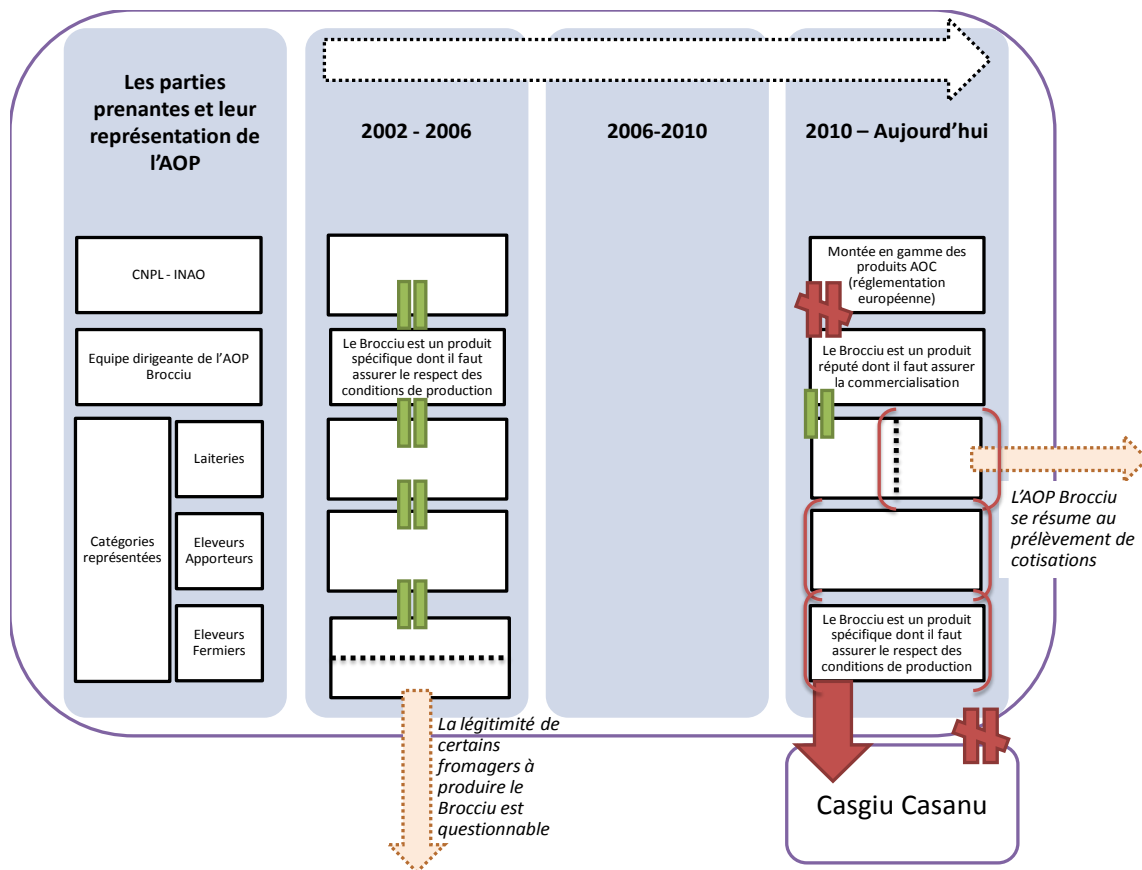


Figure 55: évolution des forces en présence au sein de l'outil et de son influence sur l'orientation de l'AOP Brocciu

2. DES ORGANISMES TECHNIQUES PROPRES AUTOUR DE LA GESTION DES RACES ?

La qualification des races locales n'est pas anodine au sein des bassins de production, qu'elle participe à modeler les conduites d'élevage (Vallerand et al., 1994) ou qu'elle soit liée à la qualification des fromages, notamment sous appellation d'origine (Lambert-Derkimba, 2006). Or, la reconnaissance et la mise en œuvre d'une forme de sélection des races locales n'est pas un processus qui va de soi. En l'occurrence, comme dans le cas des AOP (1), la sélection et le contrôle de performance des animaux sont soumis à des stratégies d'appropriation.

2.1. LES APPORTS DE L'INSTITUTION ROQUEFORT

ET LES PREMIERES TENTATIVES D'AMELIORATION GENETIQUE

Les industries roquefortaises souhaitent augmenter la production laitière dans l'ensemble de l'aire de production, pas seulement au sein du Rayon. Elles introduisent donc les outils de sélection construits au sein du Rayon, le premier étant le contrôle de performance des brebis⁴⁰. Pour ce faire, l'institution s'appuie sur le réseau construit au sein des différents

⁴⁰ Comme nous l'avons développé (Introduction Partie II), au cours des années 1960, la Confédération de Roquefort, accompagnée par l'INRA (SAGA – Toulouse), a construit un modèle productif ovin laitier adapté à l'objectif conjoint de l'industrie fromagère et des éleveurs (augmenter la production ovine laitière). Il est appuyé sur la sélection de la brebis Lacaune, déclinaison du schéma de sélection bovine laitière.

bassins, regroupant des individus sensibles aux enjeux de modernisation des élevages et aux moyens techniques développés au sein du Rayon ; individus à qui elle apporte ses compétences techniques (approche diffusionniste qui fait abstraction des pratiques locales). En Pyrénées-Atlantiques, c'est la fédération départementale ovine (FSO) accompagnée de la CAOSO qui prend en charge ces premiers travaux. En Corse, l'institution Roquefort s'appuie principalement sur ses apporteurs, sans l'appui d'un collectif, auprès desquels des techniciens de la Confédération sont envoyés.

L'instauration de cette dynamique tend à lancer les éleveurs dans plusieurs initiatives collectives ayant trait à la sélection (d'abord la lutte contrôlée) (Pyrénées-Atlantiques) et dans une recherche individuelle d'augmentation de la production (Pyrénées-Atlantiques et Corse) (*figure 56*). En Pyrénées-Atlantiques, un noyau d'éleveurs et de techniciens est particulièrement sensible aux moyens d'améliorer la productivité des souches locales (importation des outils) ; en Corse, un noyau d'éleveurs est plus sensible aux résultats du modèle ainsi appliqué (importation du matériel génétique, brebis et/ou béliers sardes). Le degré de diffusion d'une technique comme le contrôle laitier n'est toutefois pas celui escompté : le nombre d'adhésions est relativement faible et le service fait l'objet d'un turnover au sein des deux bassins. Appliquée seule et sur le court terme, cette technique présente peu d'intérêt pour les éleveurs (pas d'amélioration rapide et visible).

La mise en œuvre des outils de sélection suppose une remise en question des systèmes d'élevage tels qu'ils sont, dans leur dimension structurelle (exiguïté des exploitations pyrénéennes, absence de maîtrise foncière en Corse ; conservation d'une certaine forme de nomadisme), et dans leur dimension technique et sociale (gestion collective des troupeaux et de la reproduction en estives pyrénéennes, autonomie des troupeaux en Corse) et traditionnelle (un système qui a démontré son efficacité) (Candau, 1989 ; Labatut, 2009 ; Poirier, 1988). L'institution Roquefort en a bien conscience et défend la sédentarisation des élevages : il faut limiter la transhumance, assurer aux éleveurs une maîtrise foncière et les orienter vers un système d'élevage basé sur la culture de l'herbe. Ce point de vue est en partie partagé par certains éleveurs parmi lesquels les moteurs de la FSO et les membres du CETA de Soule. Ces derniers envisagent de faire converger pratiques traditionnelles d'élevage et techniques de sélection. La nature des outils mis à disposition reste en inadéquation avec les besoins de l'époque des éleveurs. Ces derniers souhaitent améliorer leur production (et leur revenu) par des changements rudimentaires (état sanitaire, alimentation) ; ils cherchent à améliorer leurs conditions de vie, dans un sens large (routes, électricité, eau) (Errotabehere, 2013). Le cas des centres pastoraux est particulièrement emblématique de cette situation (*annexe 20*).

L'analyse des modalités de diffusion du modèle roquefortais en Corse et Pyrénées-Atlantiques nous amène à mieux cerner les modalités d'appropriation des outils de sélection, en premier lieu, le contrôle laitier.

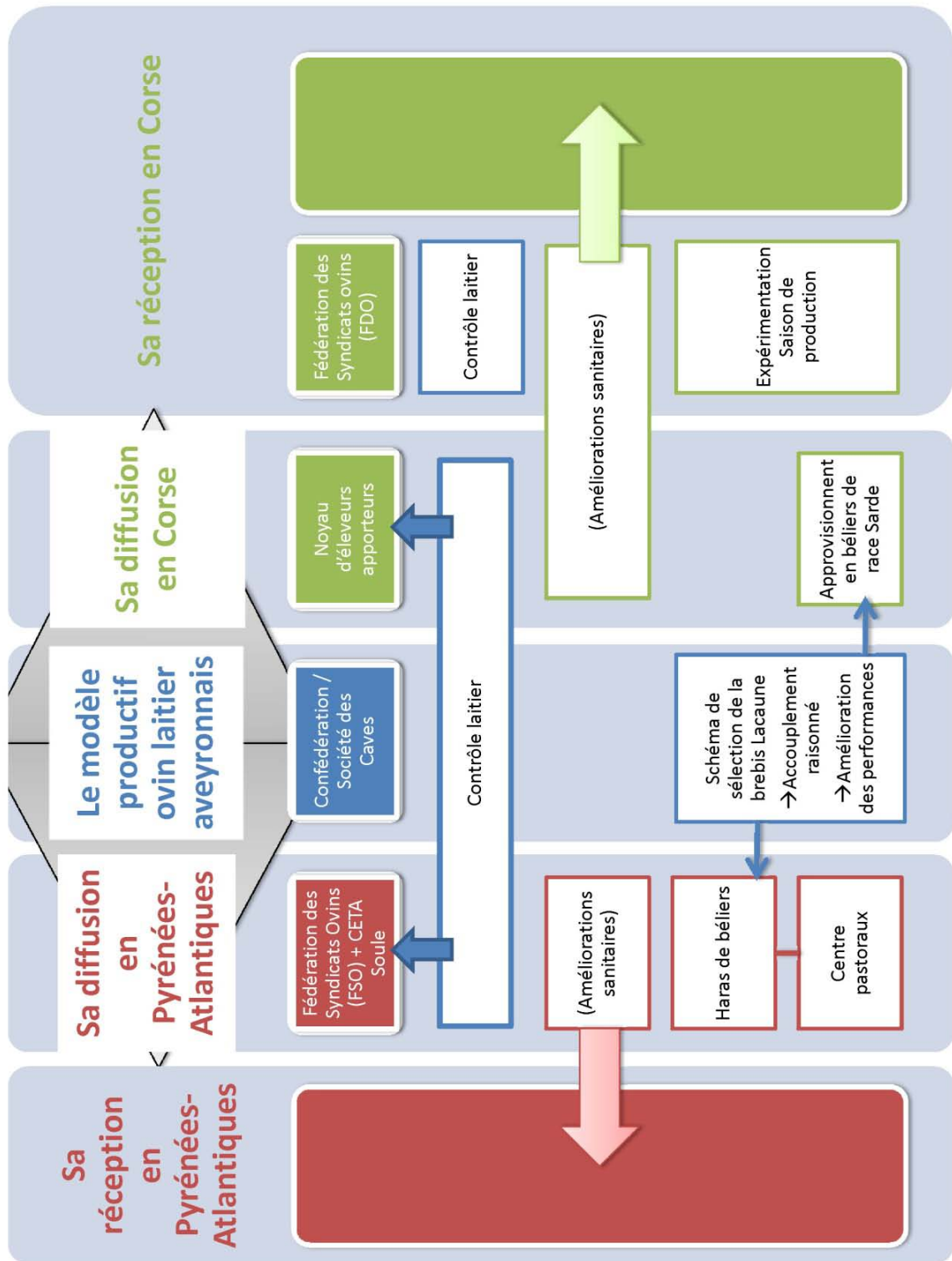


Figure 56: représentation des modalités de diffusion du modèle technique au sein des bassins de production et réception par les éleveurs

2.2.LA CREATION DE STRUCTURES AUTONOMES ?

2.2.1. LES ENJEUX D'APPROPRIATION DU CONTROLE LAITIER

Pendant une période temporaire, au sein de chaque bassin, c'est la Fédération des Syndicats Ovins qui prend en charge le contrôle laitier (*annexe 21*). Par la suite, des organisations distinctes prennent en charge l'outil. En Corse, c'est un outil politique (détenu par la FDSEA, puis la chambre d'agriculture), en Pyrénées-Atlantiques, c'est un outil technique (détenu par le syndicat de contrôle laitier nouvellement créé⁴¹ qui se veut autonome). Cela dit, ils ont une stratégie mise en œuvre semblable. Il s'agit en effet de réaliser le contrôle de performance à toute personne souhaitant évaluer la valeur productive de son troupeau, sans préjuger de la race élevée.

Cette stratégie tient des acteurs qui se sont appropriés l'outil. En Corse, ce sont des élus de la Chambre d'agriculture, animés à la fois par la logique productiviste de l'époque (FNSEA, Roquefort) et par les injonctions électorales (aller dans le sens des intérêts des électeurs, notamment ceux structurés en plaine). La mise en œuvre du contrôle laitier est donc relativement chaotique, et dépendante du comportement du contrôleur lui-même. Il ne répond pas à une stratégie claire de sélection collective d'une population, ni même d'augmentation coordonnée de la production régionale⁴². Dans un tel contexte, Roquefort n'a pas intérêt à arrêter le contrôle de performance de son côté (selon ses propres normes). Cette configuration porte Société des Caves au cœur du contrôle de performance, service que l'entreprise poursuit jusque dans les années 1980. En Pyrénées-Atlantiques, des structures techniques autonomes sont créées afin de mener à bien l'ensemble des activités relatives à la sélection⁴³. Si la chambre d'agriculture appuie ces démarches (agrémentation par l'EDE, mise à disposition de main d'œuvre), elle n'en est pas à l'initiative et n'en maîtrise pas l'orientation. Cela dit, pour les élus de cette structure, anciens membres du CETA de Soule notamment, la référence reste le schéma de sélection de la brebis Lacaune. Ils font ainsi appel aux maîtres d'œuvres de ce dispositif : les généticiens de l'INRA de Toulouse. La référence roquefortaise est dès lors instituée et les outils de mise en œuvre de la sélection sont officialisés.

2.2.2. LE CHOIX DES RACES LOCALES

2.2.2.1. Un choix controversé

Le contrôle laitier étant mis en œuvre, se pose la question de sa finalité : s'agit-il de travailler à l'amélioration des performances du cheptel local ou de mettre l'outil au service d'un travail de sélection des races locales ? Au sein des deux bassins, les acteurs doivent faire un choix entre l'élevage de brebis de race exogène (Lacaune en Pyrénées-Atlantiques ; Sarde en Corse) ou l'élevage de brebis de race locale.

⁴¹ Le syndicat contrôle laitier prend peu ou prou la suite du CETA ovin de Soule ; les éleveurs sont notamment rejoints par des producteurs béarnais (CETA en Ossau).

⁴² De fait, pendant 10 ans (années 1970), le contrôle laitier ne donne pas lieu à une initiative collective de sélection de la brebis corse ; et le niveau d'adhésion au contrôle laitier reste irrégulier d'une année sur l'autre. Barillet et Prost (1981) mettent ainsi en évidence qu'entre 1959 et 1979, 89 élevages ont été contrôlés pendant au moins une campagne, dont 17 éleveurs de 4 à 5 campagnes.

⁴³ En 1974, sont créées le syndicat de contrôle laitier, la coopérative d'insémination artificielle. La même année les races locales sont reconnues (Manech Tête Noire, Manech Tête Rousse et Basco-béarnaise) et l'UPRA est créée pour gérer ces trois populations.

« Je me rappellerai toujours, il était venu un jour, on avait commencé à construire le centre ovin. Alors il me dit « mais, tu ne crois pas que tu déconnes là ? Pourquoi faire ces investissements ? Nous on a déjà fait la moitié du travail. On va fournir des agnelles Lacaune dans un premier temps et vous allez aller beaucoup plus vite ! Vous allez produire du lait ! » Alors là je dis « d'accord, mais écoute, n'oublie pas qu'ici tu es dans une zone de montagne, où on pratique la transhumance, qui a une production ovine totalement différente à la tienne, et moi je suis contre l'introduction de la Lacaune dans ces conditions-là. Il faut qu'on améliore notre race. » Bon, par la suite il était d'accord. Mais au départ il aurait presque voulu... Bon il faisait partie de la FNO, il avait des responsabilités nationales. Il aurait presque voulu, qu'on fasse que de la Lacaune ici hein ! » (D., éleveur à la retraite, 2013 ; évoquant un échange avec un éleveur aveyronnais).

La décision de s'orienter vers la sélection des races locales est la preuve d'un attachement fort aux souches de brebis présentes dans les bassins. Comme l'évoquent Casabianca et Vallerand (1994), du point de vue d'un système régional d'élevage, les races locales constituent une ressource collective participant à la définition de l'identité des acteurs locaux. Ces races sont aussi le support des systèmes de production locaux ; ils ont évolué ensemble au sein d'un milieu spécifique. Ainsi, le choix des races locales révèle une certaine rationalité : compte tenu des systèmes d'élevage (transhumance en Pyrénées-Atlantiques, parcours en Corse ; faiblesse de la complémentation des brebis), il s'agit de s'appuyer sur les animaux les plus adaptés, les plus aptes à produire dans de telles conditions. Cela est renforcé en Corse par le fait que l'expérience des brebis sardes a déjà été faite, et n'a pas été toujours heureuse⁴⁴. La FRECSOV est créée en 1983 (reconnue en 1996), l'UPRA des brebis laitières pyrénéennes est reconnue en 1976.

Cela étant dit, ce choix n'est pas partagé : alors que la FRECSOV entame la reconnaissance et la sélection de la brebis corse (1986), un groupement est créé en plaine orientale, le GIE Ovin de Haute-Corse (1987). Ce groupement réunit de 15 à 20 producteurs qui souhaitent institutionnaliser leur démarche de sélection, orientée vers la création d'un rameau corse de la race Sarde. Ils établissent un partenariat avec la Sardaigne pour l'achat de béliers améliorateurs et mobilisent le contrôle laitier officiel comme outil collectif de contrôle des performances. Le contrôle laitier n'a donc pas une fonction unique mais sert des stratégies distinctes de contrôle de la ressource génétique.

En Pyrénées-Atlantiques, la controverse est différente : le choix de s'orienter vers les races locales semble alors partagé (du moins par les éleveurs moteurs de la « modernisation » des élevages). Cela dit, une définition des races locales par défaut (« tout sauf la brebis Lacaune ») ne suffit pas : la population ovine départementale est hétérogène ; elle est constituée de multiples souches aux morphotypes variables et aux qualités laitières et rustiques diverses. Elle fait par ailleurs l'objet d'échanges transfrontaliers, particulièrement en Tête Rousse. Quelle souche choisir ? Faut-il une seule race locale ou plusieurs ? Les éleveurs n'ont pas de repères écrits, historique sur lesquels s'appuyer : il n'y a pas de livret généalogique relatif aux différentes souches, il n'existe donc pas de standard, pas de suivi des performances (Labatut, 2009). Compte tenu de la diversité observable, la question se pose de

⁴⁴ Pour autant, si la race locale peut être un critère de typicité, il est possible d'en transformer radicalement les aptitudes, et de la conformer à des standards a-territoriaux.

la définition des races, de leur dénomination et de leur standard. Il semble que cette problématique ait été vite traitée par les éleveurs moteurs de la sélection (*annexe 22*).

Le choix des races locales pyrénéennes rend compte de la nature profondément stratégique de la sélection : les éleveurs sélectionneurs opèrent un choix dans les souches locales. Ils s'appuient sur l'attachement des différents éleveurs à leurs souches propres ; le dynamisme de chaque groupe d'éleveur au sein du projet conférant plus de force à telle souche (particulièrement les têtes rousses, dont l'importance numérique n'est alors pas d'actualité). Il est plus probable que ce choix soit le résultat d'un conglomérat de stratégies individuelles. Le choix des races locales n'est pas dénué d'une dimension politique : il s'agit de décisions qui influenceront l'activité ovine départementale (Labatut, 2009).

2.2.2.2. S'orienter vers la production laitière

Les schémas de sélection sont portés par un même critère de sélection : l'amélioration de la production laitière⁴⁵. Cela dit, les moyens mis en œuvre pour atteindre cet objectif sont différents : ils mettent en exergue l'influence des repères roquefortais d'une part, l'enjeu pour les acteurs locaux de construire un schéma de sélection spécifique d'autre part.

En Pyrénées-Atlantiques, il s'agit d'aller *vite*. Comme nous l'avons vu, la question du standard des races reconnues, de leur rusticité est un état de fait, non un critère de sélection. L'enjeu pour les porteurs de la sélection est de produire plus, en appliquant un schéma prédéfini qui a fait ses preuves (Roquefort-Lacaune). En l'occurrence, les outils de sélection (Contrôle et IA) sont créés et diffusés avant la reconnaissance des races locales. Ces outils importés (IA) doivent servir le schéma tout en s'adaptant aux problématiques locales des élevages (difficultés de lutte contrôlée en montagne). En Corse, le modèle Roquefortais s'est décliné localement dans l'importation des béliers et brebis de race Sarde. Tel quel, il ne peut constituer une référence : l'importation d'animaux de races exogènes est présenté comme étant l'antipode d'une stratégie de reconnaissance d'une souche locale. En l'occurrence, la question de la sélection de la brebis corse pure ou croisée est posée : que faire des croisements avec la Sarde ? (encadré 25) Les éleveurs qui ont pris la question de la sélection de la brebis corse à bras le corps s'orientent finalement vers la construction d'un schéma spécifique, tout en acceptant la nature hétérogène de la situation génétique d'alors.

⁴⁵ « Concrètement, la définition des objectifs prioritaires de sélection se traduit le plus souvent par le choix de reproducteurs essentiellement sur leur aptitude laitière mesurée dans les *CONDITIONS D'ELEVAGE* de la base concernée. » (Barillet et Prost, 1981).

Encadré 25 : Extrait du compte rendu de l'Assemblée Générale de 1984 de la FRECSOV

M. G. (FRECSOV) : « tout le monde est persuadé d'avoir une bonne race même les chevriers en étaient certains ! Et puis un jour par l'opération du Saint-Esprit, ils ont acheté des Chèvres Alpines. En Corse, il y a eu une prolifération de chèvres alpines. Il a fallu cinq/six ans pendant lesquels les agriculteurs « se sont cassés la figure » pour se rendre compte qu'il valait peut-être mieux sélectionner la Chèvre Corse. Actuellement, il y a une introduction de brebis sardes. C'est le même phénomène que pour la chèvre Alpine. Il se trouve que la brebis sarde s'adapte à la Corse mais si nous laissons faire nous aurons dans quelques années des brebis et des moutons sardes qui se promèneront dans tous les troupeaux et nous ne pourrions plus parler de Race Corse ! Nous avons actuellement un troupeau à l'état brut et que veut l'éleveur ? Ce n'est pas un secret, il veut gagner de l'argent en faisant suffisamment de lait tout en dépensant le moins possible. C'est-à-dire profiter des caractères de rusticité de la race ovine corse qui se contente d'une alimentation irrégulière. »

M. T. (Technicien de Roquefort) : « Vous venez de dire qu'il y aura dans quelques années, des béliers sardes qui se promèneront partout. Je pense que cela fait déjà cinq ou six ans qu'il y a des brebis sardes dans les troupeaux ! Même dans le Cortenais et même en Balagne, on s'aperçoit qu'il y a du sang sarde qui est intervenu dans les troupeaux ! Je sais que dans l'Aveyron lorsqu'ils ont commencé à faire de la sélection, il y a eu des introductions d'Ile de France, de Bérichon et il y a dix ans de cela on retrouvait encore des caractères de Bérichon dans un troupeau Lacaune. Ce n'est pas pour autant que les troupeaux n'étaient pas en contrôle laitier ! »

M. G. : « Ce n'est pas du tout ce que j'ai voulu dire. Actuellement, il y a un état des troupeaux ; prenons-le comme il est et essayons de définir les objectifs technico-économiques par rapport à des objectifs humains. Tout le problème est là. Il ne s'agit pas de faire la plus belle brebis de France, d'Europe et du Monde, nous n'en avons rien à faire ! »

Ainsi, le schéma de sélection de la brebis corse fait l'objet d'une réflexion tant dans la finalité à attribuer à la ressource génétique (« objectifs humains »), que dans sa mise en œuvre. En effet, il s'agit pour les éleveurs impliqués dans la sélection de conserver une certaine rusticité de la race, et de garder une population adaptée à la diversité insulaire des formes d'élevage⁴⁶. Selon quels critères choisir les reproducteurs mâles ? Comment opérer des échanges de reproducteurs entre plaine et montagne ? Ces questionnements se traduisent dans la mise en œuvre d'une amélioration génétique de la production cadrée par des critères fonctionnels (les brebis qui ne sont pas capables d'un rebond de production au printemps sont pénalisées ; les mamelles à plus de deux trayons sont systématiquement éliminées), et des critères de standard (conformation, mais surtout présence de cornes chez les béliers⁴⁷). Par ailleurs, l'accouplement raisonné des animaux inscrits au contrôle laitier ne repose pas sur l'usage de l'insémination artificielle ou de la lutte contrôlée. Compte tenu des pratiques de reproduction à l'œuvre, l'objectif est d'avoir des béliers issus de mère à bélier (c'est à dire sélectionnés compte tenu du potentiel génétique de leur mère) comme seuls reproducteurs présents dans les élevages du noyau de sélection.

Ainsi, comme l'ont démontré Casabianca et Vallerand (1994), la mise en œuvre d'un schéma de sélection relève de l'application d'un principe industriel dans la construction d'une

⁴⁶ À la veille des années 1980, différents types d'élevages sont représentés au sein du contrôle laitier corse : on retrouve à niveau égal, des éleveurs de petits troupeau (<100 brebis), de troupeaux moyens et de grands troupeaux (>150 brebis) ; répartition qui est notamment due à l'intégration récente de nombreux petits élevages en Corse du Sud (Barillet et Prost, 1981). Auparavant, tendance à surreprésentation des gros troupeaux.

⁴⁷ Les membres de ce collectif s'inscrivent à contre-courant des choix de sélection opérés au niveau national. Il s'agit pour eux de ne pas « s'enfermer » dans un standard, et donc, par défaut, de conserver une certaine diversité de robes.

ressource génétique : il s'agit d'établir un standard partagé permettant la transaction sur des critères comparables. Ce standard ne relève pas nécessairement de la construction d'un profil physiologique type de l'animal, mais d'une forme mesurable de son potentiel génétique (index). Or, l'existence des races locales reposent sur la mise en œuvre d'une forme de sélection empirique, dont le caractère collectif relève de l'échange de reproducteurs par interconnaissance et par effets de réputation. Autrement dit, les souches locales reposent sur un principe domestique. La transition d'une grandeur domestique à une grandeur industrielle est problématique (Casabianca et Vallerand, 1994), dans la mesure où ces grandeurs sont profondément antinomiques et donne lieu à une période d'adaptation plus ou moins longue.

Si la nature industrielle du schéma est appliquée telle quelle au sein des Pyrénées-Atlantiques, elle fait l'objet de remaniements en Corse. Cette logique de construction des schémas de sélection ne présume en rien de l'adhésion de l'ensemble des éleveurs à l'outil, et plus généralement de leur légitimité d'action. A ce moment là, les deux organismes de sélection ne font pas fassent aux mêmes enjeux : la FRECSOV se doit de trouver des appuis institutionnels locaux afin de légitimer son existence, le CDEO connaît déjà une légitimité institutionnelle locale mais ses meneurs se doivent de faire reconnaître leur utilité auprès de l'ensemble des éleveurs ovins.

2.2.3. QUELLE PLACE POUR LES OUTILS DE SELECTION ?

2.2.3.1. Construire une légitimité d'action locale

La construction des schémas de sélection conduit à l'émergence de deux dynamiques différentes de partenariat institutionnel et de légitimation locale (*tableau 20*).

Tableau 20 : caractérisation de l'initiative de reconnaissance des races locales et positionnement au sein du système d'acteurs

	Pyrénées-Atlantiques	Corse
Dates clés	UPRA (1976)	FRECSOV (1983) puis UPRA (1996)
Éleveurs moteurs dans la reconnaissance des races locales	Noyau d'éleveurs déjà impliqués dans différentes dynamiques (contrôle laitier, haras de béliers, centres pastoraux...)	Noyau d'éleveurs sensibles au progrès technique, parmi lesquels de nombreux néoruraux. Certains ont fait l'expérience négative du croisement sarde
Place de l'action dans le système d'acteurs	Suite logique des actions menées précédemment	En marge des actions menées par la Chambre ou Roquefort (divergence)
Partenariat scientifique	INRA – SAGA (Toulouse)	INRA – LRDE (Corte) INRA – SAGA (Toulouse)
Partenariats techniques	SCLO et CIOP Chambre d'agriculture (SUAD et EDE)	Chambres départementales d'agriculture
Réseau d'échanges	Rayon de Roquefort (et CNBL)	CNBL (1991)

Pour des organisations balbutiantes, la mise en œuvre des actions de sélection repose sur l'impulsion et la bonne volonté des pouvoirs publics. Or, la FRECSOV s'inscrit en marge des logiques institutionnelles (logique clientéliste du contrôle laitier, négation de la rusticité dans le modèle agricole productiviste de la FDSEA...), elle n'est pas reconnue par les institutions locales (*annexe 24*). Elle souffre d'un manque de financement les premières années (1985-

1990)⁴⁸. A cette époque, l'INRA est décisionnaire : plus qu'une fonction d'accompagnement, le LRDE étend sa capacité d'action à la prise en charge de la sélection de la brebis corse (et son financement). La FRECSOV devient incontournable le jour où ses élus montrent leur capacité à construire l'outil et à être reconnu hors de Corse, au début des années 1990, soit bien après la reconnaissance de la race brebis corse. Cette reconnaissance institutionnelle, le CDEO en bénéficie déjà : il est appuyé par la chambre d'agriculture dans sa démarche (qui se déleste ainsi de la problématique ovine), il est soutenu techniquement par l'INRA-SAGA (et indirectement par la Confédération). Il construit progressivement un partenariat avec l'IP64⁴⁹. Cette orientation progressive est facilitée par le repère aveyronnais : il s'agit de suivre la même trajectoire de sélection (et la même logique de partenariat).

Dans leur démarche de reconnaissance et de mise en œuvre de la sélection, les éleveurs sélectionneurs des deux bassins doivent donc faire leur preuve, vis-à-vis des institutions (Corse) mais aussi vis-à-vis des éleveurs du bassin (Pyrénées-Atlantiques et Corse). Au sein de chaque bassin, ils adoptent une approche diffusionniste : les schémas de sélection constituent des organisations collectives qui doivent leur efficacité au nombre d'adhérents⁵⁰, et qui peuvent constituer les piliers de la « modernisation » des élevages locaux⁵¹. Cela dit, les repères dans l'action sont différents.

En Corse, compte tenu du niveau technique des élevages, la sélection des brebis n'est pas une priorité. Les porteurs du projet signent un acte politique dans lequel il s'agit de concevoir un modèle de développement ovin laitier propre à la Corse, basé sur la brebis Corse. Ce noyau d'éleveurs, néoruraux pour la plupart, est sensible aux enjeux de modernisation des élevages. Ils portent par ailleurs en eux un bagage culturel issu du continent et donc, des repères techniques hybridés⁵². Ainsi, à travers la sélection, c'est la normalisation des différentes conduites d'élevages qu'ils recherchent⁵³ et l'amélioration *progressive* de l'ensemble du cheptel ovin laitier. Dans le fil de cette stratégie, il s'agit de travailler à l'amélioration de l'état sanitaire des troupeaux et de construire un marché de reproducteurs (1990). Pour la FRECSOV (Corse) donc, l'enjeu est de s'assurer l'approbation du projet sur le terrain par la

⁴⁸ Orientée vers l'amélioration des conditions de reproduction au sein des élevages du noyau de sélection, la FRECSOV n'a pas les moyens de mener ses actions jusqu'au bout, notamment celles relatives à l'amélioration de l'état sanitaire des troupeaux.

⁴⁹ Le centre a su par ailleurs renforcer cette reconnaissance en mettant en place un organisme de recherche-développement propre, le SICA-CREOM. Celui-ci avait pour vocation de travailler à l'amélioration technique des élevages en développant des expérimentations spécifiques. Par ce biais, c'est un partenariat avec l'interprofession (créée en 1986) qui est engagé, participant à la mise en adéquation des objectifs de sélection avec les besoins exprimés au sein de cette instance, en l'occurrence l'amélioration de la production par l'intensification des pratiques d'élevage. Dès lors, chaque accord relatif à la qualité du lait fait l'objet d'un modelage des objectifs de sélection (successivement qualité sanitaire, richesse, cellules).

⁵⁰ Le cheptel contrôlé doit atteindre une valeur seuil (10% du cheptel total) pour que le schéma soit efficace (Barillet et Prost, 1981).

⁵¹ D'après Vallerand et al. (1994), l'effet d'entraînement des schémas de sélection sur les systèmes de production est reconnu. « *Ces programmes agissent, non seulement sur la productivité des animaux (effets attendus), mais aussi sur la productivité des élevages (reproduction, sanitaire, conduite des troupeaux, alimentation, mécanisation, ...)* » (Vallerand et al., 1994 ; p383).

⁵² Ayant fait l'objet d'apprentissages (théorique et empirique) en Corse, ils se sont imprégnés des méthodes locales tout en ayant adoptés un autre regard sur ces dernières.

⁵³ Une attention particulière est portée sur la provenance des béliers améliorateurs, les conditions de production dans lesquels ils sont élevés (Vallerand et al., 1994).

diffusion de matériel génétique (initier la vente de béliers pour l'ensemble des éleveurs, rechercher des utilisateurs de progrès génétique) ; pour le CDEO (Pyrénées-Atlantiques), il s'agit de susciter l'adhésion du plus grand nombre pour assurer une *efficacité optimale* au schéma de sélection (mise en œuvre d'aides publiques, initiation de l'IA ; recherche de producteurs de progrès génétique). Autrement dit, ils cherchent à enrôler le plus grand nombre d'éleveurs possibles, en les faisant adhérer au modèle productiviste importé du rayon de roquefort. Cela dit, la prédominance des repères Roquefortais et la recherche d'efficacité du schéma de sélection jouent en défaveur des éleveurs du noyau de sélection : ils opèrent malgré eux une certaine distanciation vis-à-vis de la réalité du terrain, s'émancipant de la nécessité de construire un standard pour chaque race reconnue, et plus largement de la nécessité de conserver une distinction entre les trois rameaux (un schéma de sélection initialement commun aux trois races), mais aussi en établissant des critères techniques en décalage avec la complexité des systèmes d'élevages (sevrage précoce des agnelles, agnelage à 1 an, développement de l'IA).

Pour l'ensemble du département, à la veille des années 1980, le bilan reste mitigé. Si la volonté des éleveurs sélectionneurs a permis une reconnaissance d'une forme de diversité des souches de brebis dans le département, elle n'est malheureusement pas concrétisée dans la mise en œuvre de la sélection elle-même. Par la suite, le CDEO entame une réflexion pour adapter l'outil aux conditions de production (Contrôle laitier simplifié, assouplissement des conditions de sevrage et de premier agnelage, prise en compte de la montée en estives dans codification de la production laitière, etc.) tout en entamant la production de connaissances situées à travers le SICA-CREOM (travaux de recherche développement) et la section pastorale du centre. Il reste toutefois orienté vers la mise en œuvre de techniques modernes et vers l'intensification des pratiques d'élevages : il appuie les éleveurs dans la mise en œuvre de nouvelles techniques parfois non maîtrisées (ensilage de maïs par exemple).

En Corse comme en Pyrénées-Atlantiques, la base de sélection atteint un niveau satisfaisant⁵⁴. En Pyrénées-Atlantiques, le schéma de sélection rentre donc doucement en régime de croisière, après une longue période de démarrage (depuis 1975). Il est renforcé par un événement de la filière : l'allocution du directeur de la fromagerie des Chaumes, qualifiant les brebis de « fainéantes », opère comme un électrochoc sur les éleveurs. En Corse, cette évolution ne donne pourtant pas lieu à la sélection d'un nombre minimal de béliers (objectif de 150 béliers par an), notamment du fait d'une perte d'information (réticence des chambres d'agriculture⁵⁵) et d'une certaine passivité des éleveurs présents dans les plus zones à densité ovine les plus élevées (Plaine orientale, Balagne).

⁵⁴ 12% des brebis sont suivies en CLO et pour ces troupeaux, le taux d'insémination est de 30% (ASTRUC et al., 1997).

⁵⁵ « Ceci est révélateur de la réticence de certaines structures socioprofessionnelles à favoriser l'émergence d'un processus qu'elles contrôlent très mal et qui rompt avec leurs pratiques politiques de relations entre éleveurs et structures. » (Vallerand et al., 1994 ; p169).

2.2.3.2. L'alignement entre démarche AOP et sélection des races locales

L'instauration des races locales dans les cahiers des charges de l'Ossau-Iraty et du Brocciu confère une légitimité aux schémas de sélection et institue une hiérarchie entre race locale et race exogène, et donc entre les collectifs gestionnaires de ces deux ressources. Au sein des deux bassins de production, elle est accompagnée d'une politique propre de conditionnement de l'accès aux services de contrôle laitier et d'insémination. L'accès au contrôle laitier (à un prix satisfaisant) est limité aux élevages de races locales ; un plan de d'accompagnement à la reconversion des troupeaux en races exogènes est mis en place. Cette décision correspond finalement à circonscrire l'échelle d'action des organismes techniques constitués, mais il doit aussi orienter les choix des éleveurs locaux. C'est une définition du potentiel d'action par défaut : travailler sur les races locales, non sur les races exogènes, sans présumer de la nature du travail en lui-même à effectuer.

Or la dialectique entre race exogène et race locale oriente les choix de sélection. En Corse, le modèle de production intensif est, jusqu'alors, externe à l'UPRA ; il est représenté par des éleveurs de grands troupeaux de brebis de race sarde, particulièrement en plaine orientale. L'évolution du Brocciu conduit une partie de ces éleveurs à se reconvertir à la race Corse et à s'impliquer dans le schéma de sélection. On peut supposer que l'arrivée de ces nouveaux sélectionneurs est motrice dans l'instauration de l'obligation d'IA au sein du noyau de sélection (injonction d'efficacité du schéma ; 2010). Évidemment, d'autres facteurs jouent parmi lesquels la FCO (2000-2002) qui a réduit à néant les efforts de sélection réalisés jusqu'à présent, ceci dans un contexte de politique sectorielle de développement de la production (ILOCC). En Pyrénées-Atlantiques, la hiérarchie instaurée en faveur des races locales au sein de l'Ossau-Iraty ne semble être valable que si elle est accompagnée d'une amélioration nette de la productivité. Ce constat prend place dans un contexte où les laiteries sont demandeuses de lait, nécessité traduite par l'interprofession.

« Quelque part ils avaient un objectif, c'était concurrencer la Lacaune. Il faut savoir que dans les années 85, à travers certains industriels, elle s'est développée ici. Pas de manière majoritaire mais il y avait pas mal de troupeaux. (...). Ils disaient si on ne veut pas que la Lacaune se développe, il faut que la race locale fasse autant de lait. Pour moi, c'est une erreur... En gros il faut qu'on fasse mieux que la Lacaune pour que les races locales se développent et ne disparaissent pas. » (O., éleveur, 2014)

En effet, au sein des Pyrénées-Atlantiques, le modèle productif est déjà bien implanté au sein du noyau de production ; la confrontation directe entre laiteries en manque de lait et éleveurs conduit à l'adhésion d'un plus grand nombre à ce modèle. C'est pendant cette période que les choix pris jusqu'alors et notamment l'orientation exclusive du schéma sur la performance laitière des brebis, ne sont plus mis en cause ; ce d'autant plus que l'élevage de Lacaune commence à se développer dans le département. Il s'agit, en quelque sorte, d'être aussi attractif que la Lacaune pour les éleveurs hésitants. Cela passe finalement par l'évolution de l'état d'esprit de l'ensemble des éleveurs : ces derniers adoptent progressivement une grande partie des techniques diffusées par le CDEO et la chambre d'agriculture : ensilage, agnelage précoce, sevrage précoce, amenuisement de la transhumance... autant de pratiques qui inscrivent les éleveurs dans une recherche de l'amélioration génétique de leur troupeau. Cet

alignement entre pratiques du CDEO et pratiques des éleveurs dans leur ensemble conduit finalement à une intensification des systèmes d'élevage, intensification qui s'inscrit dans la voie toute tracée par le rayon de Roquefort.

Ainsi, l'inscription des races locales dans les AOP participe à instaurer les organismes de sélection comme des organes centraux du développement ovin laitier. Si en Corse, on assiste à la construction d'un espace de négociation sur les conditions de sélection de la race corse, en Pyrénées-Atlantiques, la qualification de la ressource génétique telle que le CDEO la propose n'est pas questionnée (universalité de la technique).

2.3. LA MISE EN EXERGUE DE LA NATURE ECONOMIQUE ET POLITIQUE DES ORGANISMES DE SELECTION

Comme nous l'avons évoqué auparavant, les choix de sélection sont intrinsèquement politiques. Cela dit, les organismes de sélection n'adoptent pas nécessairement cette posture. Deux dimensions sont en interaction : la place de l'organisme de sélection au sein du paysage institutionnel du système productif et l'orientation des schémas de sélection.

2.3.1. L'O.S. PECURA CORSA, UN BASTION POLITIQUE

En Corse, l'OS⁵⁶ tel qu'il est aujourd'hui est le résultat de la persévérance d'un noyau d'éleveurs, dont un certain nombre est aussi à l'origine de Via Campagnola⁵⁷. Par son rôle moteur dans l'évolution des élevages insulaires (appuyé par l'ILOCC, dans le cadre des plans de développement de la filière, 1999-2008) et par la reconnaissance de la brebis corse comme fondement du développement insulaire (inscription dans le cahier des charges du Brocciu) (Vallerand et al., 1994). Ainsi, si le rôle technique de l'organisation est bien assis, il n'en demeure pas moins que l'OS constitue aussi un organe politique. Dans un contexte où la rupture interprofessionnelle (2008) est notamment fondée sur une scission entre éleveurs d'ascendance syndicale opposée (FDSEA *versus* Via Campagnola), l'OS constitue un bastion à défendre au sein d'un système d'acteurs approprié par le collectif adverse. Cela se traduit par des relations épisodiques avec les autres instances, parmi lesquelles l'ILOCC et les chambres d'agriculture. Cet état de fait met en évidence les difficultés à construire une stratégie de développement partagée de l'élevage ovin laitier, et déstabilise le système productif.

2.3.2. LE CDEO, UN ORGANISME INDEPENDANT ?

En Pyrénées-Atlantiques, il reste dans l'imaginaire collectif actuel une représentation d'indépendance du CDEO vis-à-vis des tensions syndicales générales qui transcendent le reste de la filière et la chambre départementale d'agriculture⁵⁸. C'est devenu une philosophie d'action qui a une force certaine : se concentrer sur des objets techniques permet de se détacher des enjeux politiques plus généraux. Cette représentation partagée offre aussi un

⁵⁶ À la suite de la loi d'orientation agricole de 2006, les UPRA sont devenues Organismes de Sélection (OS).

⁵⁷ Syndicat agricole à vocation générale d'affiliation Confédération Paysanne, historiquement inscrit en opposition avec la FDSEA. Construction sur le modèle basque d'ELB.

⁵⁸ En Pyrénées-Atlantiques, la chambre d'agriculture n'a pas été motrice, mais elle a accompagné la création du CDEO et a soutenu le mouvement des éleveurs en mettant à disposition un employé (ou plusieurs). De ce fait, il reste dans les mémoires des fondateurs du CDEO leur volonté de créer un organisme qui leur soit propre, qui soit autonome.

cadre argumenté de rejet des éleveurs de Lacaune (en plus des systèmes d'élevage) : ces derniers font preuve d'individualisme en ne prenant pas part à l'action collective.

Pourtant, la période mouvementée de modification du cahier des charges de l'Ossau-Iraty (2003-2006) met en évidence la double posture de l'organisme de sélection au sein du paysage institutionnel⁵⁹. Face à la limitation de la productivité des brebis proposée, l'organe de sélection, son existence même comme les choix passés, est remis en cause : le CDEO n'est plus le seul organisme apte à « légiférer » sur la ressource génétique locale. Or, les gestionnaires du centre de sélection ne peuvent pas se positionner en faveur d'une limitation de la production individuelle (*figure 57*), dimension qui a constitué leur seul critère de sélection jusqu'en 2001. De plus, leur orientation, quasi-exclusive, vers la performance laitière a participé à la constitution d'un collectif de producteurs « élite », particulièrement en Manech Tête Rousse (mais aussi en basco-béarnaise), qu'ils ne peuvent exclure du système de sélection. N'oublions pas que, dans un contexte de raréfaction des subventions publiques, ces derniers constituent aussi, une source financière non négligeable pour le centre. C'est donc aussi la cohérence stratégique entre AOP et schéma de sélection qui est questionnée, le CDEO s'orientant vers une diversité de formes de sélection génétique dépassant le « carcan » établi par l'Ossau-Iraty.

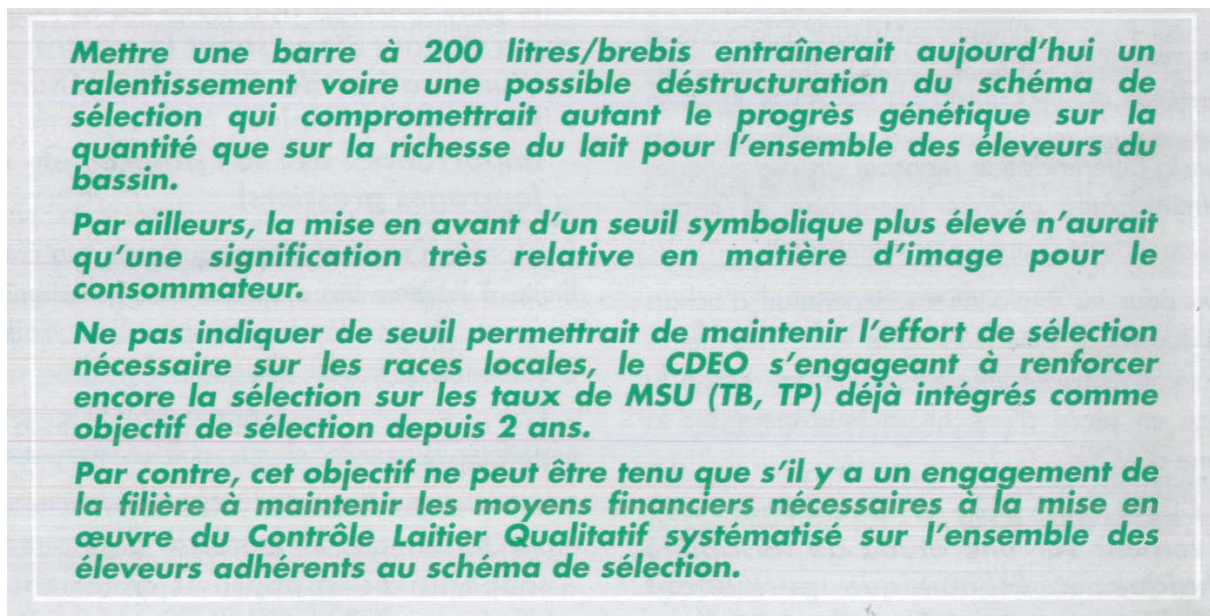


Figure 57: extrait conclusif du prospectus diffusé par les responsables du CDEO (*Projet d'évolution du cahier des charges de l'AOC Ossau-Iraty, Le point de vue des responsables professionnels du centre ovin d'Ordiarp, mars 2003*)

Le positionnement des élus du CDEO vis-à-vis d'une limitation de la production reflète les enjeux relatifs à l'appropriation de la ressource génétique locale : il s'agit pour une partie d'entre eux de conserver la maîtrise du schéma de sélection afin de s'assurer la légitimité de leur modèle agricole de production ; il s'agit pour l'ensemble du centre d'asseoir les fondements de son existence par l'affirmation des critères de sélection historiques.

⁵⁹ L'organisme a dans un premier temps fourni des études à « l'ancienne équipe » afin d'alimenter et d'argumenter ses choix de modification. Il a, par la suite, développé son propre argumentaire vis-à-vis des propositions de modification, particulièrement la limitation de la productivité des brebis (230 litres par brebis).

2.3.3. L'ÉVITEMENT OU LA CONTESTATION DES CHOIX DE SÉLECTION

Quoiqu'il en soit, les deux bassins de production font face à un dilemme : faut-il poursuivre l'augmentation de la productivité ou travailler à la rusticité des brebis de race locale ? Si cette question semble manichéenne, elle suscite en réalité une pluralité de réponses possibles qui dépend principalement des acteurs engagés dans la démarche de sélection. En Pyrénées-Atlantiques, l'émergence de questionnements des éleveurs vis-à-vis du manque de rusticité des brebis (Basco-Béarnaise) ou l'évitement de l'outil de sélection par de nombreux éleveurs de brebis Manech tête noire participent à remettre en question les orientations prises par le centre de sélection.

La Brebis Corse, comme l'ensemble des races locales des Pyrénées-Atlantiques (MTR comprise) fédère un ensemble d'acteurs aux intérêts divergents. Cela est particulièrement remarquable concernant les éleveurs corses qui sont passés par la brebis sarde ou les éleveurs les plus productivistes des Pyrénées-Atlantiques, membres du noyau de sélection, et pour qui le progrès génétique ne va jamais assez vite. Ces derniers s'appuient par ailleurs sur une contradiction forte des systèmes productifs : bien que ces systèmes aient construit leurs marchés sur la réputation de qualité territoriale, les fromagers ont aujourd'hui progressivement développé une dépendance (au moins saisonnière) à l'égard de la production laitière. Cette dépendance s'appuie sur l'augmentation incessante de la production laitière individuelle et autorise toutes les formes de production.

« Aujourd'hui, comme il y a un travail qui est fait à l'UPRA et il y a l'AOC Brocciu qui s'est mis en place, j'ai fait le choix de revenir en race corse, ce qui me semblait une bonne chose, au niveau de l'image et de l'éthique. Maintenant ça n'a peut-être pas été une bonne chose économiquement pour nous. Parce qu'on n'a pas évolué depuis et on a même été un peu tiré vers la moyenne. (...) Bon j'y suis, je suis au centre de sélection. Je travaille avec. (...) Je trouve qu'on ne va pas assez vite. C'est vrai qu'ils ont réussi à obtenir un rendement de 140 litres. La moyenne régionale est de 90 litres, donc c'était pas mal. Mais je trouve qu'on s'est arrêté sur cet acquis. Alors il y a des éleveurs du centre qui sont arrivés à 200 litres, c'est vrai que j'aimerais bien arriver à 200 litres. Nous, on est toujours à 160 litres, mais ce n'est pas assez bien pour moi. » (R., éleveur inscrit au CLO, 2013)

Les organismes de sélection connaissent par ailleurs l'autre extrême, des éleveurs orientés vers une approche plus systémique de la sélection génétique (situer la production laitière au niveau de l'élevage), approche qui pose par ailleurs la question des conditions d'élevage et donc de leur localisation⁶⁰. Ce débat est difficilement abordé en Corse, d'autant plus que la

⁶⁰ L'association « Buru Beltza » est particulièrement représentative de cette dynamique. Créée récemment (2010), elle constitue une alternative à la sélection de la Manech Tête Noire proposée par le CDEO et s'appuie sur une logique de qualification différente, où il s'agit d'améliorer la production tout en conservant l'aptitude de la brebis à la transhumance. Après la mise en visibilité de cette forme de contestation, un partenariat est envisagé entre les deux instances (fusion des deux logiques de sélection), il est actuellement en cours de construction. Dans ce cadre, le CDEO accepte de partager la « propriété » de la ressource génétique avec un autre collectif d'acteurs, ceci afin de renforcer le schéma de sélection de la Tête Noire. Buru Beltza est décisionnaire : l'association décide de l'orientation du schéma de sélection de la tête noire. Elle régule l'usage des outils de sélection mis à disposition par le CDEO (nombre d'IRA, réintroduction du contrôle laitier) et les modalités d'élevage des béliers améliorateurs (élevés hors du CDEO, question de conformation des cornes notamment). L'enjeu pour le CDEO est de gagner en légitimité vis-à-vis d'une population réfractaire, en travaillant notamment sur le standard de la race (élément de discordance central) ; l'enjeu pour Buru Beltza est de participer à l'amélioration de la production des brebis têtes noires pour éviter que les éleveurs se tournent vers d'autres races.

configuration actuelle du système d'acteurs et le contexte de sous-production participe à la résurgence du débat sur l'introduction d'animaux de race Sarde, et donc à la remise en cause du centre de sélection comme organisme pilier du système productif.

« Je ne suis pas arrivé à imposer un débat qui me paraissait essentiel (...). Moi j'ai cru et je crois toujours qu'on peut augmenter la production laitière de la brebis corse dans un schéma de sélection, la preuve c'est qu'on est parti à 90 litres et dans le schéma on doit être à 180. On a entre guillemet prouvé que la génétique c'est efficace et que ce schéma, ici comme en Aveyron, comme en PA, ça marche. Même si on est un peu en retard. Sauf que pour faire 180 litres aujourd'hui ou même plus de 120 litres, il faut être dans un système qui y correspond. Et la part de la génétique dans la production de 90 à 180 litres, ce n'est même pas 50%. (...) La part de la génétique dans le schéma de sélection en Corse, elle est minime. Ce qui a fait l'augmentation de la production, c'est la maîtrise de l'alimentation, c'est la maîtrise du sanitaire et surtout c'est la maîtrise de la reproduction. (...) Quoiqu'il en soit, c'est vrai, avec la génétique on sait améliorer la production de lait. Sauf qu'on le fait que dans des systèmes précis et on le voit dans le cadre du schéma, ça se fait dans des systèmes que moi j'appelle intensif, qui ne seraient pas appelés intensif dans les PA ou en Aveyron mais qui sont basés sur une production fourragère intensifiée. D'ailleurs vous n'avez qu'à voir les chiffres de l'ILOCC, notamment depuis 2008, il faut avoir 30 à 40% de la surface en production fourragère, pour produire 120 à 190 litres de lait. (...) Et souvent, avec des systèmes qui demandent l'irrigation. (...) Et c'est de moins en moins possible et reproductible » (F., ancien élu de l'OS Pecura Corsa, 2014).

3. LES INTERPROFESSIONS,

ORGANISMES DE GESTION DU SYSTEME PRODUCTIF

Construite en aval des instances précédentes (AOP, Organismes de Sélection), l'interprofession occupe un rôle central dans la structure du système productif. Elle constitue l'espace fédérateur dans lequel l'ensemble des problématiques touchant l'activité ovine laitière est supposé être discuté. Par les modalités de sa création et par sa reconnaissance réglementaire, l'interprofession a le pouvoir de réguler l'activité dans son ensemble ; dans la limite du cadre imposé par Bruxelles (relatif à la libre concurrence). Par la nature des dossiers traités au sein de l'interprofession et sa vocation généraliste et non discriminante (en théorie), cette structure chapeaute l'ensemble des dynamiques au sein des bassins de production ; elle a pour finalité de constituer un espace dans lequel une stratégie commune à l'ensemble de la filière serait construite. Elle est instituée, de fait, comme porte-parole d'une filière et comme interlocuteur privilégié des instances publiques (État, Région). Dès lors, l'interprofession est la courroie de transmission des aides publiques. Par cette double propriété (espace de négociation général ; courroie de transmission des aides), tout collectif a intérêt à être représenté au sein de l'interprofession, et à y avoir une capacité d'action. Cette présentation succincte de l'interprofession constitue la théorie à laquelle il s'agit de confronter la réalité des faits : qui est représenté au sein de l'interprofession ? Selon quelles modalités ? Quels sont les éléments concrètement débattus au sein de l'interprofession ? Quels sont les choix de développement issus de ces négociations ?

Les accords établis au sein de l'interprofession ont différentes vocations (*tableau 21*). Il s'agira donc de comprendre les moteurs et stratégies individuelles et collectives qui poussent

les acteurs à s’arranger sur ces différentes dimensions ; et de cerner finalement, quelle est la place concrète des interprofessions au sein des systèmes productifs ovins laitiers.

Tableau 21: classification des accords officieux et officiels construits au sein des interprofessions

Type de mesure	IP64	ILOCC
Paiement du lait à la qualité	Coliformes et flore totale + MSU	Coliformes et flore totale + MSU
	butyriques	
	MSU	
	(cellules)	
Approvisionnements	Officialisation des importations de lait	Officialisation des importations de lait
	Non concurrence entre laiteries (maintien des zones de collecte et coordination)	Non concurrence entre laiteries (maintien des zones de collecte et coordination)
	Suivi des flux des laits par entreprise (collecte, achat département, achat hors département / étranger)	Suivi des flux des laits par entreprise (collecte, achat département, achat hors département / étranger)
	Références individuelles de production	
Valorisation du lait	Prix différentiel de l’AOP Ossau-Iraty (+60 euros / mille litres)	
	Prix différentiel à tout nouvel installé en brebis Lacaune (600 euros / 1000 litres)	

3.1. LES RAISONS DE LA CREATION DES INTERPROFESSIONS :

METTRE EN ADEQUATION DEBOUCHE ET PRODUCTION LAITIERE ?

Le contexte de création des interprofessions est celui d’un débouché en cours de construction : la production laitière est stable (Corse) ou augmente (Pyrénées-Atlantiques), mais le bassin traditionnel de commercialisation ne suffit plus⁶¹ (Corse, Sud-ouest). La création d’une interprofession devient nécessaire notamment lorsque les individus font face à des problématiques qu’ils ne peuvent résoudre seuls. En l’occurrence, elle résulte d’une rencontre productive entre des transformateurs, rencontre qui draine avec elle d’autres acteurs : les éleveurs, qu’ils soient fermiers ou livreurs, les autres transformateurs. Ce n’est pas anodin dans la mesure où l’énoncé d’une problématique commune par des fromageries conditionne la nature des collectifs en présence, et leur capacité à s’exprimer, délibérer.

➤ *Pyrénées-Atlantiques, une problématique industrielle classique*

En Pyrénées-Atlantiques, les laitiers font face à un problème classique (trouver un débouché et gérer la croissance de la production laitière). Leur référence est le modèle bovin laitier, référence qui influence les acteurs tant dans le choix de représentativité que dans les premiers outils mis en œuvre (veille de marché notamment). Ainsi, à l’image de l’interprofession bovine nationale, trois collèges sont créés et représentent respectivement les producteurs (éleveurs livreurs et éleveurs fermiers), les coopératives et les laiteries privées.

⁶¹ Jusqu’alors, l’équilibre de la production et de la commercialisation des fromages locaux était assuré par l’effet de ponction réalisé par l’industrie Roquefortaise. La reconfiguration du devenir du lait occasionne un gonflement des productions locales, en comparaison avec la capacité d’absorption du marché local.

➤ *Corse, un contexte autorisant la pluralité des représentations*

En Corse, les laitiers font face à un problème marchand (trouver un débouché stable et valorisant) : dans un premier temps, c'est un GIE entre fromagers corses qui est créé. Ces derniers se sont réunis afin d'assurer un rapport de force en leur faveur vis-à-vis des structures commerciales du continent (Lactalis).

« Structurer la filière. C'était aussi pour se regrouper parce qu'en allant divisé sur les marchés, on n'arrivait pas à maintenir nos prix, il y avait des fortes baisses, la grande distribution en profitait un peu. Tout ça nous a obligés à nous réunir et à créer l'interprofession. » (O., fromager local à la retraite, 2013)

D'une problématique spécifique à une catégorie d'acteurs, cela devient une problématique sectorielle : à travers la structuration des débouchés, il s'agit de travailler à la valorisation des produits corses, sur la base de leur origine. L'interprofession est créée dans la foulée (1996), mais les acteurs ont recours à un certain nombre de tâtonnements. La configuration initiale de l'interprofession semble être une déclinaison du modèle national : compte tenu du poids relatif des coopératives, deux collèges représentent respectivement producteurs (livreurs et fermiers) et transformateurs (coopératives et privés). Bien que les conditions de sa reconfiguration ne soient pas claires, il semble que le processus de création d'un représentant régional des producteurs fermiers en Corse (Casgiu Casanu ; 1999) participe à la recherche d'une meilleure visibilité de la profession au sein de l'ILOCC⁶². Ce phénomène est concomitant à la recherche de financements de la part de l'interprofession, auquel cas, l'État et la région leur demandent de construire une représentativité effective de la filière. Ainsi, en 1999, « l'ILOCC est née »⁶³ ; elle est constituée de trois collèges : les producteurs fermiers, les producteurs livreurs et les transformateurs. L'option vise *a priori* à mettre fermiers et transformateurs sur un pied d'égalité : les transformateurs doivent faire face aux injonctions de mise aux normes, au même titre que les producteurs fermiers⁶⁴.

➤ *Traiter collectivement de la qualité des laits :
une façon d'asseoir l'interprofession comme interlocuteur central*

Cette instance constitue aussi un espace de régulation des comportements entre les différentes catégories d'opérateurs. La nature des enjeux auxquels les acteurs font face et des stratégies qu'ils mettent en œuvre est liée aux repères établis pour construire leur interprofession, mais aussi aux catégories et intérêts d'opérateurs représentés au sein de l'instance. Ce constat peut être illustré à travers le traitement de la problématique « qualité du lait » au sein de chaque bassin. Au-delà d'un suivi collectif du marché des fromages (particulièrement réalisé en Pyrénées-Atlantiques), l'enjeu pour les gérants des plus grandes laiteries est de mettre en œuvre un accord collectif pour l'amélioration de la qualité du lait. Les plus importants (Société Fromagère Corse, Pyrenefrom, Chaumes) l'appliquent déjà, mais la réalisation d'un

⁶² Les circonstances floues de l'évolution des statuts de l'ILOCC participe à « politiser » l'histoire de la filière : pour certains, Casgiu Casanu a été créée spécifiquement pour que les fermiers soient représentés au sein de l'ILOCC, participant à désigner l'association comme un contestataire permanent (non comme un acteur de terrain).

⁶³ *Pastori Dumane*, Revue de l'ILOCC, n°2 (Avril 1999).

⁶⁴ Contrairement aux Pyrénées-Atlantiques, la profession des transformateurs est en cours de construction et les fromagers connaissent une série d'apprentissages sur le même registre que les fermiers, face aux mises en conformité réglementaires.

accord permet à la fois d'harmoniser les critères de qualité, et d'en étendre l'application à l'ensemble du système productif. Il s'agit en effet d'éviter que le non usage de cette pratique soit mobilisé comme un facteur de concurrence. Il est d'ailleurs initié par la Société Fromagère Corse au sein de l'ILOCC, seule entreprise au mode de fonctionnement industriel de l'île⁶⁵.

C'est le contenu du premier accord signé au sein des deux bassins de production. Cet engagement collectif est de type industriel : il répond à la nécessité d'*optimiser* le rendement fromager et d'en partager le coût avec les producteurs de lait (tant sur la matière utile, que sur l'hygiène du lait). Ce choix n'est pas neutre puisque la mobilisation d'une réglementation nationale *autorise* la construction d'un *lait standard* et la mise en œuvre d'un ensemble de règles relatives aux bonnes conditions de sa production ; elle autorise aussi le conditionnement du prix en fonction de ces critères. Cet élément est source d'incompréhensions entre éleveurs livreurs et transformateurs (Bouche et Attonaty, 1999). Comme nous le verrons dans le chap. VII, le système productif ovin laitier corse repose essentiellement sur une logique domestique de l'acte marchand. La dimension relationnelle y a donc un poids fort. L'imposition d'une grille de qualité reposant sur la construction « objective » de critères entraînant la dé-personnification des transactions est antagonique et donne lieu à la construction d'un compromis entre deux mondes plus ou moins longue (Bouche et Attonaty, 1999 ; Vallerand et al., 1994). En Pyrénées-Atlantiques, cette transition est déjà en cours du fait de l'implantation d'entreprises d'envergure nationale et d'une structuration des relations éleveurs / laiteries compatible avec la mise en œuvre de pratiques industrielles (syndicats de producteur ; négociations annuelles du prix du lait). Dans ce cas, la construction d'une grille de qualité est fortement influencée par les plus grandes entreprises et le modèle bovin laitier. En Corse par contre, elle relève d'une construction plus longue nécessitant des apprentissages des transformateurs comme des éleveurs.

La mise en œuvre d'une politique de qualité par l'interprofession joue une autre fonction : celle de la construction d'une légitimité d'action. La mise en œuvre de cette politique relève d'une nécessité établie par l'État (évolution de la réglementation relative à la qualité des produits issus de l'agriculture) ; l'action de l'interprofession en ce sens peut être présentée comme un gage de sérieux.

« Il nous fallait un axe pour avoir le regard attentif des politiques et des décideurs ; la certification ce n'était pas possible, on a vite compris que ça n'allait pas fédérer ; comme sur le développement de la filière, on a vite compris que les laitiers n'allaient pas s'impliquer qu'on arriverait pas à fédérer là-dessus. Pour que l'interprofession existe et ait réellement un poids vis à vis des financeurs, il nous fallait quelque chose. Il nous restait le paiement à la qualité du lait, que réclamait Roquefort depuis des années parce que chez eux, c'est culturel, que récusaient les autres, aussi bien les laitiers que les éleveurs. » (F. éleveur livreur, ancien élu de l'ILOCC, 2014)

⁶⁵ La question de modes de fonctionnement des entreprises et de leurs conséquences sur les relations entre acteurs comme sur le rapport qu'ils entretiennent au produit sera développé dans le Chapitre VII.

La mise en œuvre de subventions relatives à l'amélioration de la qualité du lait par l'interprofession⁶⁶ renforce sa position centrale au sein de chaque bassin. Ainsi, bien que la représentativité des différentes catégories d'acteurs soit questionnable (particulièrement en Pyrénées-Atlantiques), la facilitation de cette politique de qualité par la mise en œuvre des subventions à l'investissement, tant pour les producteurs fermiers que pour les producteurs laitiers, participe à instaurer l'interprofession comme un acteur incontournable.

3.2. CONSTRUIRE UNE STRATEGIE COLLECTIVE

OU GERER LES INCOHERENCES DU SYSTEME PRODUCTIF ?

Une seconde problématique commune, *initiée par les éleveurs*, est le souhait de transparence et de maîtrise des approvisionnements extérieurs de lait. L'intérêt partagé des acteurs dans un telle structure-chapeau est de pouvoir surveiller les comportements respectifs de chaque opérateur et, dans la mesure du possible, de les infléchir. Celle-ci s'inscrit dans une stratégie plus générale de gestion de la filière, propre à chaque bassin. C'est ainsi qu'en Corse, les négociations pour la mise en œuvre de déclarations d'approvisionnements en lait se font en parallèle de négociations pour le développement de la production laitière insulaire. Entre en jeu une problématique d'appropriation : celle d'un outil permettant de « légiférer ».

3.2.1. LE PARTAGE DE LA CAPACITE DE « LEGIFERER »

➤ *La mise en concurrence du « Pur Brebis Pyrénées » et de l'AOC Ossau-Iraty*

Le cas de la promotion collective du « Pur brebis Pyrénées » et de l'AOC Ossau-Iraty met en évidence les enjeux inhérents à cette action et les stratégies d'appropriation de l'outil qui en découlent. Comme nous l'avons développé précédemment (Chap. III), les années 1990 ont constitué une décennie mouvementée dans les Pyrénées-Atlantiques. Au cœur des tensions, la question de la promotion des fromages locaux.

Dans les années 1980, l'Ossau-Iraty n'est pas utilisé comme un outil de développement (ni des marchés, ni des élevages), et l'interprofession créée en 1986 devient rapidement un autre espace de coordination entre production des laits et des fromages et commercialisation. La crise de 1991 occasionne ainsi un double mouvement : les éleveurs se constituent comme acteurs à part entière et s'engagent dans la valorisation des laits et des fromages ; la promotion est présentée comme une des solutions de sortie de crise. A ce titre, plusieurs éléments sont questionnables : i) la promotion est gérée par l'interprofession, non par le syndicat de l'AOP Ossau-Iraty, elle est donc présentée comme une problématique sectorielle (travailler à l'ajustement entre volumes produit et marché), non territoriale (assurer la pérennité d'un débouché local en valorisant l'origine d'un produit) ; ii) la promotion est relative au générique « pur brebis Pyrénées » dont l'AOC Ossau-Iraty fait partie (il n'y est pas nécessairement visible). Adresser un marché global pour un générique régional, c'est assoir une stratégie qui incite à l'intensification et au changement d'échelle. Miser sur ce type de

⁶⁶ Ces règles, relatives à l'hygiène de la production et de la transformation, nécessitent la structuration des exploitations (machine à traire, laiterie, tank à lait), l'optimisation des circuits de collecte et l'équipement des laiteries (citerne, respect de la chaîne du froid). Ainsi, en Pyrénées-Atlantiques, il occasionne un programme d'actions pluriannuel (1990-1995) qui ont pour objectifs la normalisation des conditions de récolte, stockage et de collecte du lait. C'est aussi le cas en Corse (CPER 200-2006), bien que les actions de Casgiu Casanu soient orientées vers une obligation de résultats (qualité sanitaire effective des produits), non vers une obligation de moyens (mise aux normes des ateliers de fabrication).

produit (ensemble de marques d'entreprise donc), plutôt qu'une AOC, c'est aussi permettre aux entreprises d'être en position de « dire » ce qui « fait la qualité », et donc de maîtriser l'ensemble du processus. Cela pose question quant à la capacité des éleveurs à mieux valoriser leur mode de conduite d'élevage et à accéder à une part supérieure de la valeur ajoutée. Si, pour certains éleveurs (FDSEA), ils sont dépendants des laiteries et ne peuvent donc pas aller à l'encontre de leur stratégie ; pour d'autres (ELB), il faut les conformer aux enjeux du bassin de production, en l'occurrence les pousser à adhérer plus à l'Ossau-Iraty, gage d'une plus grande pérennité de l'activité⁶⁷.

« Nous on était prêt à mettre 2 ou 3 centimes du litre pour la pub. Les industriels aussi, mais certains étaient contre, c'est-à-dire qu'ils ne voulaient pas financer seulement l'Ossau-Iraty, parce qu'ils avaient leur politique de marque à eux. Ils voulaient financer l'ensemble des produits issus de la production des PA. Alors il y avait le Capitoul, l'Etorki, Onetik tous ces fromages... En fin de discussion, tour de table, préfecture, sous-préfecture, chambre d'agriculture régionale, on a mis en place une pub sur le fromage des Pyrénées, ce qui n'a pas plu à beaucoup de producteurs, surtout les producteurs fermiers. C'est-à-dire que ce n'était plus l'Ossau Iraty c'était le fromage des Pyrénées ? Voilà. (...) et je vais vous dire, – pour vous montrer la pression – l'accord n'a pas été signé dans les PA, on s'est tous retrouvé à l'aéroport de Toulouse. C'est pour vous dire l'ambiance qu'il y a eu à cette époque. (...) Le syndicat basque ELB, à l'époque, était contre ça, et ils avaient dit « de toute façon on va venir manifester à Pau » et quelqu'un de l'interprofession avait su ça : un car qui démarrait de Mauléon ou ailleurs pour foutre le bordel à la signature. (...) Et il y avait une trentaine d'éleveurs basques qui étaient venus à Toulouse, mais ils avaient été gardés à l'extérieur. Et quand c'était fini, ils étaient rentrés ; j'avais été un peu bousculé parce que j'étais un « pro industriel »... A l'époque c'était très dur. » (G. éleveur à la retraite, ancien élu FDSEA, 2013)

Le résultat de ces négociations est profondément lié à la nature des rapports de forces en présence lors des négociations en interne. Ainsi, l'absence des éleveurs contestataires, du moins leur position de minorité, dans l'instance de négociation les pousse à agir par des formes de contestation ouvertes et publiques. Les partisans de l'interprofession se trouvent donc contestés dans la sphère publique par un groupe d'éleveurs qui attribuent au produit local, et plus particulièrement à l'AOC Ossau-Iraty, une fonction salvatrice⁶⁸ : permettre le développement pérenne et rémunérateur de leur activité d'élevage.

C'est à partir de ce moment qu'AOC et IP suivent des trajectoires d'actions différentes basées sur des stratégies distinctes. En effet, ce conflit ouvert a essaimé les années 1990⁶⁹, il a déstabilisé l'interprofession au point d'en questionner provisoirement les modalités de représentativité⁷⁰ ; mais les statuts n'ont finalement pas été modifiés en conséquence, ce qui en fait un outil dans lequel les rapports de force penchent en faveur des industriels⁷¹. Au

⁶⁷ C'est ce que nous avons abordé dans la section 1.2. Années 1990 : Renforcement des choix opérés à la création des appellations et concrétisation des espaces de négociations.

⁶⁸ Cette dimension a été traitée dans le 1. Les AOC historiques, mirages de l'unicité de la production fromagère

⁶⁹ Il s'inscrit dans un contexte tendu intégrant les enjeux de transparence sur la provenance de lait (accords en 1994 donnant lieu à de vives tensions), les enjeux de conditionnements des aides à l'installation suivant les races élevées (accords obtenus la même année entre FDSEA et ELB), etc.

⁷⁰ Laborari, n°208 (4 mai 1995) : « INTERPROFESSION : Lapeyre sort, le lait aveyronnais rentre. »

⁷¹ Ce phénomène sera étudié plus en profondeur dans le chapitre suivant (Chap. VII : évolution des relations entre acteurs).

contraire, le syndicat de défense et de gestion de l'AOC a connu un remaniement en profondeur (1992 ; 1996) participant à une meilleure représentation des différentes catégories d'acteurs. Le contexte de crise a par ailleurs donné lieu à une augmentation du niveau de concernement des éleveurs pour l'AOP en tant que telle (et non le débouché). Dès lors, les choix de communication (interne et externe) sont distincts et répondent à deux produits différents. C'est autant une coopération qui se construit entre les deux instances (IP64 et AOP Ossau-Iraty) qu'un rapport de force dans la répartition des capacités à qualifier le produit et les conditions de production et de répartition de la valeur ajoutée sous-jacents.

➤ *La construction d'une stratégie de développement de la filière insulaire*

L'enjeu d'appropriation de la capacité à réguler l'activité ovine laitière est d'autant plus important en Corse que l'AOP Brocciu ne constitue pas un outil suffisamment fort pour permettre la tenue d'un espace de négociation pérenne⁷², ou constituer le lieu d'émergence d'une stratégie globale de valorisation du patrimoine fromager insulaire. L'ILOCC constitue donc rapidement l'espace dans lequel il s'agit de définir une stratégie de valorisation des produits laitiers autant qu'une stratégie de développement de l'activité productive. Or, le contexte de négociation est tendu : un certain nombre de fromageries sont en pleine croissance (volumes traités, marchés) et l'élevage ovin laitier est en perte de vitesse, situation accentuée par l'épidémie de FCO.

De fait, la spécification des produits fromagers repose essentiellement sur la transformation, qu'elle relève des fermiers ou de la construction d'une marque d'entreprise indépendante des conduites d'élevage (pratique renforcée par l'approvisionnement extérieur potentiel à l'époque). Les éleveurs apporteurs représentés sont essentiellement des producteurs de plaine, imprégnés du modèle conventionnel et liés aux laiteries. Tout autorise donc la mise en œuvre d'une stratégie de valorisation fondée sur une distinction professionnelle (fermiers *versus* laitiers) et une distanciation vis-à-vis des façons de faire les laits. Ainsi, dans un contexte de pénurie, la priorité est donnée à une approche productiviste (il faut produire du lait localement). Ce choix résulte du rapport de force entre acteurs : grossièrement, les transformateurs acceptent *temporairement* de ne pas privilégier l'importation de laits exogènes ; les éleveurs locaux s'engagent à produire plus. Dès lors, les responsables de l'ILOCC instaurent et légitiment une forme de césure entre conditions de production des laits et valorisations des fromages. Ils évitent, par la même occasion, une réflexion sur la « réinvention » des pratiques antérieures, pastorales.

« Les laitiers, en fait, quand ils disaient qu'ils voulaient importer du lait officiellement, le discours c'était « on n'a pas assez de lait. On a du personnel, on a des structures qui tournent, il faut les faire tourner donc il nous faut plus de lait. Et le lait qu'on récolte, ce n'est pas assez. » En même temps, ce n'était pas assez non plus pour les producteurs, pour gagner leur vie. Donc on a travaillé beaucoup avec l'ILOCC à voir comment améliorer le rendement laitier, c'est-à-dire bien maîtriser avec les chambres, avec les techniciens des chambres, les dates de mise bas, accompagner la brebis jusqu'à la mise bas ... enfin tout ce qu'il fallait pour que les bêtes soient en bonne condition et produisent le mieux possible, plus le schéma de sélection sur la partie génétique. Donc on a beaucoup travaillé

⁷² Comme nous l'avons vu, l'AOP Brocciu connaît des difficultés importantes une fois le décret de 1998 appliqué (difficultés d'animation et de mise en œuvre des contrôles).

dessus pour que tout les éleveurs qui n'étaient pas suivis, qui étaient un peu à l'abandon partout soient aussi pris en compte par des techniciens qui étaient rémunérés par l'ILOCC, par des techniciens des chambres pour ceux qui étaient dans le schéma. » (C., éleveuse à la retraite, 2013)

Ce même type de négociation signale la nature profondément instable et biaisée de telles formes de compromis puisque la politique de développement n'étant jugée pas suffisamment efficace, la question des approvisionnements extérieurs est rapidement remise à l'ordre du jour. La grandeur marchande à laquelle se réfèrent les transformateurs (croissance des marchés) se heurte de nouveau à cet accord collectif. Qu'est-ce qui rend cette situation impossible à dépasser ? Il semble que la solidarité liant les éleveurs (fermiers et livreurs) s'effiloche au profit de l'affirmation de stratégies distinctes (*annexe 25*) et de l'assise de catégories d'opérateurs. Les négociations relatives aux importations de lait sont remodelées en une opposition entre ces différentes catégories, en l'occurrence les fermiers *versus* les laitiers d'une part, les locaux *versus* les extérieurs (Société) d'autre part⁷³. Cela s'est a priori passé sur fonds de travaux sur la qualification des fromages (projet de certification) participant à catégoriser les professionnels selon leurs rapports au produit, et plus généralement leurs intérêts distincts dans la valorisation des fromages⁷⁴.

Cette cristallisation des débats autour des catégories professionnelles a finalement empêché les acteurs de dépasser leurs différends pour aboutir à un accord de forme (on ne peut pas fraterniser avec l'ennemi une fois qu'il est identifié comme tel) ; chacun cherchant à imposer son point de vue plutôt qu'à converger vers un compromis. En l'occurrence, des alternatives étaient possibles, comme elles ont pu être faites (par exemple) au sein des Pyrénées-Atlantiques (transparence sur les flux de lait), ou comme elles étaient proposées par certains acteurs au sein de l'interprofession⁷⁵ : on pense notamment à la mise en place d'un pot commun que chaque transformateur aurait pourvu suivant les volumes de laits qu'il importe, ou encore à la mise en place d'un label « produit en Corse », qui n'a pas suscité l'adhésion des transformateurs⁷⁶ (cela aurait signifié renoncer en partie à la rente induite par l'image de la Corse et du pastoralisme). Ces alternatives sont rattachées à un collectif, elles ne sont donc pas considérées en tant que telles mais à travers les intérêts supposés des acteurs qui les proposaient. La démission d'un certain nombre d'élus, d'affiliation Via Campagnola ou Casgiu Casanu, et de salariés de la structure est finalement est avoué d'impuissance de leur part, face à la persistance de problématiques difficiles à résoudre à court terme et à

⁷³ Il semble en effet que la Société Fromagère Corse (filiale de Société), appuyée sur ses producteurs, ait développé sa propre stratégie d'action, différente de celle des transformateurs locaux. Cet élément sera en partie explicité par notre analyse des relations entre acteurs (Chapitre VII) qui met en avant que ces deux types d'acteurs ne répondent pas à la même logique de fonctionnement.

⁷⁴ Comme nous le verrons par la suite (3.3.3), les producteurs fermiers souhaitent faire reconnaître leur savoir-faire, et sa diversité géographique, ce qui repose sur l'établissement d'aires géographiques différentes ; les transformateurs souhaitent différencier leur produit pour mieux le valoriser, ce qui repose sur l'établissement d'un signe de qualité le moins contraignant possible. Au cœur de ces tensions, c'est la façon de faire le fromage et la définition de celui-ci qui sont en jeu.

⁷⁵ Aujourd'hui, la majorité des acteurs se réclame de ces « alternatives », mais on se doute bien que si tout le monde l'avait proposé, l'une de ces propositions aurait abouti. La « paternité » de ces propositions reste donc floue.

⁷⁶ Voir Chapitre IV.

l'impatience et la rigidité des opérateurs laitiers et le choix d'autres producteurs livreurs⁷⁷. Du moins, un aveu d'échec de la capacité des élus démissionnaires à imposer leurs propres termes aux résultats de négociations⁷⁸.

3.2.2. GERER LES INCOHERENCES:

LA CONSTRUCTION ARTIFICIELLE DES PRIX DES LAITS

La valorisation préférentielle de l'AOP Ossau-Iraty n'est pas un objectif partagé au sein de la filière. Au sein de l'interprofession, il est intégré au sein d'un panel fromager dont le type est communément appelé « Pur Brebis Pyrénées ». L'AOP ne sort pas véritablement du lot, jusqu'en 2000, il était vendu moins cher que ses homologues markétés (comme l'Etorki ou le P'tit basque)⁷⁹. Bref, ce phénomène s'inscrit bien dans la stratégie sectorielle établie au sein de l'interprofession pyrénéenne (IP64). Si ce phénomène était traduit dans les modalités de paiement du lait aux producteurs, le lait non AOC serait payé plus cher que le lait AOC. Cela relève d'une incohérence au regard des producteurs livreurs, ce qui a donné lieu à des négociations ardues au sein de l'interprofession. Il en résulte aujourd'hui deux différenciations artificielles relatives au prix du lait local :

- En 2006, un accord interprofessionnel (tacite) suppose que le lait AOC doit être mieux rémunéré que le lait non AOC. Aujourd'hui, l'écart s'élève, au minimum, à 60 euros les milles litres.
- Depuis 2010, un accord interprofessionnel (tacite) exige que tout nouveau producteur choisissant d'élever des brebis Lacaune voit son lait payé 600 euros les milles litres (soit environ 400 euros moins cher que ses homologues, le prix moyen payé aux éleveurs en AOC est de 1030 euros les milles litres).

« Du fait qu'on travaille en AOC, c'est normal que notre lait soit mieux payé. Mais cette différenciation je dirais qu'elle est uniquement politique. Elle a été mise en place artificiellement. Puisque les lacaunistes ont été des facilités, quelque part ils sont payés moins. Le principe c'est ça. Mais le principe d'une AOC, ça ne devrait pas être ça. Normalement, dans la logique des choses, on devrait faire un produit qui soit meilleur, qui soit différent, et que ce soit la valorisation de ce produit qui nous amène un prix du lait supérieur. Malheureusement, on est pas à ça, il faut qu'on y arrive. Mais ce qu'il y a c'est que, on arrive toujours au même problème, les entreprises elles sont en concurrence entre elles, donc elles veulent se démarquer les unes des autres et elles mettent en avant leurs marques. Plutôt que l'AOC. Et ça dure depuis l'origine. » (L., éleveur livreur, 2013)

La construction artificielle du prix du lait semble donc être un moyen d'éluder le débat sur la forme de valorisation majoritaire des fromages locaux, en l'occurrence non appuyée sur l'AOP Ossau-Iraty, non appuyée sur des conditions spécifiques de production des laits. C'est

⁷⁷ Alors qu'une motion a été adoptée en 2007 au sein de l'ILOCC (accord de non importation), la Société fromagère Corse s'est entendue avec ses producteurs pour s'approvisionner à l'extérieur et reverser la différence du prix du lait local avec le prix extérieur au groupement des producteurs de Roquefort (stratégie de développement de l'activité).

⁷⁸ Notons le rôle de la réglementation nationale dans ce processus : un tel accord n'aurait été valable que s'il avait été appliqué sur l'ensemble du bassin. L'interprofession a ce pouvoir de normalisation, reconnu par l'État, mais pour qu'un accord ait cette ampleur, il faut que les accords soient obtenus à l'unanimité. Le consensus n'est pas la démocratie : c'est un accord qui repose sur un principe de négation formelle de l'opposition. Ainsi, toutes les conditions étaient réunies pour mener à la rupture.

⁷⁹ Les conséquences des choix opérés au sein des institutions sur la qualification et la valorisation des fromages seront approfondies dans le Chapitre VIII.

aussi le cas en Corse : le prix est maintenu artificiellement haut (1240 euros les milles litres, prix du lait réputé pour être le plus cher du monde), ceci pour deux raisons :

- Il est fondé sur la rareté de la ressource « lait local ». La demande est supérieure à l'offre, et la provenance est un enjeu essentiel pour les produits corses, en témoigne les controverses relatives aux charcuteries et qui touchent progressivement le secteur fromager.
- C'est un moyen d'acheter la paix sociale non seulement vis-à-vis des éleveurs, mais aussi entre transformateurs. En l'occurrence, le maintien de ce prix repose sur un accord tacite de non concurrence entre laiteries. Le maintien du prix haut (par tous) permet d'éviter le mouvement des producteurs de leur propre chef (du moins sur ce critère).

La mise en évidence de cette incohérence, gérée tant bien que mal au sein des interprofessions, nous pousse finalement à analyser la capacité de ces instances à constituer des espaces de négociations pour l'ensemble des acteurs du système productifs.

3.3. VERS QUELLE FORME DE LEGITIMITE LOCALE ?

3.3.1. LA STRUCTURE DES INTERPROFESSIONS AUTORISE-T-ELLE

LA CONSTRUCTION D'UNE STRATEGIE COLLECTIVE

A L'ECHELLE DU SYSTEME PRODUCTIF ?

Comme nous avons pu le constater, les droits d'entrée au sein de l'interprofession ne sont pas les mêmes pour tous. Que ce soit l'effet de choix ou non, la représentativité inégale de ces structures conduit à l'exclusion d'un certain nombre d'opérateurs de l'espace de négociation.

En Pyrénées-Atlantiques, les fondateurs se sont appuyés sur le modèle bovin laitier (CNIEL ; tout comme lors de la création du syndicat de défense de l'AOP Ossau-Iraty) : sont représentés respectivement les producteurs, les coopératives laitières et les laiteries privées. Les éleveurs sont ainsi représentés par syndicat de laiterie, ce qui accentue leur relation de dépendance vis-à-vis de leur fromagerie ; et par syndicat agricole à vocation générale (ELB et FDSEA), ce qui conforte les scissions entre éleveurs. Par ailleurs, éleveurs livreurs et éleveurs fermiers sont représentés au sein d'un même collège ; les producteurs fermiers bénéficiant d'un seul représentant (sur 8 représentants du collège « producteurs » au bureau). Cette modalité de représentation tend à diluer un secteur du système productif pourtant important (production fermière et affinage) au sein de catégories qui ne constituent pas une traduction cohérente du paysage productif.

Cette logique de représentation conduit finalement à l'exclusion des fermiers de tout débat relatif à l'organisation du système productif ; ce qui conduit aussi à un repli des fermiers sur leur manque de reconnaissance (en tant que profession) au sein de la structure, et finalement à leur désengagement. Cette configuration ne permet pas de consolider la cohésion du groupe et l'expression d'objectifs partagés, qui transcenderait la scission usuelle entre éleveurs livreurs et fermiers. Elle participe enfin à introduire les débats entre syndicats au cœur du collège de producteurs et à les y restreindre. Dès lors les éleveurs ne constituent pas une force d'opposition réelle, hors du champ politique développé par les syndicats généraux. Compte tenu de ce choix de représentativité, il ne peut y avoir construction d'un projet collectif autre

qu'un alignement monolithique sur les logiques des filières de grandes tailles axées sur une maximisation des rendements laitiers.

En Corse, la configuration différente de l'ILOCC donne lieu à une traduction semblable dans la représentativité des différentes catégories d'acteurs, et des différents points de vue. L'adhésion à des collectifs spécifiques est une condition *sine qua non* pour être représenté au sein de l'ILOCC. Si les éleveurs fermiers veulent être entendus au sein de l'ILOCC, ils doivent adhérer à U Casgile, si les éleveurs apporteurs veulent être entendus, ils doivent adhérer à l'AREO⁸⁰. Or, les conditions d'entrée à ces collectifs restent relativement floues et participent, d'ores et déjà, à filtrer les acteurs dans leur capacité à exprimer un point de vue différent sur le développement de la filière ovine laitière en Corse. Un éleveur, président du groupement corse de Roquefort analyse la situation ainsi :

« C'est pas qu'on a voulu se séparer de l'ILOCC, mais ça se faisait automatiquement. Disons qu'à un moment donné, on n'est pas assez représenté dans la structure, on a demandé à la structure qu'elle fasse le nécessaire pour qu'on soit représentés. (...) Parce qu'il faut adhérer à une autre structure qui est l'AREO, c'est la structure représentative des apporteurs actuels (...) Les éleveurs du groupement devaient adhérer à l'AREO pour être représentés à l'ILOCC. Et vu que personne ne veut adhérer à l'AREO, le groupement n'était plus représenté à l'ILOCC. (...) A un moment donné, ils payent déjà une cotisation chez nous, alors payer une cotisation en plus à l'AREO pour rien, juste pour être représenté dans une autre association. Ils ne veulent plus le faire, surtout si ça sert à rien. » (R., 2013)

Cette configuration permet, aujourd'hui, l'instauration d'une connivence entre éleveurs (livreurs et fermiers) et transformateurs au sein de l'ILOCC, non pas parce qu'ils ont su définir une stratégie commune au sein de l'ensemble du système productif, mais parce qu'ils ont su exclure toute forme potentielle d'opposition et donc construire une stratégie de développement qui soit en cohérence avec leurs intérêts individuels respectifs. Cela confère aussi un pouvoir aux associations dites « représentatives » au-delà de leur capacité d'action et du niveau d'adhésion des éleveurs « de la base ». Finalement, cette configuration accentue la tendance des acteurs insulaires à se positionner dans une dialectique pour / contre (Gil, 1991 ; Lenclud, 1993), plutôt qu'à rechercher une forme de représentation qui autorise la cohabitation de plusieurs tendances au sein d'un même espace de négociation. La logique en apparence binaire des acteurs est notamment mise en avant dans l'interprétation des acteurs du mouvement de démission massif qui a conduit à la création d'U Casgile (événement redondant dans les interviews) ; il est facilement restreint à un conflit de personnes et participe à scinder les opérateurs en deux « clans »⁸¹.

Les deux logiques de représentation ainsi présentées tendent finalement à verrouiller le système interprofessionnel. Il ne s'agit pas de représenter toutes les catégories d'opérateurs,

⁸⁰ La représentation des apporteurs doit être le fait de l'AREO (Association Régionale de l'Elevage Ovin), association qui n'a pas pour vocation originelle la défense régionale des intérêts des apporteurs, mais la commercialisation des agneaux de lait en Corse-du-Sud. Quelle est l'antériorité de présence de l'AREO en Haute-Corse, zone privilégiée de la production laitière ? Quelle est son degré de pénétration des éleveurs livreurs caprins ?

⁸¹ Si Casgiu Casanu a été marginalisée de l'ILOCC, il n'en demeure pas moins que l'association a su se constituer comme un opérateur à part entière du système productif ; elle s'est donc construite une capacité d'expression et de régulation en dehors de l'interprofession. Elle a ainsi participé à la construction d'un rapport de force autre, débordant sur la sphère publique.

mais de constituer un collectif aux intérêts convergents pour construire une stratégie qui lui est propre (et non commune à l'ensemble des acteurs).

3.3.2. LA NORMALISATION D'UN MODELE DE DEVELOPPEMENT SECTORIEL FONDE SUR UNE LOGIQUE DE PRODUCTION A-TERRITORIALE

Les modalités de représentations tendent du même coup à normaliser un modèle de développement sectoriel appuyé sur un modèle agricole de production que l'on pourrait qualifier de générique. Cela correspond, en effet, à une démarche qui se veut « inclusive », dans laquelle tous les laits sont mis en équivalence dès lors qu'ils sont produits localement, avec des races locales. Dans ce cadre, l'activité d'élevage n'a de valeur que par la fourniture de matière première indifférenciée ; toute la valeur ajoutée serait produite par l'acte de transformation et, surtout, de commercialisation.

En Pyrénées-Atlantiques, les responsables interprofessionnels ont tendance à poser un argument de façade : la nécessité de représenter *tous* les acteurs impliqués dans l'activité ovine laitière, qu'ils soient adhérents à la démarche AOP Ossau-Iraty ou non, qu'ils soient éleveurs de races locales ou non. Or, il s'agit bien, pour ces mêmes représentants, d'un enjeu industriel mis en musique à travers l'interprofession, c'est-à-dire de la mise en adéquation constante entre capacités de production du lait et contraintes marchandes⁸². Dans le cas de la Corse, le compromis établi entre les différents acteurs en 2000, c'est-à-dire l'acceptation des éleveurs de s'orienter vers une logique productiviste fondée sur la culture de l'herbe⁸³ (qui avantage les producteurs de plaine), n'a pas été questionné par la suite. Au contraire, c'est une logique de production qui convient aux laiteries dans leur ensemble, étant en situation de manque structurel de lait. Ce modèle de production est par ailleurs renforcé par l'assise d'une nouvelle catégorie d'acteurs, jusqu'alors peu considérée : les apporteurs, et, plus spécifiquement, le groupement des producteurs corses de Roquefort⁸⁴. De plus, aujourd'hui, ni l'OS, ni l'ODG de l'AOP Brocciu, ne sont en mesure de proposer un modèle alternatif. Au contraire, étant chapeauté par l'ILOCC, fonctionnant sur une forme de représentativité semblable, l'ODG Brocciu ne constitue pas un espace de négociation autonome (contrairement à l'AOP Ossau-Iraty).

Les interprofessions sont incontournables, dans la mesure où elles constituent l'interlocuteur privilégié vis-à-vis des pouvoirs publics. Notons, ainsi, le rôle des autorités territoriales dans la confirmation de cette configuration sectorielle. Ces dernières tendent à conforter les interprofessions comme les interlocuteurs privilégiés lorsqu'il s'agit d'agir localement sur l'activité laitière. Particulièrement en Corse, où elles ont longtemps adhéré au mythe productiviste (et moderniste), participant ainsi à conforter la stratégie de développement de l'ILOCC. En Pyrénées-Atlantiques, le rapport de force effectif entre AOP et IP64 conduit à

⁸² En l'occurrence, les éleveurs « lacaunistes » ont, depuis peu de temps, droit de parole au sein de l'interprofession, mais n'ont pas le droit de vote.

⁸³ Il faut considérer cette logique dans sa dimension locale et donc relative : le modèle prôné est *plus* productiviste qu'une partie des conduites d'élevages actuelles ; mais aussi dans sa dimension universalisante, c'est-à-dire dans l'établissement de normes de production fondées sur une déconnexion vis-à-vis des capacités du milieu, ainsi que sur une logique quantitative (augmenter la taille des troupeaux, augmenter la productivité des brebis, augmenter le rendement fourrager, etc.)

⁸⁴ L'émergence et la place actuelle de ce collectif est détaillé dans le chapitre suivant (Chapitre VII)

un conditionnement du soutien public préférentiellement axé sur l'appellation. Les différents rapports de force existant entre organes gestionnaires (AOP, OS et IP) et les autres collectifs nous poussent finalement à questionner la légitimité d'action des interprofessions au sein de chaque système productif.

3.3.3. *LEGITIMITE DANS L'ACTION : CONTESTATIONS ET EVITEMENTS*

➤ *Ignorer la « toute puissance » de l'interprofession*

Les interprofessions inscrivent leur légitimité dans le droit français et européen. Sous réserve de se plier aux règles nationales (représentativité, respect de la libre concurrence), elles ont droit d'appliquer unilatéralement les accords établis en leur sein. En l'occurrence, si elles sont reconnues par l'État, elles peuvent établir les « cotisations volontaires obligatoires », c'est-à-dire l'obligation pour tous les acteurs de cotiser à la structure selon les critères construits par chacune d'entre elles. Cela ne signifie pas pour autant que tous les acteurs se conforment à cette règle⁸⁵. Le non respect des cotisations constitue une forme de contestation des choix réalisés au sein de l'interprofession.

Ainsi, en Pyrénées-Atlantiques, certains collectifs d'éleveurs (livreurs comme fermiers) conditionnent leur cotisation interprofessionnelle suivant leur représentation de l'efficacité des services fournis par l'instance. De même, dans un contexte tendu de manque de lait, alors que les élus interprofessionnels s'accordent à ne pas importer du lait, une partie des transformateurs suspend ses contributions pour montrer son désaccord⁸⁶. Par ailleurs, entre 2008 et 2010, l'ILOCC a connu de grosses difficultés financières notamment du fait du non paiement massif des cotisations. Le désengagement d'une grande partie des acteurs (non seulement une partie des producteurs, mais aussi les transformateurs locaux) démontre comment cette dernière est désavouée sur le terrain⁸⁷.

➤ *Contester : Proposer un autre projet*

Le cas le plus exemplaire est la dynamique plurielle des projets d'indication géographique en Corse. La foire au fromage Venaco a d'abord eu une voix au sein des institutions, par l'intermédiaire de Casgiu Casanu, association représentative des fermiers à l'ILOCC. Elle participe ainsi à la prise de conscience de la diversité fromagère corse, à l'établissement d'un référentiel d'action pour les représentants de l'ILOCC. Dès lors, en connaissance de cette diversité, il s'agit de construire un projet de valorisation fromagère qui convienne à l'ensemble des acteurs en présence. Le choix des responsables s'oriente rapidement vers un double projet (2002-2005) : un projet IGP « Tomme Corse » et un projet AOP « Casgiu Corsu ». Le projet AOP « Casgiu Corsu » est envisagé comme une AOP ombrelle dans laquelle le terme corse serait protégé et dans laquelle tous les types de fromages seraient déclinés. Autrement dit, cette possibilité d'AOP généraliste est une façon d'établir un consensus entre les différents opérateurs sans que chacun n'ait à faire de compromis : i) le lait corse serait protégé, au bénéfice de l'ensemble des producteurs livreurs ; ii) chaque fromage fermier serait décliné sous le chapeau « casgiu corsu », selon des aires de production bien

⁸⁵ En l'occurrence, il semblerait que l'ILOCC ne soit pas parvenue à faire appliquer cette règle en Corse.

⁸⁶ Corse Matin du 21 décembre 2006 (« du fromage corse sans garantie de provenance »). Parmi les réfractaires (6/18), on notera les laiteries Ottavi, A Filetta et CorseLait, transformateurs parmi les plus importants de l'île.

⁸⁷ Comme nous l'avons vu dans le [Chapitre IV](#), il a fallu qu'un groupe de producteurs renverse une citerne de lait sur le port de Bastia pour que les fromagers locaux fassent de nouveau preuve d'intérêt vis-à-vis de l'ILOCC.

distinctes. Cette proposition ne suscite pas l'adhésion de l'INAO qui suit alors le projet ; elle ne répond pas à la philosophie de l'organisme concernant les appellations fromagères (une appellation, un produit).

La cassure de 2008 occasionne une question qui, de fait, n'a pas été abordée de front jusqu'alors : celle de l'appropriation de la démarche de valorisation (et donc du fromage ainsi qualifié), légitimée à terme par la reconnaissance réglementaire qu'offre une AOP⁸⁸. Dès lors, chaque catégorie d'acteurs construit son propre projet, à celui qui sera le plus vite reconnu au niveau national. Autrement dit, l'objet de dissension est transféré des importations de lait (officialisées et en théorie gérées par l'ILOCC) à la valorisation des fromages. La compromission n'est plus de mise. Au contraire, il s'agit de construire chaque projet selon une logique propre qui en permet la différenciation (*tableau 22*). Il y a donc divergence de trajectoire entre les choix opérés au sein de Casgiu Casanu⁸⁹ et ceux opérés au sein de {l'ODG ; l'ILOCC}.

Le positionnement de l'INAO est, à ce sujet, intéressant à étudier. S'il joue son rôle d'arbitre dans l'établissement du lien des produits au terroir, rôle classique de l'institut, il est aussi instrumenté par les acteurs locaux pour désigner le collectif *légitime* à dire ce qu'est l'origine produit. C'est particulièrement clair dans le cas du double dossier du Vénacais : l'Association régionale et le syndicat de défense du Vénacais ont déposé un dossier semblable dans un intervalle de temps relativement court. Les points de divergence concernent l'aire d'appellation et l'usage ou non de la thermisation dans le traitement des laits. Par ce phénomène, les différents responsables ont attendu de l'INAO qu'il arbitre le conflit et qu'il désigne un « gagnant ». Les responsables de l'INAO ont refusé, et se sont désengagés des demandes de projets ; ils sont dans l'expectative que les différents collectifs parviennent à s'entendre. Ces projets sont aujourd'hui au point mort.

On assiste ainsi à une agglomération de stratégies et projets différentes portées par des collectifs distincts. Chaque projet est présenté comme un futur souhaitable sans avoir les moyens d'en faire un projet commun et donc d'en concevoir les conditions d'accomplissement. Par ailleurs, comme nous l'avons sous-entendu au préalable, l'AOP Brocciu n'est ni acteur ni repère d'action dans ces projets. Il est à côté. Cette situation conflictuelle élude toutefois un futur possible, que la configuration actuelle tend à privilégier, celui d'un délitement de l'activité laitière et fromagère insulaire.

⁸⁸ Comme nous le verrons dans le [Chapitre VIII](#) (qualification des fromages), la qualification des fromages inscrits dans ces projets repose avant tout sur l'opposition entre fermier et laitiers. La définition des types et des aires d'appellation, ainsi que la question du lait cru, sont dès lors essentiels puisqu'elles traduisent cette opposition. Le reste des éléments de définition tend plutôt à susciter l'indifférence. De plus, le niveau d'adhésion des producteurs à ces démarches reste faible, ce qui accentue son caractère *politique*.

⁸⁹ Par ce mouvement, la foire de Venaco se retrouve dans une situation similaire à la foire du fromage de Laruns : les éleveurs, fermiers, participant à l'organisation de ces événements, se posent comme les dépositaires d'une tradition fromagère qui n'est pas reconnue institutionnellement et qui fait l'objet de dévoilements.

Tableau 22: caractérisation des projets d'indication géographique en Corse

Collectif Porteur du projet (Futures ODG)	Fédération régionale des fromages traditionnels de corse	Association Régionale de défense et de promotion des fromages corses	Fromageries⁹⁰
Date de création	2009-2012 (suivant les syndicats)	2008	/
Dossiers construits	AOP Venachese, AOP Sartinesu, AOP Calenzanincu, AOP Sartinesu, AOP Bastelicacciu	AOP Venachese, AOP Niolu de Corse	IGP Tomme Corse
Affiliation	Casgiu Casanu (/)	U Casgile (ILOCC)	ILOCC
Aire d'appellation souhaitée	Micro-régionale	Régionale	Régionale (voire plus ?)
Opérateurs concernés par le projet	Principalement fermiers ⁹¹	Fermiers, Apporteurs et Fromageries	Fromageries
Menaces identifiées	L'accaparement des fromages traditionnel et leur dévoiement par les transformateurs. La perte de savoir faire et la disparition de types traditionnels due à la disparition des éleveurs	Le lait extérieur (Sardaigne, rayon de Roquefort), moins couteux La disparition des éleveurs	La multiplication des fromages de ce type et la dilution des fromages fabriqués en Corse dans une gamme nationale large.
Logique adossée au projet	Protection des fermiers traditionnels corses. Construire un label qui permette d'identifier et de valoriser la diversité fromagère insulaire, et qui assure un lien fort entre qualité territoriale et production fermière	Protection des producteurs corses. Construire un label qui permette de garantir la valorisation du lait corse et son caractère non substituable (approvisionnements extérieurs de lait)	Protection des transformateurs corses. Construire un label qui permette de valoriser l'ensemble de la production fromagère insulaire et d'assurer qu'il ne fasse pas l'objet de copies. Aboutir à une gamme fromagère complète

⁹⁰ La question de l'IGP « Tomme Corse » est difficile à traiter dans la mesure où les transformateurs rencontrés sont en faveur de la démarche mais peu proluxe sur son état d'avancement. De plus, peu de documentation est disponible à ce sujet.

⁹¹ Le dossier « Sartinesu » concerne aussi la coopérative U Taravu, bien qu'à ce jour, celle-ci fabrique un produit de type « tome des Alpes » et qu'on ne soit pas certain de son adhésion future. Le Dossier « Bastelicacciu » concerne la coopérative A Pecurella, mais la question de leur adhésion est aujourd'hui un élément débattu au sein du collectif.

Finalement, chaque institution connaît un processus de construction semblable. Dans un premier temps, la création de ces organisations relève d'une nécessité reconnue par une poignée d'acteurs. Dès lors, le consensus ne tient que par la construction d'une unité de façade face à une menace exogène commune d'une part : les acteurs, face à cet extérieur, s'instaurent comme détenteurs légitimes de la ressource (produit ou race), l'ennemi peut être Roquefort, mais également le modèle « productiviste », symbolisé par des objets extérieurs (brebis Lacaune, brebis sarde). D'autre part, le consensus tient par l'absence de définition d'une stratégie collective. Autrement dit, les outils connaissent une forme de fétichisation : ils existent parce qu'ils permettent la reconnaissance des ressources identifiées mais ils n'ont pas (ou peu) de contenu. La reconnaissance de ces outils par l'État assoit leur existence mais pose la question de leur orientation. Il s'agit donc pour chaque catégorie d'acteur de s'approprier l'outil pour avoir une maîtrise dans la qualification et la valorisation des ressources collectives, qu'il s'agisse des fromages, des races locales ou des laits. Au cœur de ce processus, se pose la question des repères mobilisés dans l'action. Nous constatons ainsi la prédominance de l'institution Roquefort dans les choix de construction des institutions en Pyrénées-Atlantiques. En Corse, le contexte de création des institutions laisse une plus grande marge de manœuvre dans la construction de repères spécifiques. Par exemple, le choix de faire reconnaître et de sélectionner la race corse ne s'est pas réalisé en regard des repères construits en Aveyron, mais en regard des enjeux inhérents au bassin (productivité *versus* rusticité) et l'établissement de comparaisons avec les Pyrénées-Atlantiques. Cette divergence dans la construction des repères (au moins dans la phase de démarrage de l'action collective) participe, selon nous, à expliquer le décalage temporel existant entre les deux trajectoires de développement⁹² (Chapitre V).

La construction d'une stratégie collective repose sur des choix, choix qui peuvent aller à l'encontre des représentations d'autres acteurs du système productif : la création de l'Ossau-Iraty s'inscrit en contradiction avec l'affirmation du fromage d'Ossau, l'importance donnée à la brebis corse pose la question de son adaptation à l'intérieur de l'île, etc. Dès lors, la construction d'organes gestionnaires et des formes de régulation s'accompagne de processus de légitimation / dé-légitimation attenants⁹³, dans lesquels l'adhésion des acteurs locaux est mis en tension avec les formes de légitimation opérées par l'État et les collectivités territoriales, mais aussi par la société civile (contestations publiques).

Nous aboutissons finalement à un triptyque institutionnel distinct au sein de chaque bassin (*figures 58 et 59*), et à une mise en musique spécifique de ces institutions en regard de l'existence de collectifs dont les valeurs, les objectifs et les modes de fonctionnement diffèrent.

⁹² Cela nous conduit à questionner la nature des hybridations entre savoirs locaux et savoirs exogènes. L'ancrage territorial, en tant qu'apprentissage, pose la question des formes de construction et de partage de repères sociaux et techniques.

⁹³ Ces éléments conclusifs seront traités et discutés au cours du Chapitre X.

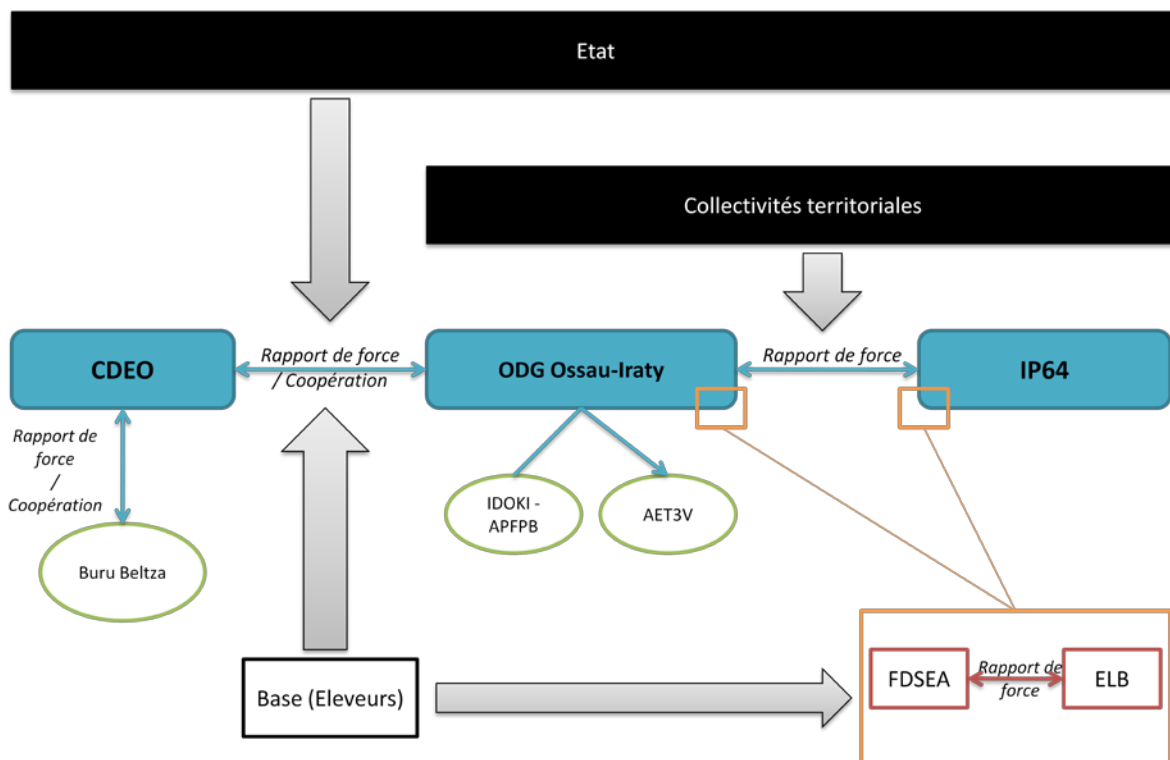


Figure 58 : système d'acteurs en interaction autour de l'activité ovine laitière en Pyrénées-Atlantiques

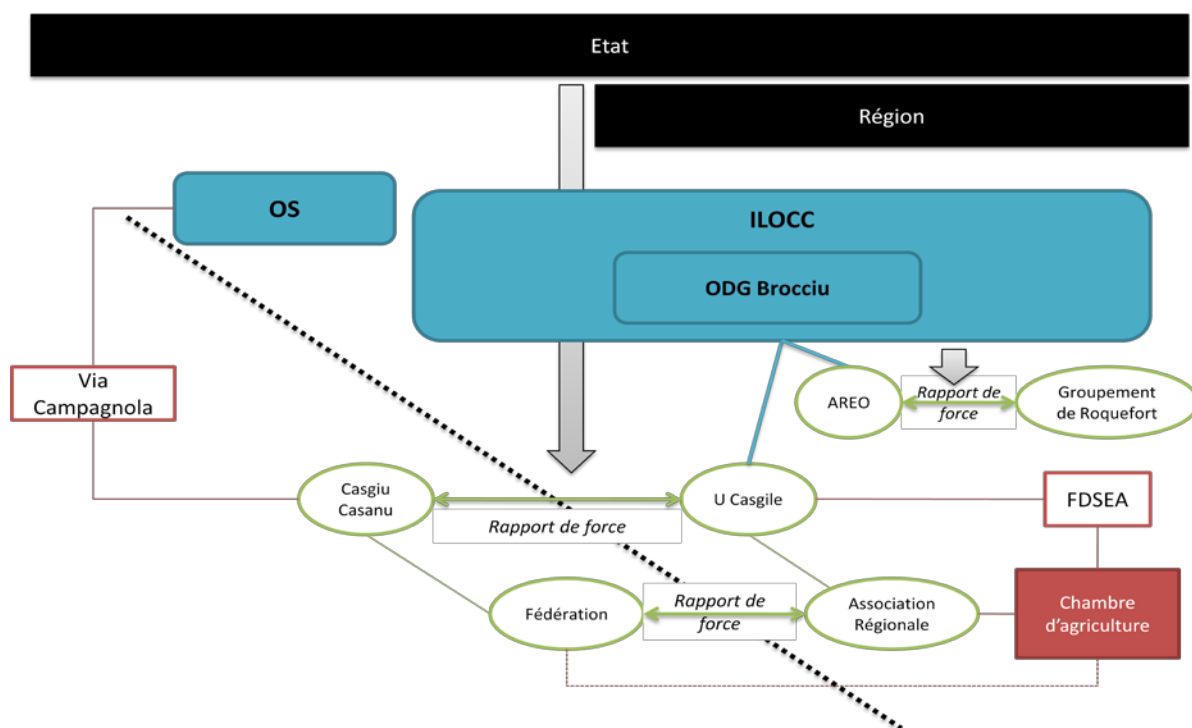


Figure 59 : représentation du système d'acteurs en interaction autour de l'activité ovine laitière en Corse

Les collectifs (noir sur fond bleu) sont reconnus par l'État (existence et fonction), mais leur légitimité d'action peut être questionnée localement. Les rapports de force engagent souvent l'appel à un arbitre extérieur, celui-ci étant souvent une autre institution publique (État ou Collectivité régionale). La distinction entre les deux terrains tient à l'existence de rapports de force distincts et à une gestion de ces derniers différente par l'État et la Région. En Pyrénées-Atlantiques, ils tendent à intervenir en tant que tel ; en Corse, ils se réservent ce type d'actions et s'en remettent à l'ILOCC ou à la bonne volonté des acteurs de finir par s'entendre.

CHAPITRE VII :

L'EVOLUTION DES RELATIONS

ENTRE ACTEURS

AU SEIN DES SYSTEMES PRODUCTIFS

L'activité ovine laitière a gagné un statut au sein des territoires concernés : des instances décisionnaires propres ont été créées et légitimées (ODG, IP, OS) ; les institutions déjà présentes (Syndicats agricoles, chambres d'agriculture, collectivités locales) ont reconnu l'activité productive et ces organismes. Ces derniers ont pour rôle de conférer un cadre aux comportements et aux pratiques à l'œuvre chez l'ensemble des acteurs économiques. Or, comme nous l'avons constaté dans le chapitre précédent, la capacité des instances à construire une stratégie collective, commune à l'ensemble du système productif, est questionnable. Nous assistons, au contraire, à la construction de rapports de force entre différents collectifs quant à la stratégie de qualification des produits et de l'activité laitière à conduire. Quelle est la traduction de cet entremêlement institutionnel à l'échelle des relations entre acteurs, des stratégies individuelles ? Comment les acteurs se saisissent des différentes normes construites au sein des organismes de gestion de la filière ? La diversité actuelle des opérateurs conduit à penser en une diversité de stratégies et de comportements. Comment cette diversité s'exprime-t-elle en retour dans les cadres institués ? Quel en est l'équilibre ? Quelles en sont les contradictions ? Sur quoi débouchent-elles ? Dans ce chapitre, à contrecourant du reste de l'étude, nous allons opérer à rebours : la diversité actuelle des relations entre opérateurs et des pratiques relationnelles observées sera exposée et caractérisée avant d'en identifier la trajectoire d'évolution (1). Si ce travail a été réalisé particulièrement concernant les producteurs livreurs et les fromageries, il est possible de caractériser les producteurs fermiers selon une grille de lecture semblable. Il s'agit ensuite d'identifier comment chaque opérateur opère une relecture des règles construites et se saisit des espaces institutionnels (2).

1. UNE DIVERSITE DE MODELES DE FONCTIONNEMENTS¹

1.1. IDENTIFICATION ET CARACTERISATION ACTUELLE DES MODELES DE FONCTIONNEMENT

La nature des relations entre éleveurs et transformateurs inclut un ensemble d'éléments parmi lesquels l'acte marchand (collecte du lait, paiement du lait à la qualité) qui engage à la mise en œuvre une certaine logistique (circuits, saison et fréquence de collecte, modes de paiements). Ces deux dimensions interconnectées conduisent à ce qu'éleveurs et laiteries

¹ Comme nous l'avons présenté dans le chapitre V, nous avons réalisé une série d'enquêtes sur les relations entretenues entre éleveurs-livreurs et transformateurs (Champeaux, 2015). A partir des résultats, nous avons construit une typologie caractérisant les différentes relations entre ces opérateurs et ce qu'elles drainent avec elles (usages du lait et représentation du fromage). Nous les avons étayés, bien sûr, avec les entretiens réalisés dans une optique plus large de reconstitution des trajectoires de développement des systèmes productifs.

échantent régulièrement, principalement sur la collecte et la qualité du lait. Cela dit, la nature des relations entre ces opérateurs ne se limite pas à ces sujets techniques ; elle est dépendante des représentations respectives que se font ces acteurs les uns des autres ; informations construites dans le temps, à travers l'observation des actions de la laiterie, les événements qu'ils traversent et l'histoire qu'on leur a transmise. À partir de ces différents éléments constitutifs de la relation éleveurs / laiterie, de la stratégie de chaque entreprise et de caractéristiques structurelles de ces dernières, il nous a été possible de mettre de l'ordre dans cette diversité et de construire une typologie des modèles de fonctionnement² (tableau 23). La dénomination de ces modèles tient à la nature prédominante des valeurs attribuées au lait et au fromage et qui transcendent les relations entre éleveurs et fromagers³. À la différence d'autres typologies de ce type, un des intérêts majeurs est qu'une même laiterie peut entretenir des modèles de fonctionnement différents suivant les éleveurs-livreurs à qui elle s'adresse et le dispositif correspondant qu'elle met en œuvre.

Le **modèle de fonctionnement industriel** est prédominant en Pyrénées-Atlantiques, tant au niveau du volume collecté que du nombre d'éleveurs concernés. Au contraire, en Corse, ce modèle est plus l'exception que la règle (une entreprise et ses apporteurs)⁴. Il s'agit de filiales d'entreprises ou de coopératives adossées à une entreprise privée de fabrication et de commercialisation des fromages. Dans ce cas, il existe un collectif formel d'éleveurs (syndicat de producteurs ou coopérative) qui a pour mission de défendre les intérêts des éleveurs (difficultés logistiques, prix du lait) face à la laiterie. La laiterie est, quant à elle, représentée par deux personnes distinctes, le gérant et un ARC (Agent Relation Culture), ce dernier ayant pour vocation de s'occuper de l'approvisionnement de la laiterie en lait (quantité, provenance, qualité). Les conditions de valorisation des laits sont minimales ; elles sont appuyées sur le cadre normatif existant (AOC et IP). A travers le syndicat d'éleveurs, ces derniers se positionnent comme indivisibles face à la menace « Lacaunes ». Ainsi, dans un contexte de négociation avec les représentants de la laiterie, ils cherchent à maintenir et à accroître une différenciation entre lait AOP et non AOP, quitte à ce que ce soit parfois au détriment des éleveurs non AOP.

« On représente ceux qui sont pas en AOC aussi. Alors quand on a dû accepter moins dix euros sur le prix de base et 10 euros de plus sur l'AOC, ça pose un cas de conscience quand même. On avait 40 éleveurs qui restaient sur le carreau quoi. » (G., 2015 ; livrant à Chaumes)

² Il s'agit d'archétypes des relations entre éleveurs et transformateurs, ceci dans leur réciprocity. S'ils ne sauraient retranscrire la réalité dans toute sa complexité, ces derniers permettent d'opérer une lecture des actions opérées en regard des stratégies respectives des éleveurs et des laiteries (Perrier-Cornet et Sylvander, 2000), et de la qualification des fromages et des laits.

³ Nous nous sommes appuyés sur les grandeurs établies par Boltansky et Thévenot (1991).

⁴ Cela dit, c'est l'une des entreprises les plus importantes en termes de volumes collectés et de nombres d'apporteurs. Comme nous le détaillerons par la suite, elle constitue un acteur de poids dans l'action collective à l'échelle du système productif corse.

Tableau 23: présentation et caractérisation des différents modes de fonctionnement identifiés.
En rouge, est représenté le mode prédominant en Pyrénées-Atlantiques (volume transformé) ; en vert celui prédominant en Corse.

Modèle de fonctionnement	Marchand	Industriel	Paternaliste	Artisanal	Civique
Fromagerie Enquêtée en Corse		Société Fromagère Corse	Ottavi, A Filetta, A Pecurella, U Taravu	Baldovini, Bona	
Fromagerie enquêtée en Pyrénées-Atlantiques	Fromagerie des Chaumes	Pyrenefrom, Fromagerie des Chaumes, Berria-Onetik	Agour	Garazi	Garazi, Azkorria, Agour
Nature de l'entreprise	Filiale d'entreprise	Filiale d'entreprise ou coopérative associée à une entreprise de transformation	Entreprise familiale ou coopérative associée à une entreprise de transformation	Petite entreprise familiale	Coopérative ou SARL d'éleveurs
Taille de l'aire de collecte	100 éleveurs environs	100 livreurs ou plus	Entre 20 et 100 livreurs	Une vingtaine de livreurs ou moins	10 à 30 livreurs
Modalités d'échange et de négociation	Négociation contractuelle (écrite)	Négociation collective	(négociation collective)	Négociation individuelle sur le lait	Négociation collective
Interlocuteur	Agent relation culture	Agent relation culture – collectif de producteur (syndicat ou coopérative)	(Agent relation cultures – collectif de producteur)	fromager	Eleveurs sociétaires Directeur fromager
Degré d'exigence sur la qualité du lait	Exigence supérieure sur qualité du lait (> base interprofessionnelle)	Faible niveau d'exigence sur la qualité (base interprofessionnelle)	Faible niveau d'exigence sur la qualité (base interprofessionnelle) – arrangements possibles	Non application du paiement à la qualité, arrangements, ou application minimale (levier éleveurs)	Forte (lait cru ou cru + AB) – grille spécifique
Qualification (réciproque) de la relation	Partenariat / marchande	Culture d'entreprise	Domestique / gestion industrielle	Relation interpersonnelle	La laiterie est une prolongation de l'exploitation

La compréhension des relations entre transformateurs et éleveurs permet de mieux identifier les valeurs et enjeux qui transcendent ces relations ; ils permettent aussi de comprendre quelle place a le fromage dans ces relations.

Comme de nombreuses laiteries des Pyrénées-Atlantiques, les laiteries de type industriel valorisent effectivement le lait AOP en fromage AOP à des proportions variables, de 2% à 50% ; cela se traduit aussi dans les circuits de collecte. À l'échelle des laiteries, les éleveurs ont peu de marge de manœuvre sur ce phénomène, ce qui favorise un rétrécissement de leur niveau de concernement au seul lait et aux conditions de sa production, et donc, aux conditions de sa transaction. Dans ce cadre, le projet de valorisation des laits et des fromages échappe aux producteurs, ils ne peuvent pas participer à la construction d'un projet sur la

qualité des fromages, étant cantonnés à la qualification des laits. Ce phénomène est renforcé par la pression exercée par les laiteries pour accroître les exigences sanitaires sur la qualité des laits, éléments ayant peu de signification pour les éleveurs quant à la qualité des fromages (enjeux industriels de rendement ou de régularité d’approvisionnement principalement).

Pour une partie d’entre eux, l’attachement à la laiterie est tout de même important. Le choix de cette dernière par ces éleveurs s’inscrit dans une continuité intergénérationnelle. Elle peut, à ce titre, représenter une certaine fierté étayée chez de nombreux éleveurs (en fin de carrière) par leur participation à la création des laiteries auxquelles ils livrent le lait ou du syndicat de producteurs. Ce discours est souvent associé à l’idée de stabilité et de sécurité (régularité du paiement du lait, permanence dans le temps). Notons par ailleurs qu’il peut être véhiculé dans le voisinage, ce qui conduit certains éleveurs à choisir une laiterie sur conseil d’amis, d’anciens ou de voisins, participant ainsi à la construction de zones d’appartenance sectorielle. On retrouve finalement des éléments constitutifs d’une culture d’entreprise, bien qu’elle ne soit évidemment pas toujours partagée par l’ensemble des éleveurs livreurs. Pour certains des éleveurs de ce type, le choix de la laiterie a été un choix par défaut : que ce soit l’ancienne fromagerie qui se soit délestée d’un secteur de collecte ou qu’il n’y ait qu’une seule entreprise collectant sur ce secteur.

« C’est difficile de changer. (...) C’est les seuls à ramasser ici. Toutes les tournées, c’est les leurs. Il n’y a aucun autre laitier. Y a des coins au Pays Basque plus loin où plusieurs laitiers passent. Il faudrait se regrouper à plusieurs tant qu’à faire et faire venir un camion, mais pour gagner quoi ? »
(J., 2015 ; livrant à Chaumes)

Les filiales de Société correspondent à cette catégorie ; elles sont exemplaires dans la capacité des gérants et des éleveurs à construire une culture d’entreprise puissante et à instaurer un sentiment de stabilité, de permanence dans le temps.

« Si vous rencontrez des producteurs, ils vous diront, « nous on est producteurs Roquefort » (...) C’est un signe de fidélité à l’entreprise ; parce qu’ils sont producteurs de génération en génération. La génération au départ était plutôt roquefort et il y a toujours eu cette tradition d’être producteur Roquefort. Mais ça n’a jamais changé, c’est resté comme ça. Ca n’a jamais, jamais changé. »
(Pyrenefrom, 2015).

On peut considérer que c’est une marque de fabrique du groupe Société, observable dans les deux bassins, et bien représentée dans l’en-tête de l’usine de Pyrenefrom (*figure 60*). L’étude de ce cas démontre, de plus, la force motrice des syndicats de producteurs dans la constitution des modèles de fonctionnement. En Corse, l’attachement des éleveurs enquêtés à l’entreprise ne relève pas seulement du sentiment de sécurité et de stabilité dû à l’échelle du groupe Lactalis ou à l’antériorité de Société en Corse ; il relève aussi du dynamisme mis en œuvre par le groupement des producteurs corses de Roquefort (GPC) et de l’ensemble des services mis à disposition aux éleveurs livreurs (Champeaux, 2015). En Pyrénées-Atlantiques, l’attachement des éleveurs tient du même champ : le syndicat de producteur a la spécificité d’être une instance démocratique et proche de ses adhérents (représentation pyramidale, du représentant communal au bureau).



Figure 60: en-tête de l'usine de Pyrenefrom, récemment dénommée "Istara"

L'affiche est constituée d'une multitude de portraits soulignant le caractère fédérateur de l'entreprise.

Le **modèle marchand** est similaire au modèle de fonctionnement industriel dans le sens où il rassemble les mêmes caractéristiques structurelles (taille de la structure, existence d'un collectif formel) et partage des similarités organisationnelles (organisation des négociations entre éleveurs et fromagerie, présence d'un ARC). Il est minoritaire (Pyrénées-Atlantiques) : il concerne environ 100 éleveurs livrant le lait à une laiterie (Chaumes) ; ceci dans un contexte particulier : ils sont tous éleveurs de brebis Lacaunes⁵. La qualification de la relation est toute autre : elle relève du partenariat, sous-entendant une symétrie d'information entre les opérateurs, actée par la signature d'un contrat individuel. Selon les acteurs de cette démarche, la formalisation individuelle de la relation s'inscrit dans la logique de libre concurrence prônée par l'Union Européenne. Dans ce cadre, les éleveurs expriment un certain désintérêt vis-à-vis des choix de valorisation opérés par la laiterie : il s'agit de s'entendre sur les modalités de transaction du lait (critères de qualité et d'approvisionnement), le reste est à la réserve du client.

« On est content d'être dans cette laiterie et tout ça mais après... pour moi c'est un client. Enfin, un client qui est à l'écoute, avec qui on a de bons rapports, mais ça reste un client. Un client qui a ses exigences, comme nous on a les nôtres. » (E., 2015 ; livrant à Chaumes)

Nous retrouvons aussi, au sein des deux bassins de production, le **modèle artisanal**. Celui-ci est particulièrement remarquable en Corse (nombre d'entreprises fromagères répondant à ce type). Les structures fromagères sont de petite taille et l'activité d'approvisionnement auprès d'un nombre réduit d'éleveurs est réalisée par le gérant de la fromagerie lui-même. La relation avec les éleveurs livreurs est souvent de type individuel, voire interpersonnel. On retrouve des éléments de type partenarial. Cette dimension est exacerbée en Corse où la nature de la relation peut révéler un rapport de force et de dépendance puissant des artisans vis-à-vis des

⁵ Du moins au moment de l'enquête, l'avènement de l'interdiction d'ensilage (2018) pourrait participer à grossir ce groupe d'éleveurs par l'intégration d'éleveurs de races locales ne répondant plus au cahier des charges de l'Ossau-Iraty.

éleveurs livreurs. En effet, dans un contexte de sous-production, les éleveurs ont conscience de la rareté de leur lait et peuvent influencer le comportement des gérants. Il en résulte un traitement individuel de la transaction marchande (gérer les « susceptibilités », faire du « cas par cas ») (Champeaux, 2015), avec notamment une application partielle du paiement à la qualité (application des primes, mais pas des pénalités chez nos deux transformateurs artisanaux enquêtés). Contrairement aux modèles précédents où l'usage de la thermisation et/ou de la pasteurisation du lait est systématique, dans ce type, l'usage de lait cru est fréquent ; celui-ci est notamment basé sur des pratiques de transformation traditionnelle (moins de modernisation technique) et le recours peu fréquent aux approvisionnements extérieurs en lait. Cela ne signifie pas pour autant qu'il existe une connexion forte entre éleveurs et laiteries à travers la qualification du fromage. La fierté que les éleveurs peuvent éprouver vis-à-vis la qualité (sensorielle) des fromages produits par leur laiterie ne se traduit pas toujours dans un engagement dans la qualité (sanitaire, technique) des laits produits.

Il existe un modèle de fonctionnement hybride entre mode artisanal et mode industriel : le **modèle de fonctionnement paternaliste**, prédominant en Corse (volume collecté et nombre d'éleveurs concernés). Il s'agit de fromageries locales de type familial qui ont atteint aujourd'hui une certaine taille (volume de lait traité, nombre d'éleveurs collectés) et qui ont adopté plus ou moins certains caractères des modèles industriels, comme l'existence d'un collectif d'éleveurs formel (2/5) et l'embauche d'un ARC (1/5). C'est aussi observable à travers un usage plus fréquent des approvisionnements extérieurs en lait et la pratique de la thermisation ou de la pasteurisation. Cela dit, ces fromageries ont aussi conservé des traits de type artisanal au moins dans la représentation de la laiterie (idée de former une famille), mais qui peut aussi être identifiée à travers la conservation et la prédominance des formes de relations de type interpersonnel. Par cette hybridation entre une logique domestique et une logique industrielle, certains décalages sont ainsi observables, particulièrement en Corse, comme l'absence de suivi des éleveurs (pas d'ARC, pas de suivi qualité) ou de représentation de ces derniers (pas de négociation sur la qualité du lait, quelle qu'elle soit) (Champeaux, 2015). Les fromagers appartenant au type paternaliste se construisent par ailleurs une légitimité d'action par leur appartenance locale (être basque, être corse). Un fromager basque parle ainsi d'une période où il a démarché de nombreux éleveurs d'une vallée :

« Nous avons repris notre bâton de pèlerin et fait notre campagne électorale village par village et maison par maison. Il se trouve que tous nous connaissent et qu'on est du même cru qu'eux. Les mêmes racines je dirais familiales parce qu'il y a des cousins dans le groupement, mais aussi sociologiques, ethnologiques. On a réussi à convaincre 28 producteurs de la vallée. » (Agour, 2015).

Cette identité tient aussi, particulièrement en Corse, à leur antériorité dans l'activité (*figure 61*) : il s'agit d'une activité familiale construite sur plusieurs générations. Cette historicité doit leur conférer un lien particulier à l'élevage, puisqu'ils sont issus pour la grande majorité de familles de bergers fromagers ou d'affineurs.



Figure 61: supports de promotion des fromages fabriqués par la laiterie Pierucci et la laiterie Ottavi

Finalement, le **modèle de fonctionnement civique**, observé en Pyrénées-Atlantiques, correspond à ces laiteries dans lesquels les éleveurs prennent une place importante tant dans les choix réalisés par l'entreprise que dans son fonctionnement quotidien. Les éleveurs se réunissent régulièrement et prennent les décisions collectivement pour la plupart. Dans ce cas, la laiterie est souvent considérée comme une prolongation de l'exploitation, ou alors, la stratégie de la laiterie s'inscrit dans l'alignement des choix réalisés par l'éleveur (notamment lié à l'augmentation des exigences sur les modalités de production, AB, lait cru). Il s'agit, pour eux, de travailler à une mise en cohérence entre pratiques de production et projet de valorisation des fromages. Cela doit se traduire dans la qualité organoleptique du produit, et les porteurs de ce type de projet valorisent le lait cru. Ainsi, les choix opérés sont plus exigeants que ceux prescrits par le cahier des charges de l'Ossau-Iraty. Nous n'avons pas eu l'occasion d'observer ce type en Corse et nous pouvons émettre l'hypothèse que ce modèle de fonctionnement est lié à l'expérimentation et au rejet du modèle de fonctionnement industriel, lié par ailleurs à un modèle agricole productiviste⁶.

La caractérisation des différents modèles de fonctionnement met en évidence la diversité des relations et un usage variable des outils mis en place (paiement du lait à la qualité, place des AOC). Elle sous entend par ailleurs des modalités actuelles et diverses d'usage des laits et de production des fromages. Cela dit, les relations entre producteurs et transformateurs ne sont pas figées ; elles sont amenées à évoluer et les différentes valeurs attribuées aux laits et aux fromages sont situées dans le temps. Ces modèles de fonctionnement actuels sont le résultat d'un phénomène évolutif. L'enjeu est ici de comprendre ce qui a conduit à la création de cette diversité relationnelle, autrement dit, de remonter le fil du temps et de cerner la genèse de ces modèles.

1.2. GENESE

Il s'agit dans un premier temps de caractériser le monopole roquefortais au sein des associés (1.2.1) avant d'analyser la reconfiguration à l'œuvre et l'émergence d'une alternative (1.2.2). Nous aboutissons finalement à la compréhension des mécanismes qui ont conduit à la diversité actuelle (1.2.3).

1.2.1. LE MONOPOLE ROQUEFORTAIS OU LA LOGIQUE CENTRE – ASSOCIAT

L'institution Roquefort est basée sur une rente de monopole instaurée par la mise en œuvre de droits d'entrée (accès aux caves du Cambalou) et sur l'existence d'un espace de négociation puissant, entre éleveurs et transformateurs, qui régule et verrouille le fonctionnement du système productif autour de ces caves (Casabianca et Prost, 1999 ; Deflosse, 1992 ; Frayssignes, 2005). Cet espace de négociation a été construit progressivement menant à la mise en place d'accords tant entre éleveurs et transformateurs (à l'origine de l'AOP Roquefort en 1925 et de la confédération en 1930) qu'entre transformateurs eux-mêmes (accords de partage de la collecte d'abord dans le centre puis au sein des associés) ; ceci pour répondre à

⁶ Selon nous, la mise en œuvre de ce modèle de fonctionnement permet de donner un autre sens à la construction des critères de qualité du lait : ils ne répondent plus seulement à un standard industriel, mais doivent permettre la traduction optimale des conditions de production (le « terroir ») au fromage. Cela étant dit, l'émergence de ce modèle suppose, notamment, l'existence, l'assise et la mise à l'épreuve du modèle industriel (et des standards de qualité attenants).

des problématiques qui leur sont propres⁷. Cette configuration renforce le rôle des bassins de production adjacents (Corse, Pyrénées-Atlantiques) dans leur fonction de pourvoyeurs de lait en complément de ce qui est produit au sein du Rayon de Roquefort. Dans la première moitié du 20^e siècle, les transformateurs expriment donc très peu d'intérêt pour les éleveurs des associats eux-mêmes ou, plus généralement, pour les populations locales. L'institution Roquefort peut être alors assimilée à un modèle de fonctionnement « minier » (Casabianca et Prost, 1999).

En presque un siècle de présence dans les Pyrénées-Atlantiques et en Corse, l'institution Roquefortaise a été toutefois sujette à des évolutions sensibles, notamment à partir de la seconde moitié du 20^e siècle et plus particulièrement à partir de la concentration des laiteries en centrales plus rentables au sein du rayon comme dans les associats (années 1960). C'est au cours de cette période que les habitants locaux sont employés par les laiteries en tant qu'ouvriers de fabrication principalement⁸. Ce phénomène participe à introduire l'institution Roquefort dans les sociétés locales selon un angle différent que celui de l'achat de lait : c'est un pourvoyeur d'emplois, élément resté dans les mémoires.

C'est aussi à cette époque que les industriels présentent un intérêt plus particulier vis-à-vis des éleveurs et de leurs pratiques et qu'ils développent des outils pour la modernisation des élevages⁹ : mise en place du contrôle laitier, développement de l'appui technique des éleveurs. Ainsi, tout en gardant le centre décision dans le rayon (les éleveurs corses et pyrénéens n'ont pas de droit d'entrée à la Confédération), les transformateurs cherchent à en exporter le modèle économique et technique dans les associats. Pour appuyer matériellement cette incitation au changement, les entreprises roquefortaises développent un ensemble de services en faveur de l'augmentation de la production, notamment des prêts « à taux zéro ». Elles adoptent par ailleurs une certaine exigence vis-à-vis des éleveurs : l'apport total. Cette règle est une explication de l'influence de Roquefort dans le maintien de l'activité ovine laitière au sein des départements : l'institution n'autorise pas d'alternative, que ce soit l'expérimentation de la fabrication fermière ou même la conversion à l'élevage allaitant (Baticle, 1975). Dans un contexte de surproduction, c'est le non-respect de cette règle qui conduit Société à se désengager de la Corse-du-Sud où la transformation fermière prend de l'ampleur :

« Il y avait une laiterie dans le sud, et ils l'ont fermée. Parce qu'à un moment donné, les éleveurs ne jouaient pas trop le jeu. Peut-être pour une question de rentabilité, ils se sont mis à cailler le lait du soir, à vendre le fromage et à donner le lait du matin. Donc la laiterie dit « ou vous vendez tout le lait, ou vous caillez tout le lait. » Les éleveurs n'ont pas voulu céder, donc, il y a un arrangement qui s'est fait : ils ont créé une coopérative dans le sud et c'est comme ça que la laiterie est partie. Mais c'est à cause du comportement de la plupart des éleveurs du sud, à un moment donné, ce n'est plus rentable

⁷ Casabianca et Prost (1999) insistent sur le fait que les règles construites au sein du rayon sont réalisées en regard du contexte aveyronnais (exemple de l'évolution des exigences sur la richesse des laits) ; elles ne concernent pas les problématiques corses ou pyrénéennes.

⁸ Auparavant, chaque petite laiterie était dédiée à une famille de fabricants, parfois accompagnée par un aide de fromagerie. Ces employés étaient aveyronnais et la majorité d'entre eux ne restaient en Corse ou dans les Pyrénées-Atlantiques que le temps d'ouverture des laiteries.

⁹ Comme nous l'avons développé précédemment (chapitre VI), il s'agit bien d'adopter un modèle de production éprouvé dans le rayon (modèle de production ovin aveyronnais), et donc de changer les habitudes des éleveurs.

de garder une structure si vous n'avez que la moitié du lait produit. » (R., éleveur livrant à Société fromagère Corse, 2013)

Cette période est prégnante dans les mémoires corses : on se rappelle que Société a aidé des éleveurs à acheter leur troupeau, etc. Nous en avons eu peu d'échos en Pyrénées-Atlantiques où l'attention est plus particulièrement portée sur les outils importés par Roquefort, parmi lesquels le contrôle laitier¹⁰. Le comportement des industries et de la Confédération participe ainsi à la constitution de deux formes de paternalismes distincts. En Pyrénées-Atlantiques, on pourrait l'identifier comme un paternalisme technique et collectif : Roquefort est une référence, un repère d'action pour les éleveurs. En Corse, c'est un paternalisme économique et individualisé. Un éleveur va jusqu'à dire que, compte tenu du système économique sur lequel était basé l'élevage auparavant, l'institution Roquefort a « fonctionnarisé » les éleveurs :

« Et en contre partie, certains petits que [les industriels de Roquefort] veulent maintenir dans leur giron, c'est « on vous achète les brebis, on vous paye le troupeau, on vous avance de l'argent ».

Roquefort a joué cette carte paternaliste. (...) Par le biais du Pasciaga du coin, Roquefort fait l'avance d'un million par exemple, qui va être remboursé sur les deux campagnes qui vont suivre. Ce côté humain a existé, on ne peut pas le nier. C'était bien. C'était avec les mentalités de l'époque et les besoins des gens de l'époque. » (L., 2013)

Cette reconfiguration est toutefois mise à l'épreuve lorsque le système aveyronnais doit faire face à une crise : la surproduction occasionnée par l'augmentation sans précédent de la production dans le rayon et l'arrivée à maturité du marché de Roquefort rendent nécessaire pour les transformateurs (et la Confédération) de faire des choix. D'une part, au sein de l'interprofession, il est décidé de faire participer l'ensemble des acteurs à la stratégie de diversification. Une retenue est donc mise en place sur le prix du lait. D'autre part, les transformateurs font le choix de ne plus fabriquer de Roquefort que dans le rayon (rétraction de l'aire de collecte au niveau du rayon) ; choix qui occasionne le départ progressif des entreprises Roquefortaises des associés. Cette situation difficile au sein du rayon conduit par ailleurs à la concentration des transformateurs, processus amorcé depuis la fin de la seconde guerre mondiale. Il en résulte le renforcement de la prédominance d'un acteur sur les autres : Société des Caves, moteur de la diversification et seule entreprise maintenue au sein des associés.

Les éleveurs corses et pyrénéens subissent donc une situation (crise des débouchés) qu'ils subissent pleinement, étant les membres de dernier rang du système roquefortais et supportant de ce fait tout le poids des contraintes qu'impose la surproduction. Elle exacerbe le sentiment que les éleveurs ont de ne pas compter, dans un contexte où la Fédération des Syndicats Ovins (FSO en Pyrénées-Atlantiques et FDO en Corse) a déjà souligné la sous-valorisation du lait au sein des associés (comparativement au rayon) et la faiblesse de sa justification (années 1960), rémanence du modèle de fonctionnement minier. Ce processus marque par ailleurs la prédominance de l'institution Roquefort et des accords construits au sein de la Confédération sur l'identité professionnelle des éleveurs aveyronnais : ces derniers ne tiennent pas à

¹⁰ Cf. Chapitre VI, partie consacrée à la construction des organismes de sélection.

conserver les associés dans le giron de la Confédération. Au contraire, ils les considèrent comme des concurrents, n’ayant pas la légitimité pour produire du lait pour le fromage de Roquefort.

La réaction des éleveurs pyrénéens et corses se dissocie en plusieurs dynamiques (*tableau 24*). La diversité des réactions et la construction d’alternatives à l’institution roquefort marque la fin du monopole, et par la même occasion, la fin du modèle de fonctionnement minier. Elle indique la construction d’une nouvelle configuration, d’une nouvelle modalité de fonctionnement entre les entreprises locales et leurs éleveurs.

Tableau 24: caractérisation des différentes réactions des éleveurs face à la crise des débouchés

Positionnement vis-à-vis de roquefort	Se battre pour une égalité de droit vis-à-vis de la confédération de Roquefort (modalités de paiement, droit de parole)	Gagner son indépendance vis-à-vis de Roquefort	Gagner son indépendance vis-à-vis des laiteries
Choix	Manifestation, négociation	Livraison du lait à d’autres laiteries, création d’outils de transformation collectifs	Transformation sur l’exploitation
Collectifs moteurs en Corse	FDO	Coopératives (influence de la FDSEA / CDJA) ; Mouvement individuel	Mouvement individuel
Collectifs moteurs en Pyrénées-Atlantiques	FSO	Coopératives ; associations de producteurs	

1.2.2. LA CONSTITUTION D’UNE ALTERNATIVE AU MODELE CENTRE - ASSOCIATS

1.2.2.1. Évolution de Société des Caves

La fin de la crise entre éleveurs et l’industrie peut être identifiée à partir de la sortie officielle des bassins de production du système de paiement roquefortais (1980 en Pyrénées-Atlantiques, 1996 en Corse). Dès lors, les entreprises présentes au sein de chaque bassin ne sont plus réellement des antennes de Société des Caves, mais des filiales du groupe, relativement autonomes (Pyrenefrom, Société Fromagère Corse). Ce changement de statut peut paraître anodin. Il est pourtant intimement lié à deux évolutions majeures : la constitution d’un syndicat propre d’éleveurs ; la mise en œuvre d’une stratégie localisée de valorisation des fromages.

Lors du mouvement de concentration des entreprises aveyronnaises, l’émergence d’alternatives menace le monopole roquefortais. Or, Société des Caves ne tient pas à réduire sa mainmise sur les bassins de production. L’entreprise est soutenue par un groupe d’éleveurs (et d’industriels) qui ne tient pas à son départ, entreprise jugée seule apte à maintenir un débouché aux bassins de production. La représentation variable de l’importance de Société conduit donc à la scission des éleveurs au sein de chaque territoire puis à l’émergence d’un collectif spécifique à cette dernière : les syndicats de producteurs. Ces sont ces éleveurs qui confèrent aux filiales de Société une légitimité d’action au sein des bassins de production. Ce ne sont pas les seuls à agir en faveur de Société : en Pyrénées-Atlantiques, les employés des fromageries, désormais locaux, participent à convaincre les éleveurs de se conformer aux choix établis par les entreprises Roquefortaises. Dans ce cadre, les ramasseurs jouent un rôle essentiel et font campagne auprès des éleveurs :

« [Les gérants disaient aux ramasseurs] « Si vous voulez garder votre job, vous avez intérêt à garder les éleveurs ». Comme c'était des gens d'ici, des villages, ils avaient plus de moyens de pression. Ils étaient plus redoutables que les patrons eux-mêmes qui ne connaissaient pas le territoire, qui ne connaissaient pas les gens. Là il y avait les affinités, les parentés qui faisaient que... ». (A., 2013).

Les éleveurs sont d'autant plus fiers de leur appartenance à la laiterie qu'une sélection est réalisée. En Corse, cette sélection est le fait de plusieurs mécanismes : d'abord la stagnation du prix du lait et la fermeture des laiteries conduit les éleveurs les plus petits, les moins structurés à quitter l'entreprise. Un éleveur parle de la fermeture de la laiterie de Corte en ces termes :

« On sent bien à ce moment là que si Roquefort s'en va, il va y avoir une cassure. (...) Vous avez Corte. Là, vous avez un certain nombre de bergers qui sont affiliés à Roquefort. Et puis après, il y en a plein d'autres. C'est des petits, et tous ceux là ne sont pas affiliés. Ce sont des élevages caprins, ou des élevages mixtes, ce ne sont pas des gros qui tiennent le foncier sur Corte. Donc les gros, ils restent chez Roquefort. Les gros, ils ne viennent pas, ils ne bougent pas. » (L., 2013)

Puis le maintien d'un quota d'éleveurs jusqu'en 1994 empêche l'entrée de nouveaux producteurs. Enfin, au sein des deux bassins, la construction d'une usine propre aux filiales et la mise en œuvre d'une nouvelle logistique de collecte (fin de l'apport du lait ; collecte tous les deux jours suivant circuit de ramassage – 1996 en Corse) pousse les éleveurs excentrés vers la sortie. En Pyrénées-Atlantiques, Pyrenefrom collecte le lait des éleveurs dans un rayon de 30km autour de la fromagerie de Larceveau et se déleste des autres zones de production. Cet effet de sélection renforce l'animosité de certains vis-à-vis de la structure, du moins leur incompréhension des événements, mais aussi le sentiment d'appartenance des « élus » restés dans le giron de l'entreprise.

« Toute cette zone de la côte basque par exemple, elle était collectée par Société des Caves. Quand la fromagerie des chaumes est venue, il leur fallait des producteurs. Et Société des Caves, à l'époque, ils avaient fait leur laiterie en plein milieu de la production laitière c'est-à-dire du côté de Saint Jean Pied de Port, à Larceveau. Là ils ont été malins, parce que de chaque côté, il y avait la production... et les chaumes quand ils se sont lancés, ils se sont trouvés en Soule avec très peu de production là bas, parce que c'était des petits producteurs en Soule. Lors d'une réunion, les Chaumes demandent du lait, une zone de production. Société des caves leur dit « Nous on est prêt à vous lâcher une zone », et c'était la zone qui était le plus loin, c'était nous. Toute la côté basque et vers Ixassou. (...) Sans nous aviser, on nous avait lâchés pour la Fromagerie des Chaumes. (...) Par exemple, moi qui étais secrétaire général des producteurs de Société des Caves, je n'avais même pas reçu un coup de téléphone, même pas un courrier pour nous aviser qu'on nous larguait aux Chaumes. Ça a été vraiment un coup de tonnerre terrible. » (G., 2013).

L'autonomisation des acteurs locaux, notamment par la création des appellations d'origine fromagères (Pyrénées-Atlantiques – 1978-1980) ou leur renforcement (Corse – 1991-1997) vont cependant à l'encontre de la stratégie de diversification de Société. Celle-ci se positionne d'abord contre les dynamiques en cours de construction (particulièrement observable en Pyrénées-Atlantiques), puis finit par y adhérer. Ce changement de bord est l'aboutissement de la transition d'un modèle de fonctionnement minier à un modèle de fonctionnement industriel : les filiales adoptent une logique appuyée sur la création d'une relation forte avec

leurs éleveurs locaux, notamment par leur engagement dans les dynamiques d'appellation. C'est cette combinaison qui constitue la « pâte » de Société des Caves, participant ainsi à construction d'une culture d'entreprise au sein des deux bassins, culture générée autant par l'entreprise que par le syndicat de producteurs lui-même.

1.2.2.1. Émergence de modèles de fonctionnements distincts

➤ *En Pyrénées-Atlantiques, l'arrivée d'entreprises d'ampleur supra-départementale*

Le retrait des entreprises roquefortaises constitue une opportunité pour d'autres entreprises d'ampleur régionale ou nationale. Il s'agit de l'entreprise Bongrain (filiale Fromagerie des Chaumes) et du groupe de coopératives ULP/ULPAC. Ces entreprises ne sont pas arrivées par hasard ; elles étaient déjà présentes en Pyrénées-Atlantiques (activité bovine laitière) et ont lancé une activité de transformation du lait de brebis à la demande des éleveurs eux-mêmes.

L'antériorité de localisation de ces entreprises est bien un élément de distinction entre les Pyrénées-Atlantiques (prédominance de l'élevage bovin laitier) et la Corse où une telle opportunité ne s'est pas présentée. Par ailleurs, l'échelle de ces entreprises autorise le développement rapide de leur activité dans un nouveau secteur comme le fromage de brebis, d'autant plus qu'elles sont appuyées par les éleveurs qui leur confèrent une légitimité d'investissement dans certaines microrégions (Soule). Ainsi, dans les 1980, l'ULP/ULPAC comme la fromagerie des Chaumes apparaissent comme des alternatives sérieuses à Roquefort : ce sont des groupes de taille respectable et donc stables. Le degré d'adhésion des éleveurs à ces entreprises est par ailleurs élevé (concurrence vis-à-vis de Roquefort et mauvaise expérience) et renforcé par l'origine des gérants de ces fromageries (béarnais ou basque à l'ULP et Chaumes). Ces dernières sont initialement inscrites dans la démarche de construction de l'AOP Ossau-Iraty, ce qui démontre aux yeux des éleveurs leur intérêt pour eux et pour l'activité.

Par ailleurs, les expériences négatives subies au sein de l'institution roquefort, tant dans les redistributions des aires de collecte que dans le refus de négociation en dehors du cadre institué par Roquefort et la FSO, donnent lieu à de nouveaux accords entre éleveurs et laiteries. Ces entreprises (Chaumes, ULPAC) cherchent à instaurer le modèle de fonctionnement bovin laitier comme modèle : paiement du lait mensuel, système de collecte tous les deux jours qui impose la réfrigération du lait sur l'exploitation. Ces choix sont construits en accords avec les éleveurs livreurs. Les négociations sont formalisées par l'existence d'un syndicat de producteurs (« syndicat maison »), condition initialement refusée dans le cadre de Roquefort¹¹. Ces formes de relations participent à construire un sentiment d'appartenance fort des éleveurs à leur laiterie. La dénomination de « syndicats maisons » retranscrit bien cette logique d'appartenance et de défense d'une entreprise spécifique, et donc la possibilité que ce sentiment d'appartenance prenne le pas sur l'émergence d'une action collective élargie.

¹¹ Ce refus de la part de la confédération de Roquefort montre que la négociation éleveur / laiterie est conçue comme un élément non transférable de ce système aux associés.

➤ *Le mouvement coopératif*

Le retrait de Roquefort occasionne la création de plusieurs coopératives, que ce soit en Corse (Coopérative de Corte, d'Afa ou du Taravu) ou en Pyrénées-Atlantiques (Berria qui résulte de la fusion de plusieurs coopératives) et de SARL d'éleveurs (SICA, Garazi). Ces initiatives sont appuyées sur un fort engagement des éleveurs, et sur leur volonté d'être maîtres de leur production, jusqu'à la commercialisation des fromages. Ces projets ont pour finalité d'être moteurs de développement au sein des espaces concernés, dans une logique où le centre de décision est le fait d'éleveurs locaux (non plus d'un centre exogène piloté par des « polytechniciens »). Cet enjeu est d'autant plus observable en Corse que le mouvement coopératif se construit dans un contexte de demi-échec des politiques de développement agricole régional (orientée vers « le « tout tourisme » et les cultures d'exportation »¹²). La coopération est perçue comme un moyen de parvenir à développer l'ensemble de l'île (donc l'intérieur) et à assoir l'agriculture comme une activité économique essentielle au sein de l'île¹³. Dans les deux bassins, il s'agit par ailleurs de constituer une alternative sérieuse par rapport aux entreprises privées, et plus particulièrement Société des Caves.

« Il faut qu'on contrôle un peu nos ventes, il faut qu'on soit intéressé par nos ventes. Jusqu'à présent, on ne fait que la production, allons un peu plus loin. (...) On était une 20aine et on a monté une petite coopérative. (...) C'était petit, on ne pouvait pas exister. Donc si on faisait un truc à trois [coopératives] ? Les trois petites coopératives ont fait Berria. (...) Le groupe a augmenté, on est passé de 20 à 100, puis à 200 ou à 300. Et puis c'est devenu presque incontrôlable quoi. Les ventes, on ne contrôlait pas, les marchés, on ne contrôlait pas... » (B., 2015)

Ce contexte de création engendre un grand nombre d'adaptations de la part des éleveurs adhérents. Non seulement ces derniers doivent s'engager dans des tâches telles que la fabrication ou la commercialisation pour permettre le bon fonctionnement de la coopérative ; mais ils doivent aussi réaliser un grand nombre d'apprentissages tant dans la construction d'une action économique collective que dans sa gestion quotidienne (budget, ressources humaines,...)¹⁴. Ils doivent aussi assurer le succès de leur outil en contribuant à la vente des produits fromagers fabriqués. Des tensions politiques (dans un contexte d'effervescence et de mise en marche des mouvements nationalistes) viennent par ailleurs se greffer aux choix réalisés au sein des coopératives (phénomène particulièrement observable à la coopérative de Corte).

Ainsi, la volonté des éleveurs est confrontée à de nombreux obstacles, auxquels il convient d'ajouter l'engagement et la disponibilité hétérogènes des éleveurs adhérents. C'est d'autant plus prégnant en Corse que la culture coopérative est peu ancrée dans les esprits et qu'elle engage un changement de rapport aux laits et aux fromages : ce ne sont plus les mêmes processus, la même maîtrise, ce n'est plus le même engagement non plus vis-à-vis du

¹² « Des projets successifs, parfois contradictoires. La FRCA pour une politique cohérente des structures ». Agriculture et coopération (juillet-août 1987), n°102, *Corse un autre développement*.

¹³ « La nécessité d'un développement ensemble. Entretien avec François Musso, vice président du parlement européen ». Agriculture et coopération (juillet-août 1987), n°102, *Corse un autre développement*.

¹⁴ Ces apprentissages sont d'autant plus importants que la taille des outils est grande (Berria, Corte). En effet, l'outil coopératif est un instrument du modèle productif agricole prôné par l'État. En ce sens, les coopératives font l'objet d'une attention particulière et sont l'objet de subventions conséquentes (à hauteur des ambitions dotées à la coopération).

transformateur (qualité du produit, mais aussi demande d'engagement sur la totalité des apports). Dans ce cadre, c'est l'adaptabilité de l'outil qui est questionnée.

« Moi j'étais pour les outils collectifs, mais je me suis opposé totalement à ce qu'on impose aux fermiers d'adhérer dans leur totalité. Ce n'était pas normal. Et c'est mal parti comme ça. (...) Pour moi l'esprit coopératif c'est un esprit particulier et ils ne l'avaient pas. Ce n'est que l'argent, ce n'est que les aides, on n'est parti que là-dessus, sans se dire « on va travailler en commun, on va créer des outils, on va sauver au moins une partie de l'agriculture corse. » » (C., 2015)

Du fait de la difficulté de ces apprentissages, de la difficulté de construire un débouché et plus généralement d'assurer le roulement de l'outil de transformation, les coopératives sont en difficulté dès les premières années¹⁵. Les coopératives, par essence, s'inscrivent aussi dans une logique de meilleure rémunération de leurs membres, phénomène qui ne va pas de soi non plus. Particulièrement à leurs débuts, les coopérateurs ne sont pas toujours capables de se rémunérer correctement.

➤ *L'émergence d'artisans fromagers locaux*

Des entrepreneurs locaux se lancent dans l'activité de transformation du lait de brebis, au sein des deux bassins. Ce phénomène est particulièrement visible en Corse où il n'y pas eu d'alternative d'ampleur (comme ULP ou Bongrain) au retrait de Société. De nombreuses laiteries corses ont débuté petitement, il s'agit d'éleveurs transformant sur l'exploitation qui ont commencé à collecter le lait de leurs voisins, d'affineurs collectant les fromages frais des bergers, ou d'anciens salariés de Société des Caves (et autant de combinaisons possibles).

En Corse, comme en Pyrénées-Atlantiques, notons par ailleurs qu'il y a eu deux vagues d'émergence de transformateurs locaux : une première dans les années 1950, une seconde dans les années 1980. La première vague n'est pas considérée comme une menace par Société dans la mesure où il s'agit d'artisans fromagers au potentiel de développement relativement restreint (monopole roquefortais, vétusté des installations). La seconde vague est plus particulièrement issue du mouvement de reconfiguration du paysage laitier. Ces fromageries développent par ailleurs une stratégie de récupération d'éleveurs livrant à Société par la proposition d'un prix du lait attractif.

« Moi mes grands parents au début, ils avaient une petite laiterie, ils fabriquaient du fromage pour Roquefort, ils livraient du lait aussi à Roquefort. Et dans les années 50, ils se sont mis un peu à leur compte en collectant dans un premier temps des fromages frais qu'ils faisaient affiner, chez les éleveurs, et après ils ont commencé à collecter du lait. Après mon père a suivi. C'est lui qui a structuré l'entreprise, tout en collectant le lait... En fait, les industriels corses, on s'est un peu développé sur le dos de Roquefort. Au début c'est eux qui collectaient 100% du lait. » (O., 2013)

Tout comme les deux autres modèles de fonctionnement, la condition de leur développement et de leur réussite est l'appui d'un groupe d'éleveurs fidèles. Cette fidélité s'appuie sur deux leviers principaux : l'existence de relations interpersonnelles antérieures et la conviction de certains éleveurs dans la nécessité de disposer de centres de décisions locaux (rejet de Société

¹⁵ Certaines connaissent un fort endettement du fait de la nécessité de payer les producteurs (sans toujours avoir la trésorerie pour).

des Caves). En effet, les éleveurs ne s'engagent pas dans une entreprise dont la taille présuppose d'une certaine stabilité mais dans des entreprises dont la nouveauté laisse présumer une certaine instabilité, voire, potentiellement, l'échec. Certains conçoivent même ces dynamiques locales comme une forme d'expression de leur idéal régionaliste ou nationaliste. On retrouve ainsi une forme d'engagement similaire à celle des éleveurs impliqués dans le modèle de fonctionnement civique actuel : le soutien des éleveurs est essentiel à l'émergence de ces dynamiques.

Enfin, les éleveurs livreurs constituent une force motrice dans la reconfiguration du paysage laitier. Les modèles de fonctionnement initiaux se distinguent donc principalement par des éléments structurels : taille des structures de transformation et existence ou non de collectifs représentatifs des producteurs. Ils sont toutefois très similaires dans la nature des relations entretenues entre éleveurs et fromagers. Chez les éleveurs particulièrement, il existe un sentiment largement partagé de possibilité d'échange avec les fromagers (permise par l'implantation locale des centres de décision), la représentation d'une forme d'égalité entre les deux opérateurs ; c'est une configuration qui peut répondre à leurs attentes, l'enjeu étant pour eux une meilleure rémunération du prix du lait. Par ailleurs, la part d'investissement des éleveurs, particulièrement en Pyrénées-Atlantiques, donne une large place à la grandeur civique des actions menées. Cela dit, à cette époque, la finalité de tels projets est différente : il s'agit d'organiser *localement* le débouché, sans présumer des conditions de son développement (quelles formes d'élevages ? quelles façons de transformer ?). Cette configuration autorise l'industrialisation des façons de faire les laits et les fromages, elle favorise aussi une certaine distanciation entre opérateurs, chaque tâche (et compétences liées) étant attribuée à un métier particulier (le fromager est compétent pour la fabrication du fromage, l'éleveur laitier est compétent pour la production du lait). En Corse, le constat est plus mitigé, de nombreux éleveurs préférant s'orienter vers la transformation fermière (stratégie différente – évitement de l'action collective).

1.2.3. L'ÉVOLUTION DES MODELES DE FONCTIONNEMENT

1.2.3.1. La transition des coopératives vers différents modèles de fonctionnement

Le maintien des coopératives et leur développement conduisent à aborder deux questions interdépendantes : comment les éleveurs coopérateurs ont résolu les difficultés qu'ils ont rencontrées les premières années ? Se sont-ils appropriés l'outil coopératif ? L'orientation des coopérateurs (du moins des responsables) vers des pratiques industrielles et vers l'intensification des conduites d'élevage confirme le fait que s'engager dans une démarche collective ne présume pas des façons de mobiliser les outils de transformation ou des façons de produire les laits. S'il s'agit d'un enjeu commun que l'on pourrait rattacher à la grandeur civique (enjeu de maîtrise locale d'un débouché, rémunération équitable du lait), sa traduction factuelle relève de l'intégration d'un outil de type industriel. Cela renvoie à l'inscription de ces outils dans la ligne de conduite prescrite par l'État et la FNSEA. Ainsi, les coopérateurs se dotent d'outils de transformation tels que des systèmes de pasteurisation (Corte, Berria) ; ils mécanisent la fabrication, expérimentent le report sous vide, ou d'autres innovations tirées des logiques industrielles.

« On a été les premiers à mettre les fromages non pas sous vide mais sous film plastique. On était aussi les premiers à avoir les machines pour mettre les Brocciu sous vide. Donc nous essayons tous les plâtres. J'avais aussi mis au point, avec un petit industriel de Grenoble, une machine à froter le fromage. » (L., 2013)

Il est par ailleurs remarquable que les coopératives corses (Corte et A Pegurella) soient des pionnières dans la mise en place du paiement du lait à la qualité. Cela implique une standardisation de la qualité des laits ; enjeu essentiel pour les coopérateurs qui y voient un moyen de mieux maîtriser la qualité de leurs fromages. La construction de nouveaux attributs concerne également le lait : ce dernier connaît certes une réallocation de production - du Roquefort au fromage Corse et du fromage domestique au fromage de la coopérative -, mais aussi une reconfiguration des critères d'évaluation. Le lait doit répondre à des standards établis (germes, coliformes). À travers la coopérative, les éleveurs sont incités à adhérer à un standard de type industriel, certes nécessaire à l'époque mais aussi inédit pour eux. La question de la qualité des laits met ainsi en évidence l'enjeu des apprentissages à réaliser, mais aussi une attitude opportuniste de certains éleveurs vis-à-vis de la coopérative : c'est un marché où l'on peut écouler des laits que l'on ne se risquerait peut-être pas à transformer soi-même.

À travers ces différentes actions, les coopérateurs, du moins les responsables, veulent doter l'outil coopératif d'une capacité à assurer le développement des producteurs. Ces mesures sont toutefois peu satisfaisantes (ou non adaptées) aux pratiques et aux façons d'être des éleveurs ; compte tenu de leur nature, on pourrait penser qu'elles participent à renforcer une distanciation entre les producteurs et l'outil de transformation. Cette distanciation est par ailleurs renforcée par le changement de génération : les nouveaux éleveurs coopérateurs ne conçoivent pas toujours l'outil comme le leur, mais comme une entreprise de collecte classique. Le niveau d'appropriation et donc l'adhésion est faible. Selon les enquêtés rencontrés en Corse, ce défaut d'appropriation de l'outil, que l'on peut associer à un manque

d'adaptation au contexte local, participe à l'échec des expériences coopératives. Celle de Corte ferme en 1989 ; celle d'A Pecurella est reconfigurée dans les années 1990.

« *Après ils se sont conduits : on va à la coopérative comme on va à Roquefort. C'est-à-dire que la coopérative était là pour leur payer le lait. Et ce n'était pas LEUR outil. Ils ne se sont pas approprié l'outil ? Jamais. Même pas maintenant. Et c'est pour ça que c'est Ottavi qui la gère. Et ils sont les plus heureux du monde, leur lait est bien payé.* » (R., 2014)

Faisant face à des difficultés techniques (Corte) ou à l'inadéquation de l'outil de transformation (Berria, A Pecurella), les coopératives, en contexte délicat, déposent le bilan ou externalisent la transformation et la commercialisation à une entreprise privée (Onetik, SARL A Pecurella)¹⁶. Les coopératives de transformation deviennent des coopératives de collecte. Dès lors, la logique de fonctionnement ne relève plus tant d'une construction collective d'un débouché (quelle qu'en soit les modalités et la portée), mais de la mise en œuvre d'une relation de négociation entre une entité collective (la coopérative de collecte) et un acheteur¹⁷. Dans la construction de ce nouveau rapport de force, ces entités adoptent progressivement un autre modèle de fonctionnement : le modèle industriel (Pyrénées-Atlantiques) ou paternaliste (Corse). Enfin, dans le même ordre d'idée, des initiatives collectives moins importantes (U Taravu, SARL Garazi) connaissent une transition progressive vers un modèle de fonctionnement artisanal où la transformation est peu à peu déléguée au fromager.

Finalement, ce phénomène participe à renforcer la prédominance de modes de fonctionnement spécifiques au sein de chaque bassins : le mode industriel en Pyrénées-Atlantiques, fortement inspiré du modèle bovin laitier et le mode paternaliste en Corse, conforté par la situation actuelle (et *a priori* pérenne) de sous-production.

1.2.3.2. La désillusion du modèle de fonctionnement industriel

Les entreprises qui ont adopté un modèle de fonctionnement industriel connaissent elles aussi des mises à l'épreuve. Au cours des années 1990, de nombreux éleveurs sont déçus par les stratégies mises en œuvre par leur laiterie. La crise du lait en Pyrénées-Atlantiques (1991) marque d'ailleurs ce changement de stratégies (application *totale* du modèle bovin laitier), particulièrement à l'ULP et à Chaumes.

« *La question qui a été posée à ce moment là, très clairement il faut le dire, c'est le lait de brebis a deux fois plus de matière que le lait de vache, donc son prix normal c'est le double du lait de vache. A l'époque son prix c'était 2F, le même prix qu'aujourd'hui d'ailleurs, c'est-à-dire 300 euros. Et donc, il fallait que ce soit 4 francs alors qu'on était payé 6F30. La perspective qu'on nous offrait, non pas directement, mais on nous la mettait en tête c'était « il faut que vous produisiez professionnellement », c'est-à-dire plus. Mais avec la perspective de nous amputer d'1/3 du prix. Donc ça a été le soulèvement quoi. Il y a eu des laiteries occupées pendant plusieurs jours, alors qu'on était en pleine saison d'agnelage.* » (I., 2013).

¹⁶ C'est aussi le cas de la coopérative ULPAC (cf. Chapitre III).

¹⁷ La base des relations reste la contractualisation, mais elle relève d'un rapport de forces distinct : auparavant, elle est opérée entre éleveurs qui négocient en regard de *leurs* choix de valorisation des fromages ; désormais, ils négocient avec un tiers (un fromager) sur le prix du lait, en regard de *son* choix de valorisation des fromages.

Selon ce même éleveur, cet événement signe l'inadéquation du modèle bovin laitier pour les éleveurs de brebis des Pyrénées-Atlantiques. Ainsi, on constate la mise en dynamique de deux logiques d'action chez les éleveurs : i) la contestation qui s'exprime au sein des syndicats de producteurs, mais aussi et surtout en dehors (Interprofession), et dans ce même ordre d'idée, l'appropriation de l'AOC Ossau-Iraty¹⁸ ; ii) le repli ou le désintérêt des éleveurs dans les stratégies de valorisation fromagère de leur laiterie, dynamique renforcée par le changement de génération¹⁹. Ce double mouvement tend à laisser le champ libre aux entreprises laitières dans la construction d'un projet de qualité fromagère qui leur est propre ; ceci dans le cadre de l'AOC, dont les négociations pour le renforcement du cahier des charges relève d'une autre temporalité (plus longue).

Dans le même ordre d'idée, en Corse, la Société Fromagère Corse (SFC), tout juste créée s'est engagée à travailler à une meilleure valorisation de ses fromages, en s'appuyant (pourquoi pas ?) sur la création d'une AOC fromagère. Cela dit, la mise en œuvre de cette stratégie prend du temps et l'entreprise ne parvient pas à maintenir un prix du lait suffisamment attractif.

« Ils ont dit « voilà, maintenant on va essayer de s'implanter en Corse et de ne plus faire de fête, de faire un produit qui marche, ils ont fait le Corsu Vechju. (...) C'est un très bon produit. Il est beaucoup mieux que le carré corse qu'ils font. Donc ils ont essayé de lancer ce produit sur le marché. Ils ont fait cette laiterie en disant « on se donne trois ans pour rattraper un petit peu le différentiel du prix du lait, en commercialisant le nouveau produit. » seulement le nouveau produit, il a eu du mal à décoller (...) Bon là haut ils sont malin. A un moment donné, ils n'arrivaient pas à rattraper le prix du lait et il y a des éleveurs qui envisageaient de partir et Roquefort les laissait partir. Voilà ils disaient « tant mieux, on aura moins à rattraper ». Et c'est là où j'ai commencé à taper le scandale parce qu'on en a perdu quelques uns. Et des bons producteurs. » (R., éleveur livrant à SFC, 2013)

C'est aussi le contexte de mise en œuvre du paiement à la qualité du lait, soit l'application d'une conditionnalité du prix du lait selon des critères pas toujours compris ou acceptés par les éleveurs. Cette conjonction de facteurs constitue un terreau favorable à l'instauration d'une compétition entre laiteries pour les producteurs. Les critères de qualité des laits semblant être déconnectés du produit fini, la conditionnalité du prix favorise, dans le même temps, la limitation du niveau de concernement des éleveurs à leur production (se conformer à des standards dont la compréhension relève de compétences détenues par les fromagers).

1.2.3.1. La constitution d'une profession de fromagers locaux et le modèle paternaliste

Parmi les artisans fromagers, un groupe d'entrepreneurs entame le développement de leur structure. Il s'agit particulièrement de fromagers issus de la seconde vague d'installation. Le noyau d'éleveurs initial est rejoint par un nombre d'éleveurs croissants. Cela tient à deux phénomènes : le premier est la mise en évidence du succès de l'entreprise qui conduit des éleveurs à s'orienter vers ces dernières plutôt que vers d'autres (années 1980 et 1990). Le

¹⁸ Cette dynamique a été développée dans le [Chapitre VI](#).

¹⁹ C'est aussi ce contexte qui donne lieu au renforcement de la fabrication fermière, à la fois comme échappatoire et comme moyen de mieux valoriser son travail.

second est la mise en œuvre d'une forme d'opportunisme²⁰ de la part de ces laiteries, tant au niveau des marchés que de l'extension de la collecte.

En Corse, la croissance de ces entreprises prend de l'ampleur au tournant des années 2000, dans un contexte mouvementé. Elle s'appuie sur la construction d'avantages comparatifs au détriment de la Société Fromagère Corse : la garantie de collecte quelque soit la localisation de l'éleveur, la non-application du paiement du lait à la qualité sont des leviers pour débaucher de nouveaux livreurs ; les éleveurs font l'objet de nombreux démarchages (11 sur les 20 enquêtés en 2014), particulièrement les plus productifs et les plus accessibles. Cette forme de concurrence a lieu dans un contexte où la sous-production devient problématique pour ces entreprises ; elle atteint son apogée vers 2003 – 2005²¹ (Champeaux, 2015). Cela dit, elle concerne avant tout la Société Fromagère Corse²² d'une part, et ces fromagers ambitieux d'autre part. Les autres opérateurs suivent le mouvement et observent les tensions de loin.

« Je sais que c'était la course au lait, avec une surenchère au niveau des prix, avec des soi-disant pactes de non agression qui étaient violés à toutes les occasions. Disons qu'en réunion les gens s'engageaient à ne pas aller prendre du lait chez les autres. Ça concerne les grands laitiers, c'était dans le cadre de l'ILOCC. Ça a été une période assez épique. Pendant ce temps là les éleveurs se frottaient les mains parce que le prix du lait montait. Ça c'est tant mieux pour eux d'ailleurs. Et la qualité ne montait pas parce que justement les gens n'avaient pas envie d'être exigeants niveau qualité parce qu'ils savaient que si ce n'était pas chez eux l'éleveur allait chez quelqu'un d'autre. » (B., fromagère, 2013)

Notons que la stratégie opportuniste est partagée par les éleveurs livreurs : dans un contexte de sous-production, ces derniers ont un pouvoir non négligeable, celui de produire une denrée rare (quelque soit la qualité de la matière première). Certains d'entre eux soutiennent par ailleurs la démarche de ces entreprises locales, comme l'exprime cet éleveur aujourd'hui livreur à Pierucci :

« Il y avait aussi le fait que j'ai pensé sincèrement qu'avec des industriels comme Pierucci, c'était l'époque où il avait besoin d'apporteurs, où ils avaient un autre discours. On ne parlait pas d'aller prendre la matière première ailleurs. Il avait besoin de bergers. A l'époque, Roquefort avait l'exclusivité sur la Balagne. Et donc, Pierucci est rentré en Balagne parce que, moi je lui avais présenté des amis en Balagne. Moi je pensais que Roquefort avait besoin et qu'on avait tous besoin dans ce pays de concurrence. Avec la concurrence on peut avancer. Et je l'ai fait avec cet état d'esprit. » (V., 2013)

La croissance rapide de ces entreprises est par ailleurs adossée à l'évolution des techniques de fabrication. La mise aux normes des ateliers conduit à un usage plus systématique de la thermisation, qui est par ailleurs justifiée par la qualité sanitaire médiocre des laits. Ainsi, les artisans fromagers sont responsables de structures de taille conséquente et collecte le lait de groupes d'éleveurs importants qui nécessitent la mise en œuvre de nouvelles formes

²⁰ Le terme n'est pas utilisé de manière péjorative mais démontre la capacité des ces nouveaux entrepreneurs à se saisir rapidement d'occasions marchandes.

²¹ La résolution de cette situation par l'importation de lait a par ailleurs conduit certaine entreprise à ne plus collecter de lait corse (Champeaux, 2015).

²² Le développement de ces entreprises s'est particulièrement faite au détriment de la Société Fromagère Corse (150 apporteurs en 1996 ; 89 aujourd'hui).

d'organisation, tant dans la collecte du lait que dans la négociation du prix du lait. Si les laiteries restent des entreprises familiales, l'évolution des structures est parfois accompagnée d'un changement de génération. Les nouveaux gérants, de formation commerciale, développent d'autres stratégies plus axées sur le développement du commerce et la mise en œuvre d'une politique marketing.

Les éleveurs comme les fromagers tiennent pourtant à la nature interpersonnelle de leurs relations, particulièrement en Corse. Malgré l'apaisement de la concurrence par l'officialisation des importations de lait (2008), les fromagers maintiennent une attention particulière vis-à-vis de leurs éleveurs livreurs, participant par ailleurs au maintien du prix du lait à un niveau élevé, par la mise en œuvre de soutiens financiers (équipement, troupeau) et à la conservation de formes d'arrangements sur la qualité du lait. Ce comportement signale l'attachement fort de ces fromagers aux éleveurs locaux, attachement qui dépasse la simple présomption qu'il s'agit « d'acheter la paix sociale »²³. Ainsi, l'adoption des éléments de type industriel n'est que partielle. La conservation de caractères rattachés à la nature interpersonnelle des relations et la conservation du sentiment d'être une « famille » (pas toujours partagée) sont essentielles et caractérisent le mode de fonctionnement paternaliste.

1.2.3.2. L'émergence récente du modèle marchand

Une entreprise a développé deux modèles de fonctionnement distincts sous l'effet du comportement différentiel des éleveurs. Ces derniers font preuve de deux stratégies distinctes de défense de la profession : la grande majorité maintient une relation de type industriel avec les représentants de l'entreprises, mettant par ailleurs en lumière la similarité entre syndicats de travailleurs et syndicats de producteurs ; mais un groupe d'éleveurs (une centaine) a développé une logique partenariale. Ces éleveurs, exclus des instances décisionnaires, longtemps marginalisés au sein de la profession car lacaunistes, se sont ainsi démarqués en embrassant la grandeur marchande de la transaction. Selon eux, la relation entre la fromagerie des Chaumes et les éleveurs relève d'un accord marchand classique, basé sur une contractualisation individuelle.

Cette stratégie développée par l'entreprise et les éleveurs permet par ailleurs d'opérer une distorsion sur les règles édictées au sein de l'interprofession, particulièrement la valorisation différentielle du lait AOP (prix supérieur d'au moins 60euros au lait local non AOP) ; différence à laquelle sont particulièrement attachés les livreurs de lait AOP. On peut supposer que sans la résistance du syndicat d'éleveurs, la fromagerie des Chaumes tendrait à étendre le

²³ La famille et la communauté sont des valeurs au fondement des entreprises insulaires comme celles de Corse (Meistersheim, 1992). Le poids des relations interpersonnelles (notamment de la famille élargie) est donc important (Perez, 1992). Selon Meistersheim (1992), dans le cas de la Corse, le poids de la parenté peut donner lieu à l'embauche de proches en priorité, parfois au détriment des compétences de l'individu ; dans ce sens, l'individu est employé pour ce qu'il est, plutôt que pour ses compétences. Par analogie avec cette analyse, nous pouvons penser que les producteurs sont recrutés par les laiteries pour ce qu'ils sont, des producteurs de matière première, et que la qualité de leur travail n'est pas valorisée dans ce cadre. Par ailleurs, la prédominance des relations interpersonnelles n'engage pas à l'instauration d'une action collective du type syndicat de producteurs. Pérez (1992) tend toutefois à démontrer que les différentes entreprises méditerranéennes s'imprègnent avec plus ou moins de force du modèle entrepreneurial « anglosaxon », notamment fondé sur la rationalité de l'entrepreneur (selon des variables économiques), le libre accès aux marchés, la concurrence « loyale » et la régulation par le marché.

modèle de fonctionnement marchand à l'ensemble de ses éleveurs. La permanence du syndicat de producteurs ne tient pas (ou plus) à l'existence d'un attachement à la laiterie mais à un non choix : les représentants syndicaux sont localisés dans des zones où seule la Fromagerie des Chaumes collecte. Ils ont intérêt à défendre la profession, dans la mesure où ils n'ont pas d'alternative « facile » à disposition (créer individuellement ou collectivement les outils de transformation du lait). Les gérants de l'entreprise explicitent leur stratégie locale ainsi :

« Nous on a pas du tout cette approche politique. On a une approche purement technique : tous les éleveurs nous intéressent, AOC ou pas. Nous dans l'AOC, ce qui nous intéresse, c'est ni le caractère transhumant, ni le caractère non OGM, parce qu'on ne peut pas le valoriser vu qu'on le mélange avec les autres, ni le caractère races endogènes parce qu'on s'en fout, ce n'est pas là dessus qu'on communique. Ce qui nous intéresse c'est l'origine géographique. L'origine géographique. Un éleveur non AOP du moment qu'il fait du lait convenable en qualité et si en plus il veut bien dessaisonnaliser la production, soit une partie de l'année soit en allongeant la période, il nous va très bien. Et si en plus il est à côté de l'usine, c'est parfait. » (Chaumes ; 2015).

Le lait étant une matière première, une commodité, il s'agit de réduire les coûts de collecte par son optimisation (réduire l'aire de collecte aux éleveurs les plus faciles d'accès, favoriser les plus gros producteurs).

1.2.3.3. La réappropriation du modèle de fonctionnement civique en Pyrénées-Atlantiques

Malgré la résignation ambiante, qui s'inscrit par ailleurs dans une atmosphère agricole nationale morose, de nouvelles formes d'action collective sont engagées. Elles sont observables en Pyrénées-Atlantiques à partir des années 2000. Elles répondent à une volonté semblable de développement local. Cependant, contrairement, au modèle civique des années 1980, elles ne sont pas construites selon une dualité endogène / exogène (relocaliser le centre de décision) mais selon une divergence sur les choix de gestion de certaines entreprises fromagères locales (Azkorria issue d'anciens éleveurs de Chaumes, Hordagur issue d'anciens éleveurs de Chaumes, CLPB, plus ancienne, qui s'est émancipée du groupe ULPAC) ou selon un modèle de développement territorial basé sur l'usage du lait cru en complément de l'AOP (Azkorria, Garazi, Agour, mais aussi la fromagerie du Barétous, et un début timide chez Berria), voire de l'Agriculture Biologique (AB ; Garazi, Agour). Dans ce cadre, les laits et fromages sont réintroduits comme des enjeux.

Ces initiatives relèvent de stratégies variées chez les fromagers, elles peuvent être d'ordre marchand et indiquer le souhait des fromageries de bénéficier d'un marché de niche (fromage au lait cru ou bio ; Agour, Berria, Garazi), mais elle peut être accompagnée d'une vision plus générale des fromagers et être la traduction d'un modèle de développement territorial souhaité (Garazi, Azkorria). La nature civique est avant tout portée par les éleveurs et leur engagement concret dans ces démarches. En effet, la fabrication au lait cru conduit à une augmentation des exigences sur la qualité du lait. Si la rémunération est supérieure, le paiement à la qualité est plus sévère. Compte tenu de l'aversion d'un grand nombre d'éleveurs au risque, le choix de ces livreurs suppose que le fromage au lait cru traduise d'autres valeurs. Dans ces cas, l'investissement des éleveurs ne tient pas seulement dans leur implication dans la gestion de

la fromagerie, mais dans leur volonté d'opérer un changement sur leurs pratiques d'élevage (ou à conserver ces pratiques), chez eux. Ces modèles civiques prennent une dimension patrimoniale dans la mesure où la valorisation du fromage est intrinsèquement liée au maintien et à la viabilité d'un certain type d'élevage en Pays Basque²⁴ ; elles relèvent d'une retraduction des systèmes d'élevage traditionnels selon une grille de lecture contemporaine, nourrie des dynamiques comme l'agriculture biologique. Azkorria a par ailleurs développé un ensemble de règles dans cette optique, comme l'instauration d'une limitation individuelle de la production. Ainsi, dans la majorité des cas (exception faite d'Azkorria), les modèles de fonctionnement civiques émergent et coexistent avec d'autres modèles de fonctionnement au sein d'une même laiterie, suivant le groupe d'éleveurs adressé : combinaison paternaliste / civique (Agour), combinaison artisanal / civique (Garazi), combinaison industriel / civique (Berria).

Ces initiatives participent à instaurer le fromage et sa qualification comme objets centraux des relations entre éleveurs et transformateurs. En effet, la distanciation qui s'est opérée entre ces deux catégories d'opérateurs tient aussi à leur spécialisation respective conduisant à l'attribution de compétences spécifiques à chaque corps de métier et à la déconstruction de repères communs (relatifs à la production du lait, fabrication des fromages). Autrement dit, les fromagers n'expriment pas d'intérêt dans les conditions de production du lait, les éleveurs ne se préoccupent pas du devenir de leur lait. Les éleveurs livreurs sont finalement pourvoyeurs de matière première et bénéficient de peu de reconnaissance en dehors de la rémunération directe du lait ; rémunération qui, par ailleurs, est affaiblie ces dernières années par l'augmentation sans précédent des coûts de production.

²⁴ Elles autorisent aussi une relecture des acteurs aptes à juger de la légitimité de l'outil : dans ce registre, la CLPB, coopérative laitière existant depuis les années 1970 mais qui vient de créer son outil de transformation, a fait appel au *Crowd Funding* pour assurer le fonctionnement de l'unité. Ce n'est plus seulement une affaire de spécialistes aux corps de métier bien distincts, cela concerne aussi la société civile dans son ensemble.

1.3. QUEL DEGRE D'APPLICATION A LA SPHERE FERMIERE ?

La Corse et les Pyrénées-Atlantiques présentent un certain dynamisme concernant la production fermière, dynamisme qui s'étoffe depuis les années 2000. Les éleveurs fermiers sont aujourd'hui des acteurs à part entière des systèmes productifs. C'est de ce constat de surface et très actuel que nous partons avant d'explorer les différentes modalités de commercialisation et leur évolution.

1.3.1. UNE PROFESSION A PART ENTIERE ET BIEN REPRESENTEE

Aujourd'hui, les collectifs porte-parole des producteurs fermiers sont pluriels : Casgiu Casanu et U Casgile en Corse ; l'AET3V (Béarn) et l'APFPB (Pays Basque) en Pyrénées-Atlantiques. Ces structures permettent la défense d'une activité spécifique, et par là même la construction d'une identité fermière à part entière. Les associations répondent bien sûr à d'autres enjeux, tels que l'appui technique et la formation, les difficultés de commercialisation, etc. Lorsque les animateurs ne sont pas des techniciens fromagers (tous sauf l'AET3V), les éleveurs fermiers sont appuyés par des services plus ou moins étoffés²⁵ : l'Ossau-Iraty (1 technicien), ou la chambre d'agriculture (2 techniciens s'intéressant à toutes les productions fermières) en Pyrénées-Atlantiques ; les chambres départementales d'agriculture (3 techniciens) en Corse.

Toutes les associations fermières, à l'exception d'U Casgile, ont été créées pour répondre aux difficultés grandissantes des éleveurs, tant dans la commercialisation que face à l'évolution réglementaire (mise aux normes dans les années 1990 ; politique nationale et réintroduction de l'Ours en Béarn)²⁶. La création d'associations distinctes entre Béarn et Pays Basque met en évidence l'existence d'une frontière entre ces deux entités spatiales, tant dans les pratiques de fabrication et l'usage de la montagne que dans les enjeux auxquels les éleveurs font face. L'association U Casgile est créée en 2008 suite à la rupture au sein de l'ILOCC. Si cette dernière a pour finalité d'éviter la disparition de l'interprofession, sa création a aussi conduit à la mise en visibilité d'un autre discours sur le métier de fermier. La persistance de l'association permet par ailleurs de construire une idée collective distincte de celle prônée par Casgiu Casanu. La scission entre Casgiu Casanu et U Casgile relève plus généralement d'une opposition entre deux modèles de production ; constat étayé par l'opposition syndicale qui transcende la concurrence entre ces deux associations. Selon les représentants d'U Casgile, élu par ailleurs à la chambre d'agriculture (liste FDSEA), il s'agit de moderniser les exploitations (modèle pyrénéen ou aveyronnais suivant les interlocuteurs) et de professionnaliser les éleveurs pour leur permettre de tirer un revenu de leur activité. Pour les représentants de Casgiu Casanu, il s'agit de permettre aux producteurs de vivre de leur activité telle qu'ils la pratiquent aujourd'hui et de participer à maintenir les savoir-faire²⁷. C'est sur la base de cette divergence de points de vue (antérieure à la création d'U Casgile) et

²⁵ L'Association U Casgile ne bénéficie pas d'une animation ; il semblerait que ses missions aient été récupérées sur le terrain par l'Association Régionale, gérée peu ou prou par les mêmes élus professionnels.

²⁶ Cf. Chapitre III.

²⁷ Compte tenu des activités actuelles de Casgiu Casanu, nous pourrions toutefois nous demander pourquoi cette association ne travaille pas plus sur le partage d'expériences et de savoirs de fabrication et d'affinage. Dans un contexte où ces savoirs tendent à se déliter (Chapitre X), ce type d'initiatives participerait à la codification de la qualité telle que l'entendent ces producteurs fermiers.

sur l'accumulation d'événements conflictuels que les représentants de ces associations semblent avoir atteint un point de non retour.

Dans tous les cas, l'existence et la reconnaissance de ces associations participe à la construction d'identités fermières. Leur justification a deux fondements ; le fondement régional (identité corse, béarnaise et basque) et le fondement professionnel (berger, apporteur / livreur, laiterie). Ces associations mettent en avant la nécessité pour les éleveurs fromagers d'opérer une distinction vis-à-vis des laiteries, les « industriels » (quelque soit leur taille, leur structure)²⁸. Ce phénomène est particulièrement remarquable en Corse et en Béarn où, se référant à l'antériorité de production, les éleveurs fermiers se postent comme détenteurs légitimes de la tradition. Cela renvoie à un rapport différencié à l'espace : être producteur fermier, c'est conserver les grands traits du pastoralisme (transhumance et fabrication en montagne en Pyrénées-Atlantiques ; conduite « extensive ou semi-extensive » et usage des ressources spontanées en Corse). Cette identité est ainsi construite sur la base d'une relation ambivalente avec les éleveurs livreurs ; elle se nourrit de la construction d'une forme de supériorité vis-à-vis de ces derniers (hiérarchie parfois partagée par ces derniers) : être berger, c'est aussi être fromager. L'idée sous-jacente est celle d'indépendance du producteur fermier, tant dans ses activités sur l'exploitation, que dans la commercialisation de ses produits. L'acte marchand ne nécessite pas, *a priori*, de faire appel au collectif (exemple de la négociation du prix). Il semble pourtant que la réalité soit plus nuancée que l'identité discursive des enquêtés.

1.3.2. L'EXISTENCE DE DIFFERENTS MODELES DE COMMERCIALISATION

Si nous avons pu mettre en évidence l'existence et la cohabitation de modèles de fonctionnement entre laiteries et éleveurs, il est possible d'identifier des systèmes similaires en ce qui concerne le monde des fermiers. En effet, la commercialisation du fromage correspond à une mosaïque de modèles suivant la division du travail de fabrication, d'affinage et de commercialisation des fromages (*tableau 25*). Au sein de cette diversité, la nature des opérateurs et leur agencement entre production du lait, fabrication des fromages, affinage et commercialisation est variable ; de même que la reconnaissance que tire le fermier du fromage qu'il fabrique.

²⁸ U Casgile est moins proactive dans ce domaine.

Tableau 25: caractérisation des différents modèles de commercialisation chez les producteurs fermiers

	Mouvement coopératif	Saloir collectif	Saloir individuel	Affineur privé - système dîme	Affineur privé
Localisation	Pyrénées-Atlantiques	Pyrénées-Atlantiques (Pays – Basque)	Corse et Pyrénées-Atlantiques	Pyrénées-Atlantiques (Béarn)	Pyrénées-Atlantiques et Corse
Fabrication	Sur l'exploitation selon cahier des charges de la coopérative	Sur l'exploitation			
Affinage	Dans le saloir collectif, par la coopérative	Dans le saloir collectif, par le producteur	Sur l'exploitation	Par l'affineur	
Commercialisation	Producteur / coopérative	Producteur	producteur	Affineur / producteur (dîme)	Affineur

1.3.2.1. Les affineurs privés, un métier en cours de disparition ?

Traditionnellement, en Corse et en Béarn, l'affinage n'est pas entièrement le fait des bergers. Interviennent deux autres catégories d'acteurs : les habitants locaux, consommateurs²⁹, (Corse) et les affineurs (Corse, Béarn).

En Corse, le métier d'affineur est une catégorie réservée au fromage de Calenzana (Balagne). Ohl (2007) explique notamment le poids des affineurs de Calenzana (il y a 30 ans de cela) à travers une mise en parallèle de leur activité avec celle des industries de Roquefort. Aujourd'hui quasiment disparue, cette activité était fondée sur une logique de collecte de pains blancs auprès d'éleveurs de la microrégion par les affineurs, de division du travail d'affinage auprès habitantes du village, et sur la centralisation d'une grande partie des fromages chez ces affineurs (-grossistes) avant leur commercialisation sur l'île et le continent. A l'époque, l'intérêt pour les bergers de vendre leur fromage en blanc tient au fait qu'ils peuvent éviter un investissement de taille et des risques (construction de la « fromagerie »), se délester d'une charge de travail importante (astreinte de l'affinage), tout en ayant une sécurité de revenu (les fromages sont payés argent comptant). La vente des fromages aux affineurs s'inscrit par ailleurs dans une logique où les bergers vendent leurs fromages frais (meilleures rémunération) et resalent les invendus pour les vendre aux affineurs (Ohl, 2007). Cette division du travail a permis aux affineurs de collecter les fromages de bergers (non collectés par Roquefort) sur une partie non négligeable de la Corse, jusqu'à Porto et dans le Cortenais, et s'ériger progressivement un monopole, particulièrement dans le lait de chèvre, délaissé des industries Roquefortaises.

Le circuit traditionnel béarnais est basé sur la fabrication des fromages par les bergers et leur maturation par des affineurs privés. Selon l'usage, les affineurs sont payés en prélevant la dîme : ils choisissent et vendent à leur compte un fromage affiné sur douze. La commercialisation de l'ensemble des produits en Béarn est traditionnellement appuyée sur l'existence de nombreux crémiers et grossistes. Cet échange de bons procédés avec les

²⁹ Nous approfondirons cet élément dans le Chapitre VIII spécifique aux pratiques liées au fromage (production, transformation). La place du fromage frais en Corse y sera abordée.

affineurs privés est encore d'usage en Béarn, bien qu'il soit moins répandu qu'auparavant. Ce circuit est particulièrement mobilisé par les éleveurs fabriquant en estives : ils fabriquent en montagne et descendent leurs produits chez des affineurs privés. En témoigne la rémanence de deux saloirs privés en haut de la vallée d'Ossau.

L'agencement entre fabrication, affinage et commercialisation ne conduit pas tout à fait au même rapport au fromage. En Corse, le berger vend son fromage en blanc, et, par la suite, n'a plus à se préoccuper du devenir du produit, qui devient la propriété de l'affineur. En Pyrénées-Atlantiques, l'affineur traditionnel rend un service au berger en lui affinant son fromage, et il rémunère ce service par la dîme : le fromage n'est pas la propriété de l'affineur, mais du berger, qui a donc intérêt que le travail soit bien fait.

L'amenuisement de cette catégorie d'opérateurs au sein des deux territoires productifs tient de plusieurs facteurs interdépendants, parmi lesquels la diminution du nombre d'éleveurs, l'individualisation du travail et la réappropriation de l'affinage par ces derniers (Béarn, Corse), ainsi que la reconfiguration de l'aval agroalimentaire participant à une montée en puissance de la grande distribution (et des grandes entreprises fromagères), au détriment d'une profession vieillissante (Béarn) (Cazenave-Piarrot, 1987).

Compte tenu du niveau de production béarnais et de leur capacité de commercialisation, il est reconnu aujourd'hui que des éleveurs vendent une partie de leur production sous forme de pains blancs à des privés. C'est aussi le cas en Corse. Les éleveurs modulent ainsi leur stock. Ils peuvent s'adresser à ces affineurs privés traditionnels, mais aussi à des entreprises qui ont développé ce créneau. Ce phénomène est connu dans l'ensemble des Pyrénées-Atlantiques (Mattocq³⁰, Agour) et en Corse (Ottavi). La (re)mobilisation de ce créneau par les fromagers témoigne de l'intérêt pour eux d'étendre leur gamme fromagère par l'intégration d'une production fermière. Il indique, par ailleurs, un changement dans le modèle de fonctionnement : de la même manière que les producteurs livreurs, les fermiers utilisant ce circuit se délestent d'une partie de leur production, sans se soucier de son devenir. Une distanciation est opérée entre les pratiques de l'éleveur et le produit fini. Bien que ce type d'activité n'ait pas été étudiée en profondeur, nous pouvons supposer que le modèle de fonctionnement dépend notamment de l'acheteur et peut adopter alors une logique industrielle (Mattocq) ou paternaliste (Ottavi, Pierucci, Agour). Ce phénomène est relativement tabou au sein des deux bassins de production. On peut supposer que c'est parce qu'il révèle la contradiction entre pratique de commercialisation et identité fermière (maîtrise de la production d'un bout à l'autre, fierté dans le produit).

Aujourd'hui, donc, les fromages sont soit fabriqués par les producteurs fermiers, soit issus d'une fabrication fermière et d'un affinage par des fromagers ou des affineurs³¹. Cet entremêlement des catégories d'opérateurs entre transformation laitière et fermière, et affinage, permet une confusion des genres et l'appropriation de la réputation des produits

³⁰ Rappelons que Société est propriétaire de l'entreprise d'affinage Mattocq, ce qui lui permet de proposer à la vente une gamme complète de fromages locaux.

³¹ Nous n'avons pas eu accès à suffisamment d'information pour chiffrer l'ampleur de l'affinage privé. Compte tenu de la nature taboue de cette pratique, ces données sont a priori difficiles à obtenir.

fermiers par des entreprises laitières. En Corse, face à un sentiment d'accaparement, l'association Casgiu Casanu est montée au créneau. N'étant pas entendue au niveau régional, l'association a agi au niveau national, participant à la redéfinition légale des fromages fermiers afin de cadrer ce type de pratique (2009)³². Si l'affinage privé ne peut pas être interdit, il doit se garder de gommer la provenance de ses produits : le nom du producteur fermier doit être inscrit sur le produit. En ce sens, il s'agit de garder la propriété du produit aux seuls fermiers.

1.3.2.2. Le développement des saloirs individuels

Au cours des années 1970-1980, la transformation à la ferme ne relève plus seulement de la perpétuation d'une pratique au sein d'exploitations situées dans des zones trop isolées, ou en montagne ; c'est une activité qui devient un choix (choix de vie, stratégie économique). La crise des débouchés montre la nature instable de la livraison de lait, et sa faible valorisation potentielle. Cela dit, la reconfiguration du paysage laitier à l'aube des années 1980 n'est pas le seul phénomène en jeu. Le contexte de « retour à la terre », l'avènement du tourisme et la modernisation généralisée des systèmes d'élevage sont autant d'éléments à prendre en compte pour en comprendre l'évolution. Elle est particulièrement observable au Pays Basque, la fabrication fermière y étant qualifiée de récente, comparativement à la tradition fromagère béarnaise.

« Évidemment au bout de 2-3 ans après l'installation, on se rendait compte qu'en livrant le lait on n'allait pas s'en sortir, donc on a envisagé la transformation qui, en Pays Basque, était quand même quelque chose de nouveau. Transformer toute sa production. On était habitué à livrer du lait, en fin de saison, pendant 15 jours de faire quelques fabrication pour la consommation familiale. C'était ça le principe. Puis il y avait des bergers sans terre qui eux en montagne fabriquaient par contre. Qui faisaient du fromage pour les hôteliers. Alors, on a fait une année d'essai en transformant 40 litres par jour et puis l'année suivant on a basculé sur la totalité. » (C., éleveur basque à la retraite, 2013).

Ces éleveurs s'inscrivent dans une démarche nouvelle pour la plupart et dans le but de maîtriser l'ensemble de leur production, et donc la qualité du fromage. En Béarn, individualiser l'affinage (et la commercialisation) est un moyen d'y parvenir. Il faut aussi prendre en compte l'évolution de la société : en Corse, notamment du fait de l'exode (villes, littoral ou continent), l'affinage dans les caves familiales se pratique de moins en moins (pratique rurale). La vente de fromages frais se pratique moins, ce qui pousse les éleveurs fromagers à conserver et affiner les « invendus ». Quelles qu'en soit les causes, Casabianca et al. (1994) ont caractérisé cette configuration d'« homme-filière » : un individu combine toutes les fonctions d'une filière, depuis l'élevage à la valorisation du produit. Dans ce cadre, toutes les décisions de l'éleveur sont orientées vers une meilleure maîtrise des aléas extérieurs. La vente directe constituant le moyen de commercialisation, le produit est construit dans une mise en conformité entre satisfaction de l'éleveur et attentes de ses clients, ce qui conduit à la fois à une certaine immuabilité du produit et à une logique de différenciation individuelle des producteurs (se démarquer du voisin). Cette configuration tend à enfermer le producteur dans

³² On conçoit ainsi comment l'activité fermière connaît une retraduction sous le double effet de l'évolution du métier de producteur fermier (et son affirmation en tant que profession) et de l'évolution du métier d'affineur (approprié notamment par des laiteries).

son activité, et à auto-référencer la qualité de son fromage, phénomène accentué par l'isolement de certains et par la mise en concurrence des producteurs. Cette logique favorise peu la socialisation des savoirs, encore moins l'émergence d'une forme d'action collective (qu'elle soit technique ou sociale) (Casabianca et al., 1994 ; Ohl, 2007).

La transition de la production de lait / de la fabrication de fromage frais à la fabrication, l'affinage et la commercialisation exige un certain nombre d'apprentissages (affinage, commercialisation) et une réorganisation du temps de travail (fabrication au détriment de la conduite d'élevage généralement), facteurs qui influent sur les modalités de fabrication du produit et sur sa qualité finale³³. En l'occurrence, tous les producteurs n'ont pas la même facilité de vente. Le rôle de Casgiu Casanu est intéressant à présenter : cette dernière a mis en œuvre récemment (2005) un circuit de commercialisation commun qui permet aux éleveurs de vendre leurs produits notamment sur le continent³⁴. D'autres solutions émergent pour palier ces difficultés techniques : la création d'un outil coopératif, particulièrement prégnant en Pyrénées-Atlantiques dans les années 1980.

1.3.2.3. Le mouvement coopératif comme solution collective aux difficultés techniques et commerciales

Il est important de distinguer deux modalités distinctes d'usage d'un outil collectif : celui de la coopérative et celui du saloir collectif. Ces modalités de production et de commercialisation des fromages répondent toutes deux à la nécessité pour des groupes de producteurs fermiers d'améliorer la maîtrise technique de leur fabrication et de travailler collectivement à la commercialisation de leurs produits.

La coopérative étudiée a, en réalité, consisté en une appropriation de la fabrication par les porteurs de l'outil et en une homogénéisation des techniques, selon une logique d'intégration verticale. Il s'agissait de partager les coûts d'affinage mais aussi de travailler à une meilleure maîtrise technique tout au long de la fabrication du produit. Par ailleurs, la commercialisation des produits est collective : l'outil dépasse l'individu et construit une identité territoriale et marchande propre fondée sur la provenance (Pyrénées-Atlantiques) et sur une catégorie professionnelle (fermier). Selon une orientation productiviste puissante, l'union a progressivement adopté une logique industrielle, dans laquelle les adhérents sont producteurs de matière première (fromages frais) d'une manière équivalente à celle des livreurs de lait.

Les saloirs collectifs relèvent plus d'un alignement entre grandeur civique (construire un outil collectif) et stratégie individuelle (indépendance de l'« homme-filière ») puisque les éleveurs retirent un bénéfice de l'outil (moindre investissement, surveillance accrue des produits en cours d'affinage) et du travail collectif (embauche d'une salariée), d'autant plus qu'ils sont appuyés par l'APFPB (appui administratif et commercial de l'animatrice). Cela correspond

³³ Dans le cas du fromage de Calenzana, Ohl (2007) met ainsi en évidence que l'individualisation de l'affinage donne lieu à une simplification des tâches des bergers : le suivi des troupeaux est moins intense, l'affinage du fromage est simplifié (moins de manipulation) et raccourci.

³⁴ Nous ne connaissons pas la fréquence d'utilisation de ce service par les fermiers. Nous savons seulement que des adhérents de l'association comme des non adhérents y font appel. Le service dépasse l'association.

finalement à la mutualisation des coûts structurels dus au bâtiment d'affinage et une meilleure gestion de l'astreinte que nécessite l'affinage³⁵.

1.3.3. L'INDIVIDUALISATION DE LA PRODUCTION, UNE ACTIVITE « REFUGE »

On peut finalement proposer une caractérisation des différents modèles de fonctionnement observables concernant les producteurs fermiers (tableau 26), caractérisation qui aurait mérite à être étayée par une étude plus approfondie des pratiques de fabrication et des stratégies de commercialisation.

Tableau 26: proposition de caractérisation des modèles de fonctionnement fermiers

	Homme-filière	Modèle civique	Modèle paternaliste	Modèle industriel
Etape de fabrication maîtrisée	Totalité	Totalité Mutualisation de l'outil d'affinage	Fabrication des fromages en blanc	Fabrication des fromages en blanc selon cahier des charges
Mode de commercialisation	Directe ou collective (association)	Directe ou collective (association)	Intermédiaire : fromager / affineur	Intermédiaire : coopérative + un peu de direct
Le client	/	/	Entreprise	Coopérative
Conséquence sur mode de commercialisation	Vendre son produit		Vendre un produit	

L'application du cadre d'analyse au monde fermier met en évidence l'existence d'un continuum entre fermiers d'une part et éleveurs et transformateurs d'autre part ; continuum qui révèle, de nouveau, la grande diversité des relations, mais aussi la grande diversité des rapports aux fromages qu'elle engendre. Le modèle fermier prôné par les associations fermières reste toutefois celui de l'« homme-filière » et de sa déclinaison collective (saloir collectif). C'est sur ce modèle que repose la scission entre producteurs fermiers et éleveurs livreurs.

L'existence d'éleveurs mixtes en Corse comme au Pays Basque³⁶ illustre la nature floue de cette frontière entre producteurs fermiers et producteurs livreurs. La double fonction du lait sert plusieurs logiques :

- La transformation peut être occasionnelle ou faible et faite, pour l'autoconsommation et sur demande de parents ou de proches (6/28 en Pyrénées-Atlantiques, 2/20 en Corse). En Corse, il s'agit de fromages frais, produits sur commande. On peut supposer que c'est une rémanence de la pratique d'affinage domestique traditionnel (ou d'une évolution des pratiques de consommation du fromage frais).

³⁵ C'est selon ce mode de fonctionnement qu'un saloir collectif est en projet à Calenzana (depuis 2003, relancé avec le projet d'appellation). Ce projet a pour finalité de participer au maintien de la production de Calenzanincu, il est doté d'une fonction patrimoniale (préserver, relancer, transmettre). Ce saloir n'est pas une réinterprétation du métier d'affineur, puisqu'il est acté que les producteurs fermiers sont aujourd'hui maîtres de ce secteur. Par le saloir, il s'agit de palier les difficultés de trésorerie et de main d'œuvre liée à l'affinage du Calenzana. Aujourd'hui porté par quelques uns, l'enjeu pour ces derniers est d'assurer l'adhésion d'un plus grand nombre de producteurs.

³⁶ Dans le cadre des enquêtes relatives aux relations entre producteurs livreurs et transformateurs, nous en avons rencontrés 5 (/20) en Corse et 8 (/28) en Pyrénées-Atlantiques.

- La transformation peut être saisonnière et consister en la reproduction des systèmes traditionnels de fabrication en estives. Cette pratique peut être réalisée pour la consommation personnelle ou avoir une fonction marchande normalisée (2/28 en Pyrénées-Atlantiques).
- La transformation partielle du lait permet une meilleure valorisation de la production ; elle peut constituer une période transitoire avant de transformer la totalité de la production (3/20 en Corse, 1/28 en Pyrénées-Atlantiques³⁷). Au-delà de l'avantage économique (valorisation du lait multipliée par 3), la production fermière permet à ces éleveurs de gagner en reconnaissance, « *en allant des brebis jusqu'au produit fini* ».

En Corse, la mixité de ces éleveurs et la possibilité pour eux de transformer la totalité de leur lait constitue un levier de pression dans le rapport de force entre éleveurs et laiteries. Cela dit, ce dernier dépend du maintien d'un prix du lait élevé, sans qu'il ne soit pour autant lié à la qualité du travail des bergers (reconnaissance du travail réalisé) ou à leur reconnaissance en tant que catégorie à part entière (en tant que livreur ou en tant que fermier). Les éleveurs livreurs conservent une capacité d'expression faible que ce soit au niveau des laiteries ou au niveau des instances décisionnaires. Ils sont cantonnés à leur ferme.

Comme nous l'avons constaté dans les années 1980, la transformation fermière est aujourd'hui une activité « refuge » (Casabianca et al., 1994 ; Sainte-Marie et Casabianca, 1998), dans la mesure où elle constitue une alternative pour de nombreux éleveurs face à une situation qu'ils ne maîtrisent pas. Elle intègre une valeur supplémentaire : celle de la reconnaissance de l'éleveur (son travail, ses compétences) et de la qualité de son produit (goût) ; dimension essentielle que le système de fonctionnement laitier actuel ne permet pas. Pour un gérant de fromagerie (civique), l'orientation de plus en plus d'éleveurs vers la transformation fermière et la commercialisation individuelle est le signe de disfonctionnement de la filière en Pyrénées-Atlantiques :

« La filière, tu fais du lait, tu livres à une fromagerie, elle n'est pas rémunératrice. Ils sauvent leur peau. C'est les premiers signes de tout ça. C'est flagrant. Et il y en a de plus en plus. Je ne juge pas individuellement, mais ça occasionnera d'autres problèmes derrière. Parce que s'ils ne se structurent pas, ils risquent de se couler tous seuls. Parce que ce n'est pas extensible non plus. En tout cas, dans le coin... si tu avais dix producteurs fermiers et maintenant tu en as 50... Il y a un moment où ça va coïncider. Pour arriver à ce que tout le monde baisse le prix des fromages pour pouvoir les vendre, tu reviens à zéro. Vaux mieux qu'ils pensent vite à s'organiser à la vente, et à la vente hors département. Mais ça c'est le premier signal que la filière est en panne. Vraiment en panne. » (G., 2015).

Il n'en demeure pas moins que l'activité fermière, dans toutes ses déclinaisons, n'est pas une activité toujours pérenne pour les éleveurs ; la valorisation du fromage d'Ossau est très hétérogène du fait d'une production importante, mais peu structurée ; la valorisation des fromages corses est certes satisfaisante, mais elle ne constitue pas une solution à part entière pour des exploitations peu structurées, faisant face à des difficultés foncières handicapantes, et pour des éleveurs souvent installés en exploitation individuelle pour qui la charge de travail liée à la transformation fermière est un facteur limitant.

³⁷ Celui-ci a repris le troupeau d'un berger sans terre, ainsi que ses habitudes (ferme louée l'hiver, estive occupée l'été) ; il transforme actuellement son lait en estives et envisage de fabriquer du fromage toute l'année. Il rentre donc dans deux catégories.

Finalement, les éleveurs, livreurs comme fermiers, tendent à s'orienter vers des stratégies individuelles de valorisation de leur produit (lait ou fromage). Ce constat nous pousse à aborder le rapport des éleveurs et transformateurs aux instances décisionnaires construites au sein de la filière, et leur rapport aux fromages et leur inclination à construire un projet collectif de qualité.

2. L'USAGE DES INSTANCES DECISIONNAIRES

La construction des différentes instances décisionnaires, parmi lesquelles l'interprofession et l'AOP « historique » (Brocciu, Ossau-Iraty) relève de l'identification d'un problème commun par un collectif plus ou moins hétéroclite (défense face à une menace d'accaparement)³⁸. En nous appuyant sur la genèse des modes de fonctionnement identifiés précédemment, il semble clair que les moteurs qui ont mené à la rencontre productive entre éleveurs et transformateurs relève d'un enjeu de développement local : il s'agit de construire et de gérer un débouché local afin d'assurer la pérennité de l'activité ovine laitière (manne laitière pour les entreprises laitières ; pérennité du métier, rémunération pour les éleveurs). Cet enjeu a trait au débouché, à la nécessité de sa relocalisation. La définition du produit est dès lors accessoire : sa qualification territoriale tient essentiellement à ceux qui le fabriquent. Ce mécanisme de développement autorise la mise en œuvre de configurations productives variables et de stratégies de fabrication et de commercialisation diverses ; puisque c'est l'homme (et la localisation de production) qui est le garant du caractère territorial, tous les fromages peuvent être produits. Comme nous l'avons développé précédemment³⁹, ces instances sont aussi des espaces de négociation et de pouvoir dont la configuration et les normes produites sont foncièrement dépendantes du collectif en capacité de les construire. Or, le niveau d'adhésion de l'ensemble des acteurs d'un système productif à ces instances ne va pas de soi ; tous n'y voient pas un intérêt (quel qu'il soit). En l'occurrence, en nous appuyant sur la catégorisation des acteurs par modèle de fonctionnement, le rapport de ces derniers à l'interprofession et à l'AOP est variable (*tableau 27*).

³⁸ Cet élément a été analysé dans le Chapitre VI.

³⁹ Idem.

Tableau 27 : qualification des rapports entre modes de fonctionnements et outils tels que l’AOC et l’interprofession

Mode de fonctionnement	Marchand	Industriel	Paternaliste	Homme - Filière	Artisanal	Civique
Degré d’exigence sur la qualité du lait	Exigence supérieure sur qualité du lait (> base interprofessionnelle)	Faible niveau d’exigence sur la qualité (base interprofessionnelle)	Faible niveau d’exigence sur la qualité (base interprofessionnelle) – arrangements possibles	/	Non application du paiement à la qualité, arrangements, ou application minimale (levier éleveurs)	Forte (lait cru ou cru + AB) – grille spécifique
Qualification (réciproque) de la relation	Partenariat / marchande	Culture d’entreprise	Domestique / gestion industrielle	/	Relation interpersonnelle	La laiterie est une prolongation de l’exploitation
Représentation de l’AOC	Non utilisé : carcan Veille informationnelle	Essentiel, tant que le cahier des charges n’est pas trop contraignant ; rôle des fromagers et des représentants d’éleveurs		Non utilisé : pas d’utilité commerciale	Important (outil commercial), mais pas forcément représentatif des pratiques	Essentiel, mais il faut faire évoluer le cahier des charges
Relation avec l’IP	Cadre de négociation	Cadre de négociation ; rôle des fromagers et des représentants d’éleveurs		Peu intéressé	Peu intéressé	Cadre de négociation
Place du fromage dans la relation	Déconnexion lait / fromage	Déconnexion lait / fromage	Déconnexion lait / fromage	Vendre son produit	Déconnexion lait / fromage	~vendre son produit / reconnaissance dans le produit

2.1. À quoi sert l’AOC ?

Chaque modèle de fonctionnement permet de mettre en lumière une stratégie souvent mobilisée par d’autres acteurs.

➤ *Modèle marchand : l’AOP comme outil de construction d’un marché*

Pour les entreprises inscrites dans un modèle de fonctionnement marchand, industriel ou paternaliste, les AOC sont un titre de propriété ; elles permettent de *circonscrire une production* donnée et de tirer profit d’une exclusivité d’usage. Les AOC sont donc des outils permettant de se différencier sur le marché et constituent une base sur laquelle concevoir sa propre gamme fromagère (dans laquelle l’AOC est un produit parmi d’autres). Cette frontière ainsi établie relève d’une stratégie partagée par les producteurs livrant à ces laiteries, particulièrement les représentants des syndicats de laiteries (*lorsqu’ils existent*) ; mais ils conçoivent aussi l’outil comme un moyen de rémunération supplémentaire. Les producteurs sont ainsi pris dans une tension entre défense de l’AOC et défense de leur laiterie (culture d’entreprise). L’alignement d’une partie des producteurs sur la stratégie de valorisation de

leur laiterie est par ailleurs appuyé sur une représentation partagée de l'AOC : cette dernière ne doit pas constituer un carcan, dès lors la nature des règles construites ne doit pas empêcher de produire.

Lorsque des règles plus exigeantes sont établies dans le cadre de l'AOC, le transformateur appliquant un modèle marchand s'en retire (Fromagerie des chaumes), entraînant dans son sillage autant d'éleveurs livreurs dont le lait n'est pas valorisé selon leur volonté (adhésion massive à l'AOC de leur part). Pour ce transformateur, l'AOC ne présente pas un intérêt économique puisqu'il a développé sa propre marque. Cependant, il fabrique environ 1% de son lait en AOC de sorte à garder une place au sein de l'instance (assimilable à de la veille informationnelle).

L'AOC n'a pas seulement permis l'établissement de frontières pour la fabrication d'un fromage au lait de brebis de type pâte pressée (type de l'Etorki), il permet aujourd'hui de constituer un marché du lait AOP au sein du département. En effet, collectant le lait de nombreux éleveurs inscrits à l'AOP, la Fromagerie des Chaumes ne transforme pas tout, mais en vend une grande partie à ses concurrents. Ainsi, bien que l'entreprise valorise peu sa production fromagère en AOP, elle valorise le lait de ses producteurs sous cette dénomination.

➤ *Modèle industriel : l'alignement entre représentants professionnels et laiteries en faveur d'une représentation laxiste et inclusive de l'AOP*

En Pyrénées-Atlantiques comme en Corse, les entreprises et les éleveurs des modèles de fonctionnement industriel expriment un attachement certain pour l'AOC, mais leur rapport à la règle est différent de celui développé par la Fromagerie des Chaumes : l'intérêt de l'AOC pour les éleveurs est de protéger leur débouché en assurant la provenance du lait. Ces derniers ont par ailleurs une approche relativement inclusive : il faut que l'AOC soit accessible au plus grand nombre, c'est ce qui lui donne sa force. L'intérêt de l'AOC pour les transformateurs relève de leur stratégie commerciale (bénéficier d'un signe de qualité) mais aussi d'une forme d'accord tacite avec les éleveurs-livreurs qui garantit le bon état de leur relation (fierté des éleveurs). Ainsi, ces éleveurs et les entreprises à qui ils livrent le lait s'assurent du caractère laxiste (acceptable) du cahier des charges : ils mobilisent l'AOP comme espace de négociation pour y établir un rapport de force en leur faveur⁴⁰.

« L'industriel ou l'artisan a une entreprise à mener et ça veut dire avoir parfois une stratégie opportuniste. Et donc ça a mené progressivement que l'AOC soit la cerise sur le gâteau, le produit d'appel qui permet de se fabriquer une bonne image, mais l'essentiel du business se fait avec du produit basque. Donc ça c'est la pratique qu'on peut trouver logique sur le marché si vous voulez. Et de l'autre côté, les éleveurs de dire « nous... la seule chose qu'on peut faire c'est la brebis laitière. Il faut qu'on puisse en vivre, il faut que notre lait soit prioritaire, et donc pour que notre lait soit prioritaire, c'est l'AOC. Il faut que notre lait soit valorisé, avec un produit un peu haut de gamme, donc le moyen c'est l'AOC. » » (I., éleveur livreur basque, 2013)

⁴⁰ C'est ce que nous avons développé concernant l'évolution récente de l'Ossau-Iraty (Chapitre VI), mais c'est aussi observable dans la montée en puissance progressive de la Société Fromagère Corse et de son syndicat de producteurs, proactifs dans la modification actuelle du cahier des charges du Brocciu.

Ce que démontre cet enquête, confronté à la stratégie des entreprises et des représentants de leurs livreurs, c'est que l'AOP importe moins en tant que tel, comme pilier de la valorisation, que comme garant réciproque de l'existence d'un débouché finalement orienté vers une gamme fromagère individualisée.

➤ *Modèle paternaliste : le cantonnement des éleveurs à leur exploitation*

De manière générale, on note une distanciation toujours plus grande entre producteurs de lait et entreprises laitières d'une part, mais aussi entre ces deux catégories et les producteurs fermiers. Au-delà de la difficulté de résoudre les tensions à l'échelle des instances collectives, les « sans-voix », fermiers comme éleveurs livreurs sont inscrits dans une logique de repli sur leur territoire d'exploitation, accentué par la professionnalisation du métier et par la structuration de leur travail (série de tâche à réaliser qui permet peu l'engagement dans une action collective).

Chez les producteurs livreurs, qu'ils soient inscrits dans un modèle marchand, paternaliste ou industriel, ce constat est renforcé par l'observation suivante : en Corse, parmi les 20 apporteurs que nous avons interviewés (Champeaux, 2015), 9 ne se sentent pas liés au produit final et 7 ne pensent pas que les fromages laitiers puissent être considérés comme des produits corses, les fabrications ayant été standardisées, les fromages manquant de typicité ; en Pyrénées-Atlantiques, parmi les éleveurs interviewés, 11 expriment une certaine fierté dans le fromage de leur laiterie, que ce soit parce qu'il a été primé (preuve de qualité gustative, Agour, Onetik), soit parce que les éleveurs y retrouvent des similitudes avec les fromages qu'ils jugent typiques, les fromages fabriqués en estives. Concernant les autres éleveurs, rarement les fromages seront dépréciés. Ils sont jugés sur un autre critère : non plus celui de la typicité ou de la qualité gustative, mais celui de la vente⁴¹. Dans ce cadre, les éleveurs présentent peu d'intérêt dans la fabrication fromagère, tant que le produit se vend.

« Le nom oui puisqu'il est basque. Le format aussi, c'est le modèle des bergers d'avant, d'ici. Après ils se servent de l'image, mais c'est quelque chose qui ne me dérange pas, si ça fait vendre du fromage, si ça fait tourner l'entreprise, si ça permet de payer le lait convenablement aux producteurs, ça ne me gêne pas du tout. » (P., livrant à Chaumes, 2015)

On assiste ainsi au cloisonnement des différentes fonctions productives impliquées dans la production d'un fromage. Ce mouvement est renforcé dans le cas du modèle paternaliste, particulièrement en Corse : la circulation de l'information y est relativement inégale, généralement absente. Si cet élément est problématique concernant les modalités de négociations du lait (et la reconnaissance du travail bien fait), il l'est aussi pour faire adhérer les éleveurs à une dynamique collective de qualification des produits. En l'occurrence, les différents projets d'appellation fromagère en cours concernent aussi les éleveurs ; particulièrement le projet d'AOP « Niolu de Corse »⁴². En 2014, alors que les projets d'AOP sont bien avancés, qu'ils ont déjà fait l'objet d'un dépôt pour nombre d'entre eux, la majorité

⁴¹ Ce glissement de critères de jugement est rattaché à une distanciation entre goût des « consommateurs » et goûts des éleveurs, éléments qui sera développé dans le Chapitre VII.

⁴² Comme nous l'avons vu dans le chapitre VI, la construction de cette demande d'AOP repose sur une aire d'appellation étendue justifiée par la nécessité d'inclure les éleveurs apporteurs dans la démarche de qualification et pour une valorisation pérenne de leur lait.

des éleveurs interrogés ne sont pas au courant de démarches de certification (Champeau, 2015).

➤ *Modèles artisanal et civique : tenter de se faire entendre ?*

Les modèles artisanaux ou civiques pourraient constituer une alternative dans la mesure où ils permettent une certaine reconnaissance des bergers dans le produit final⁴³ et où ils ouvrent une voie à une meilleure répartition de la valeur ajoutée du fromage⁴⁴. Cela dit, si ces opérateurs peuvent s'investir dans les instances décisionnaires et prendre part aux négociations, ils sont finalement plus en retrait, parfois démunis face aux stratégies des autres acteurs. Le défaut de représentation de certains opérateurs peut, par ailleurs, être accentué par les choix de construction des institutions comme la répartition entre collèges, les règles d'élection ou de représentation (tant des transformateurs que des éleveurs). Or, pour les acteurs inscrits dans un modèle civique, l'enjeu d'appropriation de l'AOP est essentiel : c'est un espace de négociation qui peut constituer un relai de leur représentation du développement territorial (et du modèle de production correspondant).

« Ce qui est bien c'est qu'on a une bonne dynamique maintenant avec Azkorria, avec la fromagerie d'Aramits. Avec la CLPB aussi on s'entend bien. Tous, on est en phase là. Mais on ne représente rien. Les industriels on ne les changera pas, mais ce qui me fait de la peine c'est de voir les éleveurs qui ne jurent que par ça. Je peux comprendre, mais au moins avoir une discussion, parler agriculture et économie. Et ne pas se limiter à « ah ! Vous êtes petits on s'en fout ». » (G., fromager, 2015).

➤ *L'« homme-filière » : relatif désintérêt pour un projet collectif de valorisation*

Les « AOP historiques » jouissent d'une mauvaise presse chez les producteurs fermiers corses et béarnais, les conduisant, par le même coup, à en éviter l'adhésion. En Béarn, cette information est, de plus, partagée par les habitants. En ce sens, c'est plus un handicap à la vente qu'un atout. Par ailleurs, les grossistes et crémiers ne souhaitent pas toujours acheter un produit Ossau-Iraty, la réputation du fromage d'Ossau se suffisant à elle-même, l'absence d'appellation n'incitant pas à l'augmentation du prix des fromages achetés au producteur. C'est ce qui conduit la nouvelle génération à reconsidérer leur rapport à l'AOP Ossau-Iraty, non plus selon une opposition territoriale, mais selon une opposition professionnelle permettant le dialogue entre fermiers basques et béarnais au sein de l'AOP, face aux transformateurs laitiers ; permettant la construction d'un autre rapport de force avec les crémiers et une meilleure répartition de la valeur ajoutée.

« On a une typicité basque et on a une typicité béarnaise. Comme on a l'AOC Cantal et l'AOC Salers. C'est le même territoire, c'est les mêmes bêtes, ce n'est pas les mêmes appellations. Bien sûr qu'on y arrivera pas parce que les volontés politiques font que... en 2050 on y sera encore, mais dans la même AOC pourquoi ne pas faire une scission avec un produit béarnais et un produit basque ? Moi mon objectif, si j'adhère à l'AOC et je compte y adhérer assez vite, ça serait cet objectif là. Pour essayer de faire en sorte que nous, fermiers, on ait plus de reconnaissance, mais pas que les béarnais. Et qu'on soit d'accord sur le fait qu'on n'a pas le même produit, mais qu'on puisse communiquer ensemble sur deux produits différents. » (L., producteur fermier béarnais, 2015)

⁴³ La majorité des éleveurs exprimant une fierté dans le fromage de leur laiterie sont inscrits l'une ou l'autre de ces catégories.

⁴⁴ C'est particulièrement le cas des modèles civiques qui rémunèrent le travail réalisé pour une qualité du lait supérieure.

En Corse, si l'on retrouve cet attachement (qui vire parfois à la crispation) à la tradition, et à la « bonne » façon de faire le fromage, les producteurs fermiers n'ont aujourd'hui pas d'intérêt économique à adhérer aux signes de qualité⁴⁵. Ils vendent bien leur produit selon une logique différenciatrice individuelle.

2.2. VERS QUELLE FORME DE MODELE DE FONCTIONNEMENT DOMINANT A L'ECHELLE DU SYSTEME PRODUCTIF ?

2.2.1. EN CORSE, LA PREDOMINANCE DU MODELE DE FONCTIONNEMENT PATERNALISTE ?

Comme nous l'avons développé, le modèle de fonctionnement paternaliste est prédominant du fait du nombre d'opérateurs concernés (éleveurs livreurs) et de son poids économique. Cela dit, d'autres modèles de fonctionnement coexistent : le mode artisanal particulièrement important (nombre de fromagers), mais aussi le modèle industriel (nombre d'éleveurs livreurs concernés ; force du groupement de producteurs corses de roquefort - GPC). Jusqu'en 2008, au sein de l'interprofession et de l'AOP Brocciu, l'ensemble des opérateurs étaient plus ou moins bien représentés. La démission de Casgiu Casanu et d'autres représentants d'affiliation Via Campagnola, a sonné le glas d'une forme d'opposition, laissant libre cours aux autres opérateurs d'établir leurs règles de fonctionnement. Le retrait généralisé des structures et leur mort cérébrale subséquente jusqu'en 2010 puis leur remise en marche en priorisant sur la récupération des cotisations a donné lieu à une nouvelle sélection sur les opérateurs investis.

Ainsi, la mise à la présidence d'un transformateur du type paternaliste à l'ILOCC, accompagnée par la présidence d'un éleveur du même type à l'AOP Brocciu a conduit à pérenniser la prédominance du modèle de fonctionnement paternaliste dans la structure. Équilibre durable au sein des institutions parce qu'en voie de verrouillage (cf. le non renouvellement des hommes à la présidence de leur structure entre 2010 et 2016). Cette forme de verrouillage est aussi due à la nature paternaliste des relations entretenues avec les éleveurs : si ces derniers sont « choyés » par leurs transformateurs, ils restent cependant écartés des instances décisionnaires par absence de structure adéquate, mais aussi par absence d'intérêt ou par simple constat que leur voix compte peu. Cette dernière tient d'une certaine résignation mais aussi du manque de circulation de l'information qui fait de ces instances décisionnaires des structures opaques. Comme nous l'évoquions dans le chapitre précédent, l'assise de ces opérateurs participe à les conforter de leurs représentations des outils : l'AOP est une marque collective dont il convient de défaire les règles trop contraignantes ; l'ILOCC est un outil de pouvoir qui justifie la réalisation d'actions ciblées et la construction d'une forme d'opacité autour de la structure.

Cela dit, ce style de gestion de la filière n'est pas entièrement légitime, il est bien évidemment critiqué par Casgiu Casanu, mais aussi par les porteurs du modèle industriel en Corse : la Société Fromagère Corse et le syndicat de producteurs, le Groupement des Producteurs

⁴⁵ Parmi les chiffres que nous avons pu réunir, le projet d'AOP Bastelicacciu, l'un des plus dynamiques réunit 20 fermiers adhérents (ovins et caprins confondus) sur 50 potentiels ; le Venachese présenté par la Fédération en réunit 6 sur 15, celui présenté par l'Association régionale, 20 sur 50, etc. et le Brocciu réunit pour d'une centaine de producteurs fermiers.

Corses de Roquefort (GPC). Depuis 2013, des négociations sont en cours entre eux et les représentants de l'ILOCC afin d'envisager une nouvelle forme de représentation des apporteurs au sein de l'interprofession. Le gérant de la SFC présente l'intérêt d'une telle évolution ainsi :

« Une fois qu'il y a une organisation de producteurs on est quand même bien obligé de composer de travailler de réfléchir avec eux. Et il y a peut être aussi des vieilles méthodes ancestrales qui auront du mal à perdurer. A partir du moment où il y a déjà quelque chose de structuré, ça va être difficile à moi, patron, d'aller voir la petite productrice Millet et de dire « écoute je t'achète le lait plus cher que les autres. Alors arrête de déconner. Mais on ne le dit pas aux autres hein. » C'est quoi ? C'est une forme de favoritisme... mais c'est pour ça que le lait à la qualité n'a pas pu se mettre en place parce qu'il fallait déjà régler ça ! » (R., 2013).

Suivant les modalités de représentation choisies, la reconfiguration de la représentation des livreurs pourrait participer à déstabiliser le style de gestion établi au sein de l'ILOCC et à entraîner une hybridation entre modèle industriel et paternaliste. Compte tenu des enjeux qui transcendent la filière, il pourrait notamment en résulter la diffusion d'un modèle de production productiviste et plus intensif en vue de répondre aux besoins de la filière (non seulement culture de l'herbe, mais aussi logique de fonctionnement selon une rationalité coût / bénéfice). Il convient par ailleurs de rester vigilant quant aux choix de représentations et d'appropriation des outils qui pourrait conduire à un verrouillage plus important du système et donc une exclusion durable de catégories d'acteurs actuellement non ou peu représentés. On pense notamment aux artisans, mais aussi aux producteurs de l'intérieur de l'île qui ne seraient pas en mesure de répondre à ce type de modèle productif le cas échéant.

2.2.2. L'AFFIRMATION DE SOCIÉTÉ DES CAVES ET L'APPLICATION D'UN STYLE INDUSTRIEL

La montée en puissance de Société notamment en s'appuyant sur ses éleveurs livreurs est une marque de fabrique dans le rayon, mais elle est aussi observable en Corse, et remarquable en Pyrénées-Atlantiques. Aujourd'hui, Pyrenefrom, de type industriel, est un opérateur incontournable du système productif tant par la diversité de ses activités fromagères (Pyrenefrom, Mattocq) que par le nombre d'éleveurs (400 producteurs environs) et le volume livré et par son poids économique (premier transformateur du département, premier producteur de fromage AOP Ossau-Iraty). Son influence se traduit dans les instances décisionnaires tant au sein de l'ODG qu'au sein de l'interprofession, mais selon des modalités différentes.

En effet, au sein de l'ODG Ossau-Iraty, ce mode de fonctionnement est certes important mais ses maîtres d'œuvre doivent concilier avec la présence et le dynamisme d'acteurs au modèle de fonctionnement civique, particulièrement actifs (livreurs d'ascendance ELB particulièrement, appuyés par des fermiers de même affiliation). Ainsi au sein de l'ODG, c'est une négociation continue entre porteurs de grandeurs différentes (civique *versus* industriel) ; en témoigne la double présidence chez les éleveurs livreurs (un éleveur ELB, un éleveur FDSEA - Pyrenefrom). La nature des forces en présence participe à expliquer la trajectoire de l'ODG et les modalités de construction du cahier des charges. Par ailleurs, cette

opposition entre deux grandeurs relève d'une scission syndicale, ce qui explique la limitation des négociations à l'échelle des producteurs, non à l'échelle des modèles de fonctionnement.

Au sein de l'interprofession, la répartition est toute autre : ce sont deux géants de la fabrication (et leurs livreurs) qui se partagent en grande partie l'espace de négociation. L'un est à dominante industrielle, l'autre oscille entre modèle marchand et modèle industriel (du fait de la résistance d'une partie de ses producteurs). Cette configuration semble être la marque de fabrique de l'interprofession, en témoigne les conditions de création d'un tel espace de négociation. Comme nous l'avons évoqué dans le Chapitre VI, la création de l'IP64 est fondée sur la mise en adéquation entre volumes produits et marché d'une part, et la standardisation du lait (et des élevages) d'autre part. En l'occurrence, ce style de gestion industriel donne lieu à des tensions entre éleveurs :

« Ca a été très dur, entre nous, entre producteurs déjà. Parce que chaque laiterie avait son syndicat de producteurs, on les appelait des syndicats maison. On était attaché chacun à notre laiterie.. (...) Après, les objectifs n'étaient pas les mêmes. Il y avait des producteurs dans la plaine qui avaient des moyens et qui pouvaient se développer. Alors que les gens qui étaient à la montagne étaient plutôt dépendants de la montagne, parce qu'ils transhumaient beaucoup. Et puis il y a eu un différentiel de production aussi : tout ceux qui étaient en plaine produisaient énormément, et ceux de la montagne étaient pénalisés parce qu'ils étaient à la traine. » (G., 2013).

Cet éleveur met en évidence l'enjeu de représentation des différentes catégories d'opérateurs (et des différentes modalités d'ancrage) au sein de l'interprofession. Les choix opérés au sein de l'interprofession montrent son style de gestion industriel marqué et dès lors la construction d'une forme d'exclusion durable des « petits » producteurs au profit de ceux situés en plaine ou coteaux, soit en zone favorable. Bien qu'il existe une série d'accord révélant des compromis entre ces opérateurs (exclusion des éleveurs de Lacaune, différenciation du prix du lait, etc.⁴⁶), il n'en demeure pas moins que l'interprofession prône et diffuse un modèle de production fondé sur la performance (productivité du travail, rendements laitiers, effets d'échelle...) et la provenance. Aujourd'hui, au sein de l'interprofession, la présence des éleveurs-livreurs et transformateurs appartenant à un autre modèle de fonctionnement est certes réelle mais leur capacité de négociation est toute relative. Derrière ce style de gestion, c'est la capacité à dire ce qu'est la qualité des laits et des fromages qui est en jeu. Ainsi, la prédominance du modèle de fonctionnement industriel explique l'importance du traitement thermique du lait au sein de l'AOP Ossau Iraty et sa prédominance générale au niveau du système productif ; elle explique aussi la construction d'une grille interprofessionnelle de paiement à la qualité relativement consensuelle (peu de bonus, faiblesse des pénalités).

« La filière de transformation s'est développée sur du lait pasteurisé. C'est une énorme faille du cahier des charges d'origine, mais Société avait mis la main dessus d'entrée en disant « Il ne faut pas que ce soit obligatoire au lait cru, il faut se laisser la possibilité de pasteuriser ». Combien de fois j'ai entendu ce genre de truc ? (...) Alors relations éleveurs fromagerie, quand on pasteurise le lait, on est dans une relation client fournisseur. Parce que la pasteurisation casse l'obligation, casse la valeur du

⁴⁶ S'il est nécessaire de différencier le produit, il nous semble incohérent qu'une structure prônant la représentativité de toutes les catégories d'acteurs ne laisse pas une place à l'une d'entre elles, ici les éleveurs de Lacaune.

lait. Pour faire des fromages au lait pasteurisé, on sait que la pasteurisation annule plus ou moins les défauts quasiment en totalité du lait. Donc quel intérêt à payer du lait plus cher si de toute façon je ne suis pas gêné pour faire les fromages ? Je pasteurise. D'où la logique de la grille qui est en place aussi. » (G., 2015).

De la même manière, la prédominance du modèle de fonctionnement industriel participe à l'instauration d'arrangements de collecte entre laiteries, basée sur une logique de saisonnalité et une opposition artificielle entre laits AOP et non AOP. Ces accords sont basés sur la représentation du lait comme matière première (problématiques de logistique). Ces flux de lait (relativement importants) sont notamment cadrés par un accord tacite : celui de la préférence locale, au détriment des achats extérieurs. Cette règle mise en place au niveau de l'interprofession en complément de l'instauration du suivi des approvisionnements respectifs des laiteries, participe aussi à implanter un mécanisme de solidarité entre transformateurs : Azkorria, coopérative en phase de démarrage, a vendu une partie du lait de ses coopérateurs à la fromagerie des chaumes jusqu'à l'année dernière, campagne où elle a pu valoriser seule l'ensemble de la production.

2.2.3. L'INTERPROFESSION :

RENFORCEMENT DU CLOISONNEMENT DES OPERATEURS

Lors de l'émergence des modèles de fonctionnement actuels, il existe des interactions entre élevages et transformateurs, particulièrement en Pyrénées-Atlantiques. Cela dit, en cohérence avec les modalités d'organisation du bassin de production, ces interactions ne relèvent pas d'un renforcement du lien du fromage au terroir, mais d'un alignement entre pratiques des éleveurs et attentes des transformateurs. C'est en ce sens que les plus grandes entreprises laitières s'intéressent à la sélection des races locales en Pyrénées-Atlantiques dans les années 1980 (augmentation de la productivité) ou que l'une d'entre elle participe à l'introduction de races exogènes dans le département (Frisonne, puis Lacaune). Le gérant d'alors de cette fromagerie raconte :

« À Hambourg. Il y a des brebis qui font 300 litres de lait. Ce sont des gros modèles. Les béliers font 200-300 kilos, mais elles produisent du lait. Si on pouvait en ramener un ou deux et les croiser avec des Manech, on rigolerait bien, voir ce que ça fait, on aurait faim comme on disait à l'époque. (...) Et le père est intervenu. Il est intervenu, il est allé à Hambourg pour acheter des béliers et ils ont ramené 6 béliers. Ils étaient à Ordiarp et ils sont morts, ils n'étaient pas bien ici. C'était des bêtes du nord. (...) Donc bon ils sont morts, ça a réglé le problème. MAIS, nous on a développé chez un certain nombre de bergers le concept de productivité. A partir de ce temps là, un certain nombre d'éleveurs ont acheté des brebis Lacaune. Pourquoi pas ? (...) Elles avaient quand même en moyenne 240 litres alors qu'à cette époque là les Manech devaient être à 80 litres. Vous voyez quand même l'intérêt de l'opération ? » (T., 2013)

La mutualisation des moyens des acteurs de l'ensemble du système productif par l'interprofession conduit à la construction progressive d'un système d'élevage modèle au sein de l'instance auquel il s'agit de conformer l'ensemble des producteurs. Cette normalisation est bien sûr soumise à la nature des forces en présence. Ainsi, en Corse, le modèle prôné est celui de la culture de l'herbe appuyé sur les systèmes d'élevage des plaines et coteaux, associé à

l'incitation à l'autonomie fourragère et alimentaire des exploitations (présentée comme la gestion de l'insularité et alternative au modèle pastoral).

La construction des interprofessions autorise, par le même coup, la majorité des laiteries à développer un relatif désintérêt individuel vis-à-vis des pratiques d'élevage. C'est ce qui pousse le responsable de l'O.S. Pecura Corsa à ce constat relativement amer :

« Mais le problème majeur c'est que l'industrie – ce qui était vrai pour Roquefort autrefois est encore vrai pour les industriels ou les artisans aujourd'hui – tout le monde se fout totalement du développement de la filière. Enfin ils ne s'impliquent pas, à tous points de vue. A l'époque où on n'avait plus d'aide pour vendre des béliers, on savait pertinemment que le fait de les vendre cher, ça serait une difficulté pour les vendre. On a envoyé un courrier à tous les laitiers en leur demandant s'ils voulaient participer, aider les éleveurs à acheter les béliers. Et je crois qu'il y en a un qui nous a rappelé c'est tout. Je crois que ce qui les intéresse c'est le lait dans le tank ou les bidons. Tout ce qu'il y a avant, ils s'en moquent. C'est quand même un problème majeur. » (T., 2013)

Finalement, par l'absence de stratégie collective, la construction de l'interprofession relève plus de la délégation de certaines missions que de la mutualisation des moyens pour aboutir à un objectif partagé. Ces missions, en l'occurrence, relèvent de la construction d'un intérêt réciproque entre les différentes catégories d'opérateurs : conditions de production du lait, conditions de fabrication des fromages, commercialisation et partage de la valeur ajoutée... Elles sont donc cantonnées à un noyau d'acteurs qui peuvent y appliquer les choix de gestion en cohérence avec leurs intérêts propres (et non un potentiel intérêt général). Autant d'éléments qui, s'ils étaient véritablement considérés, participeraient à agrandir le niveau de concernement des opérateurs de leur unité de production (élevage, laiterie) à celle du système productif.

Ce chapitre, en complément du chapitre VI, nous a permis de mieux comprendre les phénomènes sous-tendant l'institutionnalisation d'un système productif : la construction de la légitimité d'un collectif à agir et à légiférer ne peut se faire sans se référer aux composantes du dit collectif (quels acteurs ?) et à leurs relations (quels rapports de forces ? quelles stratégies partagées ?). En ce sens, nous avons pu reconstruire une représentation dynamique des relations entre acteurs en Corse et en Pyrénées-Atlantiques, autour de la production des fromages. Nous avons déduit l'existence de différents modèles de fonctionnement coexistant à l'échelle des bassins et mis en tension au sein des instances gestionnaires (ODG, IP, associations fromagères). C'est ce qui nous a permis finalement de mieux comprendre la nature des choix opérés au sein de ces mêmes structures.

Cette analyse met ainsi en évidence la force du poids économique et du poids de collecte (nombre d'éleveurs alignés sur la démarche de valorisation de la laiterie) d'une laiterie dans sa capacité à se faire entendre, à s'imposer au sein des structures gestionnaires. Dès lors, un désajustement est opéré entraînant la marginalisation d'opérateurs dont la taille et parfois l'isolement ne permettent pas la reconnaissance. Cette configuration peut constituer une force de verrouillage et donc empêcher la transition de chaque système productif vers une représentation plus équitable, et plus proche de la réalité.

Par conséquent, ces instances donnent lieu à l'émergence d'un modèle de fonctionnement et d'un modèle productif dominant, pourtant peu représentatif de la diversité de l'ensemble du bassin. Elles tracent une voie de développement (unique), qui pose la question de son influence au sein de chaque territoire productif. En effet, la nature des règles ainsi émises renforce la diffusion de ce modèle et autorise peu l'émergence de formes « déviantes », encore moins leur reconnaissance comme modèle généralisable.

Finalement, l'institutionnalisation des systèmes productifs donne lieu à une hiérarchisation des différentes formes d'ancrages existantes et/ou possibles. Par la nature des règles émises, on peut s'attendre à ce qu'en retour, ces institutions participent au lissage de cette multiplicité d'ancrage. Ainsi, quelles en sont les conséquences sur les pratiques fromagères (production, commercialisation) (Chapitre VIII) ? Que peut-on en attendre vis-à-vis de l'évolution des ressources productives significatives (Chapitre IX) ?

CHAPITRE VIII :

DES REGLES AUX PRATIQUES :

LES MULTIPLES INTERPRETATIONS DE L'ORIGINE D'UN FROMAGE

Nous avons mis en évidence à travers les précédents chapitres que les fromages sont des objets à enjeu, qui donnent lieu à différentes stratégies d'appropriation (capacité normative). Il s'agit dans ce chapitre d'entamer notre analyse des *conséquences* des choix opérés au sein de chaque système productif. Compte tenu de l'évolution des collectifs porteurs d'une démarche de qualification fromagère, nous pouvons restituer la construction d'une diversité fromagère à l'échelle de chaque système productif (*figures 62 et 63*). En nous appuyant sur ces représentations schématiques, il ressort que le processus d'ancrage est un processus ambivalent reposant sur l'identification et l'extraction de fromages locaux, puis sur différentes trajectoires de re-territorialisation des fromages entraînant un éclatement de la catégorie « fromage local » (1). Derrière ce mouvement, plusieurs dimensions sont à considérer :

- ✓ L'identification, la sélection et la définition des « façons de faire » le fromage local ; et, en ce sens, le rapport aux pratiques antérieures et à la tradition des différents opérateurs. À travers cette dimension, c'est aussi la construction d'un bien vis-à-vis d'un marché qu'il s'agit de considérer.
- ✓ Le caractère situé des pratiques : les fromages qualifiés connaissent une retraduction spatiale, souvent controversée.
- ✓ Dans la reconstruction du lien au lieu des fromages (quand elle est opérée), les dimensions du territoire qui sont mobilisées ne sont pas les mêmes.

A l'échelle de chaque système productif, cette diversité d'ancrages connaît une forme de hiérarchisation ; cela dit, cette dernière est mise à plat dès lors que le fromage fait l'objet d'une transaction : l'ensemble des fromages produits au sein de chaque système productif est lié par une image (plus ou moins partagée) véhiculée à travers la commercialisation des fromages (2). Cette mise à plat de la hiérarchie fromagère présente un danger : celui de la banalisation du produit d'une part, celui de son enracinement d'autre part. En ce sens, l'image positive des territoires (Corse, Pays Basque) peut constituer un obstacle à une qualification coordonnée. Les enjeux de son appropriation deviennent prédominants dans les débats qui transcendent chaque système productif (qui est légitime à utiliser cette image ?) ; ils prennent le pas sur la nécessité de qualifier l'ensemble du processus de production des fromages.

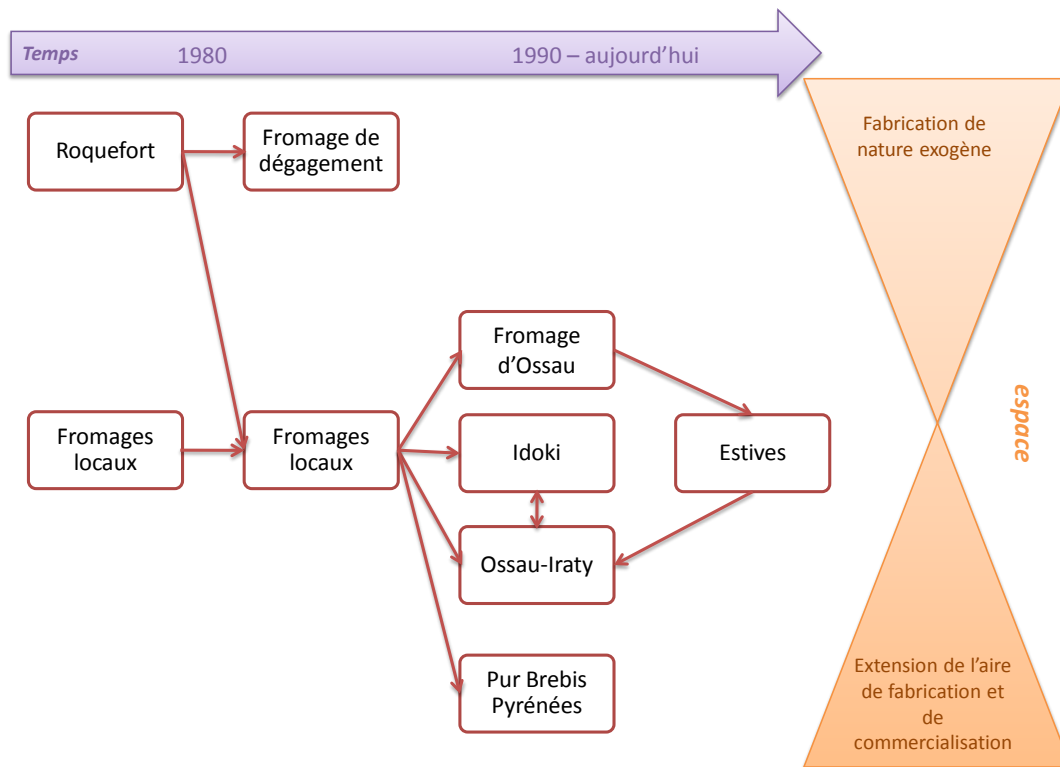


Figure 62 : représentation schématique de l'évolution des types de fromages produits en Pyrénées-Atlantiques

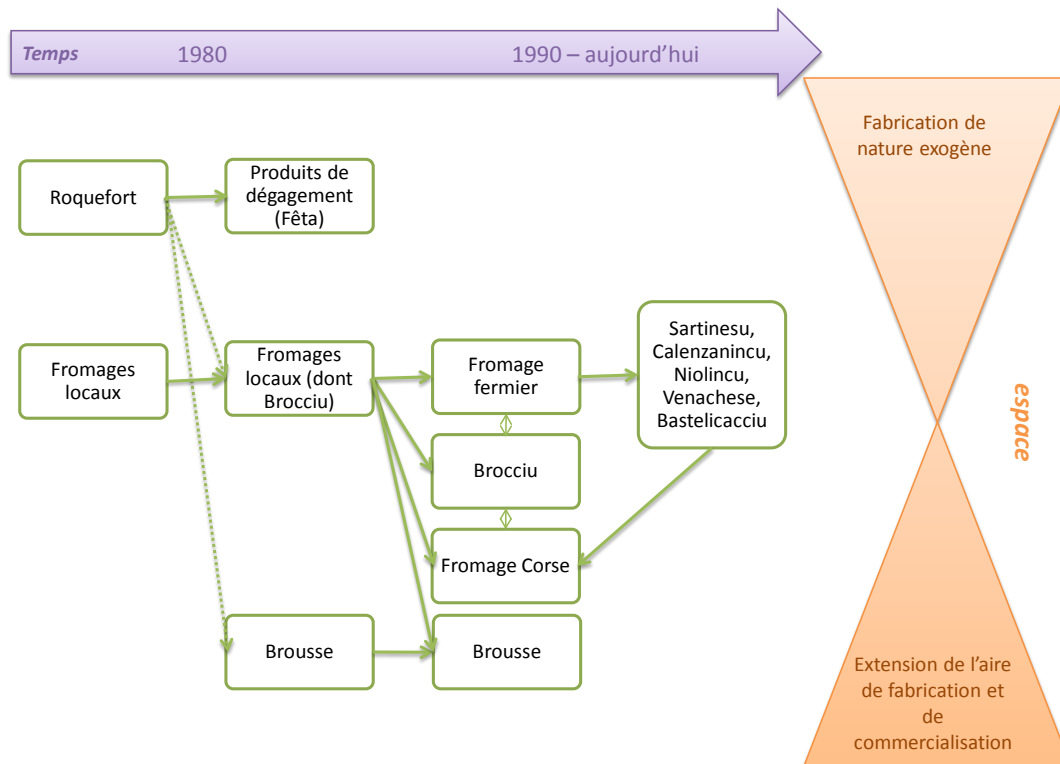


Figure 63 : représentation schématique de l'évolution des types de fromages produits en Pyrénées-Atlantiques

Les processus d'ancrage se traduisent en un éclatement des catégories de fromages présents au sein de chaque territoire productif et en l'affirmation de celles-ci par leur définition et caractérisation. Il s'agira de mieux comprendre les processus à l'œuvre et les attributs (notamment l'intégration des pratiques d'élevage) construits au sein des formes de qualification.

1. L'ANCRAGE D'UN FROMAGE, UN PROCESSUS CONTINU ET AMBIVALENT

1.1.T0 – UN CERTAIN EQUILIBRE ENTRE ROQUEFORT ET FROMAGES LOCAUX

1.1.1. LA NATURE DOMESTIQUE DE LA FABRICATION LOCALE

Au sein des deux bassins de production, l'implantation des industries roquefortaises et la constitution de leur monopole ne conduisent pas à la disparition de l'activité fromagère locale. Elles participent toutefois à reconfigurer cette dernière tout au long du XX^{ème} siècle. On retiendra ainsi que la construction d'un débouché pour le lait de brebis en Corse participe à séparer l'activité ovine de l'activité caprine, ceci à l'échelle régionale (il existe des disparités au sein de l'île). Pour les deux bassins de production, on retiendra aussi que l'optimisation de la collecte de lait par les industries roquefortaises conduit à ramasser tout le lait disponible lorsqu'il est accessible, c'est-à-dire lorsque les troupeaux ne sont pas en estives. Or, au début du XX^{ème} siècle, les systèmes d'élevages pyrénéens et corses reposent sur une production laitière saisonnée et non nécessairement spécialisée¹. En ce sens, la production laitière est réalisée dans un pas de temps relativement réduit : au printemps et en été. La période de production est similaire en Corse.

Cela étant dit, la stratégie de collecte de Roquefort au sein des deux bassins diffère et donne lieu à des modifications contrastées de la production fromagère locale. En Pyrénées-Atlantiques, Roquefort recherche du lait ; en Corse, Roquefort recherche du lait produit tôt dans la saison, en hiver ou en automne². Ainsi, l'implantation de Roquefort pousse à certains changements dans les conduites d'élevage, changements cadrés par les conditions structurelles de production : la petite taille des exploitations pyrénéennes ne permet pas aux éleveurs de rester plus longtemps sur l'exploitation, ils doivent monter en estives ; en Corse, la présence des industries participe à avancer la saison de production pour de nombreux éleveurs, et, pour certains d'entre eux, à se sédentariser sur les lieux d'hivernage (plaine).

Finalement, la production des fromages locaux est une activité d'estives ; tant que les éleveurs pratiquent la transhumance l'été, cette pratique peut perdurer. La fabrication de fromage de Roquefort s'inscrit en complémentarité saisonnière (et spatiale) avec la fabrication fromagère locale (*figure 64*). Dans les années 1950-60, elle concerne l'ensemble des bassins de production, sud de la Corse compris, Béarn compris. Les laiteries ferment en mai en Corse, en juin en Pyrénées-Atlantiques. Compte tenu de l'avancement de la période de production en Corse et de sa durée, on peut concevoir que l'implantation de roquefort constitue un risque, puis un facteur d'amenuisement de la fabrication en montagne : les brebis sont taries avant de partir en estives (Delfosse et Prost, 1998).

¹ Les brebis n'ont pas une vocation laitière marquée. Elles participent aussi à la production d'agneau (viande). En Pyrénées-Atlantiques, elles sont aussi utilisées pour la laine ; ce qui fait des brebis pyrénéennes des animaux polyvalents.

² Pour rappel, l'intérêt de Roquefort à s'implanter en Corse consiste à pouvoir produire du fromage de Roquefort plus tôt dans la campagne. La souplesse des animaux (facilité au désaisonnement) et les conditions climatiques s'y prêtent bien.

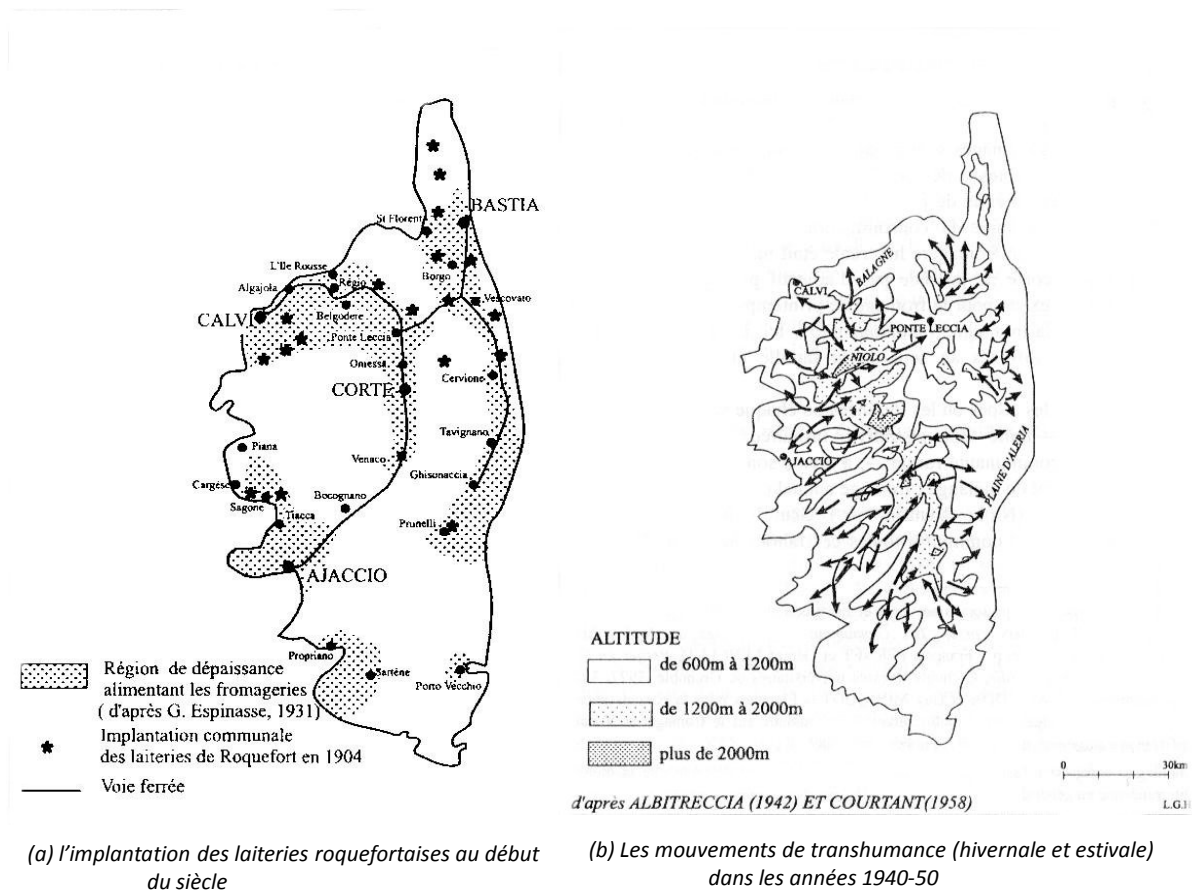


Figure 64 : mise en regard de l'implantation des laiteries Roquefortaises (ouvertes de décembre à mai à cette époque) et parcours de transhumance (hivernale et estivale) (Delfosse et Prost, 1998).

Cet équilibre saisonnier, construit sur plusieurs décennies, participe à inscrire l'institution Roquefort, et le fromage de Roquefort, dans le paysage local³. Elle donne lieu à des tentatives de fabrication du fromage au sein de l'île (bleu de Corse) ; tentatives vouées à l'échec compte tenu de l'influence de l'institution roquefortaise (protection du monopole érigé autour des caves du Cambalou). Elle donne lieu à une forme de transmission des savoir-faire auprès d'employés locaux. Ce transfert est particulièrement observable chez un fromager rencontré, ce qui participe à valoriser sa « main de fromager ».

« Je m'en rappellerai toujours parce que je l'ai vécu. Je l'ai vécu. J'étais tout le temps avec mon père dans la fromagerie. Le jeudi et le dimanche je n'avais pas école, je me levais tôt le matin, je partais avec mon père et j'allais à la fromagerie. J'étais toujours avec eux. Mon père savait mieux fabriquer le Roquefort que le fromage corse parce que du fromage corse on n'en fabriquait pratiquement pas mais le Roquefort on savait le fabriquer, mieux qu'eux, même. » (G., fromager local à la retraite, 2013).

³ Pour appuyer ce propos, un enquêté met en évidence que le Roquefort est souvent considéré comme un fromage corse, notamment par les plus anciens. Ainsi, au sein de l'île, ce n'est pas seulement les éleveurs qui sont concernés par la fabrication de Roquefort, mais les fromagers et la population locale. À plusieurs reprises (2013, 2016), j'ai par ailleurs entendu des personnes corses d'origines socioprofessionnelles et géographiques (cortenais, bastiais) diverses discuter du fait que le lait corse participait encore aujourd'hui à la production de Roquefort.

Les fromages locaux existent mais sont donc essentiellement cantonnés à la sphère domestique, et correspondent à des volumes relativement faibles (comparativement aux fromages blancs produits pour Roquefort).

1.1.2. LES FROMAGES LOCAUX CHANGENT DE STATUT

Tant que la transhumance et la traite en montagne perdurent, la fabrication des fromages locaux persiste. Cette pratique a pour finalité l'autoconsommation et la possibilité d'un complément de revenu pour les éleveurs. Un éleveur raconte ainsi l'estive au dessus de chez lui, sur le plateau du Liamone (Corse-du-Sud) dans les années 1950-60 :

« Elle y était de partout la transformation fermière parce que même si durant l'hiver, ils vendaient le lait de brebis, parce les ¾ étaient mixtes, en chèvre et brebis. (...) Par le passé, une partie importante de la production de lait était faite en montagne, au moment de la transhumance. Moi je n'ai pas connu ça mais, j'ai connu la haute plaine du Liamone, les coteaux de la plaine du Liamone et... y a de vieux bergers, même un est toujours en vie. Il y avait une année sur le Liamone, 1100 chèvres ! Entre la commune du Coccia et le Liamone en contre bas. A cette époque, là, producteur de lait c'était de la survie. Ils allaient traire pour boire du café⁴ et quand ils arrivaient à cailler c'était la joie. Et c'est pour ça qu'ils transhumaient très tôt. Si le mois de mai leur permettait de partir, en fonction de là où ils allaient, ils partaient parce qu'ils savaient que le lait se faisait là haut. Du coup la transhumance se pratiquait encore... oui la transhumance se pratiquait encore, pour traire, non pas pour lâcher les troupeaux. » (P., 2013)

La fabrication des fromages locaux s'inscrit dans un ensemble de pratiques et d'usages locaux. En Corse par exemple, il peut être acheté frais ou affiné ; le lait (de chèvre) peut être aussi vendu tel quel. L'ensemble de ces produits s'inscrit dans le quotidien des producteurs et des usagers. Dans leur déroulé saisonnier, ces pratiques ont une traduction dans les dénominations fromagères locales (*encadré 26*).

Encadré 26 : La fabrication du fromage dans le Vénacais dans les années 1950

Les éleveurs caprins du Vénacais fonctionnaient auparavant sur une double transhumance. En hivernage en plaine orientale, les conditions de production (ressources fourragères, taille du troupeau, période de mise bas plus tardive qu'aujourd'hui) et les conditions de consommation (achat de lait frais répandue) faisait que les éleveurs fabriquaient peu. Prost et al. (1989) mettent par ailleurs en avant l'inexistence de dénomination pour les fromages fabriqués à cette époque de l'année, en plaine. Au printemps, au village, les éleveurs fabriquaient un fromage frais (*U Veranincu*) que les habitants affinaient eux-mêmes dans leur cave (réserve familiale). Finalement, les éleveurs n'affinaient leurs fromages qu'en montagne (*U Casgiu Muntanacciu*) au sein de bâtiments spécifiques (*I Casgili*), à moitié enterrés.

La production fromagère locale relève d'une logique domestique qui ne nécessite pas de qualification formelle des produits. Cela ne signifie pas pour autant que les fromages locaux ne sont pas dotés d'une certaine notoriété et que leur commercialisation est limitée à un réseau très localisé de clients. La réputation du *Muntanacciu* en Corse, celle du fromage d'Ossau ou encore celle du fromage d'Iraty, est appuyée sur cette antériorité. Les foires agricoles constituent un lieu de rencontre et d'échange commercial, comme c'est le cas pour la foire de

⁴ Jusque dans les années 1970, en Corse, le lait de chèvre était vendu pour consommation en l'état.

Laruns⁵ (figure 65), événement adossé à un concours et permettant la rencontre entre deux catégories d'opérateurs : éleveurs et crémiers, grossistes. Bien que le concours soit alors perfectible (anonymat des producteurs non respecté par exemple), il participe à instituer une certaine réputation aux produits mis en compétition et à instaurer un ensemble de critères de conformité (aspect, goût). Le visuel des produits y est particulièrement important. Selon cette logique, les lauréats du concours ont la garantie de vendre leur lot de fromages aux acheteurs. Dans ce cadre, la réputation du produit ne tient *pas seulement* de la réputation du producteur, mais aussi d'une mise en conformité de son fromage à une norme construite entre producteurs et crémiers.



Figure 65: Hera deu Hromatge (la foire du fromage) : présentation des fromages dans le hall du marché (Laruns, 1975) (archives AET3V)

L'antériorité des pratiques marchandes comme la foire au fromage de Laruns participe à assoir la réputation des produits locaux et à les caractériser selon un ensemble de critères communs (format, aspect, etc.)

Que ce soit par la médiation d'un tiers (affineur à Calenzana, marchand en Corse, grossiste ou crémier en Pyrénées-Atlantiques) ou par l'initiative des bergers, ou encore que ce soit le fait des populations urbaines d'origines rurales, les fromages locaux sont aussi visibles dans les villes. On retrouve ainsi le fromage d'Ossau sur les étals palois, le Niolincu et le Calenzanincu sont connus à Bastia et à Ajaccio. Notons, par ailleurs, que la réputation du Bastelicacciu se construit, dans les années 1960-70, avec la construction d'un marché sur Ajaccio, ville elle-même en construction à cette époque. La réputation des fromages peut par ailleurs aller au-delà des bassins de production, comme c'est le cas pour le Calenzanincu, commercialisé en partie sur le continent, envoyés aux Amériques.

⁵ D'autres foires coexistent telles que celles d'Aramits, Arudy ou Bedous (Manauthon, 1985).

C'est au cours de ces années-là (1950-1960) que les fromages locaux connaissent aussi une forme d'appropriation (et de traduction) de la part d'une profession balbutiante de fromagers⁶. Un fromager parle ainsi de l'origine vénacaise de la fabrication d'un de ses fromages ; choix réalisé par son père.

« À l'époque, Roquefort fermait les laiteries au 15 mai, quand il commençait à faire chaud, que le lait commençait à bouger un peu, parce qu'il n'y avait pas les tanks, ils travaient à la main. (...) Et les gens partaient en montagne et ils fabriquaient. Alors il y avait différentes fabrications, parce qu'ils étaient habitués. Chaque microrégion fabriquait son propre fromage. Alors il y avait le Niolu, un peu piquant. (...) On l'appelait la morue, il était salé. (...) Alors il y avait ce fromage et un autre fromage qui était à croûte orangée et qui était crémeux sous la croûte, vous voyez ? (...) Et ma mère en le vendant sur le marché de Bastia, les gens se l'arrachaient ce fromage. On l'avait acheté chez le vieux M. C'était une grande famille de bergers à l'époque. (...) Il n'était pas très connu sur le marché de Bastia, ils connaissaient surtout le Niolu ou le Calenzana... Parce que c'était des fromages qui se conservaient, même avec la chaleur on pouvait les transporter. Parce que celui là il pouvait être attaqué par les mouches ou par les vers. (...) Ma mère elle a mis ça en vente sur le marché. (...) Le fromage en peu de temps, il n'y en avait plus. Et mon père s'est mis à faire ce fromage là. (...) Et c'est parti de là. On a vu qu'il y avait de la demande... Après tout le monde s'est mis à le faire. » (G., fromager local à la retraite, 2013).

Tout porte à croire finalement que les fromages locaux sont en train de connaître une forme de transition :

- ✓ Tout d'abord, ils ne sont plus le seul fait des éleveurs, mais ils peuvent être produits par certains fromagers qui se sont appropriés les savoir-faire de ces éleveurs : ils les ont acquis et adaptés à leurs conditions de production (lait de mélange, matériel utilisé).
- ✓ Les fromages locaux deviennent le débouché principal de nombreux éleveurs localisés en zone de montagne ou isolée. Le premier mouvement de concentration de Roquefort¹ occasionne une contraction de la collecte : dans les zones les moins productives (Sud et Ouest de la Corse, Béarn), les petites laiteries roquefortaises ferment rapidement, conduisant à un passage à la fabrication du fromage sur l'exploitation toute l'année. Cette transition pose la question du matériel disponible (fromagerie, cave d'affinage). Cela dit, les circuits commerciaux habituellement empruntés et les façons de faire ne sont pas questionnés.
- ✓ L'avènement du tourisme dans les années 1970 et le mouvement des néoruraux durant la même période participe, du même coup, à faire évoluer les codes de production et de commercialisation. Progressivement, d'un produit du quotidien, les fromages deviennent des produits identitaires.

Le retrait de Roquefort et la stratégie de diversification de Société viennent confirmer cette tendance, participant à identifier les produits emblématiques à protéger.

⁶ Il s'agit de la « première vague » de fromagers (Chap.VI), émergeant dans les années 1945-50.

1.2. DEFINIR UN DEBOUCHE, DEFINIR UN TYPE DE FROMAGE :

VERS UNE HOMOGENEISATION DES CONDITIONS DE PRODUCTION

1.2.1. TOUS LES ACTEURS LOCAUX PEUVENT PRODUIRE UN FROMAGE LOCAL

Le départ de Roquefort ouvre la voie à la construction d'un nouveau débouché⁷ pour des laiteries déjà structurées ou des fromageries émergentes⁸. Les fromages locaux sont mobilisés dans cette perspective. Ils peuvent faire l'objet de différentes formes de traduction suivant le type de structure laitière et l'origine des fromagers. Ainsi, l'ancien dirigeant de Pyrenefrom s'est inspiré des méthodes fermières pour élaborer son produit :

« Là où ils mettaient le bolet de présure, il a mesuré, là où ils mettaient le coude, il a trempé le thermomètre. Il a tout fait à l'empirisme. » (M., 2015).

Il a codifié et standardisé des étapes du processus de transformation pour l'adapter à son outil. D'autres fromagers, débutants mais non inscrits dans des réseaux de bergers permettant la transmission des savoirs, ont conçu leur produit par la combinaison de livres de fabrication et de l'expérimentation. D'autres encore peuvent avoir appris la transformation par transmission classique des savoirs.

Il n'en demeure pas moins que la fabrication doit servir l'objectif de construction d'un marché reconnaissable, celui de la « pâte pressée au lait de brebis » en Pyrénées-Atlantiques, celui du « fromage corse ». Les laiteries opèrent une traduction des savoirs fromagers locaux ; elles les standardisent pour les adapter à l'outil industriel et à un marché ouvert sur la grande distribution. Il s'agit donc de tirer le meilleur de différents savoirs situés pour construire un fromage à part entière. Delfosse et Prost (1998) mettent ainsi en avant que la stratégie de diversification de Société repose moins sur une reproduction des savoirs locaux qu'une inspiration à partir des pratiques traditionnelles : les fromages commercialisés, qu'il s'agisse du Corsica ou du Golo, ont certes une dénomination corse, mais ils reposent sur des procédés techniques éloignés des pratiques fromagères insulaires⁹. C'est sur l'un de ces procédés qu'est bâtie la stratégie de fabrication et de commercialisation de la coopérative d'Afa.

L'Ossau-Iraty, à sa création, sert quelque peu cet objectif. Légiférer par une appellation d'origine, c'est aussi traduire les pratiques de transformation hors de leur domaine historique de production. Dans les années 1980, statuer un produit dans une appellation d'origine, c'est aussi servir une forme de développement des activités en les fondant sur une dénomination¹⁰.

⁷ Remarquons par ailleurs que le contexte de reconfiguration des débouchés donne lieu à une période de surproduction laitière. Dans ce cadre, une partie de la production est transformée en des produits de dégagement que l'on peut qualifier d'a-territoriaux : fromage corse ou italien en Pyrénées-Atlantiques, Fêta en Corse.

⁸ Pour rappel, cette période s'étend sur les années 1970-80 en Pyrénées-Atlantiques et sur les années 1980-90 en Corse.

⁹ Le Corsica est une pâte molle à croûte fleurie et non lavée ; le Golo est une tomme dont la pâte est étuvée.

¹⁰ Au début des années 1980, la politique nationale et la tradition administrative du CNAOF ne s'inscrivent pas dans une volonté de préserver les savoir-faire d'élevage et de transformation (Ménadier, 2012). Ainsi, à l'échelle nationale, les AOC obtenues à cette époque sont peu exigeantes et les critères d'adhésion se limitent bien souvent à une aire d'appellation large (autorisant le développement de la production). Par ailleurs, l'enjeu de typicité des produits ainsi protégés (et l'exercice de démonstration correspondant) n'est pas encore de mise. La vocation des AOC fromagères est de servir le développement de ces activités, notamment par l'implantation et le développement de laiteries d'envergure.

Appuyée sur la combinaison de différents fromages locaux, l'Ossau-Iraty est représenté comme un fromage à part entière.

« Le type de fabrication basque qui était marginal puisque il servait à la consommation familiale. C'était une fabrication avec une seule chauffe du lait mais avec une température plus élevée. Il y avait le système béarnais qui était un système à deux chauffes. Déjà, les laiteries avaient adopté le système béarnais dans le mode de fabrication. Donc c'est ça qui a été pris, le système à deux chauffes avec quelques variantes. C'est ça qui a été retenu. Et c'est au niveau des formats qu'il y a eu, à la demande de la partie basque, le format à 2 kilos qui a été retenu et puis le format type béarnais, autour de 4 kilos. » (C., membre du « trio de tête »¹¹ à la création de l'Ossau-Iraty, 2013).

Ce n'est pas le cas du Brocciu, dont l'appellation n'a pas vocation à élargir un débouché mais à en assurer l'exclusivité pour les producteurs fermiers (du moins jusqu'en 1998). Cela dit, le décret n'étant pas respecté, la production du Brocciu connaît elle-même une forme de dénaturation une fois mobilisée par les laiteries (quelle qu'elles soient). Cela dit, par la mise en visibilité du Brocciu par l'appellation, c'est une mise dans l'ombre, un évitement de l'ensemble des variétés fromagères et de leur définition qui est réalisée.

Par ce choix, les fromages locaux traditionnellement fabriqués ne connaissent qu'une traduction partielle ; ils sont par ailleurs combinés, remaniés. Il s'agit en effet de construire un autre marché : les laitiers ne s'adressent pas à des consommateurs locaux, connaisseurs ou attachés à la réputation de tel ou tel producteur. Ils se doivent de construire un marché régional ou national rappelant à la fois les éléments typiques d'un fromage de brebis produit dans les Pyrénées-Atlantiques ou en Corse et se conformant aux critères industriels de la grande distribution : régularité du produit et de la production essentiellement.

La (re)définition de ces fromages locaux est par ailleurs réalisée en regard de la stratégie de diversification de Société des Caves. On comprend relativement bien le choix des acteurs locaux, éleveurs et transformateurs, de s'appuyer sur une hybridation des fromages locaux pour circonscrire et protéger leur activité productive locale. L'Ossau-Iraty est multiple : il peut être béarnais, basque, fermier, de montagne... Il peut être de taille variable, la couleur de la croûte peut être orangée ou grise... et autant de combinaisons possibles ; mais il ne peut pas être tel que Société fabrique le fromage de pays alors. Ainsi, l'identité du fromage n'a pas de traduction concrète, elle est définie par opposition.

« Avec le développement de l'économie Corse, le Brocciu est devenu un produit noble et recherché de la gastronomie Corse. » (Prost et al., 2000). Le développement du tourisme à partir des années 1970-80 participe à doter les pâtisseries et préparations culinaires locales d'un statut patrimonial, emblématique. Ce ne sont plus des produits rustiques à usage domestique. A l'aube des années 1980, si le Brocciu connaît une requalification, notamment à travers les pâtisseries, ce n'est pas le seul produit que Société entreprend de fabriquer. Sur la coopérative d'Afa, cette dernière fabrique une « tomme corse », à Bastia, elle a entamé la fabrication de « Corsica ». Cela dit, la fabrication du Brocciu est notamment le fait d'une coopération antérieure entre éleveurs et industriel relative à la rétrocession du petit lait ;

¹¹ Cf. Chapitre VI.

coopération à laquelle Société a mis fin¹². Cette ensemble de phénomènes participe à positionner le Brocciu au centre des enjeux de qualification fromagère, d'autant plus que, fabriqué sur l'ensemble de l'île, il nourrit l'idée d'une population d'éleveurs corses une et indivisible. Ce n'est pas le cas du « Corsica » : ce produit semble être avant tout une forme d'innovation qui se rattache à une localisation particulière, il n'est pas considéré comme une tentative d'appropriation d'un patrimoine local, d'autant plus qu'à cette époque, la fabrication de ce type de fromage, une tomme, est cantonné à l'extrême sud de l'île. En cela, la tomme n'a pas la même force évocatrice que le Brocciu ; elle ne peut rassembler tous les producteurs corses sous une même bannière.

Finalement, la reconfiguration du paysage laitier est opérée sur la base d'appellations d'origine, mais aussi à côté (Corse). En effet, les fromages locaux corses, dans leur grande diversité, ne font pas l'objet d'une protection légale, et donc d'une définition officielle. L'AO Brocciu garantit la provenance du lait. Par extension, il assure la provenance du lait pour l'ensemble du panel fromager fabriqué dans l'île. Les appellations sont construites sur de grandes aires d'appellation, le département des Pyrénées-Atlantiques, la région Corse qui autorisent une l'extension des aires de production des fromages hors de leur berceau d'origine¹³. La fabrication du « fromage local » en Pyrénées-Atlantiques descend des hautes vallées pour concerner l'ensemble du département, elle connaît aussi un transfert quantitatif du Béarn au Pays Basque. En Corse, de la même manière, la fabrication des fromages locaux et du Brocciu « descend » sur les coteaux et le littoral. De la même façon, la tomme fait l'objet d'une généralisation en Corse, notamment par les fromageries de la plaine. Fromage de garde par excellence, il permet une forme de régulation des stocks ; sa commercialisation sous dénomination corse en permet la vente. La question de la transmission des savoir fromagers concernant la tomme fabriquée dans le sud à l'ensemble des laiteries corses doit être posée. Ce passage du registre domestique au registre marchand ou industriel ne donne pas seulement lieu à une standardisation et à un détournement des produits fromagers (pasteurisation du lait, usage de cuves à double paroi, etc.), il autorise aussi la création de fromages propres aux entreprises laitières.

1.2.2. UNE RECONFIGURATION QUI TOUCHE TOUS LES SECTEURS :

EVOLUTION DE LA FABRICATION DES FROMAGES SUR L'EXPLOITATION

La reconfiguration des façons de faire est-elle le seul fait des transformateurs laitiers ? La fabrication du fromage par les éleveurs connaît elle-même un ensemble reconfigurations participant à déconstruire les façons de faire antérieures, à les remodeler partiellement. On note le rôle particulier de la mise aux normes des ateliers dans cette transition, phénomène qui dépasse la seule période de changement de réglementation européenne (1992-1998).

¹² Cf. Chapitre IV et Chapitre VI.

¹³ Les acteurs pyrénéens et corses ont pour repère d'action l'AOC Roquefort, dont l'aire de production s'étend alors sur l'ensemble du sud de la France et, corrélativement, les exigences de production du lait pour la fabrication de Roquefort sont nulles. L'ancrage territorial du produit certifié est dès lors attaché à une provenance, à un lieu de production ; son identité est intrinsèquement liée aux hommes qui le fabriquent. Son caractère typique est donné par essence, et par décret (*annexes 3 et 5*).

➤ *La fabrication n'est plus exclusivement une activité d'estives, au contraire*

Les fromages d'estives jouissent d'une certaine notoriété, mais dans les années 1970-80, on ne peut pas considérer ces productions comme pérennes. Le Béarn et la Corse (intérieure) particulièrement, connaissent une évolution économique et sociétale touchant l'ensemble des montagnes françaises, dont les premiers impactés sont les bergers : manque de main d'œuvre, absence d'équipement, absence de soutien politique... Un chercheur retraité de l'université de Pau résume l'état d'esprit d'alors en Béarn :

« J'ai connu une période qui était assez désespérante parce que les élus n'y croyaient plus à la montagne. Les bergers avaient l'impression d'être les derniers survivants d'un monde en voie d'extinction. Et il y avait des tensions assez fortes parce qu'on sentait de plus en plus qu'un certain nombre évoluaient vers la production de lait uniquement, en abandonnant la montagne. Ils devenaient livreurs plutôt que... La spécialisation s'accompagnait du fait de quitter la montagne ? Oui c'était le courant du productivisme, donc ils intensifiaient, ils commençaient à faire un peu d'ensilage... ils abandonnaient la transhumance. (...) Et puis les conditions de travail étaient vraiment difficiles, c'était souvent des célibataires âgés. (...) Donc on ne donnait pas cher de l'évolution de la montagne au niveau pastoralisme à l'époque. » (D., 2013)

De la même manière, un éleveur corse justifie son choix de monter ses brebis tarées en montagne après avoir fait l'expérience de la transformation fromagère estivale :

« La première année où on a transhumé dans le Niolu, l'emploi du temps était très simple : on montait fin juin et jusqu'au matin du 6 août - il y avait la fête du village - on arrêtait la traite en montagne. Et donc, le matin, il fallait se lever à 3h pour faire la traite. Vous terminiez à 6 h du matin. Il fallait ensuite préparer le caillage. Vous lâchiez les brebis bien entendu. Vous faisiez le fromage jusqu'à 11h le temps de le retourner... à 11h et demi on essayait de manger un morceau. Et après, il fallait monter chercher les brebis. Parce que vous savez les brebis dans des montagnes comme les nôtres ça monte toujours. Et donc le soir il fallait faire 3-4h voire 5h de marche pour ramener le troupeau à la bergerie. Et, vous arriviez à 10h du soir avec les brebis. C'est l'emploi du temps d'un berger – et pas que moi ! – des estives traditionnelles. Jusqu'au jour où j'ai dit « bon maintenant il faut arrêter ce système, ce n'est pas possible, on ne peut pas vivre comme ça. ». Et donc j'ai commencé à monter les brebis, comme je fais maintenant. Je les tarissais en plaine et je montais les brebis, c'est tout. Ça aussi, c'est un changement total de l'activité pastorale. » (V., 2013).

Cela dit, la fabrication à la ferme gagne en popularité, sous un autre registre, celui de l'indépendance des producteurs. Elle n'est plus cantonnée à la fabrication en montagne, mais elle est faite toute l'année. Ce n'est plus seulement le fait des producteurs isolés. La configuration territoriale de la fabrication fermière est touchée dans son empreinte spatiale. Elle a certes une composante structurelle forte en Corse comme en Pyrénées-Atlantiques (produisent du fromage ceux localisés dans des zones trop isolées, montagnes), mais elle relève aussi d'un choix et a une dimension socioprofessionnelle indéniable. Ce dernier phénomène observable dès les années 1970-80 conduit à l'extension du territoire productif fermier, gagnant l'ensemble du sud du département des Pyrénées-Atlantiques, l'ensemble de la région Corse.

« C'était par envie. (...) Je n'avais pas envie de vendre mon lait à Roquefort, d'engraisser Roquefort comme je disais à l'époque. Donc, j'ai fait le Brocciu et deux types de fromages, la pâte pressée, la pâte molle. Par contre, je ne suis pas dans un type de fromage, parce que je ne suis pas dans une zone de tradition fromagère. » (C., éleveuse fermière à la retraite, Cap Corse ; 2013)

À l'instar de cette enquêtée, certains éleveurs décident de s'orienter vers la production fermière pour gagner en indépendance. Il s'agit de maîtriser la production du fromage, jusqu'à la commercialisation. Ces éleveurs ne s'alignent pas nécessairement avec les pratiques fromagères antérieures, leur localisation, leur dénomination ; du moins, ils en opèrent une relecture. Ainsi, cette enquêtée est installée dans le Cap Corse qu'elle exclut de la « zone de tradition fromagère ». Le Cap est pourtant une zone de transhumance des bergers niolins (encore une réalité dans les années 1970 – Ravis-Giordani, 1983) ; cette région pourrait correspondre à une zone de tradition fromagère. Cela dit, l'enquêtée se réfère aux berceaux de production ; n'étant pas localisée dans l'un d'entre eux, elle a adopté une autre façon de caractériser ses fromages.

La transition de la fabrication fermière d'une pratique située à un choix de vie (professionnel ou personnel) a des conséquences sur les conditions de transmission des savoir-faire fromagers. L'accompagnement technique et les échanges avec des bergers plus âgés ne sont pas systématiques. Une éleveuse du centre Corse met ainsi en avant l'absence de dialogue entre éleveurs et néoruraux, participant à une rupture dans la transmission des savoir-faire :

« Tous ces jeunes qui se sont installés, ils se sont installés là comme ça, instinctivement, mais sans aucun savoir faire, donc... tout ce savoir faire ancestral, surtout au niveau de la fabrication et du Brocciu, on l'a perdu. Ils ont peut-être pris un manuel pour faire le fromage : lait + présure, ça fait le caillage, ça fait du fromage, ils ont dû fonctionner un peu comme ça. Nous, il y avait encore mes parents, ils ne venaient pas nous demander des renseignements ou comment faire. Tous les chevriers qui sont partis, avec eux, s'est arrêté leur savoir faire. » (B., 2015)

Si l'enquêtée présente la situation de manière quelque peu caricaturale, elle a le mérite de soulever un élément essentiel : les années 1970-80 constituent une forme de rupture dans la transmission des savoirs fromagers, dans le transfert des « bonnes » façons de faire et, donc, dans leur codification. On tend souvent à mettre en avant que la rupture a eu lieu, pour les éleveurs ovins, du fait de la parenthèse Roquefort. Elle a en effet participé à la désorganisation de la vie pastorale (Delfosse et Prost, 1998), contribuant au délitement des savoir-faire fromagers. Dans ce cadre, le savoir fromager aurait été maintenu par les éleveurs caprins, et transférés aux éleveurs ovins lors de leur retour à la transformation fromagère. Les modalités de transmission sont bien plus complexes et spatialement diverses. En Corse-du-Sud, cela tient à la mixité des élevages d'alors (chèvres et brebis mélangées) et, de manière générale, cela tient aussi à la persistance, certes rare, des éleveurs pratiquant la traite en montagne. Entre enfin en jeu la question du transfert de connaissance entre deux mondes qui se côtoient : éleveurs inscrits dans une reprise familiale et néoruraux.

De plus, l'évolution des pratiques fromagères ne s'arrête pas à l'enjeu de leur transmission, mais aussi à leur mise en adéquation face aux évolutions sociales. Au début des années 1980, en Corse, les villages sont fortement engagés dans la désertification ; de manière plus

générale, les pratiques alimentaires évoluent : les consommateurs locaux n'affinent plus forcément les fromages chez eux. De même, les affineurs traditionnels disparaissent peu à peu¹⁴. Quelque soit leur « origine », les éleveurs fromagers doivent donc : i) transformer toute l'année, ii) affiner la majorité de leur production fromagère. Ils doivent s'équiper et se réorganiser pour fabriquer et affiner leur produit en hiver et au printemps, alors que cette activité était essentiellement estivale auparavant. Prost et al. (1989) décrivent ainsi le choix d'un éleveur caprin dans le Vénacais : « *Ne disposant pas de locaux spécifiques traditionnels, il n'a fait que reprendre, pour ce faire, la technique familiale d'affinage, mais pour des quantités beaucoup plus grandes ; il a ajouté quelques étagères (...) dans sa salle de fabrication et a aménagé une cave de maison ou bien une petite maisonnette isolée avec des coffres ou des étagères* » (Prost et al., 1989 ; p29). Dans un tel contexte, la mise en œuvre de modèles de fonctionnement de type industriel comme la coopérative d'Accous, ou plus généralement l'appui technique, constituent des alternatives intéressantes pour les producteurs. Un éleveur à la retraite raconte ainsi les conditions de création de la coopérative d'Accous :

« Il y avait un peu de tout : des livreurs de lait qui n'avaient jamais fait de fromages et des bergers traditionnels aussi qui sont rentrés... (...) On n'était pas tellement nombreux à adhérer à ça. Les gens n'y croyaient pas parce qu'il y avait les marchands qui achetaient les fromages et qui ne payaient pas (...) d'ailleurs il n'existe pratiquement plus de marchand de fromage. (...) mais l'esprit coopérateur dans le monde agricole, ce n'est pas évident. (...) Pour nous, ce qui était important aussi, c'était d'avoir du suivi technique. » (E., 2013).

C'est aussi dans ce cadre que sont progressivement mises en place les normes sanitaires des ateliers, participant à standardiser les pratiques de transformation et d'affinage¹⁵.

➤ *Les producteurs fermiers ne sont pas à l'abri de la standardisation des pratiques*

Entre enfin en jeu la difficulté de normalisation technique des savoir-faire fromagers ; notamment par l'absence d'appui technique fromager généralisé et par la difficulté de combiner modernité (correspondant notamment à la précision technique et la mesure) et pratique coutumière. Comme l'évoque P. Manauthon (1985) au sujet des éleveurs ovins laitiers béarnais, la multiplication de nouvelles techniques participe à chambouler les équilibres naturels impliqués dans la fabrication fromagère : l'augmentation des volumes produits, la mécanisation de la traite, l'intensification de l'alimentation, la réfrigération du lait, etc. sont autant de modifications qui conduisent à des accidents de fabrications, à l'étiollement de savoir-faire anciens qui perdent de leur sens dans un environnement modifié. Cela étant dit, l'attachement des éleveurs aux pratiques des anciens est fort : puisqu'elles ont résisté à l'usure du temps, elles ont leur pertinence.

Bien que l'appui technique ait été plus systématique (mais pas neutre) en Pyrénées-Atlantiques et ait permis une certaine amélioration de la qualité des fromages dans un type

¹⁴ L'évolution des relations des bergers aux affineurs a été exposée dans le [Chapitre VII](#).

¹⁵ Si les AOP peuvent constituer un cadre de négociation permettant l'allègement des normes sanitaires, et l'autorisation d'ustensiles spécifique, elles supposent tout de même l'engagement des éleveurs dans cette démarche.

donné (Ardi Gasna particulièrement, Fromage d'Ossau aussi), cet accompagnement a pu donner lieu à une standardisation poussée, parfois sous l'influence d'un technicien. C'est le cas de la coopérative des Basco-Béarnais, pionnière dans la qualité sanitaire des laits et des fromages ; mouvement qui a conduit à l'équipement démesuré des exploitations fermières (figure 66) et à l'application d'un cahier des charges strict.

« Moi je fais du fromage depuis que j'ai 8 ans, mais j'ai dit au technicien de la coopérative de l'époque « je ne sais pas faire du fromage, il faut que vous m'appreniez » parce que j'avais fait du fromage, bricolé comme ça oui, mais bricolé. Et là je me mettais dans une situation où du jour au lendemain, j'allais devoir faire 12 tonnes de fromage. Ce n'est pas la même chanson ! Et je ne pouvais pas me permettre de me prendre une autre tuile. Je ne pouvais pas faire des essais. Donc le technicien il m'a montré et j'ai appliqué le procès. On fait toujours pareil aujourd'hui. Je travaille avec des salariés, ils appliquent le procès point à la ligne. » (B.-C., éleveur fermier béarnais, 2015).



Figure 66: la fromagerie mobile d'un berger béarnais transhumant (Millet, juillet 2014)

Entre pratiques traditionnelles et reliquats du « progrès technique », ce berger fabrique son fromage à la ferme comme en estives avec une cuve automatisée de 600 litres.

De manière générale, la modernisation donne lieu à un lissage des fabrications par la normalisation des équipements et la diffusion de techniques semblables, considérées comme universelles. L'avènement de l'appui technique conduit, de plus, en Corse, à la qualification des fromages selon des critères technologiques. La grande diversité fromagère se traduit par

une dichotomie entre pâtes pressées et pâtes molles. Or, adopter une forme de conseil selon cette focale technologique participe à extraire les pratiques fromagères de leur lieu et à en considérer la pertinence selon une grille de lecture inadaptée. Le conseil relevant d'une activité de prescription / proscription participe ainsi à réduire le lieu à la localisation, la dénomination dénudée des savoirs locaux qu'elle contient, et les difficultés de fabrication à des erreurs opérées au sein d'un schéma a-territorial (Sorba et al., 2004). Le LRDE mène toutefois une série de travaux relatifs aux types locaux (Prost et al., 1989 ; Prost et al., 1989b) ; il participe à la mise en visibilité de différents types régionaux (Venachese et Sartinesu dans un premier temps¹⁶), mais selon une caractérisation technologique (cinétiques biotechniques et maîtrise technologique). Le fromage, et les pratiques de transformations, sont peu présents et donc difficilement saisissables par les producteurs.

Cela étant dit, les modes de commercialisation restent relativement inchangés, étant appuyés sur des réseaux locaux de consommation. Seule l'union des coopératives des fermiers basco-béarnais entame une extension de l'aire de commercialisation, des Pyrénées au Sud-ouest et à certaines agglomérations (Lyon, Rungis) (Manauthon, 1985).

1.2.3. SPECIALISATION ET DISQUALIFICATION DES FROMAGES MIXTES

Finally, les acteurs, transformateurs et éleveurs, évoluent au sein de normes tacites qui participent à remodeler les pratiques traditionnelles. Si nous avons vu l'effet de la construction d'un débouché et de sa normalisation sur l'évolution des savoirs fromagers, il nous semble qu'un élément essentiel reste à soulever : l'effet de spécialisation opéré au cours du temps. Nous faisons face, en effet, à deux bassins de production où la fabrication de fromages avec le mélange des laits de différentes espèces a été une pratique courante. Ohl (2007) a mis en évidence que l'implantation de l'industrie Roquefortaise a participé à séparer élevage caprin et élevage ovin. Compte tenu de l'évolution du bassin de production pyrénéen essentiellement vers la fabrication de fromage de brebis, ce constat peut être généralisé. Ce n'est toutefois pas le seul facteur qui a participé au cloisonnement des espèces laitières.

En Pyrénées-Atlantiques, l'activité fromagère s'est construite sur la base de l'AOC Ossau-Iraty, dans la mesure où elle permettait de s'assurer l'exclusivité d'une production (établissement d'une frontière physique légale). C'est un fromage au lait de brebis qui est protégé, non pas un fromage mixte, qui, lui, peut être produit n'importe où. Ce dernier ne bénéficie pas de la réputation qu'assure une appellation d'origine, d'une part parce que la production de fromage mixte ne fait pas jurisprudence, d'autre part parce que les acteurs ont estimé que la production bovine laitière ne jouissait pas d'une antériorité suffisante (Manauthon, 1985). Il s'agit pourtant bien d'une fabrication qui bénéficie d'une antériorité datant du Moyen-âge (Bertocchio et Flamant, 1991) ; fabrication maintenue au sein de certaines vallées béarnaises, le Barétous et la vallée d'Aspe (*figure 67*).

¹⁶ L'embauche d'un chercheur spécialisé en technologie fromagère au LRDE donne aussi lieu à des travaux de caractérisation des fromages de Bastelicaccia (Casalta et al., 2001) et de Calenzana (Casalta et al., 2009) par la suite.

**La fabrication à la ferme (1983) :
volumes et répartition départementale**

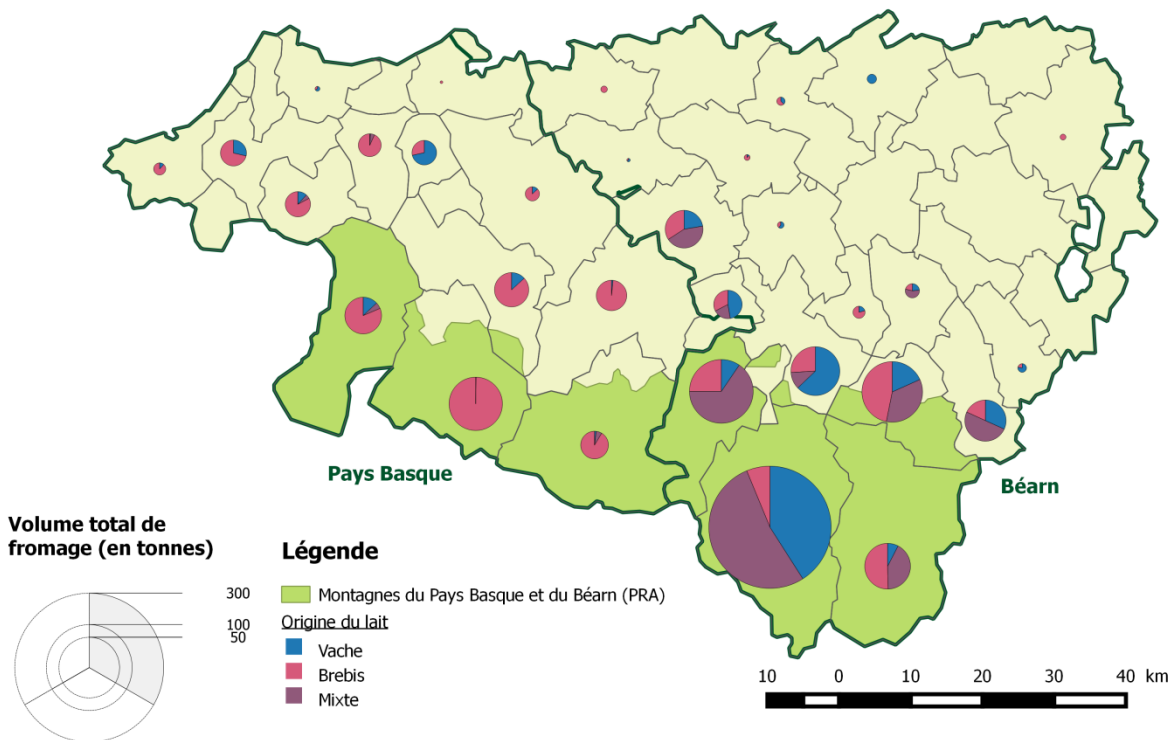


Figure 67: volume et répartition départementale de la fabrication en Pyrénées-Atlantiques de fromage fermier de brebis, de vache et de mixte (Cazenave, 1985)

Compte tenu du faible niveau d'adhésion des producteurs fermiers à l'AOC Ossau-Iraty dans les années 1980, on aurait pu s'attendre à ce que cette pratique fromagère persiste. De plus, le Brocciu est le seul fromage sous appellation à pouvoir être fabriqué à partir de lait de brebis comme à partir de lait de chèvre. La combinaison des deux laits pour la fabrication de Brocciu est même réputée (Biancarelli et Sorba, 2015 ; p161). Qu'est ce qui fait que la mixité s'amenuise ? A l'échelle des laiteries, la production d'un fromage mixte repose sur la nécessité de s'approvisionner en deux laits distincts. Or, en Corse, les modalités de rémunération du lait sont foncièrement désavantageuses pour tout éleveur caprin souhaitant vendre son lait¹⁷. C'est d'ailleurs ce qui explique que 90% d'entre eux transforme à la ferme à cette époque (comme aujourd'hui). Dans les années 1990, le lait de chèvre ne concerne plus que quelques fromageries artisanales ; les autres se spécialisent dans le fromage au lait de brebis.

À l'échelle des exploitations, fabriquer du fromage mixte suppose d'élever deux troupeaux distincts. L'augmentation des tâches (fabrication, affinage) participe à une réorganisation du travail et une simplification de ces dernières ; cette tendance va à l'encontre de l'existence de plusieurs ateliers sur une exploitation. En Corse, l'élevage caprin qui nécessite une surveillance accrue est délaissé ; il est cantonné à des espaces impropres à l'élevage ovin. L'élevage bovin allaitant constitue aussi une alternative intéressante dans la mesure où il

¹⁷ Nous pouvons évoquer le cas de la coopérative de Corte qui, pour la campagne 1985-86, paye 3,52F le litre de lait de chèvre et 5,50F le lait de brebis.

nécessite moins d'astreinte et bénéficie d'aides publiques significatives. C'est aussi le cas en Pyrénées-Atlantiques, plus particulièrement en Béarn, où les éleveurs reconvertissent leur troupeau bovin laitier en des troupeaux allaitants ; accentuant l'usage du troupeau comme un capital sur pattes. Enfin, n'oublions pas que le modèle productiviste repose sur une spécialisation des exploitations d'élevages. Si en Pyrénées-Atlantiques, ce processus de spécialisation donne lieu à la construction de produits bien distincts, en Corse, la substituabilité des laits caprins et ovins se maintient.

Ce phénomène met finalement en évidence plusieurs éléments essentiels à la compréhension de ce qui fonde l'ancrage d'un produit :

- ✓ Dans l'identification d'un produit comme bien apte à appuyer le développement d'un système productif ou d'une entreprise, une retraduction de ce qui en fonde le lien au lieu est opérée en regard des intérêts des acteurs impliqués et des enjeux d'alors ;
- ✓ Dans cette retraduction, d'autres éléments ne sont pas identifiés et mobilisés, ils connaissent une disqualification (par défaut) ce qui conduit à leur amenuisement, voire leur disparition.
- ✓ Pourtant, comme nous venons de l'évoquer, la substituabilité des laits caprins et ovins se maintient en Corse ; ce qui indique la profonde interrelation existant entre ces deux activités, mais cela reste un qualificatif superficiel des enjeux techniques et sociaux d'une telle relation et de sa signification vis-à-vis du lieu et de la tradition.

Ce constat nous pousse à aborder les formes de *reterritorialisation* à l'œuvre au sein des bassins de production étudiés. Comment les acteurs, transformateurs et éleveurs, réinvente la tradition ? Comment la codifient-ils ? Sur quels fondements ?

1.3. *RETOUR AUX ORIGINES* :

DE L'ECLATEMENT DES CATEGORIES A LA RECONSTRUCTION DE LIENS DIVERS AU TERRITOIRE

1.3.1. *RECONSIDERER L'HOMOGENEITE FROMAGERE* :

DES TYPES AUX DENOMINATIONS (MICRO)REGIONALES

1.3.1.1. La profession fermière, ambassadrice de la diversité fromagère

Si à l'échelle du système productif, on assiste à une homogénéisation des pratiques fromagères et des produits, les producteurs fermiers ont su se saisir de la question de la définition des fromages pour proposer une autre forme de qualification. La mise en visibilité des fromages est particulièrement réalisée dans le cadre d'événements festifs mettant à l'honneur les fromages (Foire de Laruns, Foire de Venaco) ou l'agriculture (Lurrama). Ils s'adressent à la fois à la sphère professionnelle (producteurs et usagers), notamment par le biais des concours, et à la sphère publique par l'exposition des produits et leur commercialisation et par la mise en scène de l'activité pastorale (*annexe 26*). En ce sens, les fromages font l'objet d'une qualification croisée. À travers ces événements, nous nous sommes surtout intéressés aux modalités de qualification « professionnelle » qui se sont construites autour du temps, particulièrement à travers les concours fromagers. Dans le cas des Pyrénées-Atlantiques, la foire du fromage de Laruns et Lurrama assoient des types déjà bien identifiés (du moins revendiqués) ; ils permettent tout de même d'en formaliser la

description, de caractériser les types (format, texture, goût). Selon une logique d'expérimentation, un même travail de qualification est réalisé au sein de la foire du fromage de Venaco, faisant éclater par ailleurs la catégorisation technologique qui était de mise jusqu'alors (Sorba et al., 2004).

« On est parti sur un concours simple, un concours 1^{er}, 2^e et 3^e, pâte molle / pâte pressée. Là on s'est vite rendu compte que la production fromagère corse ne correspondait pas à ça. On a mis des fromages qui n'avaient rien à voir entre eux en concurrence. Alors ça a été presque la bagarre à la fin, « mais pourquoi je l'ai pas eu, lui il l'a eu, moi je suis de Venaco, je fais du Vénacais, je suis à Ajaccio je fais du Vénacais ». En pâte molle, il y avait plein de fromages qui ne correspondaient pas entre eux. Mais par contre, on voyait bien que dans la région de Bastelicaccia, ils avaient une ressemblance, pour le Vénacais pareil, pour le Calenzanincu pareil, pour le Niolincu pareil. Calenzanincu ils n'ont rien à voir avec les nôtres ! C'est-à-dire que le Calenzanincu était mis en concurrence avec un Vénacais ? Voilà, en pâte molle. Ce n'était pas possible, même au niveau du jury, (...) après c'est le gout personnel « ah moi le Calenzanincu j'adore » et voilà il met le premier prix. »
(C., éleveur fermier, 2014)

Ce choix réalisé en 2000, s'appuie sur des types identifiés auparavant et leur donne corps (figure 68). Le concours régional de la foire de Venaco s'inscrit ainsi pleinement dans une vocation de contribuer à la définition de ces types. C'est en ce sens que les modalités d'évaluation sont construites : il ne s'agit pas de décerner une récompense au meilleur fromage, comme c'est le cas à Lurrama ou à la foire de Laruns, mais d'acter de la typicité (prix de typicité) puis de la qualité organoleptique (prix d'excellence) de chaque produit présenté au concours (Sorba et al., 2004)¹⁸.



Figure 68 : les fromages fermiers présentés au concours de la foire de Venaco ; de gauche à droite, Venachese, Bastelicacciu et Sartinesu (Millet, 2015)

¹⁸ En ce sens, le concours de la foire de Venaco est intéressante dans la mesure où elle participe à définir la typicité des produits dans le cadre d'un échange entre producteurs et usagers (restaurateurs, commerçants) ; cet échange permet de redonner une pertinence à certains critères qui tendaient à être moins considérés par les producteurs, comme le forme et l'aspect des fromages (Sorba et al., 2004).

Ces événements et les concours attenants participent aussi à établir les frontières des productions qu’ils mettent en valeur (*tableau 28*). Lurrama est le salon agricole du Pays Basque et, en ce sens, il valorise les productions de cette région, particulièrement le fromage de brebis (Ardi Gasna), produit emblématique. La foire du fromage de Laruns est la foire de la vallée d’Ossau. La foire de Venaco, par son concours, a participé à l’émergence et à la mise en visibilité des « berceaux de production » des fromages (*annexe 27*).

Tableau 28 : critères de participation aux concours fromagers de Lurrama (2014), la foire de Laruns (2014) et la foire de Venaco (2015)

	Lurrama	Hera deu Hromatge	A fieru di U Casgiu
Catégories	Fromages fermiers AOP Ossau-Iraty fabriqués en Pays Basque Nord	Fromage fermier produit dans la vallée d’Ossau (printemps)	Fromage fermier de type Sartinesu
	Fromages fermiers d’estives fabriqués dans les cayolars du Pays Basque Nord avec le lait de brebis de races locales		Fromage fermier de type Bastelicacciu
	Fromages laitiers AOP Ossau-Iraty fabriqués en Pays Basque Nord à partir de lait issus de ferme du Pays Basque Au lait cru	Fromage fermier d’estive fabriqué dans les estives de la vallée d’Ossau (estives)	Fromage fermier de type Venachese
Echantillon présenté	Un demi-fromage	Un lot de 25 fromages	Fromage fermier de type Niulincu
			Fromage fermier de type Calinzanincu ¹⁹
Critères d’évaluation	Aspect visuel (1)	Aspect visuel (2)	Aspect visuel
	Texture (2)	Texture (1)	Texture
	Goût et arrière goût (3)	Flaveur (3)	Goût et arômes
Modalité d’évaluation	Notation et 1 ^{er} prix	Notation et 1 ^{er} prix	Prix de typicité / prix d’excellence

Aujourd’hui, la foire de Laruns et la foire de Venaco se présentent en parallèle des appellations existantes (Ossau-Iraty ou Brocciu²⁰), ces dernières représentant aux yeux des organisateurs un ensemble de pratiques industrielles non souhaitables. C’est la fabrication fermière qui est mise en valeur : les foires, en tant que lieux de commercialisation, sont exclusivement destinées aux producteurs fermiers. En tant qu’événements publics, elles attirent aussi l’attention des élus locaux. Cela est particulièrement prégnant à la foire de Venaco : cette dernière constitue un espace de débat avec la mise en place des « rencontres du pastoralisme et du développement durable » dont la dernière édition (2016) a réuni des éleveurs et la quasi-totalité de l’exécutif régional²¹. Ainsi, la profession fermière est postée à l’avant-garde des formes de qualification à l’œuvre vis-à-vis de la société et vis-à-vis des acteurs du système productif, et comme ambassadrice des produits locaux typiques.

¹⁹ Pour assurer la bonne maturité des produits, les types Calinzanincu et Niolincu faisaient l’objet d’une seconde session en septembre. Compte tenu du manque de participants, ces types ne sont plus représentés au sein du concours régional depuis l’édition 2010.

²⁰ La foire du Brocciu a été organisée à Piana au début des années 2000, mais a périclité. Dans tous les cas, le syndicat de défense et de gestion du Brocciu était présent à la foire de Venaco ; ce n’est plus le cas depuis 2008. Les organisateurs de la foire maintiennent la mise en scène de la fabrication du produit, emblématique de la tradition fermière, mais elle n’est pas dotée d’une fonction de promotion de l’AOC.

²¹ La représentation régionale a récemment changé de bord (2015) : après un temps sous la présidence de Giaccobi (Parti Socialiste), la région est sous la houlette de Simeoni et Talamoni, d’obédience nationaliste. Leur intérêt pour la foire de Venaco (et par là-même, pour Casgiu Casanu et Via Campagnola) est une marque de rupture forte vis-à-vis de leur prédécesseur, dont on il s’agira d’analyser la traduction programmatique à l’avenir.

1.3.1.1. Requalification des types au sein des AOP historiques

Ce mouvement de requalification des fromages conduit à la reconnaissance d'une certaine diversité, non seulement face à un marché, mais aussi en interne des instances gestionnaires (AOP « historique », ILOCC). Ainsi, les commissions d'agrément « produit » des fromages fermiers sont scindées entre fromages béarnais et fromages basques depuis leur instauration (1992), asseyant principalement une distinction spatiale (*figure 69*). De même, le travail de définition des types mis en œuvre au sein de la foire de Venaco a fortement influencé le projet de construction d'une AOC fromagère en Corse. Dans la nécessaire compromission établie par des intérêts divergents, dans la nécessité de faire preuve de cohérence vis-à-vis de l'INAO (un produit, une appellation), les éleveurs et transformateurs ont donné corps à cette diversité à travers un schéma arborescent (*annexe 28 ; projet AOC 2005*), dans lequel la distinction entre les produits tient essentiellement de l'affinage ; plutôt qu'à travers la reconnaissance d'une hétérogénéité spatiale et historique (pratiques d'élevage, modalités de transformation). « *Fondamentalement, la territorialisation des fromages achoppe sur une vision de la Corse, indivisible, sans nuance et sans différence. Comme si pour se préserver la marginalisation il fallait se priver de la diversité et de sa richesse interne.* » (Biancarelli et Sorba, 2015 ; p196).

Forme	Irrégulière Casquette	Régulière
Croûte	Plastifiée, brillante Inclusions, cratères Collante, morgée Hétérogène	Naturelle Régulière Propre Jaune orangé à gris
Couleur de la pâte	Hétérogène, marbrée Blanche	Homogène
Ouverture	Lainure Excès de trous de pressage ou de contamination	Pâte aveugle Quelques trous biens répartis tolérés
Odeur de la pâte	Manque, trop discrète Moisi, rance, suint (animal) Fermenté, forte, pourri (serpillère) Savon Acidité, lait caillé	Bonne, fraîche Subtile, pleine d'arômes Bouquet, fleurs
Texture	Molle, humide, collante Sèche, dure, cassante, pas liée Granuleuse sableuse, farineuse	Souple Longue Fondante, fine (pas de grains)
Goût Arrière-goût (intensité) (longueur) (amplitude)	Pas assez, trop salé Fade, acide, amer Piquant, poivré Cuit Rance, savon, moisi	Franc Noisette Légèrement astringent
Agrément	NON AOC	AOC



Fromage fermier basque

- 2-3 kg
- Croûte grise à jaune orangé



Fromage fermier béarnais

- 4-5 kg
- Croûte jaune orangé
- Pâte souple

Figure 69: deux commissions d'agrément distinctes entre fromagers fermiers basques et béarnais, mais une grille d'évaluation commune (millet, 2015)

L'instauration de deux commissions d'agrément distinctes permet d'acter d'une hétérogénéité spatiale au sein de l'appellation d'origine. Cela dit, répondant à la logique d'appellation « une AOC = un produit », elle ne rend pas compte d'une distinction de type, pourtant observable.

Le Brocciu, quant à lui, est un objet qui appelle à de nombreuses précisions tant vis à vis des pratiques de transformation dans les quelles il s'inscrit (quelle différence sur les qualités du Brocciu suivant le fromage fabriqué ?) que vis-à-vis des états selon lesquels il peut être décliné. En l'occurrence, la reconnaissance de différents types de Brocciu au sein de l'AOP repose sur la reconnaissance d'états différents du produit (*frescu*, *passu* et *seccu*). Elle participe à remanier les pratiques fromagères. Si l'AOP est régionale, la fabrication de *Brocciu Passu* ou *Seccu* et leur dénomination sont traditionnellement spécifiques à certaines régions de l'île (Sorba, 1994 ; Biancarelli et Sorba, 2015). On conçoit le choix de requalification à l'œuvre : la diversité des Broccii et leur empreinte territoriale sont essentiellement conçues à travers la nature de la fabrication, plutôt qu'à travers une formalisation des qualités à partir des types de lait utilisés²². Ce choix révèle le difficile équilibre entre conservation de pratiques anciennes et simplification de la diversité des pratiques par leur codification dans un cahier des charges.

Les choix de requalification par les types permettent de faire reconnaître une certaine diversité fromagère et conduisent à en remanier l'empreinte spatiale. Leur inscription dans les cahiers des charges des AOP permet d'en acter l'existence, bien que ces types puissent être quelque peu dénaturés (AOC fromage corse) ou ôtés de leur contenu (distinction Pays Basque / Béarn²³). En effet, les produits sont certes reconnus en tant que tels, mais ils ne sont pas rattachés à des façons de faire spécifiques, que ce soient :

- ✓ *les façons de transformer*. Par exemple, s'agit-il du même procédé de transformation entre fromage basque et béarnais ? Cette question est d'autant plus importante qu'elle renvoie à 30 ans de modernisation des pratiques de transformation, au passage par les mises aux normes, et à la normalisation de la fabrication de l'Ossau-Iraty par la formation agricole locale.
 - ✓ *Les façons de produire les laits*. Pour chaque AOC, la reconnaissance d'une certaine diversité de types est concomitante à l'intégration des races locales dans les cahiers des charges. Ne s'agit-il seulement que d'une question de race ? N'y a-t-il pas d'autres éléments qu'il serait nécessaire de définir pour participer à une définition accomplie des types ainsi définis ? Concernant le Brocciu particulièrement, est-ce que la relation entre laits de chèvre et laits de brebis n'aurait pas mérite à être codifiée ?
-

²² Cela dit, si le type de lait (Chèvre ou brebis) et la technique de fabrication (pâte pressée ou pâte molle) a une incidence sur la composition biochimique du lactosérum, ils n'influencent pas la composition biochimique du produit final (Guerrini et Prost, 1998).

²³ Dans ce dernier cas, les types n'ont pas seulement une traduction technique, ils doivent aussi rester intégrés dans une identité commune qu'est l'Ossau-Iraty. En témoigne la route de l'Ossau-Iraty, qui traverse tout le département, des hautes vallées du Béarn au Pays Basque participant à l'augmentation de la réputation de son produit d'une part, à l'assise régionale de sa commercialisation et à la mise en visibilité de son emprise spatiale.

1.3.2. TRADUIRE LA CONDUITE D'ÉLEVAGE DANS LE PRODUIT

1.3.2.1. Races locales (et saisonnalité), éléments pivots entre produits sous appellation et génériques régionaux

Le processus de modification du cahier des charges vise à requalifier les fromages sous appellation non seulement sur le processus de fabrication, mais aussi sur le processus de production. Ainsi, la qualité territoriale des produits est dépendante des systèmes d'élevage (et de l'alimentation), de leur localisation (sud du Gave de Pau, Corse) et des races élevées (interdiction des races exogènes). Dès lors, à la fin des années 1990, les produits ne sont plus seulement qualifiés par la provenance (bien que l'aire d'appellation soit essentielle et garantisse encore à elle seule une conduite spécifique) et par des caractéristiques intrinsèques, mais par un ensemble de facteurs garantissant le lien au lieu : principalement, les ressources génétiques locales (*annexes 14 et 16*). Nous remarquons ainsi que les fromages sont qualifiés en fonction des menaces contingentes qui pèsent sur les bassins de production respectifs. La mobilisation de ressources exogènes telles que les races Lacaune ou Sarde par certains éleveurs représente cette menace ; elle représente une autre façon d'élever (modèle productiviste), antagonique avec des pratiques jugées traditionnelles par les éleveurs (alimentation, usage des pâtures, parcours, etc.). Spécifier les races locales, c'est, pour les éleveurs, spécifier leur système d'élevage. Le choix d'inscrire les races locales dans les cahiers des charges n'est pas anodin car il institue aussi une certaine *saisonnalité* du produit. Celle-ci est d'autant plus prégnante en Corse que nous adressons un fromage frais. Il est supposé instituer aussi une certaine *capacité de production*²⁴ : les races locales sont moins productives que les races exogènes, elles sont élevées dans des systèmes de production hétérogènes qui, dans les années 1990, ne suivent pas à la lettre les grands principes de la modernisation. Ce choix va donc à l'encontre des stratégies des plus grandes entreprises qui peuvent se résumer ici à la *régularité* de l'approvisionnement et à son adaptation à un *marché en pleine croissance*.

L'affirmation des fromages sous appellation donne ainsi lieu à l'émergence de formes alternatives aux produits ainsi protégés. Ce sont des génériques régionaux « Pur Brebis Pyrénées » (dont fait partie l'Etorki, au même titre que le P'tit Basque ou tout autre fromage de marque de ce type) et « Brousse » en Corse²⁵. Ces produits ne répondent pas aux exigences établies au sein de l'AOP (provenance du lait, type de race élevée), mais sont semblables (apparence, goût, texture, etc.). Ces formes alternatives (mais aussi complémentaires) sont tangibles, saisissables et généralisables dès lors qu'elles deviennent le pendant de l'appellation reconnue, au cours des années 1990 (construction de critères de distinction). Autrement dit, conforter l'origine c'est aussi rendre possible l'émergence d'une provenance ; c'est donner l'occasion de commercialiser *comme* l'AOC. Dans ce cadre, les génériques

²⁴ Comme nous le verrons par la suite (Chapitre IX), cette dichotomie est aujourd'hui distordue dans le cas de certaines races locales (Manech Tête Rousse) ; qui ont su rattraper leur « retard ». Elle renvoie au fait que l'inscription simple des races locales dans les Indications Géographiques ne présume pas de leur évolution (Lambert-Derkimba et al., 2011).

²⁵ La Brousse est initialement la traduction française de la dénomination « Brocciu ». Cela dit, avec la création de l'AO Brocciu, ce terme a pris une autre signification, permettant de qualifier la « mauvaise » façon de faire du Brocciu (usage de poudre de lait, chauffage par des cuves à doubles parois...). Cette distinction est renforcée dès lors que le cahier des charges de l'AOP Brocciu est complété.

régionaux, Brousse, Pur Brebis Pyrénées ne s'inscrivent pas seulement dans la stratégie de marque des entreprises (compatible avec une démarche d'appellation), ils sont aussi liés à l'émergence et l'affirmation de pratiques de production et de transformation liées à une justification industrielle (productivité et Lacaune, régularité de l'approvisionnement et fonctionnement des outils de transformation) et/ou marchande (préférence des consommateurs pour le petit format plutôt que le fromage à la coupe, régularité d'approvisionnement des clients). Ces génériques régionaux constituent l'occasion de construire une déclinaison standard, industrialisée, des produits sont appellation.

L'évolution de la qualification de l'ensemble des fromages selon la provenance d'une part, et de l'AOC selon des critères plus systémiques renforçant l'origine du produit d'autre part est accompagnée de la progressive extension de l'aire de commercialisation des produits. Face au consommateur lambda, la provenance prime, puisqu'elle suffit. C'est d'autant plus vrai que l'Ossau-Iraty est revu en regard des conditions de production du lait ; les critères de fabrication ne sont pas révisés et laissent libre cours aux stratégies variées des entreprises. Le choix de valorisation de l'AOC Ossau-Iraty par ces dernières s'inscrit dans une stratégie industrielle qui emprunte aux techniques de commercialisation des produits génériques : la vente en libre service est privilégiée, la marque individuelle est mise en valeur, plutôt que le sigle de qualité. La frontière est fine entre Ossau-Iraty et Pur Brebis Pyrénées dans les rayons des supermarchés.

C'est aussi le cas pour le Brocciu et son homologue « Brousse » : dans les années 1990, la révision du cahier des charges est notamment fondée sur la construction d'un accord entre fermiers et laitiers pour étendre la date limite de consommation (DLC). Son allongement permet la commercialisation du produit sur le continent, autorisant les laiteries à travailler sur l'extension du marché. Dans les rayons du continent, Brocciu et Brousse se côtoient et se succèdent (saisonnalité) selon des visuels semblables (formes du produit, formats de l'emballage, marques). L'île n'est pas indemne de cette pratique : l'été et les vagues successives de consommateurs peu informés sur les conditions de production du produit, constituent une belle occasion de remplir les linéaires avec une adaptation du Brocciu²⁶. Cette opportunité marchande concerne aussi restaurateurs et commerçants qui vendent des préparations ou des pâtisseries réalisées à base de Brocciu. Ces recettes, élevées au rang de patrimoine local (Prost et al., 2000), sont appréciées des consommateurs locaux et estivaux participant à des évolutions techniques permettant d'en satisfaire la demande. Dans un tel contexte, la matière première, le Brocciu, perd de sa spécificité, puisqu'elle peut être substituée par son homologue générique, la Brousse, sans pour autant que le produit final perde sa valeur.

L'affirmation de ces génériques régionaux est réalisée par ailleurs dans un contexte d'affirmation des approvisionnements extérieurs. Ces derniers permettent d'abord la régularisation de la commercialisation des produits et donc l'assise des marchés

²⁶ Compte tenu des suspicions fortes de fraudes quant aux pratiques de production du Brocciu, on pourrait pousser cette analyse en accentuant sur le fait qu'il n'y a plus vraiment de frontière, aujourd'hui, entre le Brocciu et la Brousse.

correspondants. En Corse, ils permettent aussi de palier la sous-production émergente au tournant des années 2000. Un glissement est donc opéré de la provenance du fromage par la localisation des producteurs à la provenance du fromage simplement par l'imitation du processus de fabrication et l'image transmise. Ce glissement est essentiel en Corse : jusqu'alors le Brocciu était un outil permettant la qualification de l'ensemble de la production fromagère. Dès lors qu'il y a affirmation de la Brousse et libéralisation de la provenance du lait²⁷, cette force qualifiante tombe : les fromages laitiers pour la plupart corses *peuvent* être et sont en partie produits avec du lait exogène²⁸.

Conscients de ce mouvement d'usurpation et de déterritorialisation à l'œuvre (notamment du fait de la diffusion de la thermisation), les fromagers se sont engagés dans un travail de coopération sur la sélection et l'usage de ferments locaux (Casalta et al., 1996). Ce travail a réuni producteurs fermiers et chercheurs ; il est aujourd'hui réactivé au sein de l'ILOCC, en partenariat avec Casgiu Casanu. Cela dit, compte tenu du contexte, la mobilisation des ferments locaux est, selon nous, une façon d'assumer la déconnexion qui existe aujourd'hui entre laits et fromages corses : l'adjonction de ferments locaux permettrait de construire et d'assoir un *goût* typique des fromages corses sans imposer d'exigence sur la provenance des laits, sans avoir à en spécifier les conditions de production. Quoiqu'il en soit, le potentiel d'accroissement du marché des fromages ainsi fabriqués n'est plus dépendant de la production locale. Du fait de cette évolution, le Brocciu est remis en perspective au sein du panel fromager : seule appellation d'origine, il jouit d'une certaine réputation ; mais sa qualification est foncièrement dépendante des fabrications principales, les fromages.

Finalement, nous concevons bien comment le mouvement de territorialisation d'un produit donne lieu à des phénomènes inattendus d'émergence de produits homologues connaissant, eux, une forme de déterritorialisation. Cela dit, le mouvement de reterritorialisation n'emprunte pas une voie unique mais s'exprime à travers différentes dynamiques collectives et, sur la base de différents éléments : les types, les aires d'appellation, et la qualification des systèmes d'élevage. Dans un tel cadre, nos bassins de production ne font pas face aux mêmes enjeux de qualification : en Pyrénées-Atlantiques, il s'agit de donner corps à des éléments distinctifs tels que l'alimentation des brebis ou l'estive au sein d'un corpus de fromages (types) déjà établis ; en Corse, il s'agit de définir et de statuer sur la diversité fromagère.

1.3.2.2. Qualifications fermières :

Aller au-delà des appellations existantes ?

Les concours fromagers (foire de Laruns, foire de Venaco, Lurrama) participent à construire de nouveaux repères partagés par les organisateurs et participants, qui peuvent faire l'objet de qualifications formelles. En l'occurrence, le concours de la foire d'Ossau a permis de distinguer le fromage d'estives du fromage de printemps, ceci selon un argumentaire lié à la saisonnalité de la production, aux conditions d'alimentation des troupeaux et au goût.

²⁷ Cette transition est par ailleurs facilitée par la mise aux normes des ateliers de transformation (qui concerne aussi les laiteries) : dans un contexte hygiéniste (controversé à l'échelle de l'Union Européenne), la thermisation du lait se généralise et conforte l'usage de laits importés.

²⁸ Nuançons toutefois notre propos vis-à-vis de la variété des fromages corses. Celui-ci est foncièrement divers, notamment au sein du paysage laitier.

« Séparer l'estives et le fromage d'hiver. Ils étaient mélangés donc en termes de temps d'affinage c'était toujours le fromage d'hiver, les lots d'hiver qui gagnaient, forcément. Vu qu'il y avait plus d'affinage. C'était un peu inégal, et ce n'était pas logique parce qu'on ne comparait pas le même terroir et le même affinage. » (C., éleveur fermier et président de la foire du fromage de Laruns, 2015)

Cette logique est partagée avec le concours de Lurrrama dans lequel une catégorie « estives » a été mise en place (figure 70). Cependant, la fabrication en montagne basque est moins répandue qu'au Béarn ; elle reste généralement dans le giron domestique. Ainsi, les critères d'entrée au concours sont d'un autre ordre : les producteurs y participant doivent adhérer aux conditions hivernales de l'AOP (DI éleveurs livreurs). En Pyrénées-Atlantiques, les foires permettent donc de réactualiser la fabrication du fromage en estives. Elles contribuent à en rééquilibrer le rapport avec le fromage de printemps (quantité) en instaurant de nouveaux critères de jugement relatifs à la qualité du produit ; l'alimentation du troupeau, la qualité de la pâture, y est centrale. Elles donnent ainsi lieu à la construction d'une marque spécifique, marque d'estives. L'instauration récente (2014) de la catégorie estives au sein du cahier des charges de l'Ossau-Iraty permet enfin d'en acter l'inscription territoriale aux estives basques et béarnaises.



Figure 70 : fromages d'estive présentés au concours de fromages de Lurrrama (Millet, 2014)

Cela étant dit, la marque « estives » n'est qu'une traduction partielle des systèmes d'élevage. Elle concerne une période déterminée de production et en permet une valorisation intéressante. Pour autant, la période hivernale et printanière ne jouit pas du même statut, et, dans le cas des éleveurs béarnais rarement adhérents à l'Ossau-Iraty, leur référencement discursif régulier à la tradition peut donner lieu à certaines contradictions (encadré 27).

Encadré 27 : L'exploitation d'un jeune éleveur Ossalois.

C. participe activement à la foire de Laruns. Il est attaché à cet événement dont l'antériorité est ancienne et qui rappelle toute la tradition de l'activité ovine laitière et de la fabrication fromagère. C'est aussi pour lui un moment festif et une occasion de rassemblement pour les habitants de la vallée d'Ossau.

- ✓ Il transhume et propose deux types de produits : le fromage de printemps et le fromage d'estives : « *Le fromage d'estives, c'est le même que celui d'il y a 100 ans, puisque les brebis ne mangent que l'herbe d'en haut. Moi j'aime dire que c'est même meilleur que le bio, parce que le bio est artificiel, là c'est naturel. (...) La différence avec nos grands parents c'est qu'on rate beaucoup moins de fromages, avec l'eau chaude, parce qu'on peut laver correctement nos instruments.* »
- ✓ Il s'est installé avec son frère en 2008 (reprise de l'exploitation familiale). Afin de pouvoir rembourser leurs investissements, ils investissent dans un troupeau de 600 brebis dont 100 Lacaunes. « *Elle est pas belle. Mais c'est la meilleure brebis, il faut être honnête, elle va faire les plus beaux agneaux, la plus grosse quantité de lait mais... elle est pas adaptée à la transhumance, elle n'est pas adaptée à notre mode d'exploitation à mon frère et moi, elle nous a beaucoup aidé, elle nous a permis de nous installer sur notre exploitation, à vivre. Je suis content de les avoir eues quand même.* ». Ils ont essayé de monter les brebis Lacaune en estives l'année passée (2013), il n'y a pas eu tant de casse, mais elles ne sont pas adaptées. Elles seront vendues l'année prochaine (2015).
- ✓ Etant sur des surfaces restreintes avec un troupeau conséquent, ils utilisent l'ensilage de maïs pour nourrir leurs brebis (1,2kg/brebis/jour). « *Moi personnellement, je préfère leur donner de l'ensilage que j'ai fait chez moi plutôt que de l'aliment issu ou fabriqué en Espagne avec du tourteau de Soja qui bien sûr est tracé, mais j'estime que mon maïs est de meilleure qualité. Donc pas de soja chez moi. On utilise du colza ou de la luzerne comme source de protéine.* ». Ils envisagent de l'arrêter dans les 5-6 ans à venir, le maïs étant plus difficile à réussir

Cette illustration nous pousse à faire deux constats :

- ✓ D'une part, les foires agricoles (et leur concours) que nous avons étudiées sont construites pour établir des normes partagées de jugement de produits locaux. En ce sens, elles n'ont pas vocation à qualifier le produit comme le résultat d'un processus (production et transformation d'un lait), mais comme un objet à part entière, comme un aliment (Sorba et al., 2004). L'intérêt porté sur la typicité du produit relève de sa traduction gustative, mais aussi de son aspect et de sa texture.
- ✓ D'autre part, les efforts de qualification opérés au sein des concours peuvent donner lieu à des dynamiques de qualifications plus globales, plus systémiques. Cependant, ces dynamiques n'ont pas vocation à aller nécessairement *plus loin* que les qualifications existantes dans la codification du lien au lieu (AOP historiques), mais à proposer *une autre manière d'ancrer son produit*. C'est, selon nous, en ce sens que les marques fermières que nous avons pu observer en Pyrénées-Atlantiques ont été construites (tableau 29).

Tableau 29: conditions d'adhésion aux différentes marques fermières, concernant la fabrication de fromage au lait de brebis. En grisé, des critères qui peuvent être complétés par l'adhésion potentielle aux AOP existantes (Ossau-Iraty, Brocciu)

Marques	Idoki	Pè D'Escaou*	Estives
Dépositaire	APPFB	FIEP	AET3V
Finalité	Défendre la production fermière et le modèle agricole basque défini par ELB	Mobiliser une fabrication traditionnelle au service d'un message « écologiste »	Réactualisation d'une activité traditionnelle
Localisation	Pays Basque	Haut-Béarn Zone fréquentée par les ours	Zones pastorales gérées collectivement en zone de Haute Montagne Nécessairement différente du lieu d'hivernage pendant période d'estivage prévue par les gestionnaires d'estives.
Période de fabrication	/	/	Seul l'épandage de déjections animales produites dans les parcs de contention en estives est autorisé
Pâtures	/	/	/
Animaux	Race locale	Race locale	/
Alimentation	Sont autorisés pendant la traite les fourrages secs, les céréales et les aliments composés autorisés par l'APPFB	Interdiction de l'ensilage	A base de pâture. Céréales simples et apports de minéraux sont autorisés.
Production	20 000 litres max pour le 1 ^{er} UTH, 15 000 litres par UTH supplémentaire. Maximum de 65 000 litres pour l'atelier.	/	/
Fabrication	Production fermière	Fermière	Fermière La traite et la fabrication doivent avoir lieu en estives (atelier bénéficiant d'un statut sanitaire pour fabrication et commercialisation)
/	/	Quotidienne	Quotidienne
/	Sont autorisés ferments lactiques et présure. Interdiction d'anti-biotiques	Seuls sont autorisés l'ajout de sel et de présure	/
Affinage	/	4 mois minimum	/
Commercialisation	Au moins 50% en circuit court	/	/
Dénominations complémentaires	Estives pour fromages fabriqués avec du lait de brebis nourries essentiellement avec le parcours de l'estive entre le 10 mai et le 15 septembre Vieux pour tout fromage de plus de 6 mois d'affinage	/	/

* La marque Pè Descrau est particulière : elle s'inscrit plutôt en marge de la foire de Laruns, et, plus généralement, des autres dynamiques locales de qualification. Mise en œuvre par le FIEP (Fonds d'Intervention Eco-Pastoral) Groupe Ours Pyrénées, émanation de WWF (organisation mondiale pour la protection de la nature), la marque ne jouit pas d'une bonne réputation locale. Adhérer à cette marque, c'est être pour l'Ours. Elle réunit donc une petite dizaine de producteurs au sein des trois vallées béarnaises.

L'effort de qualification opéré *ne répond pas à la même finalité* et, donc, les attributs associés aux fromages varient. Ce sont des marques fermières, leur vocation première est la garantie de ce type de fabrication. La marque Idoki et Pè Descaou se doublent d'un ensemble d'exigences sur l'alimentation des animaux ; c'est l'un des éléments qui doit participer à garantir la qualité supérieure des produits fermiers. C'est aussi le cas de l'AET3V qui défend la fabrication en estives ; les critères de production correspondants sont formalisés (période de fabrication, pâture, alimentation). Ces marques doivent être (Idoki) ou peuvent être (AET3V) mobilisées en complément des AOC existantes. Plus que la qualification des pratiques productives, la marque « Pè Descaous » (Patte d'Ours, *figure 71*) a pour vocation de prôner la cohabitation entre faune sauvage (l'Ours) et agriculture (les bergers).



Figure 71: lot de fromages labellisé Pé Descaous présentés au concours de fromages d'estives d'Ogeu-Lès-Bains (Millet, 2014)

Ces marques ont vocation à formaliser des catégories fromagères préexistantes en instituant les attributs qui les caractérisent. L'enjeu n'est donc pas de qualifier les produits en soi, mais selon des critères différents. Si la nature traditionnelle des productions est particulièrement mise en avant dans le cas de la marque d'estives, elle n'est pas directement soulignée dans le cadre des autres marques. D'autres facteurs territoriaux entrent en jeu. La marque Idoki a particulièrement une vocation de développement local : le niveau de production est limité par personne travaillant sur l'exploitation ; la commercialisation par circuit court doit être privilégiée. Les porteurs de la marque conçoivent le fromage comme un moyen de participer à la vitalité du monde rural (densité d'exploitation, échanges) et à la viabilité des exploitations (valorisation).

En Corse, la foire de Venaco est le point de départ de projets récents d'appellations fromagères, portés par cinq syndicats différents. Quatre de ces syndicats sont rassemblés sous

une bannière commune, la fédération des fromages traditionnels de Corse²⁹ qui pour vocation de mutualiser les moyens relatifs à la construction des dossiers et la gestion future de chaque AOP.

« On a commencé on a recherché les types de fromage qu'il y avait sur le territoire. Donc il y avait le Vénacais, le Bastelicaccia, le Calenzana, le Sartenais et le Niolu, les cinq types de fromages au départ. Après il y avait le concours, dont j'ai fait parti pour le Calenzana surtout. Il y avait quand même déjà des acquis au niveau de la typicité, de chaque type de fromage, le caractère, la forme, le mode d'affinage et ainsi de suite. A partir de là, ça a été aussi une facilité pour pouvoir monter les dossiers d'AOP, au niveau des cahiers des charges. Après c'est sûr que le cahier des charges est beaucoup plus vaste par rapport au territoire, à l'ancienneté et ainsi de suite. Mais bon les bases quelque part ont été portées par la foire de Venaco. Je me souviens des discussions enflammées, les soirées à Venaco pour discuter les critères, les études parce qu'ils ont fait beaucoup de choses, beaucoup de recherches. Il y avait l'appui de l'INRA aussi. » (G., éleveur fermier, 2014)

Ainsi, la foire de Venaco, par son concours, a permis la construction d'un choix de repères communs quant à la définition de chaque type de fromage. Les projets d'AOP s'inscrivent dans cette continuité et y donnent progressivement corps : d'abord il s'est agi de qualifier les façons de transformer, puis dans un aller-retour avec les élus de l'INAO, il a fallu qualifier les façons de produire le lait. Si cette dernière étape s'avère plus compliquée à mettre à œuvre, elle a tout de même donné lieu à une série de mesures au sein des cahiers des charges en cours d'instruction : les races locales sont de mise, l'alimentation des animaux fait l'objet d'une prescription relativement précise et en adéquation avec les pratiques peu intensives des adhérents au projet (*annexe 29*). Par ces différentes mesures, les acteurs essaient de renouer avec des pratiques agro-pastorales antérieures bien identifiées, et aujourd'hui emblématiques :

« C'est l'activité pastorale qui, au fil des siècles, a façonné l'espace insulaire en général et l'aire géographique du « Fromage sartenais – Casgiu Sartinese » en particulier. Ce pastoralisme, comme la plupart des pastoralismes méditerranéens, est grand consommateur d'espace. D'abord, parce que le bétail se nourrit le plus souvent sur des pâturages de type prairies, maquis, landes, parcours, parcours ligneux. D'autre part, parce que les rigueurs climatiques (enneigement de l'hiver, sécheresse de l'été) contraignent les troupeaux, à la fin du printemps, à monter vers les estives (a muntagnera) et au début de l'automne, à quitter les hautes vallées pour redescendre vers les plaines littorales (l'impiaghjera) » (projet de Cahier des Charges Sartinese, 2013).

La question reste toutefois posée de la pertinence des critères de qualification des pratiques d'élevage qu'ils ont retenus dans les différents cahiers des charges : permettent-ils d'opérer une forme de continuité dans leur relecture de la tradition ? Sont-ils *suffisants* ou *justes* pour assurer des conduites d'élevages territorialisées et pérennes ?

Finalement, les différents collectifs fermiers ont participé à l'émergence d'un ensemble de formes de qualification fromagères, à différents niveaux (produit, aire d'appellation, pratiques d'élevage) appuyées sur des outils divers (foire, marque, projet d'AOP) et faisant preuve d'une diversité des formes d'ancrage (nature des attributs liés aux produits ; finalité donnée au choix de qualification). Les systèmes productifs sont perméables et ces différentes formes de

²⁹ La place et le rôle de la fédération dans le système d'acteurs corse a été abordée dans le chapitre VI.

qualification sont diffusées aussi à l'échelle du bassin : les types fromagers corses sont reconnus au sein de l'ILOCC et ont participé à modeler le premier projet de demande d'AOC (2005) ; la marque d'estives a aujourd'hui une emprise territoriale du fait de son intégration dans le cahier des charges de l'Ossau-Iraty³⁰.

Cela signifie t il pour autant que ces différentes formes de qualification sont appropriées et, mobilisées par les éleveurs ?

Si la marque d'estives a une certaine résonance dans les vallées béarnaises (48 sur 90 adhérents de l'association environs) et peut même susciter des conduites d'exploitations particulières (*encadré 28*), c'est moins le cas au Pays Basque. En effet, le changement de statut du fromage d'estive, du domestique au marchand, suppose l'adoption des outils en permettant la vente (mise aux normes des ateliers de fabrication en montagne). Comme nous l'avons vu (Chapitre III), la force des éleveurs béarnais est d'avoir été soutenu dans l'équipement de leur cayolans par les collectivités territoriales, les syndicats de vallées étant propriétaires du bâti. Ce n'est pas le cas au Pays Basque où ce sont les éleveurs qui sont propriétaires des bergeries de montagne. S'engager dans la mise aux normes de ces bâtis, c'est s'engager à transformer en estives, dans un contexte où la structuration de la production conduit à une baisse de la production de lait en montagne. Enfin, si la fabrication en estives se suffisait en quelque sorte à elle-même il y a 40 ans, la professionnalisation des éleveurs et la normalisation des pratiques de transformation a conduit à ce que la fabrication en estives soit souvent associée à la fabrication de printemps. Autrement dit, soit on est éleveur livreur, soit on est éleveur fermier, les exigences sanitaires et la structuration du paysage laitier permet peu une combinaison formelle des deux.

Encadré 28 : Le choix de valorisation de M.

M. est installé depuis 2008 sur son exploitation. Il élève 120 brebis sur des zones intermédiaires (prairies et friches en pentes et en altitude). Il traite ses brebis à la main. L'été, c'est une toute autre histoire. Il monte en estives et prend des brebis en pension. A ce moment là, il a un troupeau de 700-800 brebis qu'il traite à la machine. La majorité de sa production est donc faite en montagne. Il valorise son fromage en vente directe et à travers un réseau de consommateurs qu'il s'est monté autour de Lyon. Le prix minimum de son produit est de 15-16 euros le kilo.

Enfin, concernant la Corse, nous émettons quelques doutes quant au niveau d'appropriation actuel des démarches par les éleveurs fermiers³¹. Au cours de nos quatre années de présence dans le Cortenais et d'observation en conséquence, nous avons pu constater la généralisation timide et relativement ciblée des différentes dénominations micro-régionale (*figure 72*). La majorité des éleveurs fermiers valorisent leur fromage en s'appuyant sur une logique de marque (individuelle).

³⁰ On remarque ici l'influence forte des syndicats généraux agricoles « d'opposition », Via Campagnola et ELB, participant à l'instauration d'autres critères de territorialisation.

³¹ Au cours du chapitre VII, nous avons abordé la relative marginalisation des éleveurs livreurs et l'absence de circulation d'information concernant les projets d'appellations fromagères. Pour rappel, parmi les chiffres que nous avons pu réunir, le projet d'AOP Bastelicacci, l'un des plus dynamiques réunit 20 fermiers adhérents (ovins et caprins confondus) sur 50 potentiels ; le Venachese présenté par la Fédération en réunit 6 sur 15.



Figure 72 : fromages fermiers commercialisés au sein d'un magasin de producteurs (Robba Paisana, 2015)

Les formes de qualification à la vente sont hétérogènes. Certains producteurs fermiers commencent à construire une dénomination commune à leur produit, en cohérence avec les projets d'appellations en cours (Bastelicacciu et Venachese sur la photo).

1.3.2.3. L'existence de nouveaux repères de qualité : ancrage éco-systémique et développement local

Les formes de re-territorialisation des produits fromagers ne touchent pas seulement la sphère fermière, elles transcendent chaque système productif. Ainsi, on voit apparaître de nouveaux repères partagés pour qualifier le fromage, notamment celui de la durabilité ; d'autres acteurs ne spécifient pas tant le produit lui-même que l'activité de transformation qui s'inscrit dans une démarche de maintien d'un tissu économique dans l'intérieur des terres.

➤ *Un détour par la durabilité pour réinterpréter la tradition*

La diffusion de critères construits au sein de la profession fermière vers l'ensemble du système productif est particulièrement observable en Pyrénées-Atlantiques. Comme nous avons pu le développer pour le cas de la Corse, la qualification fromagère s'inscrit dans une cristallisation des débats dans une opposition entre fermiers et laiteries. Ce conflit, ainsi figé, conduit à la qualification des fromages par l'acte fromager, participant à mettre en exergue la dichotomie entre les deux professions, mais laissant dans l'ombre d'autres formes de qualification, notamment celles concernant la production des laits. Au contraire, l'inscription d'exigences de production dans le cahier des charges de l'Ossau-Iraty marque la nature perméable des formes de qualification (Idoki et marque d'estives).

La modification du cahier des charges de 2007 (*annexe 18*) tient ainsi moins de la mise en place d'une continuité directe avec des pratiques d'élevage antérieures que d'une relecture très actuelle de ces mêmes pratiques. Pour les porteurs de cette modification majeure, il s'agit de mettre en œuvre un ensemble de mesures qui permette de limiter le niveau d'intensification des élevages et de pérenniser la fabrication d'un fromage réputé. Se rapportant au caractère traditionnel et naturel de l'élevage, les pratiques emblématiques du mouvement modernisateur sont proscrites (alimentation complète, fourrages fermentés). Se rapportant à la durabilité du système productif, il s'agit de limiter la concentration de la production en limitant la productivité des brebis.

« Ce que dit Valadier, il appelle ça le cahier des chances. Parce qu'à travers ce cahier des charges, sur la manière de faire et de produire, on pérennise. Si on intensifie trop c'est des choses qui ne durent pas longtemps. Même la manière de produire, si on ne s'adapte pas un minimum à l'environnement dans lequel elle est, on ne respecte pas l'environnement, à un moment, on détruit quelque chose. Et pérenniser ce n'est surtout pas antimoderne. Tout ce qui va vers le renforcement des techniques durables, c'est s'approprier l'avenir et travailler pour les générations futures. La modernité ne doit pas être oubliée, mais pas n'importe quoi. » (O., éleveur livreur, ancien élu de l'ODG Ossau-Iraty, 2015)

Aussi, le détour par la durabilité permet de doter la qualification du fromage d'une certaine temporalité : celle de la reproduction d'une activité dans le temps. Il s'agit moins d'être fidèle à une certaine représentation de la tradition, que de la mobiliser et de la réinventer afin de conforter la pérennité d'une activité d'élevage. Nous retrouvons cette même forme de qualification dans le cas des démarches de valorisation du fromage AOP par le lait cru. Un responsable de laiterie se référant à l'agriculture biologique qu'il prescrit décrit ce modèle d'élevage comme la traduction actuelle des systèmes antérieurs de production basques. On conçoit bien ici la dépendance de sentier créée dans le temps : ce n'est pas un retour en arrière qui est envisagé mais une relecture du passé en regard du chemin parcouru et des nouveaux repères construits (au niveau national, l'Agriculture Biologique - AB).

Pour autant, la mise en œuvre de ce modèle de production au sein de l'Ossau-Iraty n'a pas nécessairement une traduction gustative. En effet, le cahier des charges de l'AOP n'institue pas le lait cru comme élément essentiel dans la production du fromage ; la pasteurisation du lait gomme toutes les variabilités des laits, les bonnes comme les mauvaises ; ainsi la valorisation des fromages n'est pas liée à la valeur du lait. Autrement dit, pratiques productives et fromages sont séparés. L'usage de la pasteurisation gomme la valeur ajoutée qui pourrait être potentiellement créée par la valorisation de fromages au lait cru (distinction gustative).

➤ *Développement local*

L'attribut du développement local tient de deux formes principales de justification : l'une dans laquelle les acteurs conçoivent le fromage comme un outil de développement, l'autre dans laquelle les acteurs conçoivent l'outil de transformation comme un outil de développement. Dans le premier cas, nous pouvons évoquer le cas de la coopérative Azkorria dont le choix de qualification est foncièrement similaire à celui inscrit dans la marque Idoki : limitation de la production par travailleur, exigences complémentaires sur la conduite du

troupeau (alimentation), etc. À cela est ajouté le travail du lait cru. Les acteurs se veulent inscrits dans une démarche complète, dans laquelle la vitalisation de la Soule est essentielle. Ce type de justification tient de la volonté des acteurs concernés de mobiliser le fromage comme un outil de développement (catalyseur d'installations agricoles), comme un créateur de lien social. L'actuel coordinateur d'Azkorria, ancien éleveur coopérateur, explique la philosophie de la coopérative ainsi :

« L'idéal c'était de sortir de l'emprise industrielle et, de maîtriser le produit depuis le lait, donc depuis notre propre production à la ferme, jusqu'à la commercialisation. Faire un outil de transformation commun, on y tenait aussi, c'est-à-dire pas forcément faire du fromage fermier, ne pas être chacun de son côté, mais faire collectif. En Soule, il n'y avait pas ce maillon là. Il y a Chaumes évidemment, mais entre Chaumes et les fermiers, il n'y a rien quoi. » « En créant des emplois, en s'impliquant – c'est à dire au delà du produit fini-, on voulait s'impliquer dans la vie sociale et économique de la Soule, du pays. Il y a un idéal politique derrière. » (C., 2015).

Dans la seconde forme de justification, nous pouvons d'ores et déjà évoquer la majorité des entreprises laitières qui mettent en avant leur poids économique (salarial principalement) et se postent ainsi en acteurs socioéconomiques essentiels. Cette qualification de l'outil leur permet d'opérer une *non-qualification territoriale et collective* de leurs fromages. Elles peuvent compléter cette construction discursive en appuyant sur leur approvisionnement local des laits, argument de poids dans un contexte d'approvisionnements extérieurs fortement débattus. Pour autant, cette argumentation n'est pas le propre des grandes fromageries. Elle connaît aussi, parfois, une déclinaison au sein d'entreprises de plus petite taille. Nous pouvons évoquer le cas de la coopérative du Haut-Taravu. Dernière coopérative de transformation de Corse, elle ne fabrique pas un fromage typique (tomme de type Savoie, *figure 73*).



Figure 73 : fromage produit par la coopérative U Taravau (ODARC, *gusti di corsica*)

Ce choix est dû à la nécessité qu'ils ont de bien rémunérer leurs éleveurs dans le cadre d'un marché stable qu'ils ont difficilement construit³². Ils se différencient toutefois en ne travaillant que du lait local ; et ils favorisent une forme de commercialisation locale :

« On a une particularité : on fait les tournées de villages, avec un véhicule de la coopérative. C'est une personne qui fait son propre chiffre d'affaire, nous on lui vend les fromages, mais ça permet de garder un lien dans la vallée et les vallées avoisinantes, c'est-à-dire sur l'Alta Rocca et moi j'y attache beaucoup d'importance. » (S., président de la coopérative U Taravu, 2014).

Finalement, ces différentes formes de justification sont intrinsèquement liées. Elles restent fondées sur une représentation des fromages selon le registre du terroir ou de l'identité territoriale. Pour autant, la mobilisation du fromage comme produit de terroir et levier de développement n'est pas toujours de mise. Selon nous, la marginalisation de cette ressource dans la justification de l'ancrage territorial des acteurs se révèle comme un corolaire de son absence de normalisation qui conduit les acteurs, producteurs, à se porter sur d'autres fabrications (U Taravu), ou qui permet à des fromagers de se détacher des contraintes existantes pour construire une légitimité fondée sur la provenance, selon un registre industriel.

2. UN ENJEU DE TAILLE : L'IMAGE DU TERRITOIRE

2.1. UNE FORME DE HIERARCHISATION DANS LA QUALIFICATION

2.1.1.1. De l'estive aux produits laitiers, un gradient de typicité

Tout au long du terrain, une question est revenue : « qu'est-ce qui fait un bon fromage typique d'ici ? ». La majorité des enquêtés construisent une forme de hiérarchie dans les différents fromages que l'on peut rencontrer au sein des bassins de production, ceci quelque soit leurs choix de conduite d'exploitation (élevage de races exogènes par exemple). Cette hiérarchie a par ailleurs une portée spatiale variable, tant vis-à-vis du territoire productif, que vis-à-vis du territoire de consommation. Entre en jeu une échelle de la qualité.

Au sein des Pyrénées-Atlantiques, le fromage typique d'ici par excellence est le fromage d'estives. Pour de nombreux enquêtés, c'est une situation dans laquelle les producteurs font le fromage dans des conditions rudimentaires, en utilisant des outils plus traditionnels et en se rapprochant de pratiques de transformation ancienne (fabrication après la traite, pas d'utilisation de ferments). La typicité est par ailleurs associée à la capacité des consommateurs à en apprécier la saveur ; elle a une empreinte spatiale, le Sud-Ouest.

« Un bon fromage d'ici, il n'est pas forcément en AOC. C'est le fromage que vous allez trouver à Sainte-Engrâce ou à Larrau, qui est très, très rare. Il est fait sans ferment dans des locaux anciens, avec des méthodes anciennes, pas toujours hygiénique mais qui a un bon goût. Mais après, je pense que c'est un goût typique d'ici et qui ne plait pas dès que vous dépassez Bordeaux. » (E., éleveur non AOC livrant à Chaumes, 2015)

³² Il est aussi fondé sur le choix du fromager employé par la coopérative, auquel les producteurs ont délégué la capacité de décision dans les pratiques fromagères.

La qualité du fromage d'estives ne repose pas seulement sur les pratiques de transformation, mais sur sa grande diversité permise par la traduction de l'alimentation des brebis dans le fromage. Les brebis ne sont alimentées *que* par la pâture des estives collectives (*figure 74*), alimentation qui se traduit dans le goût du fromage et qui conduit à une diversité de produits suivant la localisation des fromagers. Ces fromages ont « le goût de la montagne » ; ils dépendent de la localisation, de l'exposition des pâturages.



Figure 74 : troupeau de brebis au pâturage (estives en vallée d'Aspe; Millet, juin 2015)

« Il faut du lait local déjà, une alimentation un peu particulière aussi, sans trop nommer les achats extérieurs, sans trop forcer. On le voit vite, nous, on a eu fait des fromages à la maison. Entre le fromage à la maison et le fromage d'estives, le pacage n'est pas le même non plus, mais il y a une différence dans le goût. Obligatoirement, il y a une différence dans le goût. En bas, elles ont des aliments et là bas c'est du lait nature. C'est uniquement du pacage. Et on constate que même d'une montagne à l'autre, le goût du fromage est différent. C'est les mêmes brebis, mais l'herbe est différente, le pacage est différent. Alors, avec toutes les quantités de lait que les laitiers ramassent et les façons d'alimenter de chacun je veux bien qu'ils mettent tous les ingrédients pour que le fromage soit bon, mais je préfère autant un fromage de maison, ou d'estive, que celui là. » (E., livrant à Pyrenefrom, 2015)

Entre ces deux catégories, le fromage de la maison, celui que les producteurs font de manière occasionnelle pour leur consommation personnelle (ou celle de leur famille). Dans la sphère domestique, les producteurs font un fromage qui leur convient et qui se situe dans une continuité générationnelle. Ainsi, un couple d'éleveurs parle du fromage qu'ils fabriquent l'été :

« On en fait en Juillet, de façon artisanale. Mais on est deux à en manger, et l'oncle, quand il vient. Les enfants pas trop... » « Et pourtant c'est le fromage comme avant, avec sa pâte brûlée... Vous le faites chauffer à la cheminée ? Pas à la cheminée, au trépied, mais bon c'est la bassine en

cuivre. Comme elle faisait maman à l'époque. Ceux-là, ils ont un goût différent. » (I., livrant à Pyrenefrom, 2015)

Ce couple d'éleveurs s'est pourtant orienté vers une conduite d'élevage intensive drivée par l'amélioration constante de la productivité des brebis. La fabrication d'un bon fromage typique d'ici relève bien de la sphère domestique ; étant cantonné à la maison, il autorise potentiellement une déconnexion de la fabrication vis-à-vis du lait, de la conduite du troupeau et des choix d'élevage.

Puis vient le fromage fermier. En Corse comme en Pyrénées-Atlantiques, ce type de fabrication est fait à partir de lait cru, il n'est pas mélangé avec le lait d'autres producteurs. Comme pour le fromage d'estives, il peut être fabriqué tout de suite après la traite (cailler à la « température de la mamelle »). La gestion de l'ensemble du processus de production autorise une approche systémique de la fabrication : le fromage est à la fois le propre du berger (tour de main dans la fabrication) et le résultat d'une conduite d'élevage. La conjonction de ces différents éléments permet que des saveurs particulières soient attachées à la production fermière ; un goût qui renvoie au terroir (conditions d'élevage) et à la typicité du produit. En Corse, cette configuration permet, de plus, de porter un intérêt plus particulier à la qualité du lait et aux conditions d'alimentation des animaux ; ceci dans un contexte où les débats et tensions inhérents au système productif tendent à marginaliser ces éléments.

« Comme tous, déjà, c'est les hygiènes de traite donc les hygiènes d'élevage. Ca c'est normal, dans toute production laitière. Et après, c'est la saison qu'on peut avoir. Si on a une bonne saison, on a de l'herbe et si on de l'herbe, on a du lait et il est forcément de meilleure qualité qu'un lait qui est fait avec peu d'herbe, du foin et des aliments. Donc un bon élevage = un bon produit fini, une bonne saison = un bon élevage. Donc c'est la saison et la manière d'élever. Tout simplement. Après quelqu'un qui ne sait pas faire du fromage, il ne sait pas faire du fromage, il faut qu'il fasse autrement et puis c'est tout. » (A., éleveur fermier, Sartenais, 2015)

Pour autant, les éleveurs rencontrés, en Corse comme en Pyrénées-Atlantiques, ont conscience que la fabrication fermière revêt une grande diversité, liée aux choix techniques opérés au sein de chaque exploitation. Certains enquêtés mettent ainsi en évidence le rôle des ferments, de la présure, et plus généralement de l'outillage de fabrication :

« Aujourd'hui, entre un industriel et un fermier moyen, c'est la même chose. Le gars, s'il ne maîtrise pas techniquement, il va tartiner de ferments, ou s'il fait 30 fromages par jour, il fera pareil qu'un industriel. Il fera moins bien même parce que l'industriel, il a cette capacité de bien régler... » (M. Producteur fermier vallée d'Aspe, 2015)

Ces enquêtés mettent finalement en évidence que les fermiers ne sont pas exempts de contradictions dans leurs choix de conduite de l'exploitation. De nouveau, c'est la question de la cohérence des techniques de fabrication et des choix de production qui est mise en exergue. Selon un même registre, les produits laitiers au lait cru ont le mérite de se rapprocher de cette catégorie de fromages. Bien qu'ils soient produits avec du lait de mélange, l'usage du lait cru permet que ces fromages traduisent la conduite des brebis (alimentation). Bien sûr de nouveau, peuvent être évoquées des divergences dans l'affinage, les producteurs basques rencontrés ayant tendance à apprécier un fromage très affiné (de 6 mois à un an), sec.

« *Je suis producteur livreur à la SCOP Agian, je mange son fromage mais y a une fille installée sur Hélette qui fait son fromage. J'achète chez elle.* » « *Quand j'achète à la SCOP, j'achèterai le fromage au lait cru. Il ressemble à celui là, ce qu'elle fait elle. Bon peut-être, je le laisserai sécher.* » (B. livrant à Agour, 2015)

Enfin, les produits laitiers bénéficient d'une autre image. Ils ne sont pas typiques, mais ils se vendent, ce qui est la preuve qu'il y a un marché pour ces fromages. Plusieurs producteurs disent aimer le produit fabriqué par ces laiteries, preuve que l'évolution des goûts n'est pas le propre des citadins ; ce n'est pas un phénomène exogène aux bassins de production. Ces derniers ont le mérite d'être de beaux produits, appétissants :

« *On est content parce que c'est un joli produit si vous voulez. C'est un joli produit qui est bon et qui peut toucher beaucoup de monde déjà. Ils le font en petit calibre, pour qu'il se vende plus facilement. Ils le feraient à peine un peu plus gros pour le mettre dans l'AOC. Mais bon, commercialement, si ça passe bien. (...) les gens achètent plus facilement un petit fromage qui est présentable sur une table qu'un gros coupé en morceau. C'est ce que je te dis, c'est commercial.* » (Couple U., livrant à Pyrenefrom, 2015)

Les fromages laitiers sont fondés sur différents attributs, relevant tous du registre industriel : le traitement de grosses quantités de laits, le traitement thermique, la faible durée d'affinage, la régularité de la production, l'onctuosité / tendresse de la pâte... autant d'usages technologiques qui gommant la grande variabilité des laits. En ce sens, les compétences des fromagers ne sont pas dépréciées ; elles sont souvent mises en avant au cours des entretiens et justifient une séparation des métiers (maîtrise technique). Ces compétences sont mises au service de la production d'un autre fromage, destiné à un marché qui leur est lointain. Cela étant dit, plusieurs producteurs mettent en avant la capacité de ce mêmes fromageries de décliner leur production en des fromages de meilleures qualités, notamment en jouant sur l'affinage ; fromages dont le nom est rarement connu de ces mêmes producteurs et qui sont destinés à des marchés spécifiques, de niche. Au cœur de cette hiérarchisation, entre en jeu la capacité des consommateurs à apprécier la différence de qualité instituée au sein de cette hiérarchie établie par les acteurs locaux³³.

« *L'idéal ce serait ça : que chaque fromage soit typique et que les consommateurs aient un palais qui l'apprécie. Pendant un temps il y a eu une tendance à uniformiser le fromage, parce que le fromage, un vieux fromage bien typique du Pays Basque finalement on ne va peut être pas le manger. Ca a un goût fort. On a standardisé le goût et je ne suis pas sûr que ce soit une bonne chose. Il ne faut pas que le Bourgogne ressemble au Bordeaux ! (...) Ce serait bien que le palais des Français, enfin des consommateurs, puisse ressentir ce genre de chose.* » (I., livrant à Onetik, 2015)

2.1.1.1. Place des AOC « historiques » dans cette hiérarchie

L'AOP Ossau-Iraty se retrouve dans chaque catégorie émise par les différents enquêtés. Ainsi, mobilisé seul, il ne constitue pas une force qualifiante, une qualité distinctive. C'est autant la grande diversité des fromages inscrits dans l'AOP qui pose question, que la capacité de ces dits fromages à se distinguer du lot, à sortir du rang des « Pur Brebis Pyrénées ». Dans le même temps, lorsqu'on adresse la question de la typicité des produits réalisés sous AOP, de

³³ Cette question spécifique mériterait d'être approfondie, mais cela dépasserait le cadre de la thèse.

nombreux producteurs se réfèrent à l'effort qu'ils fournissent eux-mêmes pour construire une qualité différente. On conçoit bien ici que la typicité du fromage Ossau-Iraty est construite sur la capacité des éleveurs à construire une conduite d'élevage spécifique. En cela, il constitue une force, un élément de fierté pour une partie des producteurs, un objet dans lequel ils se reconnaissent :

« Pour vous, c'est quoi le fromage typique d'ici ? Pour moi c'est l'AOC, c'est le fromage fait avec le lait d'ici avec les races locales. Il y a UN terroir, Pays Basque / Béarn. On a un cahier des charges on sait au moins ce que l'on donne à manger aux brebis... Il y a tout ça derrière. Et maintenant, le consommateur est de plus en plus curieux. (...) On ne trompe pas le consommateur. Après, il y a l'AOP fermière, artisanale, industrielle. Mais c'est fait avec les races locales, ça fait vivre l'économie locale. Comme toutes les AOP d'ailleurs. » (A., livrant à Pyrenefrom, 2015)

Lorsque les producteurs évoquent l'AOC Ossau-Iraty, ils adoptent finalement un autre registre : ce n'est plus celui du goût, et de l'ensemble des pratiques qui y sont liées (estives, ustensiles, méthodes d'affinage) ; c'est celui du développement local ou de l'effort collectif dans la construction d'un système d'élevage qui permette la pérennité de l'activité.

Si l'AOP Ossau-Iraty ne constitue pas un élément différenciatif dans la qualification des fromages par les éleveurs, c'est le cas du Brocciu. Celui-ci est en fait déprécié par la majorité des éleveurs enquêtés. Ils l'associent à un type de fabrication industrielle, registre qui autorise toutes les déviances par rapport à la ligne que les éleveurs se sont fixée : provenance du lait, thermisation sont les pratiques particulièrement soulignées, et dont la propagation est permise par une relative absence de contrôles. Dans un tel cadre, pour de nombreux éleveurs, l'AOP Brocciu est dévoyée au profit d'une poignée d'entrepreneurs. Cette représentation partagée constitue un argument de poids pour de nombreux fermiers qui, de fait, n'adhèrent pas à l'AOP. Ainsi, il existe plusieurs façons de faire du Brocciu, au sein de l'AOP et en dehors.

« Pour que l'AOC Brocciu fonctionne, il faudrait qu'il soit aussi organisme de contrôle. Fait par des bergers, au sein de l'AOC. Moi je n'ai pas adhéré, je n'adhère pas. Pourquoi j'irai adhérer ? Les laitiers se servent de l'AOC Brocciu. Ils se servent de lait extérieur et ils font de l'AOC Brocciu. Je ne cautionne pas. Moi je n'adhère pas. » (C., 2015)

Cela signifie-t-il pour autant que cette hiérarchie connaît une traduction complète vis-à-vis des choix productifs, économiques et marchands des entreprises ?

2.2.LA MISE « A PLAT » DE CETTE HIERARCHIE

Nous intéressés à l'image véhiculée avec les fromages commercialisés, il apparaît que la hiérarchie établie dans la qualification des fromages tombe. Par l'effet d'image, les différentes qualités sont homogénéisées selon un même registre (2.2.1). Si nous n'insistons pas sur cette dimension, prévisible dans le cas de territoires à forte identité, et connue (Delfosse, 2013 ; Pilleboue, 1999 ; Ricard, 1997), il s'agit de montrer comment cette mise à plat marchande de la hiérarchie des qualités justifie la même mise à plat dans l'acte économique et, même, le renversement de cette hiérarchie par le poids des différents acteurs économiques (2.2.2). Le partage d'une image commune peut devenir alors source de verrouillage, dans la mesure où il ne permet pas forcément de mettre en cohérence pratiques productives et valorisation des produits ; dans la mesure où il peut constituer un facteur de déterritorialisation.

2.2.1. DANS L'ACTE MARCHAND

2.2.1.1. Par l'image du territoire productif

La mise en scène de l'image positive du territoire productif est une stratégie marketing bien intégrée par la majorité des acteurs de chaque bassin de production. La construction de l'image du produit commence par le nom de marque choisi, à consonance basque ou corse, ayant une signification ou non. Il est exemplaire et reconnu dans le cas du fromage « Etorki », qui signifie « Origine » en Basque. La méconnaissance qu'ont les consommateurs du territoire productif ainsi que l'image d'Épinal dont ce dernier est porteur constituent le fondement de cette stratégie marketing. Il ne s'agit donc pas de vendre un système de production à travers un fromage, mais de vendre une image fantasmée à travers un fromage (figure 75).



Figure 75 : plusieurs images publicitaires, Etorki (fromage non AOP), Azkorria (action collective fondée sur l'AOP et l'usage du lait cru) et AOP Ossau-Iraty.

De nombreuses marques présentent un ensemble d'attributs rappelant le Pays Basque (logo, béret, langue) et ses paysages (prairies vallonnées et fonds montagnard, maison typique, brebis Manech Tête Noire) ; ceci quelle que soit leur stratégie de valorisation. Ce sont des attributs partagés avec l'AOP Ossau-Iraty (paysage et races locales), bien que ce dernier mette en avant les produits et leur diversité.

Cette construction de l'image fondée sur un même ensemble d'attributs et non référencée nécessairement à l'AOP permet de mettre en équivalence des produits distincts :

*« Allez interroger, de jeunes étudiants l'ont fait à Paris, « c'est quoi l'appellation d'origine, c'est Ossau-Iraty, c'est Istara, c'est Etorki ? » La réponse c'est 30%, 30%, 30% hein. Ah ! Ah ! »
(Chaumes, 2014)*

Cette logique de commercialisation ne touche pas seulement les laiteries et leur aire de commercialisation étendue. Comme le démontre M. Aït Mouloud (2013), la commercialisation des fromagers fermiers, particulièrement sur le continent, est aussi construite sur une valorisation relativement dépourvue des systèmes de production et de leurs

caractères territoriaux. La provenance du produit, associée à l'injonction de dégustation, se suffisent à eux-mêmes. Le développement du tourisme et l'attrait des consommateurs pour des produits typiques confère par ailleurs un cadre avantageux pour ce type d'initiatives³⁴.

Loin de nous l'idée de mettre à mal cette stratégie de commercialisation, elle est compréhensible au sein de territoires productifs particulièrement fantasmés. Elle est autant le fait des fromages de marques que des produits sous appellation, comme le démontre la dernière campagne publicitaire pour l'AOP Brocciu qui met en avant le caractère corse (usage de la langue) et traditionnel (usage de matériel ancien, manger le Brocciu chaud, transmission de l'ancien au jeune par la pratique) (figure 76).



Figure 76 : affiche de promotion de l'AOP Brocciu lors de la dernière campagne publicitaire (2014) « Le temps passe, mais les traditions restent »

Elle regroupe toutefois un panel hétéroclite de produits et de modes de productions, sans garantie aucune sur la traduction concrète de l'image ainsi transmise. En l'occurrence, comme nous l'avons développé dans le chapitre VI, les responsables de l'AOP Brocciu envisagent une modification du cahier des charges vers un relâchement des conditions de production et de fabrication. L'origine du produit ne tiendrait plus que sur sa provenance et la traduction industrielle du procédé de fabrication. Cette stratégie est notamment permise par la combinaison de l'effet de réputation du signe « AOP » et de celui du « patrimoine » fromager corse qui, détourné, constitue une garantie commerciale (pour l'instant). « À force d'affirmer que la Corse offre des produits de qualité, ce marketing régional a permis que s'installe insidieusement l'idée que n'importe lequel des produits étaient « de qualité » dès lors qu'ils

³⁴ Cette construction aurait bien sûr méritée à être confrontée à une approche générale de la qualification du fromage dans l'acte marchand et l'analyse des représentations portées par le consommateur, hors du système d'analyse que nous avons choisi.

étaient étiqueté « Corse ». » (Prost et al., 1994 ; p250). La mise en équivalence marchande entre produits différents autorise une forme de réification des pratiques d'élevages et de fabrication des fromages. C'est ce que nous observons au sein des deux bassins de production.

2.2.2. DANS L'ACTE ECONOMIQUE

La construction d'un débouché fondé sur la provenance, prôné par les interprofessions, vient conforter cette mise en équivalence marchande en lui donnant une argumentation économique. Comme le rappellent Sorba et al. (2004), la qualification des produits se construit en tension entre la recherche de rémunération économique qui peut justifier l'orientation de la qualification vers des critères industriels, et la volonté de préserver une forme de lien au lieu par le maintien de la typicité des produits (justification patrimoniale ; Sainte-Marie et Casabianca, 1994). Cette mise en tension est à l'origine de différentes représentations du produit et du modèle agricole sur lequel il repose. Ainsi, une partie des acteurs de chaque système productif s'inscrit dans une représentation laxiste de ce que doit être le produit et privilégie la provenance. Cette forme de qualification autorise le déploiement de toutes sortes de stratégies de production et de commercialisation, parmi lesquelles celles fondées sur une standardisation des produits. Cette représentation de l'ancrage du produit repose sur une forme de disqualification implicite.

Si nous prenons le cas des AOC fromagères corses, les membres de l'ILOCC puis l'association régionale se sont d'abord orientés vers la construction d'un dossier pour la protection du « fromage corse », le contenu devant permettre la distinction entre les différents types régionaux.

« En fait les fromages corses ont souvent la même fabrication de base, mais en même temps il n'y a pas 40 milles façon de faire du fromage donc ça peut se comprendre. Et par contre ils sont très différents au niveau des affinages. Et nous on se disait qu'à partir du moment où on le faisait de la même façon à la base, en frais, on pouvait après dire celui là il est jeune, celui là il est vieux, celui là il est fleuri, celui là il est lavé... Mais non ça ne marche pas comme ça. C'est surtout que c'est le produit fini et les qualités gustatives et organoleptiques qui justifient d'une AOC. Il a un goût particulier parce qu'il est affiné, qu'il a une concentration de lait ou de sel différente. Ça moi, je n'étais pas du tout consciente de ça, parce que j'avais surtout un modèle économique dans la tête. Je n'étais que sur un aspect purement économique, de viabilité, plutôt que dans l'authenticité de chaque produit. » (L., fromagère locale, ancienne présidente de l'Association Régionale, 2014).

Derrière la dénomination corse, c'est la diversité fromagère insulaire qui disparaît au profit d'une construction uniforme reposant sur une représentation a-territoriale du patrimoine insulaire. Dans un contexte de raréfaction de la production, les acteurs sont confrontés à une diversité de types fabriqués par un nombre restreint d'individus. Une réponse fournie est donc de construire un générique régional qui se conforme à cette réalité diverse, mais qui la vide de son contenu (principalement dans l'ancrage des pratiques d'élevage et de transformation). Ce type de réponse s'inscrit dans un ordre industriel où les fromages sont catégorisés selon un registre technologique de fabrication : les pâtes molles d'une part, les pâtes pressées d'autre part. La légitimité de cette représentation est par ailleurs assise sur la qualification univoque du fromage par le processus de fabrication (et non le milieu de production, les conditions de

production des ressources productives) et par la faiblesse numérique des différents collectifs portant les types microrégionaux.

C'est selon ce même registre que des éleveurs livreurs des Pyrénées-Atlantiques construisent une justification des choix opérés dans leur activité de production. Ce qui est important ce n'est pas tant la typicité en elle-même, c'est que l'activité fromagère soit une activité rémunératrice. Cette logique de fonctionnement autorise une distanciation forte entre pratiques productives et représentation d'un bon fromage typique d'ici, elle autorise l'absence de recherche ou de réflexion pour la mise en cohérence entre ces deux éléments, qui pourtant pourraient être conciliables.

La mise en équivalence des produits par l'image qu'ils transmettent (et par le prix) participe ainsi à mettre en équivalence des pratiques de production et de transformation qui ne relèvent pourtant pas de la même logique. Selon Prost et al. (2000) qui se sont intéressées aux pâtisseries corses au Brocciu, ce phénomène conduit à « *la désappropriation des éleveurs, dont on peut désormais se passer puisque leur savoir-faire de transformateur, quand ce n'est pas la matière première qu'ils produisent n'est plus nécessaire.* » (p113). Finalement, si les bergers constituent une « figure emblématique » de l'identité corse, ils ne sont pas moins ôtés du processus de construction de valeur ajoutée ainsi mis en œuvre. Cette mise en équivalence constitue ainsi une forme de violence symbolique : étant centrale au sein de nos bassins de production, elle constitue un détournement des objets patrimoniaux, les fromages, à des fins purement marchandes, et pèse sur les dynamiques identitaires.

2.3. UNE MISE EN EQUIVALENCE RISQUEE

« On a tout pour réussir » ; les bassins que nous avons étudiés bénéficient d'une image positive du fait de l'identité forte des territoires productifs. Or, elle ne participe pas seulement à l'assise de démarches cohérentes de qualification territoriale, elle peut aussi devenir un handicap à leur construction : il n'y a pas d'effort supplémentaire à fournir pour vendre. La typicité des produits et leurs qualités sont un état supposé, cru par les consommateurs. Il n'en demeure pas moins que cet équilibre, relativement superficiel, est fragile. La confiance et la réputation s'érodent lorsqu'elles n'ont plus de sens. Les savoirs locaux se déconstruisent quand ils ne sont pas transmis... ce qui limite les chances d'une relance des productions locales fondée sur une reterritorialisation des produits.

2.3.1. BANALISATION

La banalisation consiste à dépouiller un produit de son caractère typique tangible pour en faire un produit standard. Le risque de banalisation peut être identifié à travers le fait que les produits marketés sont directement en concurrence avec les produits sous AOP. Ils répondent par ailleurs à des *volumes conséquents*, supérieurs à ceux effectivement commercialisés en AOP. Dans ce cadre, les produits d'appellation sont inscrits dans une stratégie de gamme ; ils en constituent le produit d'appel et leur réputation permet ainsi de vendre une grande variété de produits.

« Vous aurez l'AOC à un prix. Demain vous pouvez avoir l'IGP avec un prix moindre et un fromage sans certification avec un prix encore moindre... C'est la construction d'une gamme. Et demain, nos entreprises, il faudra qu'elles puissent piocher : qu'elles puissent faire de l'AOC qui soit la tête de

gondole, la locomotive, puis de l'IGP en plus grosse quantité ... Peut-être qu'aujourd'hui on a les mêmes savoir-faire pour faire des marques propres, mais il ne faut pas que l'AOC soit construite pour freiner la dynamique commerciale d'une entreprise. » (O., fromager local, 2013)

Selon cette logique, l'AOP ne constitue pas un levier de développement d'une activité économique ; il constitue essentiellement un outil de différenciation marchande permettant la construction d'une gamme complète de fromages. Il ne constitue pas la façon principale de produire et de commercialiser un fromage produit localement. Les autres façons de faire, supérieures en termes de volumes produits, ne sont pas dépendantes des façons de faire les laits et entraînent donc dans leur sillage leur disqualification. Cela se traduit dans la construction artificielle du prix des laits, dans une faible différenciation entre laits AOP et laits non AOP. De plus, si l'outil AOP doit constituer le cœur de chaque filière (sous la pression des éleveurs pyrénéens), alors il doit se plier à la construction industrielle du marché, quitte à s'éloigner de critères établis de typicité :

« Si aujourd'hui les petites tommettes se vendent bien mais qu'elles ne rentrent pas dans le cahier des charges, qu'est ce qu'il faut faire ? Se priver de ce marché pour que quelqu'un d'autre le prenne ? Eh bien non. » (M., employée de l'IP64, 2013)

En Corse et en Pyrénées-Atlantiques, les produits sous AOP ne sont donc pas vecteurs d'une valorisation significative des fromages. Au contraire, le prix de vente du fromage sous AOC est inférieur à la moyenne du prix de vente du « Pur Brebis Pyrénées » (écart d'environ 2F/Kg en 1998)³⁵. « *Le prix de vente moyen des fromages sous AOC Ossau-Iraty fait chuter le prix de vente moyen de l'ensemble des fromages de brebis du département.* » (Corouge, 2002 ; p98). Certains producteurs vont jusqu'à vendre le fromage sous AOC à 60F/kg. Par ailleurs, une étude menée auprès des chefs de rayon des GMS a permis de mieux connaître la renommée des fromages du département. Ainsi, le produit le plus cité est Etorki (32%), avant l'Ossau-Iraty (18%). Ce constat démontre la prédominance des laiteries de type industriel à dire ce qu'est la qualité du fromage, et leur tendance à miser sur la mise en valeur de leur propre produit, plutôt que sur une AOC. En l'occurrence, cette logique leur permet une captation supérieure de la valeur ajoutée : le produit marché jouit de la réputation collective liée à un lieu et à un signe de qualité, mais il n'est pas inscrit dans des exigences coûteuses de production.

Nous aboutissons finalement à une incohérence fondamentale des systèmes productifs qui nous intéressent : l'inadéquation entre pratiques productives, représentation du caractère territorial des fromages et pratiques de commercialisation. Dans de telles circonstances, il nous semble ainsi que l'image foncièrement bénéfique des territoires productifs constitue l'un des verrous à la valorisation partagée des produits fromagers.

³⁵ En 1997, le prix moyen de vente du Pur brebis Pyrénées est de 83,08F/kg, celui de l'AOC est de 79,53F/kg. En 1998, le prix moyen de vente du Pur brebis Pyrénées est de 84,43F/Kg, celui de l'AOC est de 82,08F/KG.

2.3.2. JUSTIFICATION PAR LA TRADITION ET ENRACINEMENT

Nous adressons ici la justification par la tradition comme un rapport spécifique au passé et aux pratiques antérieures justifiant des pratiques productives et commerciales actuelles. Elle ne concerne pas seulement les fromages, qu'ils soient sous AOC ou non. Comme nous le verrons dans le chapitre suivant, puis en discussion, ce registre de justification autorise la dérive des pratiques d'élevage et de transformation et peut être lié à la non-durabilité des systèmes. En ce sens, il peut être assimilé à ce que Debarbieux (2014) dénomme l'enracinement. La justification par la seule tradition relève d'une surestimation des pratiques du passé, qui peut justifier une non-remise en cause des pratiques actuelles : transmises par les anciens, elles ont surmonté l'épreuve du temps et restent aujourd'hui pertinentes. Ces pratiques ont pourtant évolué : les producteurs se sont équipés (machine à traire), ils ont adopté de nouvelles techniques (usages de ferments, achat de présure commerciale), ils ont intensifié leur conduite d'élevage. Ces changements bousculent l'équilibre complexe de la fabrication fromagère et de la commercialisation ; ils appellent au remaniement, à l'adaptation des savoirs locaux.

Si la tradition n'a jamais été figée, la construction d'une capacité à en être détenteur, d'une légitimité à dire ce qu'elle est pose la question des pratiques actuelles opérées par le collectif en question. Derrière cette revendication, ce sont autant la volonté des acteurs des dits collectifs de conserver la légitimité de produire des produits identitaires, que leur souhait de voir ces fromages perdurer dans le temps qui sont en jeu. Se référant ainsi à la nécessité de protéger un bien patrimonial, les acteurs locaux, quels qu'ils soient, s'inscrivent dans la nécessité d'en sélectionner et codifier les pratiques qu'ils jugent essentielles. Il s'agit, dès lors, selon cet axe commun défini, de désigner ce qui est acceptable et ce qui ne l'est pas, de faire la distinction entre cadre commun et déviations. Aujourd'hui pourtant, à l'échelle des systèmes productifs, cette codification reste pour le moins partielle.

Ohl (2007) met en avant, au sujet du fromage de Calenzana, que la définition succincte de ce fromage (un fromage de brebis ou de chèvre localisé en Balagne) vise plus à identifier un patrimoine qu'un produit. Elle permet de passer sous silence un certain nombre d'évolutions qui ont eu lieu concernant le fromage : le réarrangement de l'emploi du temps dû à l'intégration de l'affinage par l'éleveur, et donc la réduction du temps d'affinage, sa simplification (nombre de manipulations) ainsi que la simplification de la conduite des animaux... l'adoption de critères de qualité fondés sur l'évolution des goûts des consommateurs et la disparition progressive des usagers amateurs du fromage (lissage du goût).

L'absence de codification joue sur les conditions de commercialisation des produits et sur la nature des échanges réalisés en producteurs et consommateurs. Bien que les consommateurs et les usages de consommation aient évolué au cours du temps, « *la désignation du produit est générique* (« *le fromage d'estives* », « *le fromage de brebis* », « *le fromage de printemps* »). *Le produit forme un « en soi », sans référence extérieure à la sphère domestique.* » (Sorba et al., 2004). Ces dénominations et l'auto-référencement des producteurs à la qualité de leur produit (Casabianca et al., 1994) autorisent finalement l'évolution de la nature des prescriptions opérées par les consommateurs : ainsi pour se conformer à ces nouvelles

exigences, les éleveurs tendent à adopter des pratiques relevant de la standardisation des produits : petit format, affinage court, pâte souple, etc. (Sorba et al., 2004). Ainsi présenté, l'auto-référencement de la qualité constitue un verrou à la construction de repères collectifs, ceci d'autant plus, que ces logiques de fonctionnement restent rémunératrices et n'incitent pas à l'engagement dans une forme d'action collective (Prost et al., 1994 ; Sainte Marie et Casabianca, 1995 ;1998). Pour autant, la justification par la tradition ne conduit pas systématiquement à la production de fromages de qualité (sanitaire, organoleptique) (Bouche et al., 2006). Plusieurs enquêtés rapportent que certains éleveurs jettent des lots de fromages entiers à cause de défauts, des gonflements notamment. Autrement dit, le réinvestissement des pratiques traditionnelles n'a pas été fait entièrement, l'hybridation entre techniques exogènes et savoir locaux n'a pas fait l'objet d'une réflexion aboutie et partagée, ce qui conduit à un système de production fragile.

Sur le même registre, en Béarn, l'évolution des pratiques de fabrication n'a pas fait l'objet d'une formalisation. Qu'en est-il de la rémanence des pratiques traditionnelles ? De leur aménagement avec des techniques plus modernes ? L'évolution des pratiques de commercialisation est aussi en jeu. Il est établi que la production fromagère béarnaise est ancienne, et qu'elle a été construite avec le métier d'affineur privé. Cette division du travail n'est pas remise en cause, mais les affineurs ne sont plus très nombreux et les volumes de fromage produits ont considérablement augmenté. En effet, de la même manière que les éleveurs livreurs ont progressivement augmenté leur volume de production, les éleveurs fermiers ont eux-mêmes augmenté leur volume de fromages produits, sans pour autant travailler sur leur valorisation. Aujourd'hui, de nombreux éleveurs vendent leurs produits à des grossistes. Le prix du fromage n'a pas augmenté depuis 30 ans ; certains éleveurs commercialisent leur produit à un prix dérisoire (10-12 euros le kilo pour les producteurs interviewés lors de la foire de Laruns). Ainsi, en Pyrénées-Atlantiques, un différentiel de prix existe entre fromage de printemps et fromage d'estives, issu de la rareté de ce dernier et de sa qualité territoriale et organoleptique supposée supérieure. En Béarn, ce différentiel est plus marqué encore, dans la mesure où le fromage d'estives est vendu par nos enquêtés autour de 18-20 euros le kilo. Cela dit, ce fromage reste foncièrement dépendant de la capacité des éleveurs à valoriser leur production principale (fromage de printemps) le reste de l'année.

Le mouvement de reterritorialisation des fromages n'est pas un phénomène qui va de soi. Comme nous l'avons d'abord développé, l'identification des fromages locaux comme ressources pour le développement d'une activité productive participe à le désancrer du milieu et du cadre social et économique dans lequel il était produit. C'est une distanciation du produit vis-à-vis des façons de le faire qui est opérée, d'autant plus qu'il a lieu dans un contexte de « modernisation » agricole nationale. Acter le caractère territorial d'un tel produit c'est d'abord *le définir* (types, forme, format) avant d'envisager d'en décrire les *façons de le faire*. En l'occurrence, la qualification des pratiques d'élevage est souvent partielle, elle relève d'un choix collectif fort essentiellement impulsé par les éleveurs, et surtout visible dans le cas de l'Ossau-Iraty. Ainsi, les races locales, puis l'alimentation des brebis deviennent progressivement des éléments de spécification des fromages.

Cette qualification en deux temps (définir le produit puis prescrire le processus productif) est opérée par différents collectifs, répondant à des postures socioprofessionnelles et à des territorialités distinctes. Elle autorise *l'éclatement de l'uniformité* instaurée par la période antérieure (désancrage). Cette volonté de spécification des fromages, de renforcement de leur ancrage territorial, entre toutefois *en confrontation avec l'enjeu d'appropriation de sa réputation* (et de captation de la valeur ajoutée ainsi produite). Dans le cas des Pyrénées-Atlantiques, il donne lieu à une distorsion : dans le cadre de l'Ossau-Iraty, la spécification de la conduite d'élevage est en cohérence avec la réputation du fromage, mais la relative lâcheté des critères de transformation (lait thermisé) et les choix de commercialisation (GMS) démontre que ce sont les entreprises de transformation qui conservent la main mise sur la qualité du produit et sa valeur ajoutée, ceci selon un registre industriel, a-territorial. En Corse, cet enjeu donne lieu à une cristallisation des postures de chaque catégorie d'acteur quant à la propriété du fromage, à sa réputation ; il autorise, par le même coup, l'absence de débat de fond sur les conduites d'élevage, dont le caractère « pastoral », emblématique des élevages insulaires, périclité.

Les différentes stratégies d'appropriation de la réputation d'un produit participent à la prolifération de discours de légitimation des acteurs vis-à-vis de la détention de « *la* » tradition ; elles s'appuient sur différents choix de qualification des fromages, sur différents ancrages territoriaux. Si les acteurs eux-mêmes construisent une certaine hiérarchie entre ces qualifications, nous ne pouvons nous plier aussi facilement à l'exercice sans faire preuve d'un jugement de valeur. Nous avons toutefois mis en évidence des risques dont les acteurs de chaque système productif doivent prendre conscience (banalisation et enracinement) ; ils touchent à l'enjeu de *durabilité de l'activité productive*. Ils nous poussent à aller plus loin dans la compréhension de l'évolution des ressources productives, particulièrement les laits, les races locales et les ressources fourragères. *Dans quelle mesure l'ancrage territorial des fromages influent les conditions de sa production ?* On conçoit bien la diversité des qualifications fromagères à l'œuvre, mais elles restent souvent relatives au produit lui-même. Or, la mise en tension entre « modernité » et tradition, entre techniques exogènes et savoirs locaux est aussi à traiter dans le cas des conduites d'élevage. L'enjeu de durabilité est à aborder dans la capacité d'une telle activité d'élevage à être en cohérence avec le milieu et avec les enjeux sociaux et économiques des territoires productifs.

CHAPITRE IX : ÉVOLUTION DES RESSOURCES PRODUCTIVES SIGNIFICATIVES

La diversité des fromages témoigne de la diversité des pratiques et de la multiplicité des ancrages territoriaux. Les différents ancrages que nous avons étudiés (Chapitre VIII) ne se traduisent pas nécessairement en un renforcement du lien des fromages au lieu. Comme nous l'avons développé précédemment, il s'agit généralement de qualifications partielles, répondant principalement à un enjeu de différenciation marchande et/ou socioprofessionnelle. Dans ce cadre, la qualification territoriale des fromages tient d'abord de l'acte fromager *puis* de la qualification des ressources participant à leur production. Quelles en sont les conséquences sur l'évolution des ressources productives significatives¹ ? Font-elles l'objet d'une forme de spécification ?

L'intérêt des ressources productives est d'en saisir l'évolution à travers des éléments tangibles. Au-delà du processus de spécification d'un objet, il s'agira par ailleurs de comprendre quelle finalité est adossée à l'objet ; autrement dit dans quelle mesure l'herbe, la race ou le lait font ressource ? Si oui, pour qui ? Dans quel cadre ? L'intérêt de nous pencher particulièrement sur les ressources significatives est qu'elles ont été identifiées par les acteurs eux-mêmes au cours de la trajectoire de développement de leur système productif (Chapitre V). Dans ce cadre, elles font l'objet d'une double identification : l'une liée à leurs caractéristiques propres ; l'autre sous l'effet de leur incorporation dans la qualification des fromages. Il s'agit donc d'identifier comment elles sont caractérisées vis-à-vis de la filière et de l'activité productive et vis-à-vis du territoire. Faisant l'objet de différents processus de qualification, nous sommes aussi en mesure d'appréhender les divergences de trajectoires et d'intérêts dans la mobilisation et la valorisation d'une même ressource. Nous illustrons ce point à travers les trois ressources qui nous intéressent au sein des systèmes productifs étudiés : les laits (1), les races locales (2) et les ressources herbagères (3). Cet ordre met en évidence l'effet de qualification indirecte opérée des fromages aux ressources naturelles et au milieu, et, au cœur de ce phénomène, l'effet potentiel de dissonance qui se répercute des fromages au milieu. Successivement, ces ressources productives ont été identifiées comme facteurs limitant des systèmes productifs. Elles ont été pensées dans un processus de désancrage, pour répondre à un enjeu de productivité avant de connaître différentes trajectoires de réappropriation et de reterritorialisation, qu'il s'agira, ici, de décortiquer.

¹ Comme nous l'avons abordé dans le Chapitre V, il s'agit d'objets auxquels on attribue un ensemble de caractéristiques et de techniques et qui convergent vers une finalité commune : la production des fromages. Cela dit, tous n'ont pas la même valeur aux yeux des acteurs : certaines ressources deviennent centrales dans les négociations. Leur identification est donc contingente aux épisodes que traversent les systèmes productifs (notamment les crises et conflits qui les mettent particulièrement en lumière).

1. REDONNER DE L'IMPORTANCE AU LAIT

COMME EXPRESSION TERRITORIALE, UN ENJEU RECENT

Le lait est le maillon central dans la fabrication du fromage, c'est l'élément qui peut permettre une traduction des conduites d'élevage dans celui-ci, dans sa qualité organoleptique. C'est un mécanisme bien connu des éleveurs enquêtés qui rappellent par ailleurs le goût de réglisse si typique des fromages béarnais produits en estives, permis par la flore montagnarde. En ce sens, attribuer une valeur territoriale au lait, c'est se référer à ce rôle de traduction des pratiques d'élevage par le goût. Cette propriété du lait, comme médiateur entre pratiques d'élevage et goût des fromages est toutefois une question récente au sein des bassins de production (*figures 77 et 78*), notamment soulevée par la mobilisation du lait cru. En réalité, la problématique de l'ancrage du lait traverse l'époque qui nous intéresse, à travers la relocalisation des débouchés (1.1), puis à travers les enjeux de qualité intrinsèque du lait (1.2). Cela dit, rapidement, le débat se cristallise autour de l'enjeu de la provenance (1.3), dans un contexte où les approvisionnements extérieurs sont fortement débattus.

1.1.D'UN PRODUIT FINI A UNE MATIERE PREMIERE

1.1.1. T0 : LE LAIT, PRODUIT FINI DES ASSOCIATS

La richesse du lait est un facteur de rémunération du lait dans le système Roquefort. Elle conditionne le rendement fromager et donc le prix du lait. Elle est par ailleurs inscrite dans un ensemble de règles logistiques (ramassage quotidien) et de normes d'équipements (bidon et flanelle) (*encadré 29*). Le lait est le produit fini des associés : la fabrication fromagère est le fait d'une entreprise extérieure (certes réputée). Dans ce cadre, les éleveurs rencontrés présentent une certaine fierté vis-à-vis de leur production, compte tenu de la qualité sanitaire (Pyrénées-Atlantiques) ou de la richesse du lait (Corse).

Encadré 29 : E. se souvient de l'époque où Alric ramassait le lait chez lui. C'était une affaire de famille : « *Nous c'était Alric, moi j'ai toujours eu ici des carnets de lait de mon grand-père. Tu voyais en 1929-1930. Ils étaient à 8 litres, 10 litres. C'était ça* ». Il se rappelle de la politique de l'entreprise vis-à-vis de la qualité sanitaire du lait : les gérants étaient stricts, et tout était mis en œuvre pour obtenir du lait de bonne qualité : les bidons de lait étaient nettoyés quotidiennement par l'entreprise ; en cas de problème, ils se déplaçaient pour contribuer à le régler. « *Il nous avait appris à faire du lait de qualité, parce que c'était une laiterie très stricte, par rapport à Société. Même à Chaumes, ils avaient été étonnés, parce qu'on était habitué. Bon, il n'y avait pas les cellules et tout ça, mais c'était la propreté du lait. (...) S'il y avait quelque chose qui n'allait pas, il se déplaçait. Il avait une sonde, il mettait un petit filtre, et je me rappelle, on avait honte quand le filtre était noir.* ». Ce système contribue à ce que les éleveurs éprouvent une certaine fierté dans le lait qu'ils produisent ; ils l'associent à une qualité supérieure du fromage ainsi fabriqué : « *D'ailleurs même le Roquefort qu'il faisait, il était meilleur. Ils étaient fiers hein !* »

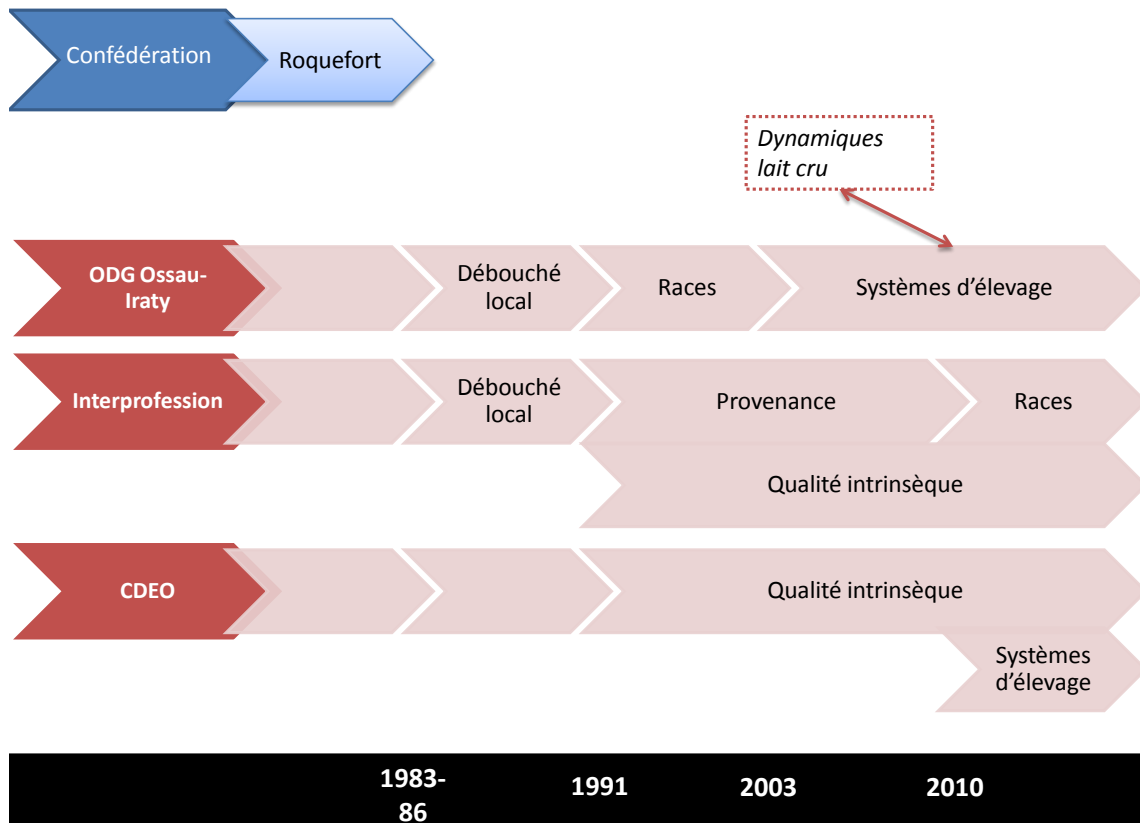


Figure 77: évolution de la qualification du lait en Pyrénées-Atlantiques

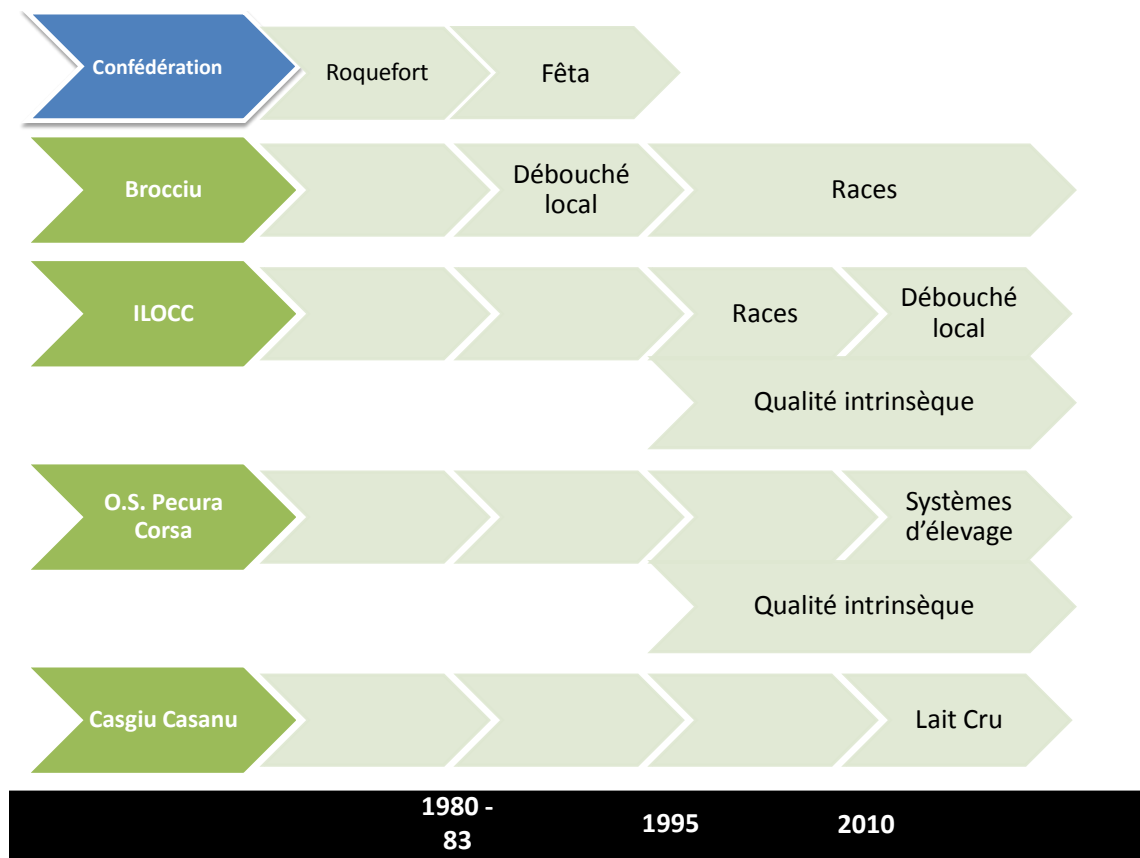


Figure 78: évolution de la qualification du lait en Corse

La question du rendement fromager n'est pas anodine, car elle remplit un rôle de mythification du lait, particulièrement visible en Corse : associé à une richesse importante (matière grasse), le lait corse est considéré comme le meilleur du bassin de production roquefortais et les pains blancs, sur-côtés, sont envoyés à destination des États-Unis, le marché le plus exigeant. C'est dans ce même cadre qu'une représentation commune est créée : le lait corse participe à la production du Roquefort destinés au marché américain. Si cette affirmation a été réfutée par un ancien employé de Société des Caves, elle est partagée par un grand nombre d'enquêtés et nourrit un imaginaire collectif sur la qualité de la production insulaire.

1.1.2. RECONFIGURATION DU BASSIN DE PRODUCTION – CHANGEMENT DES CRITERES DE QUALIFICATION DU LAIT

Le lait des bassins de production change de nature lorsqu'il ne sert plus à la fabrication de Roquefort. Le lait garde une valeur aux yeux des hommes, étant partie prenante du système roquefortais ; mais, il ne constitue plus un produit fini, c'est une matière première dont la transformation peut donner lieu à tous types de fromages. Il s'agit de s'orienter vers la fabrication de fromage local. Le lait synthétise alors le projet d'autonomie des bassins de production, de constitution d'un débouché local². Le caractère territorial du lait est assuré par les hommes qui le font d'une part, par la nature du débouché d'autre part.

« Le problème du lait était posé, on s'était engagé, on avait des troupeaux, on ne savait plus ce qu'on allait en faire. On faisait un peu de fromage à la maison, dans des conditions pas possibles. Ils avaient fermé la laiterie de Corte. (...) On avait des planches pour cailler, des moules à fromage etc. Et on décide de rassembler tout ça, de descendre tout ça dans la laiterie de Roquefort et d'occuper cette laiterie qui était désormais vide. (...) Donc on fait une occupation d'une laiterie de roquefort et on amène tout et on décide de créer notre coopérative à partir de ce lieu. » (L., ancien président de la coopérative de Corte, 2013).

1.2. DU LAIT BLANC AUX STANDARDS INDUSTRIELS

Du fait des reconfigurations massives au sein des bassins laitiers, d'un système productif en reconstruction (développement d'un marché propre), le lait devient une manne convoitée en tant que matière première. C'est une commodité circulante au sein de frontières données (tant dans l'approvisionnement pour les laiteries que dans le débouché, local). La qualification du lait comme blanc permet de construire un ensemble de repères sur la valeur industrielle et marchande du lait³. Elle s'inscrit dans un mouvement de standardisation des pratiques de transformation, qui suppose une maîtrise de la matière première, un contrôle (tant que faire se peut) de son caractère vivant (thermisation), une régulation de sa composition (filtration), etc.

Pour certains acteurs, cela permet de constituer un registre de justifications autour des conditions de sa production, notamment de sa saisonnalité. En Corse, l'allongement progressif de la saison de production est un phénomène ancien, dû à l'implantation et aux incitations de

² Cela dit, la relocalisation des débouchés ne se fait pas en une seule fois. Ce contexte justifie une période de réorientation massive des laits vers la fabrication de Fêta, produit de diversification, ou vers un fromage de type sarde en Pyrénées-Atlantiques.

³ Ce changement de registre touche aussi le lait de chèvre en Corse, du fait de son intégration dans la logique de livraison du lait (vente de matière première).

l’institution Roquefort. Ainsi, dans les années 1960, un ancien salarié de Société des Caves dit travailler sans discontinuités du 1^{er} octobre au 14 juillet, ce qui situe la période de production à peu près à la même période. Elle a peu évolué depuis, si ce n’est l’affirmation d’une production précoce en plaine⁴. En Pyrénées-Atlantiques, avec la vague de « modernisation » et l’allongement des périodes de collecte des laiteries, les éleveurs ont commencé la production plus tôt (novembre-décembre), et à la clore plus tard (juin-août), quitte à retarder la montée en estives (*figure 79*).

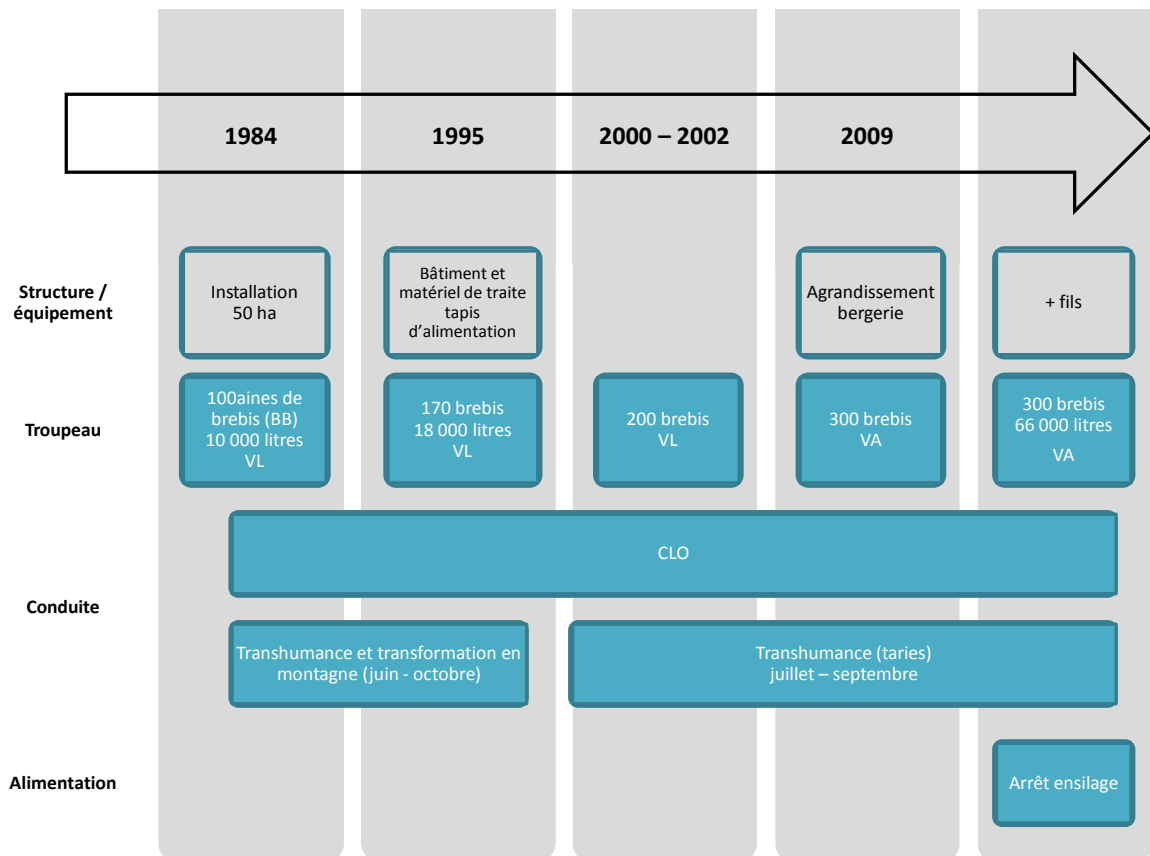


Figure 79: représentation schématique de la trajectoire d’exploitation de L. (2015)

Comme tous les éleveurs du département, L. a allongé sa période de traite. C’est un facteur d’augmentation de la production. L. élève un troupeau de 300 brebis Basco-Béarnaise qu’il traite du 20 novembre à fin juin. Il a avancé sa mise-bas d’un mois ; de même, il a retardé d’un mois la fin de la campagne laitière.

Dans un contexte de modernisation de l’agriculture, on assiste aussi à une standardisation de la collecte du lait (mise en œuvre du ramassage) qui suppose, par ailleurs, l’homogénéisation de la qualité des laits à la ferme. En Pyrénées-Atlantiques, l’implantation de nouveaux industriels participe à instaurer de nouvelles règles issues du modèle bovin laitier : implantation du froid à la ferme (tank à lait), ramassage tous les deux jours, et finalement paiement à la qualité, non plus seulement selon le registre de la richesse et de la « propreté » (absence de corps étrangers, lait qui n’a pas tourné), mais selon celui des standards d’hygiène (taux de germes, coliformes). Cette évolution est accompagnée par l’UPRA des races ovines des Pyrénées-Atlantiques, travaillant d’abord sur la quantité puis sur la richesse du lait

⁴ Notons toutefois l’existence de nuances régionales : la production laitière débute en décembre dans l’intérieur de l’île et au sud, elle est plus précoce sur le littoral (octobre – novembre) (Lacombe, 2015).

(années 1990) et sur le nombre de cellules (en cours). La qualité intrinsèque du lait est particulièrement prégnante en Pyrénées-Atlantiques, qualité dont le registre s'inscrit bien dans le style industriel du bassin de production et de ses institutions (Ossau-Iraty et Interprofession). Elle est moins visible en Corse où les acteurs s'accommodent de cette nécessité réglementaire plus qu'ils n'y adhèrent⁵ (*encadré 30*). Comme nous l'avons vu précédemment⁶, le laxisme sur la qualité du lait constitue pour chaque laiterie un moyen de conserver ses éleveurs. De fait, aujourd'hui, la qualité des laits corses est généralement qualifiée de médiocre.

Encadré 30 : Le **Paiement du lait à qualité en Corse** fonctionne sur une grille interprofessionnelle simple (germes et coliformes) datant de 1998 ; il est ensuite appliqué différemment dans chaque laiterie (Champeaux, 2015 ; Chartier, 2016). Parmi les laiteries enquêtées, certaines (2) encadrent les prix une fois la grille appliquée : il y a un prix plancher et un prix plafond. D'autres bonifient le prix avec des critères supplémentaires (3). Ces critères ne sont pas nécessairement liés à la qualité du lait mais peuvent concerner la relation avec l'éleveur (prime de fidélité) ou d'autres conditions de production (précocité, volume livré) (2 laiteries concernées).

Se focaliser sur les qualités intrinsèques du lait selon une approche industrielle ou marchande de la matière première est un choix dont les conséquences relèvent de la poursuite de l'intensification des pratiques, jusqu'à atteindre un point de non retour. C'est aujourd'hui le cas au sein des deux bassins de production, les choix des éleveurs (et des transformateurs) et le contexte participant à figer un certain lien entre le lait et les conditions territoriales de production.

1.3. ENTRE TYPICITE ET PROVENANCE, MON CŒUR BALANCE

1.3.1. LA PROVENANCE OU LA COHESION D'UN BASSIN DE PRODUCTION HOMOGENE

Le lait répond à deux distinctions majeures :

- Lait local / lait extérieur, distinction permise et gérée par l'interprofession en Pyrénées-Atlantiques et reconnue en Corse, mais ne faisant pas l'objet d'une gestion collective.
- Lait AOC / lait non AOC, différence assurée par l'AOC Ossau Iraty, mais n'existant pas en Corse (tous les laits locaux sont AOC). Dans ce dernier cas, le lait qui n'est pas AOC ne peut venir que d'ailleurs, mécanisme qui renforce la représentation de supériorité du lait d'ici vis-à-vis du lait d'ailleurs.

➤ *Lait d'ici / lait d'ailleurs*

La provenance est un enjeu aujourd'hui, et ce pour deux raisons : i) les activités d'approvisionnement en lait extérieur alimentent le débat, il s'agit de trouver des solutions pour les éleveurs afin de conserver la garantie d'être collectés⁷ ; ii) la provenance du lait est

⁵ Une veille a cependant été mise en place par l'UPRA et l'ILOCC vis-à-vis de l'évolution de la richesse du lait (suivi des résultats d'analyse des éleveurs livreurs).

⁶ Chapitres IV et VII.

⁷ L'interprofession participe à la stabilisation de cette question par plusieurs mesures : la gestion transparente des volumes importés en Pyrénées-Atlantiques (1994), l'obligation de préférence locale pour les achats de lait (2010 en Pyrénées-Atlantiques, accord tacite en Corse).

un argument essentiel chez plusieurs catégories d'acteurs (éleveurs de Lacaune, éleveurs de plaine orientale ; transformateurs) pour justifier l'orientation de leur activité productive (choix de race, productivité, saisonnalité). Il s'agit donc bien de se qualifier vis-à-vis d'un ailleurs, qualification qui permet de ne pas se pencher sur les modalités de production du lait.

L'accord sur la préférence locale des entreprises pour l'achat de lait en Pyrénées-Atlantiques ou l'accord des entreprises pour la collecte de tout producteur (associé à la faiblesse des attentes sur la qualité du lait) en Corse participent à la constitution d'aire de collecte et de systèmes d'échange de lait qui homogénéisent artificiellement la ressource. Entre AOC et non AOC, entre systèmes d'élevage, entre plaine et montagne, la qualification de la ressource est la même : c'est du lait d'*ici*, du lait de Corse, du lait des Pyrénées-Atlantiques. Dans un contexte tendu de sous-production en Corse, l'accès au lait, qualifié « d'or blanc » par un fromager, est essentiel et prend le pas sur toute autre forme de qualification ; il a une traduction marchande chez certains transformateurs et devient donc un argument de vente (figure 80).



Figure 80: prospectus présentant la gamme « Casanu », fromages réalisés avec du lait corse

La gamme met en avant la provenance du lait comme argument de vente (Garanti 100% Corse), mais cet attribut ne présume rien de la façon dont est produit le lait.

« J'ai l'habitude de dire qu'on est en train de se partager quelque chose qui ressemble au marché de la Langouste, elle est chère parce qu'elle est rare et elle est rare parce qu'elle est chère. Donc le prix du lait est monté, la conjoncture était très bonne et c'est vrai qu'on avait tendance à se vendre au plus offrant en septembre. Il y avait des gens qui étaient plus stables dans leur tête, et dans leurs épargnes et d'autres gens qui disaient « pourquoi vendre le lait aujourd'hui à 1euro quand je peux le vendre à 1euro 15 ? » » (M., éleveur livreur corse, 2013)

Cette situation convient autant à certains transformateurs qu'à certains apporteurs qui voient dans cette situation un moyen de conserver un prix élevé du lait sans pour autant faire un effort sur la qualité de la matière première commercialisée. Cela peut être dû à la rareté structurelle comme en Corse, ou à une rareté instituée comme en Pyrénées-Atlantiques. Dans ce dernier cas, l'obligation de préférence locale pousse les entreprises à collecter le lait, en premier lieu, dans le département. Compte tenu de la construction du prix du lait, du fait de l'établissement d'une frontière dans sa collecte, aujourd'hui, le lait des élevages non AOP est survalorisé, comparativement au lait, de qualité équivalente, produit hors du département. Ce même registre de justification assoit l'étalement de la collecte dans le temps et la mise en œuvre d'incitations à la production par certaines fromageries (primes de précocité ou saisonnalité du prix comme en lait de vache, primes de technicité...), en Corse comme en Pyrénées-Atlantiques. Il s'agit d'optimiser le fonctionnement des équipements, tant en termes de volumes traités quotidiennement qu'en termes de durée d'ouverture des laiteries.

« Vous avez vos équipements, vos caves, votre stock qui sont basés, enfin qui sont créés en fonction de ce volume. Et vous en faites quoi le reste de l'année ? Donc on a tout intérêt à aplanir, d'autant plus quand on n'est pas tenu par une AOP, des durées d'affinage, etc. C'est pour ça que nous sommes nous à la recherche d'un approvisionnement le plus régulier possible. Même des gens qui fabriquent de l'AOP ici, sont sensibles à ces problèmes de pointes. Et certains nous ont suivis dans la dessaisonalisation du prix. » (C., fromager, Pyrénées-Atlantiques, 2015)

Au sein des deux bassins de production, la mise en œuvre de ce type de qualification du lait participe à la disqualification des conduites ne se pliant pas aux critères établis, généralement en termes de productivité et donc d'usage de l'espace et de pratiques d'alimentation. Sur ce registre, le groupement des producteurs de Roquefort (GPS) a mis en place un service de fourniture d'aliments, en partenariat avec une entreprise spécialisée (Sanders). Les éleveurs peuvent bénéficier d'un appui technique réalisé par l'entreprise, pour établir la ration à donner aux brebis. Ce service répond au besoin des éleveurs de produire à moindre coût. Il s'inscrit dans une logique productiviste, bien accueillie dans un contexte de sous-production. Compte tenu de la situation actuelle, ce type d'initiative pourrait constituer le modèle de production dominant au sein des institutions du système (AOP Brocciu, ILOCC).

➤ *Lait AOC / lait non AOC*

En Corse, cette distinction n'existe pas, renforçant et instituant par ailleurs l'idée que tous les laits corses sont équivalents⁸.

« Vous savez combien il y a de gens à jour à l'AOC Brocciu ? Il y a 35 fermiers qui payent les cotisations. Combien de laitiers payent leur cotisation ? Je n'en sais rien, probablement tous. Quant aux apporteurs, dont je fais partie, on est tous à jour parce que c'est les laitiers qui payent pour nous. On ne paye pas de cotisation, ce sont les laitiers qui prennent une cotisation à hauteur d'un centime sur le litre de lait. Ce qui fait dire que tous les apporteurs sont adhérents à l'AOC Brocciu. » (F., éleveur livreur, 2014)

⁸ Ce constat est partagé avec la fabrication fermière. Rappelons que si un producteur n'adhère pas à l'AOP Brocciu, ce n'est pas parce qu'il ne remplit pas les conditions nécessaires, mais par choix politique ou par manque d'information.

En Pyrénées-Atlantiques, l'AOC Ossau Iraty a été modifiée (décret de 2007) participant à l'augmentation des exigences vis-à-vis de la production laitière et contribuant à une définition plus cadrée de son lien au territoire : l'alimentation est règlementée (durée cumulée minimale de pâture, seuil de complémentation, interdiction des aliments complets, interdiction de l'usage de fourrages fermentés à partir de 2018), également la productivité des animaux doit être maîtrisée (limitée à 300 litres par brebis adulte par campagne), etc. Ce choix de modification du cahier des charges s'inscrit à contre-courant des prescriptions mises en œuvre par les laiteries. Si la restriction du cahier des charges permet une traduction transparente des pratiques emblématiques dans la qualification marchande des fromages (image), elle n'a qu'une traduction partielle au niveau du système productif. Cette situation révèle un phénomène commun aux deux bassins de production : la dissociation entre laits et fromages conduit à une banalisation des laits pilotée par l'aval.

De nombreux éleveurs (quel que soit leur système de production) définissent un bon lait typique comme suit : un lait fait avec soin par des races locales et produits principalement par la pâture. Cela dit, les choix productifs et économiques répondent à d'autres impératifs (autonomie fourragère, revenu). Ces conditions de production, typicité, rémunération et autonomie ne sont pourtant pas antinomiques, mais le revenu et l'autonomie fourragère prennent le pas sur les autres critères. Cette orientation est par ailleurs renforcée par l'idée largement partagée que la spécificité des lieux de production du lait, celle de la main de l'éleveur ne peuvent être reconnues avec la pratique des laits de mélange.

Au sein d'un modèle « teinté » de productivisme, les races locales constituent finalement le critère nécessaire et suffisant pour asseoir l'ancrage territorial de la production laitière. C'est ce que les AOP existantes garantissent. Les éleveurs sont confortés dans cette représentation à travers la rémunération du lait : l'AOP permet une différenciation de 60 euros minimum les 1000 litres, la grille de paiement à la qualité est une grille d'évaluation standard basée sur des critères technologiques partagés par tous les laits (*annexe 30*). Ce système de collecte et de rémunération du lait permet de gommer toute distinction possible entre les systèmes d'élevage, l'évaluation du lait reposant par ailleurs sur une grille standard de qualité du lait, dont la construction est déconnectée de la qualité des fromages (en dehors de problématiques de rendements). Cette construction de la qualité est associée à des pratiques de fabrication confortant l'homogénéité des laits : la thermisation principalement, la filtration mais aussi l'usage de ferments lactiques locaux, considérés comme une ressource palliative à la distanciation entre qualité des laits et qualité des fromages. Ce sont pourtant ces mêmes pratiques qui instaurent une équivalence de façade entre lait d'ici et lait extérieur.

Dans un contexte où la majorité des éleveurs livreurs sont adhérents à l'AOP Ossau-Iraty et à l'AOP Brocciu, cette construction dichotomique du lait est le vecteur d'une relative cohésion socio-économique au sein des systèmes productifs. Dans les faits, le lait Ossau-Iraty est peu valorisé et aucune distinction n'est faite d'un éleveur à un autre, révélant ainsi l'affichage d'un principe d'uniformité, d'homogénéité des laits à l'échelle des laiteries et à l'échelle du bassin (mise en équivalence). De plus, le lait AOP est une matière première surabondante dans le département. La collecte du lait ne dépend donc pas de l'adhésion des éleveurs à

l'AOP Ossau-Iraty (et de l'effort qu'ils fournissent⁹), mais répond à une contrainte logistique (le lait AOP qui servira effectivement à faire du fromage AOP est sélectionné dans une tournée spécifique) ou à une contrainte industrielle (le lait AOP qui servira effectivement à faire du fromage AOP est trié à la laiterie en fonction des besoins en ce type de fromage). Ce système est verrouillé par de forts échanges de lait au sein du bassin pyrénéen qui répondent à une cohérence logistique généralement approuvée (registre industriel permis par la domination des laiteries d'envergure nationale, approuvée par la majorité des autres laiteries et une partie des éleveurs). Finalement, ce même degré de spécification du lait permet d'instaurer une différenciation toute relative dans la rémunération du lait. En toute logique, les laiteries n'ont pas intérêt à rémunérer des laits semblables, sauf si elles peuvent en tirer une valeur ajoutée supplémentaire dans la commercialisation de leur fromage. Or, comme nous l'avons vu dans le chapitre précédent, en Pyrénées-Atlantiques, 1/3 seulement du lait AOCéable est effectivement transformé en Ossau-Iraty ; c'est un élément révélateur de la différenciation existant entre lait AOP et lait non AOP.

➤ *La valeur du lait*

Nous aboutissons ainsi à une incohérence fondamentale : le lait est une matière première, une marchandise dont la valeur est artificiellement construite selon des accords professionnels qui permettent en quelque sorte *d'acheter la paix sociale* et de préserver les « consensus », mais ne sont pas liés à la qualité sanitaire (Corse) ou territoriale (Corse et Pyrénées-Atlantiques).

Ainsi, tous les laits sont mis en équivalence (intérêt des laiteries) et les pratiques d'élevages (dont les ressources productives mobilisées, races et ressources fourragères) n'ont pas de traduction tangible, elles n'ont pas de valeur ; au contraire, les démarches de production territorialisées des laits sont disqualifiées face à une injonction de productivité, d'étalement de la production et de qualité sanitaire univoque. Pourtant, des initiatives émergent et tentent de reconstruire une certaine cohérence entre qualification des laits et qualification des fromages. Elles passent par le lait cru.

« Ça n'a l'air de rien mais c'est le respect de la matière première. La matière première, elle n'a de la valeur que si elle est valorisée dans le produit fini. Et c'est pareil avec le cochon, les melons... La matière première, si elle est basique, si elle n'a pas d'incidence sur le produit transformé, ou si tu peux la remplacer, elle ne prendra pas de la valeur. » (G., fromager, Pyrénées-Atlantiques, 2015)

1.3.2. L'EMERGENCE D'UNE QUALIFICATION DE L'ORIGINE

PAR L'OBJET « LAIT CRU »

La problématique du lait cru est particulièrement intéressante à soulever au sein des deux bassins de production. En Corse, comme en Pyrénées-Atlantiques, le lait cru est un maillon identifié par les producteurs fermiers comme facteur de distinction entre leur production et celle des fromageries (préservation des flores lactiques). Dans ce cadre, il a autant une valeur territoriale qu'une valeur spécifique à une profession, justifiant la hiérarchie entre produit fermier et produit laitier (valeur de la matière première, du savoir-faire d'élevage et de transformation, en plus de la distinction entre *le* lait du berger et *les* « laits de mélange »).

⁹ Cf. Chapitre VII.

L'émergence de dynamiques de valorisation par le lait cru en Pyrénées-Atlantiques et de dossiers de demande d'appellation pour des fromages au lait cru en Corse vise à instaurer le débat sur cet objet, mais selon des modalités différentes. En Pyrénées-Atlantiques, ce choix de valorisation, adossé à des pratiques d'élevage spécifiques (conduite du troupeau, fourrages fermentés interdits ; mais aussi limitation de la productivité laitière et incitation à l'agriculture biologique comme moyens de préserver une conduite traditionnelle), est présenté comme le renforcement complet du lien du fromage au terroir (mise en cohérence des ressources productives).

Dans les deux cas, ce choix est considéré par l'ensemble des acteurs et plus particulièrement les représentants institutionnels comme une activité de niche, ne pouvant être adaptée à une gestion industrielle des volumes et de la qualité des laits¹⁰. L'usage du lait cru suppose en effet la réalisation d'un lourd travail sur les conditions d'élevage, sur la qualité sanitaire du lait et sur la mise en œuvre de sa transformation ; engagement humain et financier que la majorité des laiteries considèrent comme un risque non nécessaire, évitable. En Corse, par ailleurs, la qualité inégale des laits constitue un argument de taille face à cette option de valorisation. La valeur du lait est mise en tension avec une « ressource-substitut » : les ferments lactiques locaux. Telle que présentée, cette proposition de substitution tend à accroître la distance entre conditions de production du lait et transformation. Ces deux pratiques conduiraient à la production de deux produits différents, distinction qui n'est pas assumée comme telle. Un tel évitement peut s'expliquer simplement : dans le contexte actuel, laiteries corses et pyrénéennes n'ont tout bonnement pas d'intérêt à travailler sur une valorisation de leur fromage par le lait cru. Cela consisterait en un coût (et des risques) supplémentaire(s) alors même que les fromages se vendent aujourd'hui très bien¹¹, sans effort supplémentaire à fournir. Autrement dit, ils n'ont pas besoin que le lait gagne en valeur, et qu'il soit donc traité avec plus de soin au cours de la transformation.

En dehors de l'objet lui-même, les critères de production que cette valorisation suppose sont pourtant d'ores et déjà inscrits dans le cahier des charges de l'Ossau-Iraty, ce qui démontre la perméabilité des démarches. Au contraire, en Corse, le rejet du débat sur le lait cru (illustré à la perfection par le double dossier du Vénacais¹²) conduit à l'appropriation du lait cru par les producteurs fermiers (*annexe 31*), sans pour autant donner lieu à un travail spécifique sur les conditions de sa production. Cela participe à la cristallisation de la ressource dans une forme de dichotomie professionnelle symbolique sans déboucher sur des stratégies de valorisation concrètement dissociées. Le lait cru ainsi mobilisé vient asseoir la dichotomie lait d'ici / lait d'ailleurs :

« Est-ce que ça veut dire qu'avoir un produit à base du lait cru, ça garantit l'origine ? *Pour moi oui. Déjà on est en Corse ; c'est le problème du Brocciu. Si on veut le faire avec du lait pasteurisé, ça veut dire autoriser à le faire avec n'importe quel lait parce que s'il est pasteurisé on peut utiliser celui*

¹⁰ Il n'en demeure pas moins qu'en Pyrénées-Atlantiques c'est un secteur en expansion, faisant l'objet d'une forte demande, notamment en AB. En témoigne l'article de Pâtre (27/03/2016) : « L'Ossau-Iraty recherche davantage de lait bio ».

¹¹ D'après l'observatoire interprofessionnel corse, en 2013, les pâtes molles sont commercialisées à 23€/le kilo en moyenne, les pâtes pressées à 22€/environs ; le Brocciu frais, quant à lui, est vendu à 11,50 €/le kilo.

¹² Cf. Chapitre VI.

d'ailleurs. Dans l'Aveyron ils font du bon lait, en Sardaigne aussi. Les pays de l'Est, je ne sais pas ce que vaut leur lait, parce les industriels vont chercher le lait là où il est le moins cher. Donc ça tue aussi les producteurs, parce qu'à un moment donné ils vont s'en passer des producteurs corses. Par contre si on impose le lait cru, ça veut dire qu'un produit haut-de-gamme sera fait avec du lait de Corse, d'une certaine zone, ça veut dire qu'il ne se ballade pas pendant 3 jours dans les camions. »
(C., producteur fermier corse, 2015)

Jusqu'aux années 2000, la ressource « lait » a été essentiellement caractérisée sur la base de critères standards (quantité, qualité sanitaire, richesse, régularité) qui permettent la mise en équivalence de tous les laits, qu'ils soient produits au sein des bassins ou ailleurs. Cette forme de qualification tend à brouiller les frontières établies par les institutions, qu'il s'agisse des critères de production des laits AOP, ou des accords construits au sein des institutions (différenciation dans la rémunération). En effet, ces derniers n'ont pas de traduction productive (aucune distinction n'est faite dans la fabrication des fromages), de traduction organoleptique (l'emploi de la thermisation rompt le lien entre lait et fromage) ou de traduction marchande (les laits participent, sans discrimination aucune, à la fabrication de fromages concurrents exposant une image semblable).

Actuellement, on constate l'émergence et l'assise de dynamiques économiques basées sur l'usage et la mise en valeur du lait cru. A ce jour, cette pratique semble être la seule voie possible d'alignement entre pratiques productives et fromages. Cela dit, en Corse, la ressource « lait cru » constitue aujourd'hui l'objet cristallisant l'opposition socioprofessionnelle entre producteurs fermiers et laiteries, entre opposants syndicaux : l'usage du lait cru semble être le seul moyen d'empêcher la mise en équivalence entre lait d'ici et lait d'ailleurs, le lait cru étant une denrée périssable. En ce sens, son identification et son appropriation ne conduisent pas à un processus de territorialisation du fromage ; il acte un état de fait et ne permet pas l'émergence d'une réflexion sur le lien entre conduites d'élevage et fromages. La spécification des laits est donc partielle et relève encore aujourd'hui d'une dynamique marginal(isée).

2. LA RESSOURCE GENETIQUE,

ENTRE PERFORMANCE LAITIERE ET SPECIFICITE LOCALE

À partir des choix opérés au sein des institutions (UPRA/OS, ODG, IP et CDA), nous pouvons construire la trajectoire des ressources génétiques locales en Pyrénées-Atlantiques (*figure 81*) et en Corse (*figure 82*). Tout d’abord, la ressource génétique fait l’objet d’une reconnaissance officielle participant à remodeler les souches locales selon l’objectif et les représentations des porteurs de projet (2.1). Si les races locales révèlent la persistance d’une forme d’enracinement, les choix opérés sur la sélection des races ainsi reconnues donnent lieu à une forme de désancrage (inadéquation entre pratiques d’élevage et pratiques de sélection, finalité de la ressource productive). Par la suite, ce choix est intégré par les éleveurs du système productif, selon différentes pratiques. La ressource génétique fait l’objet d’un double processus de qualification (2.2). D’une part, elle est inscrite dans une dialectique race locale / race exogène, ce qui conduit à des reconfigurations dans l’utilisation des différentes races locales au sein du système ; d’autre part, les porteurs de projet doivent construire, modeler la race locale pour répondre à des enjeux hétérogènes au sein des systèmes productifs. Il s’agit de questionner l’évolution des ressources génétiques, en regard des systèmes d’élevage dans lesquelles elles s’inscrivent et de leur localisation (montagne) (2.3).

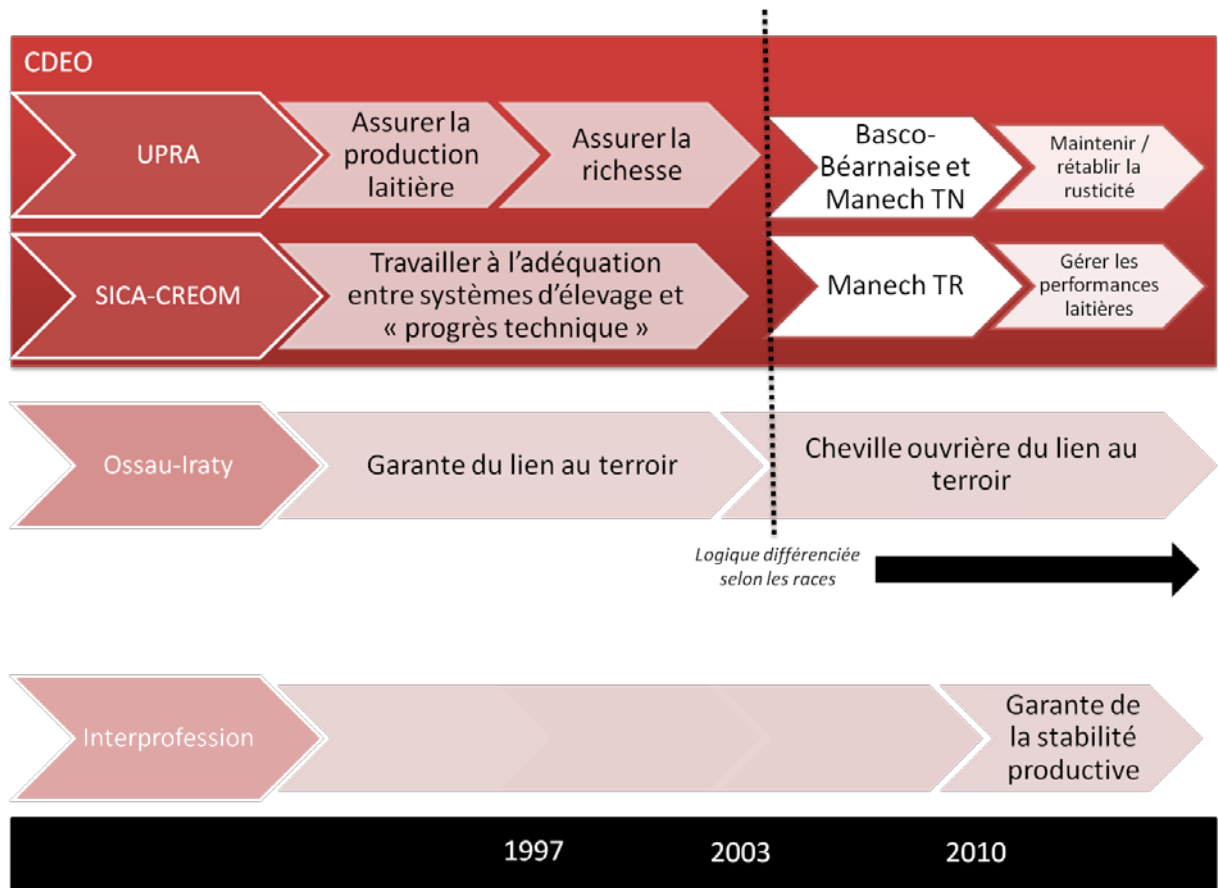


Figure 81: qualification de la ressource génétique par qualification des races locales en Pyrénées-Atlantiques (1980 - 2014)

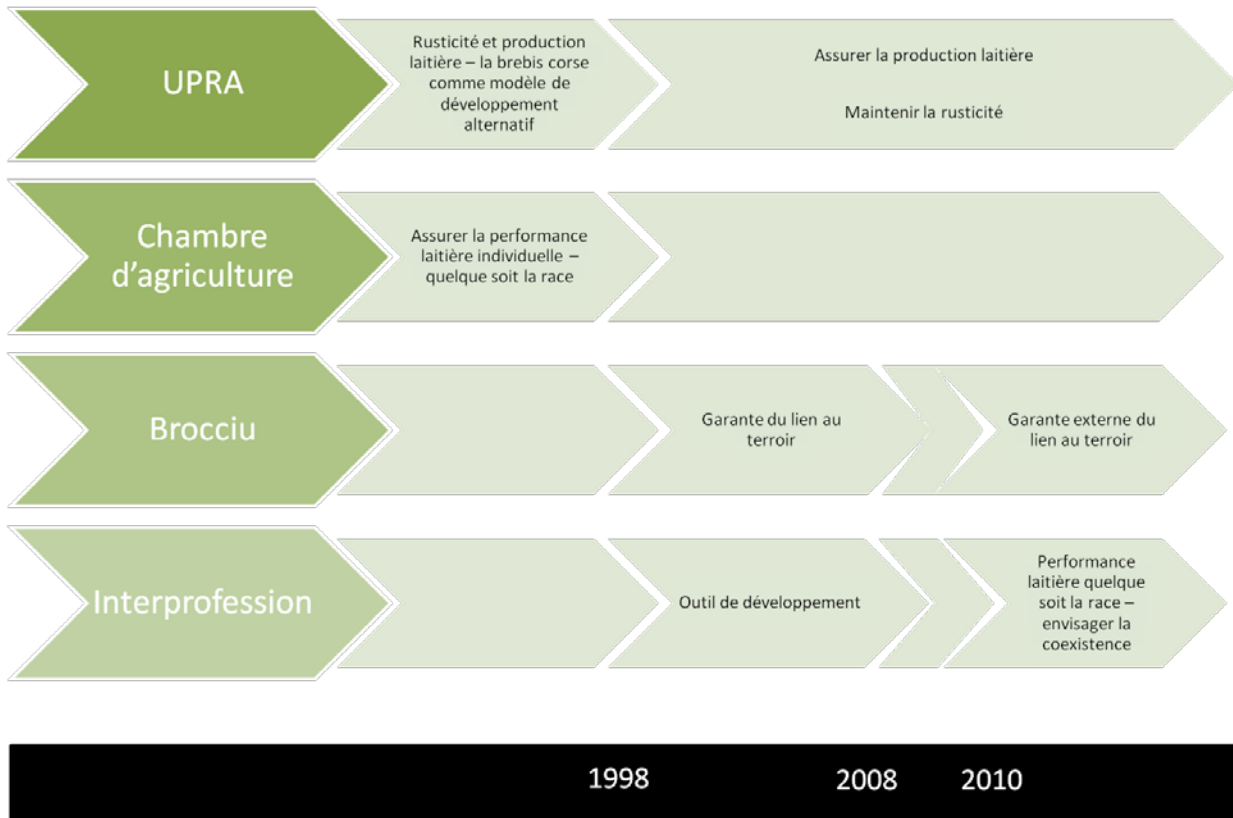


Figure 82: qualification de la ressource génétique par la qualification de la brebis Corse et la mise en regard avec la brebis sarde (1980 - 2014)

2.1. LES RACES LOCALES RECONNUES COMME RESSOURCES PRODUCTIVES

« Eux à l'origine, ils espéraient développer du lait dans les Pyrénées-Atlantiques, pas dans l'Aveyron.

Ah bon ? Eh oui parce que la Manech ou la Béarnaise faisaient à l'époque plus de lait que la Lacaune. Et elles étaient plus facile à traire. (...) La Lacaune n'était pas du tout laitière, à l'origine elle faisait 50 litres. Ici on arrivait à faire 70-80 litres à la même époque. »

(B.-C., éleveur béarnais, 2015)

De la même manière que nos enquêtes nous font apparaître la fierté des acteurs corses vis-à-vis de leur lait, nous observons ce sentiment chez des éleveurs pyrénéens vis-à-vis de leurs brebis de race locale. En fait, la reconnaissance des races locales au sein des systèmes productifs s'inscrit au cœur de deux mouvements concomitants : l'un tient à l'attachement indéniable d'un groupe d'éleveurs aux souches locales, à la nécessité de les préserver et de s'appuyer sur ces dernières pour le développement des systèmes d'élevages¹³ ; l'autre révèle la nature multiple de l'usage de la ressource génétique en interaction avec les potentiels de production (Manech Tête Rousse) et les dynamiques externes de sélection (Frisonne puis Lacaune en Pyrénées-Atlantiques, Sarde en Corse).

La ressource génétique locale dénote d'une forme d'enracinement : elle ne fait pas l'objet d'une formalisation ou d'un travail de caractérisation poussé ; elle s'inscrit dans un ensemble de pratiques sociales et techniques liées à l'activité pastorale. Les brebis sont sélectionnées par les éleveurs par rapport à leur physionomie, leur comportement (grégarité, aptitude à la

¹³ Cf. Chapitre VI.

marche ; une certaine autonomie en Corse aussi) et à leur aptitude laitière (tant pour l'alimentation de l'agneau que pour la production de fromage). En Corse, les reproducteurs sont choisis par chaque éleveur au sein d'un réseau localisé d'échanges, dans lequel la réputation de l'éleveur qui vend son bélier est aussi importante que le bélier lui-même (Vallerand et al., 1994). En Pyrénées-Atlantiques, la montée en estives impose aux éleveurs, transhumant dans la même zone, de coopérer : jusque dans les années 1960, la lutte a lieu en montagne et suppose donc le partage des reproducteurs ; la reproduction et le choix des reproducteurs sont gérés collectivement, selon un éventail de critères d'aptitude de l'animal (Labatut, 2009).

Aborder les souches locales dans leur capacité à produire du lait, c'est les extraire de cet ensemble de pratiques techniques et sociales¹⁴, et les évaluer selon un autre standard : celui du modèle productiviste des années 1960 (Allaire, 1988). Ce changement de perspective ouvre la voie à une requalification des souches locales et à l'évolution en conséquences des pratiques de sélection (dont l'index laitier est emblématique) (Labatut, 2009 ; Vallerand et al., 1994). Cela dit, les éleveurs corses et pyrénéens ont conscience (depuis bien longtemps) de la nécessaire adaptation des animaux aux conditions de production (montagne, climat et conduite). Le compromis entre performance laitière et aptitudes des brebis donne lieu à différentes pratiques d'élevage et de sélection.

➤ *Inscrire les races locales dans une trajectoire de « progrès génétique »*

Le mouvement de désancrage, de construction de nouveaux repères socioéconomiques et productifs tient à la nécessité de construire une activité viable. Dans un contexte de modification profonde de la société, il s'instaure comme une évolution inéluctable liée à la professionnalisation des activités, à leur intégration totale dans une logique marchande. La ressource génétique ainsi reconnue doit servir un projet plus général de développement de l'activité productive selon des critères de rendement et de performance. Il faut toutefois relativiser l'instauration nouvelle de ces critères : elle ne conduit pas nécessairement à un renversement des valeurs liées à la ressource et donc à la mise en marche du « progrès » agricole tel qu'on l'entend. Elle s'inscrit dans un ensemble d'autres attributs rémanents, comme l'adaptation des animaux au milieu. Par ailleurs, la mise en œuvre de la sélection génétique n'engage initialement que les porteurs du projet.

La construction du schéma de sélection consiste à identifier les pratiques d'élevage et de sélection d'alors et à les juger sous un nouveau regard. Il s'agit de leur substituer d'autres pratiques, celles induites par la performance de la sélection génétique. En Pyrénées-Atlantiques, cela déstabilisera les systèmes d'élevage des éleveurs engagés dans une démarche d'amélioration génétique¹⁵.

« Il gardait les brebis de mon père. On transhumait à Laruns et il gardait les brebis. Jusqu'au jour où mon père (...) est entré au contrôle laitier et s'est mis à faire de l'IA. Il lui a dit « Maintenant ces histoires, faire inséminer les brebis, elles vont agneler au mois d'octobre, elles ne vont plus faire de

¹⁴ On retrouve ainsi la même forme de désancrage que pour le fromage (Chapitre VIII).

¹⁵ Comme nous l'avons vu au cours du chapitre VI, les éleveurs engagés dans la démarche se sont très rapidement orientés vers l'application d'outils tels que le contrôle laitier (sans prélèvement en estives) ou l'insémination artificielle (peu adapté à la montée en estives).

lait à la montagne, les brebis tu te les gardes » parce que jusqu'à ce moment là, ces gens-là vivaient avec les brebis des autres l'été. Parce qu'elles mettaient bas tard, elles mettaient bas au printemps et elles faisaient du lait pendant l'estive, donc ils vivaient avec le fromage qu'ils faisaient en estives. Donc si elles mettaient bas en octobre, effectivement l'été elles ne font plus trop de lait ! Donc garder des brebis sans faire de revenu... » (B.C., 2014)

La reconnaissance des races locales implique la construction d'un standard et l'instauration de nouvelles frontières (berceau d'origine). En Corse, la circonscription de la souche locale est simple, délimitée par le littoral¹⁶. En Pyrénées-Atlantiques, par le manque de connaissances accumulées sur les souches pyrénéennes, le choix des éleveurs est porté sur la situation d'alors et fortement conditionné par les éleveurs en présence. Bien que les publications historiques caractérisent ces souches selon trois grands types (Manech Tête Noire, Basquaise et Béarnaise), une formulation alternative est instaurée : sont reconnues la Manech Tête Rousse (80 000 têtes), la Manech Tête Noire (160 000 têtes) et la Basco-béarnaise (87 000 têtes) (Gros, 1970). En Pyrénées-Atlantiques, les animaux font en effet l'objet d'échanges avec le Pays Basque espagnol, le territoire des souches locales étant transfrontalier. C'est d'ailleurs selon cette logique que la brebis tête rousse est de plus en plus présente sur le territoire français. Les races ainsi reconnues ont pour berceau d'origine les Pyrénées-Atlantiques ; la logique transfrontalière disparaît au profit du cadre réglementaire et fonctionnel institué par l'État.

Pendant quelques temps, cette diversité locale n'a pas été reconnue comme condition suffisante à la mise en œuvre de schémas de sélection distincts (on est à une époque où les orientations productivistes sont peu remises en cause). Les critères de sélection suivent la même trajectoire que ceux du schéma de sélection de la race Lacaune (successivement quantité, qualité, mamelle). Or, ces races ainsi reconnues correspondent à des systèmes d'élevage différents, en termes de conduite du troupeau (période de production, usage de la montagne, âge de première mise-bas). De plus, l'inscription de la Manech Tête Rousse dans le registre racial national et les choix de sélection légitiment la volonté d'un groupe d'éleveurs de se spécialiser. Elle permet d'instaurer l'élevage des brebis en dehors des zones traditionnelles de montagne : dans le piémont. Elle inscrit aussi l'activité ovine laitière dans la modernité (c'est-à-dire sur le même registre que l'élevage bovin laitier), comme une activité envisageable (mais la dernière) en zone de montagne, et selon un système de valeur distinct de celui, traditionnel, des élevages de montagne.

« On constate en effet que le plan de sélection se met en place plus rapidement chez les éleveurs dont la conduite du troupeau se rapproche de celle adoptée dans le Rayon de Roquefort. Or un tel système n'est le fait que d'une minorité de bergers pyrénéens, localisés surtout dans les coteaux basques où l'aménagement du foncier et des ressources fourragères durant ces dix dernières années, a permis une évolution importante de la production du lait de brebis vers le modèle intensif du rayon. » (Moraud, 1982 ; p17bis). Les éleveurs de chaque

¹⁶ Jusqu'à preuve du contraire, on peut supposer que, au moment de la reconnaissance de la race, la diversité de la souche ovine corse ne tient pas d'une hétérogénéité spatiale qui aurait pu se traduire par la reconnaissance de plusieurs souches. Par ailleurs, à cette époque, la réputation des brebis de souche locale, tant dans leur physionomie (petite taille) que dans leur capacité productive, est liée à leur localisation, dans l'intérieur de l'île. Autrement dit, les critères de qualification émanent de la « zone montagne ».

rameau ne présentent pas la même sensibilité à la sélection et donc à l'évolution des pratiques d'élevage ; une différenciation commence à s'opérer dans le degré d'intégration de la sélection selon chaque race. « *Beaucoup de troupeaux de Tête Noire, et certains des autres rameaux arrivent difficilement à concilier la transhumance classique avec le schéma de sélection proposé, qui implique le séjour en montagne plus court, une lutte en plaine 1 mois avant le départ, le sevrage précoce des agnelles.* » (UPRA des races ovines laitières des Pyrénées, Assemblée Générale Ordinaire du 28 novembre 1979, rapport moral). La substitution des critères traditionnels par des critères de performance se traduit dans la construction du standard de chaque race. Comme l'a démontré Julie Labatut (2009), la reconnaissance des races locales en Pyrénées-Atlantiques a conduit à la construction d'un standard succinct sur les trois races¹⁷. C'est cet ensemble de changements qui occasionne la faible adhésion des éleveurs au schéma de sélection de la Manech Tête Noire.

➤ *S'orienter vers les races exogènes*

Si la reconnaissance des races locales rend compte d'une volonté d'ancrage des systèmes d'élevage, il n'est pas forcément homogène ni partagé par l'ensemble des éleveurs des systèmes productifs. Particulièrement dans les zones de coteaux et de piémont, où les structures d'exploitation se prêtent à une production plus intensive, la race locale ne fait pas toujours ressource.

« Il n'y avait pas de sélection en race corse. Il est allé en Sardaigne pour essayer d'améliorer la race et la production laitière. Il a acheté des béliers. Il a toujours fait le croisement avec des béliers, jamais des brebis. (...) c'est vrai que ça a amélioré les rendements. Déjà, avoir une salle de traite, les alimenter, ne serait-ce que la ration de la traite du matin et du soir, ça a été un plus au niveau de la race. (...) Mon père a toujours tourné autour de 150 – 160 litres... pratiquement les doigts dans le nez. » (R., éleveur livreur parlant de son père, 2013).

En Corse, ce type de démarche est relativement fréquente (annexe 32) ; elle l'est d'autant plus que les collectifs de gestion des races sont eux-mêmes divisés sur la ressource génétique locale. En effet, le contrôle laitier, réalisé par les chambres d'agriculture, est effectué sans discrimination aucune entre brebis sardes, brebis croisées et brebis corses. Il faut, par ailleurs, rappeler le contexte corse de l'époque : le « marché » des brebis et des béliers de race locale n'est pas institué ; et dans ce cadre la ressource est rare. Ainsi, nous pouvons identifier deux démarches au sein des deux bassins de production : la première est l'orientation simple vers une race exogène plus productive et standardisée (troupeaux sardes, troupeaux Lacaune) ; la seconde est l'expérimentation par le croisement (essais de croisement avec des béliers frisons en Pyrénées-Atlantiques, forte diffusion du croisement des brebis avec des béliers sardes en Corse).

Le regard porté sur l'extérieur (modèles productifs), l'attachement aux ressources endogènes des bassins de production (souches locales), les acteurs initiateurs des démarches de sélection se sont lancés dans la mise en œuvre de la sélection de *leurs propres* races. Le contexte de crise (surproduction laitière en Pyrénées-Atlantiques, 1991) ou le constat de demi-échec des ressources génétiques exogènes (mort des béliers frisons, faible adaptation des brebis sardes et

¹⁷ Cf. Chapitre VI et *annexe 22*.

Lacaune au milieu) participent à établir une hiérarchie locale entre race locale (requalifiée) et race exogène (disqualifiée).

2.2. SPECIFIER LES RACES LOCALES PAR RAPPORT AUX RACES EXOGENES

La persistance de races exogènes au sein des bassins de production occasionne des réactions diverses au sein des systèmes productifs. En Pyrénées-Atlantiques, ce phénomène donne lieu à un vif rejet : les brebis de race Lacaune ne sont pas des brebis locales.

« *Quand on a commencé à regarder, on s'est rendu compte qu'il n'y avait quasiment aucune exigence. Il y avait une exigence de race qui n'était même pas précisée. (...) Alors les éleveurs qui avaient le raisonnement inverse et pensaient imiter les éleveurs de vaches laitières, ils commençaient à importer des races exogènes, la Lacaune, comme ça s'est fait en vache. C'est la logique, et eux ont commencé à prétendre que leurs brebis aussi étaient des races locales ! Donc la première précision a été de nommer les races locales en 1996 dans le cahier des charges, c'est pour vous dire, 16 ans après sa création !* » (I., éleveur livreur, 2013).

En Pyrénées-Atlantiques, les races locales sont considérées comme un rempart à l'effondrement de l'activité productive : la race Lacaune est associée à la maximisation du rendement à l'hectare, à l'accroissement de la taille des troupeaux et à la concentration des élevages conduisant à l'affaiblissement du tissu socioéconomique dense basque faisant la fierté des acteurs. Bien que les élevages de Lacaune revêtent une certaine diversité, ils se traduisent en effet par une intensification des pratiques (figures 83 et 84). La disqualification que connaît la race Lacaune, déclinaison locale de la dénonciation du modèle productiviste, participe ainsi à la qualification des races locales. Celle-ci est réalisée selon le registre de l'aptitude des brebis (elles sont adaptées à la montagne et au climat pyrénéen), et leur fonction paysagère (elles entretiennent le milieu, la montagne).

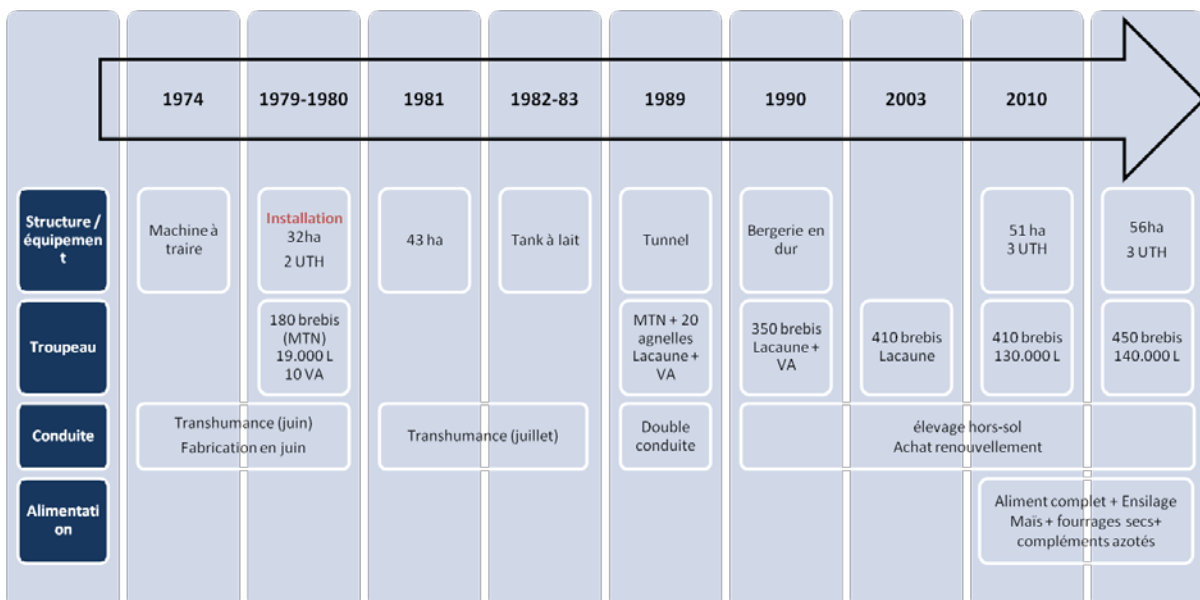


Figure 83: représentation schématique de la trajectoire d'exploitation d'E. (2015)

E. s'est installé sur l'exploitation de son père. Il a commencé par allonger la période de production et à travailler à la sélection sur des brebis Manech Tête Noire. Le troupeau ne gagnant pas en production, E. a progressivement converti son troupeau en brebis Lacaune. Il a radicalement changé sa conduite d'exploitation

en l'espace de 20 ans : arrêt de la transhumance, agrandissement du troupeau, réduction de la pâture, intensification de l'alimentation...



Figure 84: photographie de la bergerie d'E. (Millet, mai 2015)

Implicitement, l'évaluation des souches locales passe de la performance intrinsèque des brebis (productivité) à la performance située des brebis (productivité dans le bassin de production). C'est aussi selon ce registre que la disqualification de la brebis sarde est opérée en Corse. Compte tenu de la diffusion relativement importante de la brebis sarde, la disqualification de celle-ci se fait selon un registre de justification plus rationnel, dans le sens où il ne relève pas d'une représentation de la ressource, mais du *constat d'échec de son expérimentation*.

« Bon d'abord il a fallu qu'on lutte contre les effets diaboliques de toutes les races que j'appelle amélioratrices. C'est un peu l'équivalent, dans mon esprit, de quelqu'un qui essaierait de faire marcher une Ferrari sur le sable. C'était le grand miroir aux alouettes. On récupère des brebis sardes qui amènent le piétin à tout le monde, qui ne sont pas des brebis adaptées... Le pénitencier de Casabianda par exemple arrive à faire 11 litre5 en moyenne avec des brebis corse en 200 jours et elle coute moins qu'une brebis sarde qui mange plus, et à la même table. Et quand ça va mal, la brebis corse se défend mieux. » (M., éleveur, ancien président de l'O.S. Pecura Corsa, 2013).

Comme le démontre cet éleveur, le mouvement consécutif à la reconnaissance des races locales est celui d'un renversement des valeurs entre races locales et races exogènes : il faut favoriser la première, ceci selon des critères de rentabilité (rapport coûts d'alimentation / production) et d'adaptation aux conditions d'élevage. Du fait de la diffusion importante de la race sarde dans les troupeaux insulaires, un moyen d'exclure ces animaux est d'exclure son phénotype : le standard de la brebis corse est construit en opposition à la brebis sarde.

Ajoutons à cela l'idée que « l'on est jamais mieux servi que par soi même ». Autrement dit, les éleveurs partagent une certaine défiance vis-à-vis des pourvoyeurs de brebis de races exogènes qui ne leur fourniraient que des animaux parmi les moins productifs. Au-delà de l'inadéquation des races exogènes aux systèmes d'élevage, les acteurs interrogés remettent en question la capacité des animaux achetés à produire autant qu'escompté et la capacité des éleveurs à instaurer un climat favorable à l'optimisation des aptitudes de ces races. A titre

d'illustration une caractéristique souvent adossée aux brebis Lacaune des Pyrénées-Atlantiques est leur appartenance à une souche spécialisée dans la production de viande :

« En Aveyron, la Lacaune elle a deux vocations. Il y a la vocation laitière qui est la plus importante, mais il y a aussi la Lacaune viande. La sélection les a rendues différentes. La Lacaune viande c'est une Lacaune qui est restée plus petite, qui est mieux conformée et qui a été sélectionnée sur des critères de rusticité, de prolificité. Alors que l'autre, elle a été sélectionnée sur les performances laitières, par exemple la conformation ne rentre pas trop en compte : c'est des grandes brebis qui ont pris des kilos au fur et à mesure de la sélection, parce qu'ils leur donnent à bouffer. Et c'est une race qui est vorace. Vous lui donnez jusqu'à ingurgiter le maximum qu'elle puisse ingurgiter, elle va craquer. Donc ça veut dire que c'est une machine à transformer. Et ça peut être un inconvénient, parce qu'on se dit « Ouah ! Qu'est-ce qu'elle bouffe » oui mais si elle transforme en lait, ce n'est pas très grave quoi. Les stocks doivent être plus importants mais point. Certains se sont fait avoir comment alors ? Ils croyaient acheter des laitières, ils ont acheté des viandes ! (...) Comme elles n'ont pas de qualité laitière, à un moment donné elles tarissent et elles donnent de la viande. »

(C., technicien d'Ordiarp, à la retraite, 2013)

Seule la race locale permet de marquer une différence. Cette affirmation appuyée par le choix des acteurs au sein des différentes instances : exclusion des éleveurs de brebis de races exogènes des organismes de contrôle de performance, interdiction des races exogènes pour la fabrication des fromages sous appellation, exclusion des « lacaunistes » au sein de l'interprofession, instauration d'un prix différentiel entre éleveurs de brebis de races locales et éleveurs de brebis de race Lacaune... Les races locales deviennent, selon les acteurs, la garantie du maintien de systèmes d'élevages adaptés aux conditions géographiques et climatiques locales et l'assurance de la typicité des produits (notamment basé sur le modèle roquefort : « une race, un produit »). Aujourd'hui, une centaine d'éleveurs de brebis Lacaune se maintiennent en Pyrénées-Atlantiques, aucun éleveur de brebis sarde n'est recensé en Corse¹⁸. Les choix opérés au sein des institutions participent à une mobilisation massive des races locales au sein de chaque bassin de production, et donc à leur maintien. De nouveau est investie l'idée de cohésion territoriale face à un objet exogène, et donc de mise en équivalence des pratiques d'élevage et des formes d'usage des races locales.

2.3. MULTIPLICITE DES FORMES DE QUALIFICATION

Chaque race locale représente une stratégie de sélection génétique et soulève une dimension de l'ancrage territorial intéressante à développer.

2.3.1. LA MANECH TETE ROUSSE S'IMPOSE SUR DES CRITERES DE PRODUCTIVITE

L'identification de la brebis Lacaune comme une menace conduit à mettre en compétition cette dernière avec les races locales. Or, on ne peut mettre en compétition deux objets qu'en les plaçant dans une même catégorie, en l'occurrence celle de la performance laitière. L'identification des races locales comme facteurs d'ancrage territorial des laits et des

¹⁸ Cela dit, la tentation de la brebis de race exogène existe encore au sein des deux bassins. Les races exogènes sont des ressources génériques dont le coût est moins tenu compte des stratégies de production et de valorisation de certains : en n'adhérant pas à l'appellation, ce sont des races particulièrement adaptées à des conduites intensives (alimentation, élevage hors-sol).

fromages ne participe donc pas toujours au renversement des critères d’évaluation des brebis ; nous pouvons supposer que l’idée sous-jacente est que les propriétés des souches locales (aptitude, fonction paysagère) ne seront *a priori* pas dénaturées. Ainsi, la performance laitière est prégnante, particulièrement dans le cas de la Manech Tête Rousse. Du fait d’un noyau de sélection efficace et grandissant¹⁹, cette race se démarque progressivement des autres races pyrénéennes sur ce critère : elle atteint, en 2012, 203 litres / brebis suivie en CLO (145 litres pour la Manech Tête Noire ; 172 litres pour la Basco-Béarnaise²⁰). La mise en œuvre d’une stratégie de sélection efficace, combinée à la faible évolution de la Manech Tête Noire sur le critère de performance laitière, participe ainsi à renverser les tailles de population (*tableau 30*). Si la brebis Basco-Béarnaise reste ancrée en Béarn (et en Soule), la brebis Manech Tête Rousse s’étend progressivement des coteaux basques vers les montagnes, au détriment de la brebis Manech tête Noire dont la population ne cesse de diminuer (*figure 85*).

Tableau 30 : évolution des populations des races ovines laitières pyrénéennes (Arranz et Etienne, 2015 ; Labatut, 2009 ; RGA, 2000)

	Manech Tête Rousse	Manech Tête Noire	Basco-Béarnaise	Total
1960	200 000		115 000	315 000
1980	120 000	200 000	80 000	400 000
1988	214 000	122 000	76 000	412 000
2000	275 000	114 000	80 000	470 000
2014	293 000	82 000	83 000	458 000

Evolution de la répartition des troupeaux de chaque race laitière locale en Pyrénées-Atlantiques (1980-2014)

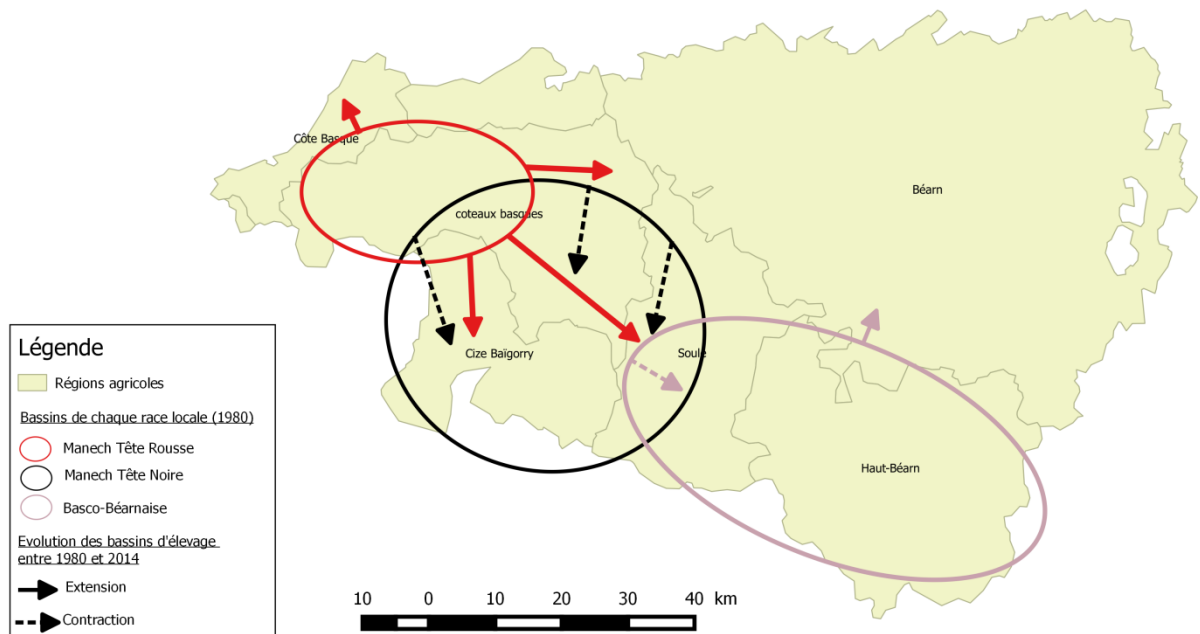


Figure 85 : évolution de la répartition des troupeaux de chaque race laitière locale en Pyrénées-Atlantiques (1980-2014) (Pâtre n°339, décembre 1986; Arranz et Etienne, 2015)

¹⁹ En 1981, 91 éleveurs de brebis Manech Tête Rousse constituent le noyau de sélection (2 à 3 fois plus que pour les autres races déjà) ; ils sont 217 en 2014 (avec liste d’attente).

²⁰ En 1980, les brebis suivies en CLO (toutes races confondues) produisent entre 90 et 100 litres.

La Manech Tête Rousse constitue le compromis idéal : elle n'a rien à envier à la brebis Lacaune en termes de capacité productive et elle a été construite, et sélectionnée au sein des Pyrénées-Atlantiques. En tant que race locale, elle renvoie aussi à un imaginaire collectif d'usage particulier de l'espace (plein air et pâture, entretien de la montagne) que certains maintiennent (*figure 86*). Pour autant, de nombreux éleveurs de brebis Manech Tête Rousse s'inscrivent dans une représentation et un usage de la brebis selon des critères semblables aux éleveurs de brebis Lacaune du département. L'usage de la race locale plutôt que d'une race exogène relève ainsi de la nécessité initiale de composer avec son environnement. Cela étant dit, la qualification de la Manech Tête Rousse a été réalisée sans ce même milieu, selon la trajectoire tracée par le schéma de la Lacaune, selon un registre industriel. Aujourd'hui, cette race est notamment sélectionnée dans des systèmes relativement intensifs (*encadré 31*). Ainsi, milieu de sélection et milieu de production connaissent une certaine distanciation ; ce qui pose la question de l'adaptation des animaux.



Figure 86: troupeau de Manech Tête Rousse en attente pour la traite (estives Pays Basque ; Millet, juin 2014)

Encadré 31 : L'exploitation d'I. à Irissary

I. s'est installé dans le canton d'Irissary (coteaux basques). Il a acheté des brebis tête rousse en Espagne et s'est inscrit au contrôle laitier officiel. Il est membre du noyau de sélection depuis ; et il fait aujourd'hui partie des producteurs « élite » en Manech Tête Rousse. Il s'est progressivement équipé jusqu'à avoir aujourd'hui un bol mélangeur et un distributeur automatique de concentrés (DAC). Il est passé de 150 brebis (10 000 litres) en 1986 à 450 brebis (140 000 litres) en 2015. En conséquence, il est passé de 25 ha à un peu plus de 50ha de Surface Agricole Utile (SAU). Il a arrêté l'élevage de vaches allaitantes en 1996. Aujourd'hui, I. traite ses brebis de décembre à août. Il leur donne de l'ensilage toute l'année : 1kg500 pour les préparer à l'agnelage (septembre-octobre), 1kg200 pour le début de lactation (novembre – décembre) et 1kg au maximum ensuite. Quand le pâturage est réduit (janvier à mars), il leur donne de l'enrubané en complément et/ou du foin de luzerne. Au moment de l'interview (fin mai 2015), les brebis sont sorties 1h à 1h30 par jour : à cause du mauvais temps, la pâture est médiocre. L'alimentation est complétée par des aliments concentrés (correcteurs azotés et mélange de pulpe / maïs). La quantité donnée à chaque brebis varie avec le DAC ; elle peut dépasser 1 kilo en début de lactation pour les meilleures (limite 700-800 grammes ; cahier des charges AOC). Pour ce producteur, l'évolution du cahier des charges de l'AOC Ossau-Iraty et la future interdiction de l'ensilage lui posent question. Il envisage sérieusement de quitter l'AOC. Ce n'est pas que l'alimentation qui lui pose problème, mais aussi la limitation de la productivité par brebis : « on est sur de l'idéologie quoi. Il faut faire le lait pour payer les factures. Pas qu'en brebis, ailleurs aussi. S'il n'y a pas de volume...Il ne faut pas s'acheter le lait comme on dit mais... On a des charges, il faut être réaliste quand même. » (I. et sa femme ; 2015)

2.3.1. MANECH TÊTE NOIRE ET ENRACINEMENT

Dans la construction institutionnelle pyrénéenne, la négation du standard des races locales, et à travers elle, de la capacité des éleveurs à développer leur connaissance propre vis-à-vis de la performance de leurs animaux, a conduit à des formes d'évitement de la part des éleveurs. Cela est particulièrement visible chez les éleveurs de Manech Tête Noire qui ont par ailleurs constitué un collectif, Buru Beltza, pour une autre forme de sélection de la race. Si cette initiative a trait à la conservation d'un standard selon les attentes des éleveurs (« une belle brebis qui nous fait vivre »), elle relève aussi la mise en tension entre deux représentations de la ressource génétique (Labatut, 2009). Dans un contexte où la brebis Manech Tête Rousse, jugée polyvalente par les éleveurs, gagne progressivement la montagne basque, où elle donne lieu à des stratégies individuelles de combinaison entre Manech Tête Rousse et Manech Tête Noire (*figure 87*), l'enjeu est de préserver la Manech Tête Noire et le système d'élevage dans lequel elle est généralement élevée (transhumance estivale ; gestion extensive du troupeau comme la mise bas à deux ans).

« Nous les éleveurs de Manech tête noire, on a compris que la tête noire était en danger. Et ce qui était intéressant aussi c'est que le centre d'Ordarp a compris aussi qu'elle était en danger parce que le nombre d'éleveur Manech tête noire au centre sélectionneur diminuait. Pourquoi ? Parce que eux ils étaient sur un système qui développe la génétique. La beauté, le standard, ils l'avaient perdus complètement. Les béliers qu'ils ont rentrés n'étaient pas très beaux dans le standard et donc, pour les

meilleures brebis en tête noire, il n'y avait pas trop de choix dans le standard et donc il s'est dégradé. Et ce qui se passait c'est que des éleveurs qui étaient à 150 litres – 160 litres en tête noire, comme ils voyaient leurs voisins en tête rousse à 250 litres, ils se sont dit « c'est une race locale, on peut faire de l'AOC. » et donc ils sont passés en tête rousse. Et c'est logique puisqu'on est dans un système qui veut faire pisser du lait. » (O., Eleveur, 2015)



Figure 87 : agnelles chez L. dans les coteaux basques (Millet, juin 2015)

L. a un troupeau de 170 brebis mère et produit environ 18 000 litres par an. Elle n'est pas au contrôle laitier. Par attachement à la race, 1/3 de son troupeau correspond à des brebis Manech Tête Noire. Le reste du troupeau est en Tête Rousse, par nécessité de produire du lait. Selon Arranz et Etienne (2015), 111 troupeaux fonctionnent selon ce type de combinaisons (soit environ 30% des troupeaux de Manech tête noire)

Le cas de la Manech Tête Noire montre la force dissociative d'un schéma de sélection fondé uniquement sur la capacité productive des animaux. Il montre aussi comment l'évitement des normes diffusées par la CDEO, l'absence de codification alternative participe à l'épuisement progressif de la ressource génétique locale, en l'occurrence le cheptel de brebis Manech Tête Noire (MTN). L'intérêt de la dynamique {Buru Beltza ; CDEO} est de reconstruire une certaine cohérence entre ces deux mondes. Ainsi, la race MTN, en tant que ressource génétique, connaît une réallocation d'usage : du symbole de la rémanence d'un élevage en cours de disparition et donc de résistance aux normes techniciste du CDEO, elle devient l'objet central d'un modèle agricole teinté de durabilité (de la performance laitière à la rémunération de l'éleveur). L'enjeu est encore aujourd'hui de savoir dans quelle mesure les porteurs de ce projet (encore récent) atteindront leur but.

2.3.1. BREBIS CORSE, D'AUTRES FORMES DE QUALIFICATION POSSIBLES

Comme nous l'avons vu précédemment²¹, l'obligation d'élever un troupeau de brebis Corse pour être producteur en AOC Brocciu a contribué à remanier le noyau de sélection de la race. Des éleveurs, plus productifs, sont inscrits dans la démarche. L'équilibre des troupeaux suivis entre plaine et montagne a progressivement été tiré vers la plaine, avec le risque d'assimiler le milieu de sélection à cette dernière zone. Dans cette évolution, l'organisme de sélection est devenu un espace de négociation dans lequel la ressource génétique est tiraillée entre

²¹ Cf. Chapitre VI.

performance laitière et rusticité. Au cœur de ce tiraillement, le standard est critiqué. En Corse, depuis la reconnaissance de la race corse, les acteurs ont entrepris un long travail de qualification du standard et de son maintien. Ils se sont entendus sur le maintien d'un standard varié, tant vis-à-vis de la robe des animaux, que vis-à-vis de la présence de cornes ou de queue chez la femelle (*figure 88*). Comme l'explique le directeur de l'O.S. Pecura Corsa, ce standard est un symbole de rusticité de la souche ; la sélection génétique moderne a gommé cette diversité au profit de standards uniformes. Dans la continuité de cette réflexion, pour certains acteurs, la conservation de ce type de critères correspond à l'absence de standard et donc à un manque d'efficacité dans la mise en œuvre de la sélection génétique laitière. La comparaison avec la race sarde, brebis blanche et de grande taille est de mise.

« Il n'y a pas un standard qui s'est fait dans la race corse, c'est dommage. On a gardé un petit peu toutes les familles, et ce n'est peut être pas très bon. En fin de compte ce qui nous intéresse, c'est d'avoir une race corse (...) on n'a pas privilégié un standard, on a voulu garder toute la diversité. Au niveau de la couleur, au niveau de la taille, au niveau du cornage, donc il n'y a pas de standard qui s'est fait comme dans les autres races. Donc il y a un peu un problème qui va se poser quand on veut garder trop de diversité. Et à un moment donné, il va falloir penser à regarder la rentabilité et essayer de regarder un peu moins le côté traditionnel parce que ce n'est pas ce qui nous fait vivre non plus. »
(R., éleveur inscrit au CLO, 2013).



Figure 88 : brebis en pension au centre de sélection de Casabianda (Millet, août 2013)

Au contraire, un ensemble d'éleveurs se représentent le verre à moitié plein : la spécificité de la race locale, son aptitude utiliser les parcours, l'estives ou simplement être élevée en plein air fait de cette brebis un outil valorisant (paysages) et valorisable (traduction dans les cahiers des charges des *potentielles* AOC).

« La race locale, ce n'est pas forcément une machine à lait. Il faut la raisonner différemment. Il faut la raisonner par rapport à un terroir. C'est justement dans le schéma général, quand on arrivera à sortir des AOC, des AOP, c'est là où on aura vraiment l'impact des races locales dans la composition de

notre lait, dans la différenciation de notre produit. Il faut le concevoir dans ce schéma là. La brebis corse elle n'aura pas la rentabilité de la brebis sarde, mais elle s'adaptera à notre terroir, elle s'adaptera à notre système. » (V., éleveur, 2013)

Bien que la brebis Corse ne soit pas des plus productives, elle a été qualifiée au sein d'un schéma de sélection instaurant un équilibre entre pratiques intensives et extensives. Ce difficile équilibre reste questionné et est un sujet de controverse central au sein de l'O.S.

2.4. DE LA RACE AUX SYSTEMES D'ELEVAGE

La dialectique entre races exogènes et races locales tient de plusieurs facteurs. D'une part, le contexte conduit à la justification du choix de l'un ou l'autre : surproduction ou sous-production ; appréhension des approvisionnements extérieurs en lait. D'autre part, la capacité des schémas de sélection à répondre à ce contexte légitime le choix des éleveurs : mise en exergue de la tension entre productivité ou rusticité. La confrontation de repères exogènes et d'attentes vis-à-vis de la ressource aux conditions structurelles de production pousse finalement les acteurs à construire un registre de qualification qui leur est propre.

Pour toutes les races locales étudiées, nous nous rendons compte qu'il existe un continuum entre la brebis comme outil spécialisé et la brebis comme facteur d'ancrage territorial du produit. Dans le premier cas, l'animal est qualifié par des qualités intrinsèques et mesurables (performance laitière, gabarit, etc.) et il est élevé dans un système répondant à la même forme de qualification (production laitière). C'est dans ce même cadre que la diversité d'un standard est peu appréciée (Corse) ou l'attachement à ce critère est peu compris (Pyrénées-Atlantiques). Dans le second cas, l'animal est qualifié par des qualités comportementales (autonomie, grégarité) ou physiologiques (résilience) et comme partie prenante d'un système d'élevage (alimentation et autonomie, occupation du territoire d'exploitation, rapport au milieu, cohérence des ateliers). Cette mise en tension ne fait pas toujours l'objet d'une initiative particulière comme c'est le cas pour la Manech Tête Noire. Elle peut s'inscrire au cœur des débats de l'institution (Brebis Corse). Elle peut aussi faire l'objet d'un rapport de force en faveur d'une forme de qualification vis-à-vis de l'autre. Ainsi, la Manech Tête Rousse pourrait être considérée comme emblématique du cas de la brebis – outil spécialisé, tandis que la brebis Corse s'inscrit dans la représentation de la brebis comme facteur d'ancrage.

Cette mise en tension entre souhait productif et contrainte structurelle a aussi lieu à l'échelle d'un individu ; le territoire, le cadre géophysique et les choix de pratiques qui en découlent pouvant être considérés comme une nécessité. Voici donc comment un éleveur de Manech Tête Noire (inscrit au contrôle laitier), transhumant, se considère rival des éleveurs de brebis Lacaune du département :

« Pour nous ils sont quelque part privilégiés. Ils ont explosé en lait. Grosso modo, nous, les producteurs de race locale, on doit être à 37 000 litres de moyenne et eux ils sont à 100 000 litres. Trois fois plus. Et ils n'ont pas de contrainte du cahier des charges de l'AOC donc ils alimentent comme ils veulent. Ils peuvent utiliser des produits qui permettent d'augmenter la MSU. Ils ont plus de liberté. Et, ce sont des gros livreurs donc ils sont quelque part intéressants pour les laiteries aussi. » (L., 2013).

Ainsi, en Pyrénées-Atlantiques, la tentation de la race exogène ne relève plus seulement d'un choix de race, mais d'un choix de système d'élevage (« liberté » de conduite) et d'un rapport des éleveurs au milieu. Cela conduit les éleveurs à raisonner le choix de leur race au sein du système d'élevage, élément mis en exergue à travers le cas de Buru Beltza, mais que l'on retrouve aussi, sous forme de controverse, au sein des différents schémas de sélection. Se pose encore la question de la représentation des systèmes d'élevage et des usages différenciés de la ressource génétique locale au sein des organismes de sélection, pourvoyeurs centraux de celle-ci et des normes correspondantes. Alors que certains sélectionneurs tirent vers une accentuation nette de la capacité productive de la brebis Corse, se pose aujourd'hui la question de la représentativité des systèmes d'élevage, notamment entre plaine et montagne²². Si les élevages situés en zone « favorable » (plaine, coteaux) sont surreprésentés au sein des schémas de sélection, l'adaptation des brebis ainsi sélectionnées aux zones plus difficiles reste en effet une question ouverte.

« On est dans le schéma, mais ce schéma ne nous correspond pas vraiment. On est dans cette zone, on est haut en altitude. Aujourd'hui, il fait chaud, mais si ça change de temps, ça peut passer pas loin de zéro avec des pluies froides comme ça. Et les bêtes, il faut vraiment qu'elles soient rustiques, qu'elles soient résistantes, et qu'elles soient habituées à ce régime là. Alors que le schéma de sélection n'avait fait évoluer jusqu'à maintenant que la productivité, par la force des choses, la rusticité a été intégrée. Par exemple, une antenaïse qui met bas et fait entre 2 et 3 litres au départ, elle devient hyper fragile et là par exemple cette année on a eu trois antenaïses qui ont fait des mammites gangréneuses qui sont mortes. Et chaque année, on a des problèmes comme ça. Les brebis les plus productives, c'est souvent celles qui ont des problèmes ici. » (P., éleveur de basco-béarnaises, 2014)

De fait, par la construction des critères sur la base de la performance, les systèmes d'élevage qui y sont peu adaptés connaissent une forme de disqualification, au profit de pratiques plus intensives. Or, comme nous l'avons développé jusqu'à présent (Chapitre VIII ; 1. la ressource laitière), l'activité ovine laitière ne s'est pas construite sur une stratégie de valorisation de l'origine, mais de la provenance, participant à la mise en équivalence artificielle de tous les fromages, tous les laits et de tous les systèmes d'élevage. De plus, la qualification des ressources s'inscrit dans un contexte spécifique, celui de la localisation de l'élevage ovin en zone de montagne. Parfois considéré comme un handicap, parfois comme un avantage compétitif sur lequel miser, la montagne est au cœur des représentations des acteurs (sans doute aussi des consommateurs). Ainsi, la montagne est un facteur de différenciation interne de la ressource génétique locale. Envisagée comme un cadre structurel avec lequel composer, elle conduit à des choix techniques différenciés :

« Il fallait augmenter la production à tous prix. Les producteurs, beaucoup se sont spécialisés, ils ont foncé quoi. Il y avait les résultats du contrôle laitier, un gros boulot a été fait dans la sélection aussi. Ceux qui étaient les mieux structurés et qui ont décidé de se spécialiser dans le lait de brebis, ils ont fait un saut dans la production. Ce qui n'a pas été le cas des zones difficiles comme la Montagne et la Haute Montagne. » (G., éleveur à la retraite, ancien élu FDSEA, 2013)

²² Cf. Chapitre VI.

La race, comme le lait, est une ressource transférable dans la mesure où elle peut être mobilisée ailleurs. Cela dit, si elle est spécifiée, elle prend sens au sein d'un système d'élevage situé, répondant à une conduite localisée des animaux. Nous attardant sur ce phénomène, il apparaît que les races locales, en tant que ressources génétiques, ont suivi une trajectoire de qualification hétérogène. Schématiquement les mécanismes à l'œuvre sont les suivants :

- L'élevage de brebis Corse et de Brebis Basco-Béarnaise prend sens au sein de systèmes ancrés dans leur milieu : usage de ressources spontanées, usage des parcours ou des estives. Cela n'empêche pas leur élevage dans des systèmes plus intensifs, mais le coût de production (et d'achat des animaux) les rend moins pertinentes que des brebis de race exogène. En l'occurrence, c'est une menace qui pèse sur ces races, dans un contexte où les éleveurs n'adhèrent pas à une AOP (Basco-Béarnaise) ou sont incités à produire plus, sans critères de production (Corse).
- L'élevage de brebis Manech Tête Noire relève d'un difficile travail de spécification, ayant fait l'objet d'un désancrage partiel : d'une part, la ressource génétique est enracinée conduisant à l'inadéquation de son élevage compte tenu de l'évolution sociale dans lequel il est inscrit (production minimale, remplacement par une race concurrente) ; d'autre part, elle est désancrée par la substitution de critères de performance aux formes d'évaluation précédentes. Entre ces deux trajectoires divergentes, une initiative émergente ouvre des perspectives.
- L'élevage de brebis Manech Tête Rousse relève d'un mécanisme de désancrage.

Au cœur de ces phénomènes généraux, il y a, bien sûr, une marge individuelle tenant du parcours professionnel et personnel de chacun, et de sa représentation des contraintes structurelles (s'en émanciper, s'en accommoder, la valoriser).

3. LA RESSOURCE HERBAGERE :

LIMITE DES SYSTEMES PRODUCTIFS

Les *figures 89 et 90* reconstituent les principales évolutions des attributs conférés à la ressource herbagère (cas de l'alimentation quotidienne). La *figure 91* représente l'évolution de la caractérisation de l'estive en Pyrénées-Atlantiques²³. Alors que les systèmes d'élevage sont essentiellement basés sur l'usage d'une ressource spontanée (3.1), les organismes de développement (parmi lesquels les chambres d'agriculture, la SOMIVAC en Corse, le CDEO en Pyrénées-Atlantiques) prônent l'optimisation de l'usage de la ressource par la culture de l'herbe (3.2). Cela doit permettre de s'émanciper de la variabilité saisonnière et climatique de l'alimentation afin de travailler à une régularisation de la production. Cette représentation de la ressource fourragère se diffuse peu à peu sous l'effet de l'information professionnelle, de l'accompagnement technique, des aides publiques octroyées. Elle est accompagnée par l'importance grandissante de l'alimentation des animaux (la ration) et des compléments (des céréales aux aliments du commerce). Les systèmes d'élevage opèrent donc une distanciation vis-à-vis du milieu, par l'artificialisation de la ressource herbagère et par son insertion dans un système alimentaire plus large (stocks de fourrage et compléments). Se pose alors la question des attributs territoriaux de l'alimentation animale et de leur valorisation (3.3). Ce sont l'herbe (pâturages, fourrages secs), le parcours (alimentation « spontanée ») et l'estive (pratique de la transhumance) qui assurent la bonne réputation des bassins de production. Ces objets sont, pour la plupart, dotés d'un caractère traditionnel (permanence de certaines pratiques) et sain ; pour de nombreux éleveurs, ils assurent le lien du lait et du fromage au milieu. Pourtant, d'autres pratiques sont aujourd'hui à l'œuvre assurant une productivité satisfaisante des exploitations, conjointement à une certaine autonomie fourragère (maîtrise des coûts de production).

²³ La question de l'estive en Corse ne fait pas l'objet d'une forme d'appropriation poussée et divergente qui justifie la construction d'une typologie évolutive de sa caractérisation. Cet élément, essentiel, fera l'objet d'une analyse (3.3).

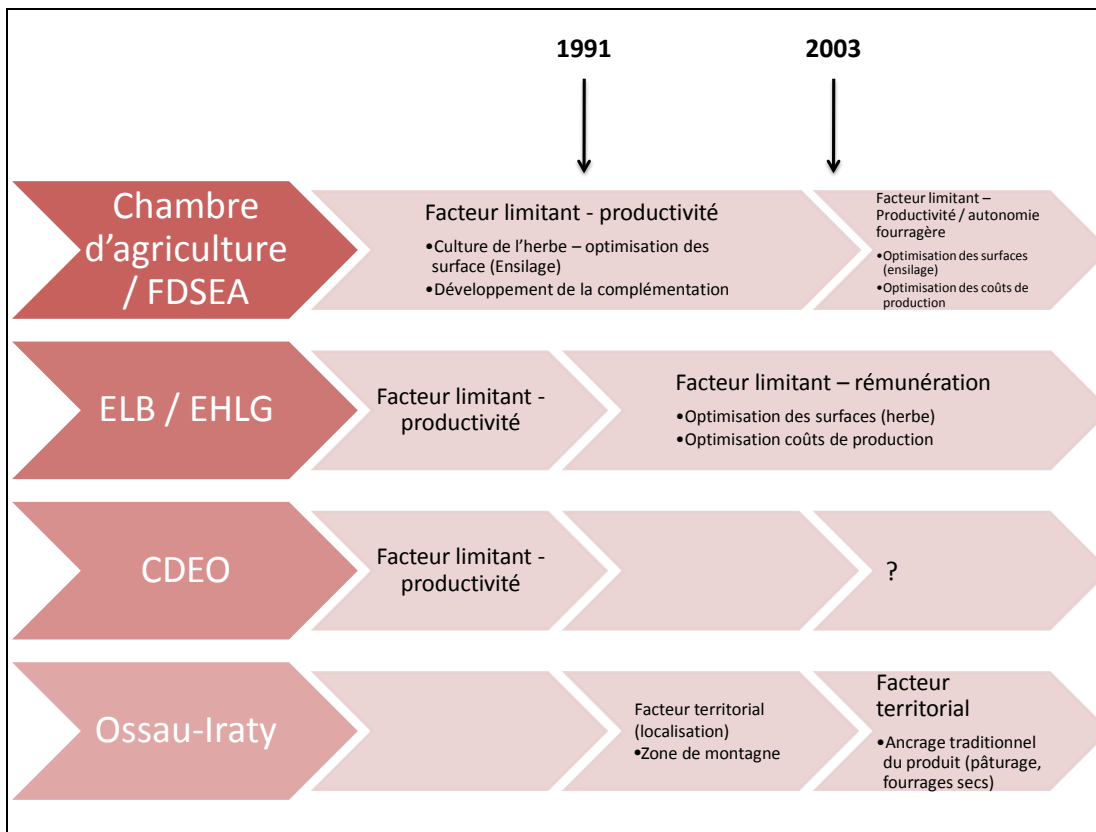


Figure 89: évolution de la qualification de la ressource herbagère en Pyrénées-Atlantiques

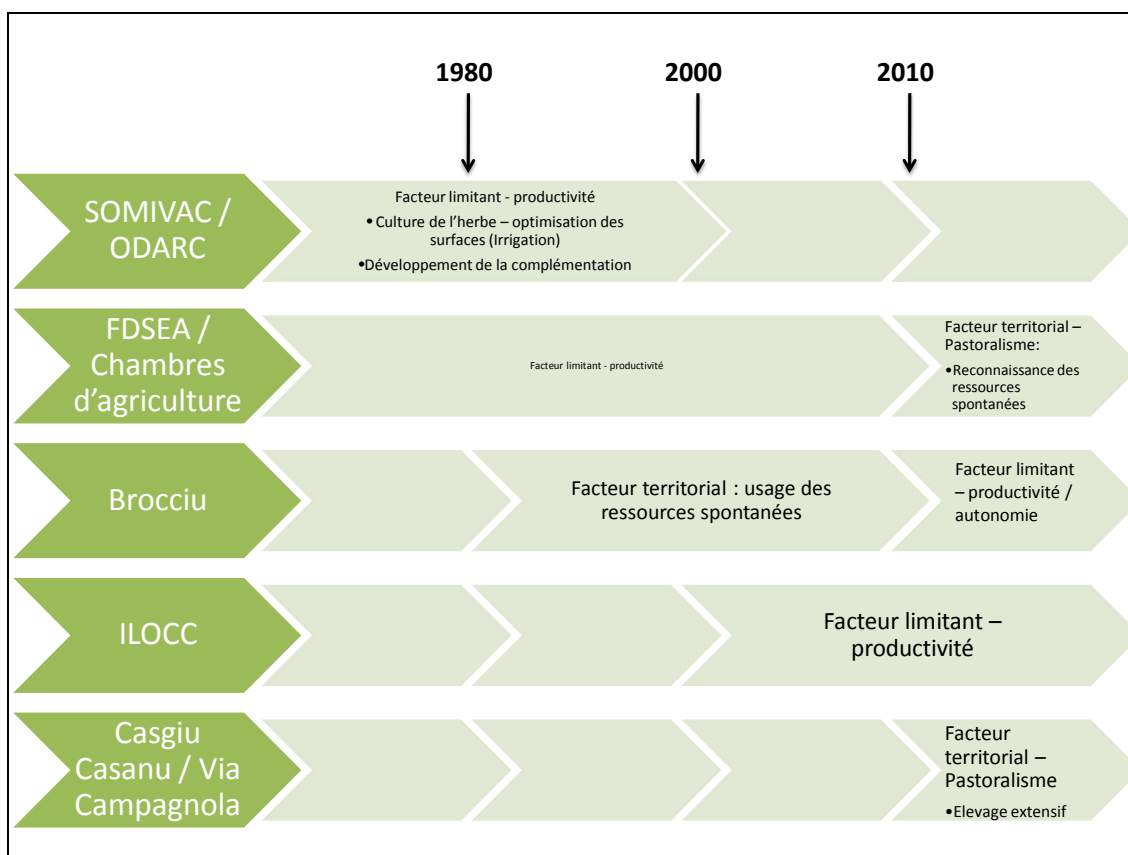


Figure 90: évolution de la qualification de la ressource herbagère en Corse

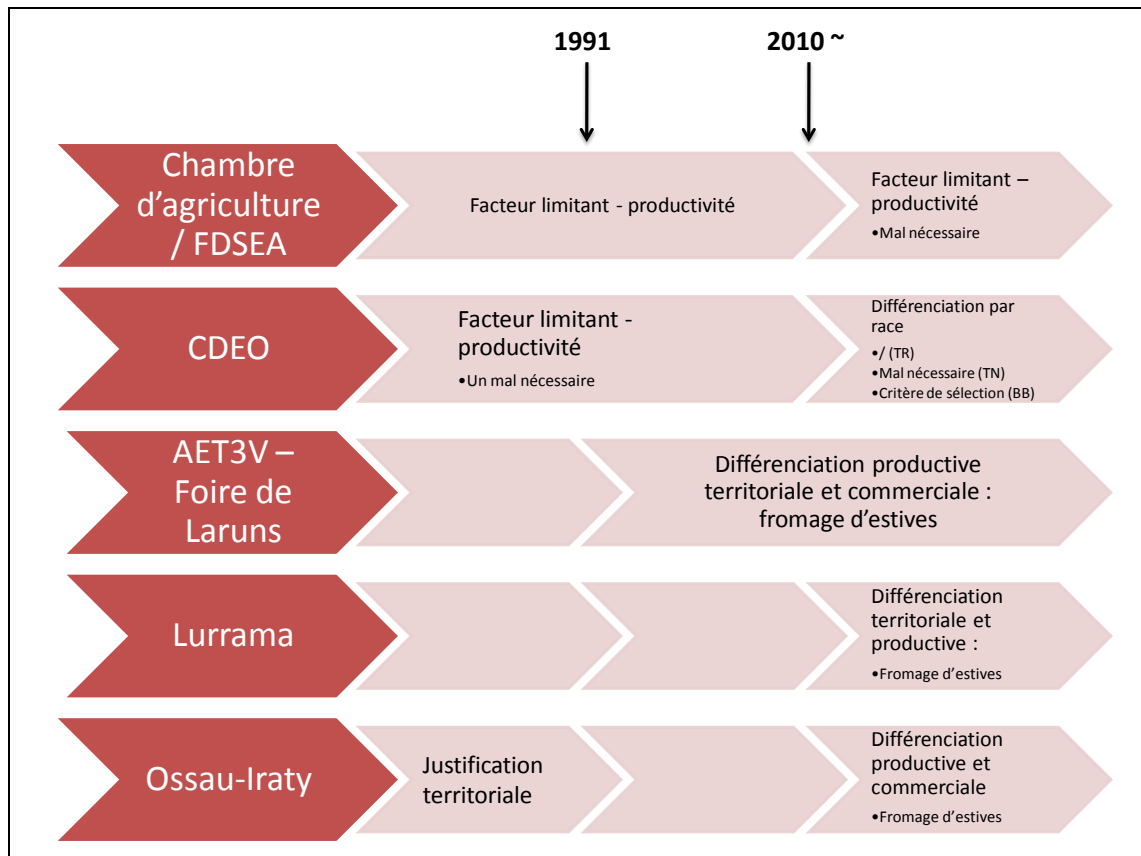


Figure 91: évolution de la qualification de l'estive en Pyrénées-Atlantiques

3.1.T0 : L'HERBE, LA TUYA ET LE MAQUIS

La nature des systèmes d'élevage et des ressources alimentaires sont un facteur de distinction important entre Corse et Pyrénées-Atlantiques. C'est un facteur essentiel dans la compréhension de l'évolution des systèmes d'élevage. Le climat, la conformation pédologique et la structure de l'activité productive (propriété exigüe et usage intensif du foncier *versus* droit d'usage et usage extensif du foncier) favorisent la pousse de l'herbe et des landes en Pyrénées-Atlantiques et l'embroussaillage en Corse. Quoiqu'il en soit, il s'agit de présenter ici, l'instant t0 de notre étude²⁴.

3.1.1. PRATIQUES D'ELEVAGE ET PARCOURS EN CORSE

L'agriculture a longtemps été considérée comme un ensemble d'activités complémentaires liant une communauté, un village, dont l'empreinte s'étendait sur une vallée (Pomponi et Alberti, 2004 ; Ravis-Giordani, 2004a). Au début du XX^{ème} siècle, la dégradation de l'activité culturelle a donné lieu à une dénaturation de ce système qui a d'abord profité à l'élevage, tout en le déstructurant. L'activité a connu une extensification importante, sans pour autant conduire à une évolution dans la codification sociale d'usage de l'espace (Dubost, 1991), à un processus d'appropriation du foncier par les *pastori*. La Corse est restée terre de bergers en ce sens : ce dernier n'a jamais été que propriétaire que de son troupeau. La disparition affirmée des cultures au cours de la première moitié du XX^{ème} siècle a d'abord permis à l'élevage de

²⁴ Nous ne questionnons donc pas ici le caractère évolutif des pratiques avant cet instant, mais établissons une photographie de ce qui est en amont de l'évolution moderne des systèmes productifs, aussi loin que remonte le vécu de nos enquêtés.

s'étendre selon une logique extensive. Les bergers ne sont pas propriétaires des espaces, mais ils en sont les principaux (derniers) utilisateurs et bénéficiaires. « *Les espaces libérés par l'agriculture (dans un premier temps favorable au berger) sont repris par le maquis et l'élevage lié à lui-même ne parviendra pas à contrôler le dynamisme de la végétation et va périliter.* » (Poirier, 1988 ; p29). La pression pastorale n'est pas suffisante sur l'ensemble du territoire (les troupeaux pâturaient des surfaces laissées en jachère), ce qui conduit à l'extension progressive du maquis (*tableau 31*), phénomène accentué par le contexte de déprise communautaire.

Tableau 31: évolution de l'occupation des sols en Corse (ha) (source : Pernet-Lenclud, 1977) :

Remarque : à partir de 1957, les pacages (prairies naturelles, parcours et landes) passent de la rubrique « maquis » à la rubrique « prés » dans les statistiques agricoles.

	1913	1929	1938	1945	1952	1957
Terres labourables	269 700	13 700	16 400	14 100	11 300	9 500
Vergers	37 670	42 500	43 000	42 500	39 500	39 300
Bois	171 240	175 400	174 400	173 400	170 500	180 560
Vignes	11 130	6 200	6 650	7 350	8 150	8 930
Jardins	2 570	3 100	3 500	3 500	4 000	2 120
Prés	186 650	250 000	252 000	249 000	252 500	374 500
Maquis	175 429	363 489	359 439	364 939	361 439	224 720

L'extension des terres de pâture et la diminution progressive de la pression pastorale conduisent aussi à l'appauvrissement alimentaire des parcours (accentuée par la perte de complémentarité entre culture et pâture). Ainsi, malgré les grands espaces disponibles, la quantité fourragère est limitée (Pernet et Lenclud, 1977) ; les meilleurs pacages sont sur-pâturés. L'élevage s'inscrit dans une logique d'usage minier de la ressource herbagère. La solution à court terme est l'emploi du feu permettant la repousse automnale de jeunes pousses comestibles (Antona et Casanova, 2004). En effet, auparavant les producteurs corses réalisaient des cultures sur brûlis (Paoli et Santucci, 2014 ; Saïd et al., 2003). Dès lors que l'usage agricole de l'espace n'est plus suffisant pour contrer l'expansion du maquis, l'usage du feu a pour finalité de lutter contre la repousse d'espèces végétales non valorisables par les animaux (ligneux tels que le Ciste, la Bruyère, l'arbousier). Tels que caractérisés ici, les systèmes d'élevage semblent donc présenter une certaine homogénéité. Dans les années 1960, le maquis n'est pas encore aux portes des maisons. Si l'espace productif s'est resserré progressivement au profit d'un embroussaillage important (déprise agricole et rurale), la complémentarité des activités agricoles dans le monde rural est encore d'actualité. Un enquêté parle ainsi de l'activité agricole au village de Bocognano (Corse du Sud) :

« *Il y avait 6 muletiers avec 10-12 mules chacun dans le village. Les cloches toute la journée dans le village. Maintenant les quads ! Le quad, la nuit, est cadennassé, parce qu'ils se le volent entre eux. Nous on était là en 1948-49 mais après tu es venue avec les enfants en 60. Regarde le changement ! Plus personne ne travaille, regarde les châtaigniers. Il y a des branches sèches partout. Ils disent que ce sont les maladies, mais il y a des ronces partout ! Moi quand je gardais le troupeau ici, tout était net, propre et surtout ceux qui avaient des chèvres ils étaient autorisés à faire l'élagage, mais attention, ils ne coupaient que les rejets ! Tout restait propre, et avec plaisir. Maintenant, tu as vu quand on fait le tour du village ? Des ronciers ! Mais ils n'y croient pas... » (L., 2013)*

Par ailleurs, des éleveurs se sont déjà sédentarisés dans les zones les plus productives (fonds de vallées, littoral) (Pomponi et Alberti, 2004). Si Renucci (1974) met en avant la dénaturation profonde que connaît la transhumance (diminution du nombre d'éleveurs la pratiquant, arrêt de la traite en montagne, pratique de la « remue »), les éleveurs suivent encore les chemins traditionnels de transhumance²⁵. La montée en estives, particulièrement pratiquée dans l'intérieur des terres conserve une fonction productive (montée des brebis en montagne, pratique de la traite) et n'est pas limitée à une « simple remue ». La dénaturation de l'élevage traditionnel est donc progressive et hétérogène, ne suivant pas les mêmes trajectoires au sein de l'île et suivant le potentiel productif et commercial des zones d'élevage.

3.1.2. PRATIQUES D'ELEVAGE ET MONTAGNE EN PYRENEES-ATLANTIQUES

En Pyrénées-Atlantiques, les éleveurs évoluent sur de petites propriétés (12ha de SAU en moyenne en 1970). Ils optimisent toute la ressource naturelle à disposition : usage des prairies naturelles pour la pâture, usage des landes pour le parcours des brebis et surtout des vaches, usage de la *tuya* (fougère) pour la litière des animaux... Tout est entretenu. Nombreux sont ceux à optimiser le capital familial de manière à tirer un revenu satisfaisant de l'élevage ovin : dans un système traditionnel de transmission de la propriété à l'aîné, le cadet reste au service de ce dernier et s'occupe d'une partie ou de la totalité du troupeau à la poursuite de la pousse de l'herbe. Ce système permet aux éleveurs de posséder des troupeaux de taille bien supérieure à ce qu'ils pourraient seulement élever sur leur exploitation. Dans ce cadre, la transhumance est incontournable. En 1970, le mouvement des animaux suit deux trajectoires opposées d'importance distincte : la montée en estives (*figure 92*) pratiquée par une grande partie des éleveurs, la descente en hivernage concernant encore une minorité d'éleveurs, substituée pour certains par la mise en pension du cheptel²⁶. La montée en estives est par ailleurs instituée et gérée par des syndicats de vallées.

²⁵ Cf. Chapitre VIII (*figure 64*).

²⁶ La descente en hivernage est principalement réalisée par les cadets de famille, soit une main d'œuvre bénévole. La disparition de cette catégorie familiale, dans un contexte de modification profonde de la société rurale et agricole (déprise, migration vers les centres urbains) conduit à une reconfiguration de la double transhumance. Certains, les bergers sans terre, la pratiquent encore, parce que, comme leur nom l'indique, ils ne sont pas propriétaires d'une exploitation et suivent encore la pousse de l'herbe.

**Plus de la moitié du cheptel ovin
départemental transhume :
L'usage des Estives
dans les Pyrénées-Atlantiques
en 1970**

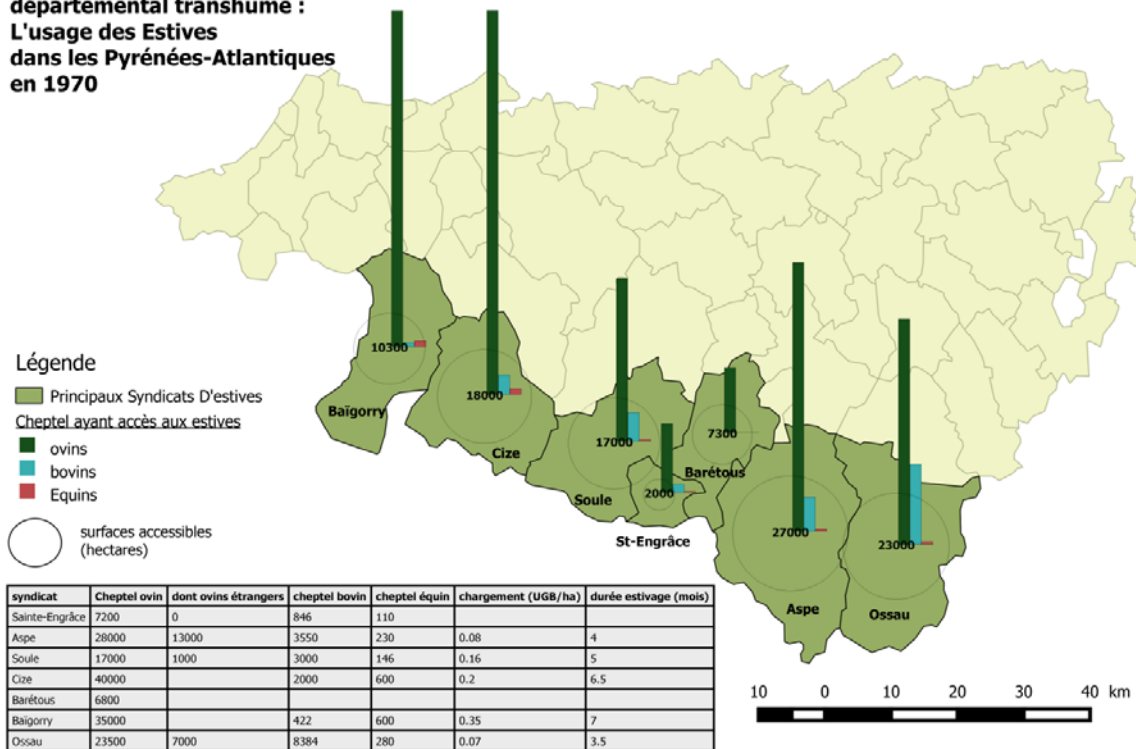


Figure 92 : Usage des principales estives en 1970 dans les Pyrénées-Atlantiques (source: GROS, 1970). Remarque : estimation pour chargement : 10 à 20ha d'alpage correspondent à 1ha de prairie

À chaque vallée un syndicat d'estive régissant l'accès aux parcours de montagne et aux équipements. Ces estives concernent plus de la moitié du cheptel ovin. Il faut aussi considérer les mouvements de troupeaux dans des parcelles de moindre altitude (moins de 600m), particulièrement pratiqués en Haute Soule et sur la côte basque.

L'analyse des systèmes d'élevage pyrénéens en 1970 (Gros, 1970) permet aussi de mettre en évidence une certaine diversité dans l'usage des estives : dans un cadre commun que constitue la transhumance, les éleveurs valorisent des pâturages d'hiver et des pâturages d'estives selon des modes d'appropriation différents (propriété ou non, disponibilité des surfaces) et un calendrier distinct. Cette différenciation a une empreinte spatiale. Le mode de conduite des brebis diffère entre Pays Basque et Béarn (entre Manech et Béarnaise) (CDA64, 1966). L'agnelage a lieu plus tôt en Béarn (octobre à décembre ; décembre à février au Pays Basque) et la montée en estives est plus tardive (juin-juillet ; début mai au Pays Basque). Ce dernier point peut s'expliquer par l'existence et l'usage de surfaces de pâture dans les zones dites intermédiaires (à mi-parcours entre l'exploitation et les estives), les *bordes* en Béarn.

L'exigüité des exploitations d'élevage conforte les estives dans leur fonction productive : elle fait partie intégrante du potentiel fourrager (nourrir les brebis une partie de l'année) et permet de faire les foins sur l'exploitation pendant la période estivale (nourrir les brebis le reste de l'année). Cette pratique est intégrée dans des systèmes d'élevage peu spécialisés où cohabitent vaches et brebis pour une optimisation de l'usage du territoire d'exploitation. Seuls les bergers sans terre sont spécialisés dans l'élevage des brebis, leur nomadisme et les pratiques liées (gardiennage de brebis mises en pensions) les conduisant à avoir des troupeaux conséquents.

3.2.LA MODERNISATION ET L'EMPRISE

DE REPERES TECHNIQUES « UNIVERSELS »

Ces territoires productifs sont ancrés dans un contexte national et régional de « modernisation » de l'agriculture et des élevages : il s'agit d'appliquer un modèle agricole dans son ensemble basé sur la prédominance des critères de rentabilité et de performance. Dès lors, les organismes de développement construisent et diffusent un modèle productif en faveur d'une modernisation des structures d'élevage et de la rationalisation de la conduite des troupeaux. Ce modèle est instauré comme universel ; il a vocation à s'appliquer de manière homogène partout où il est diffusé.

3.2.1. ÉVOLUTION DE L'AGRICULTURE LOCALE ET OCCUPATION DE L'ESPACE PAR L'ACTIVITE OVINE LAITIÈRE

L'évolution de l'activité ovine laitière s'inscrit dans un contexte plus général d'évolution de l'agriculture locale. Comme nous avons pu le constater précédemment, l'élevage ovin Corse occupe la quasi-totalité de l'espace insulaire selon une logique ancestrale (double transhumance) et une logique plus récente d'extensification des parcours et d'essor de l'élevage en plaine. Au contraire, en Pyrénées-Atlantiques, l'activité ovine laitière est et reste une activité de montagne ; la complémentarité avec la plaine se réduit à la mise en pension hivernale des animaux, de moins en moins pratiquée²⁷. La « modernisation » nationale agricole touchant dans un premier lieu les espaces qui se prêtent facilement au changement ; l'élevage ovin corse est directement impacté connaissant une contraction de la ressource herbagère disponible, les espaces étant mis à disposition pour des activités plus lucratives (vigne, agrumiculture et prairies en plaine, déprise agricole quasi totale en montagne) (*figure 93*). Ce n'est pas le cas de l'activité ovine laitière pyrénéenne, cantonnée aux zones de relief du département (*figure 94*).

²⁷ La mise en pension hivernale repose sur une organisation spatiale du travail qui perd de son sens dans un contexte de diffusion de l'individualisme agraire (modèle productiviste).

Occupation Principale des sols et répartition du cheptel départemental par petite région agricole en 1970 : le chevauchement des activités agricoles et d'élevage

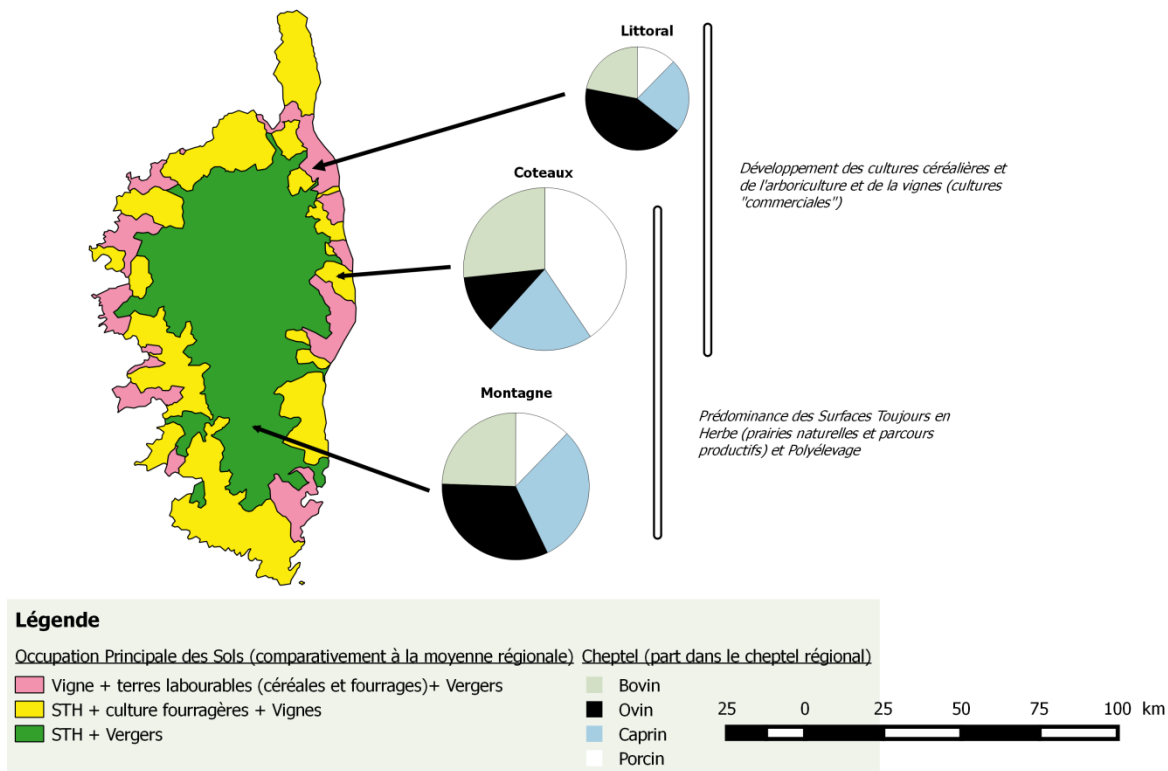


Figure 93: Occupation principale des sols et répartition du cheptel régional par petite région agricole en Corse (1970) (RGA1970)

Occupation principale des sols et répartition du cheptel départemental par petite région agricole en 1970 : L'élevage ovin laitier spécifique au relief pyrénéen

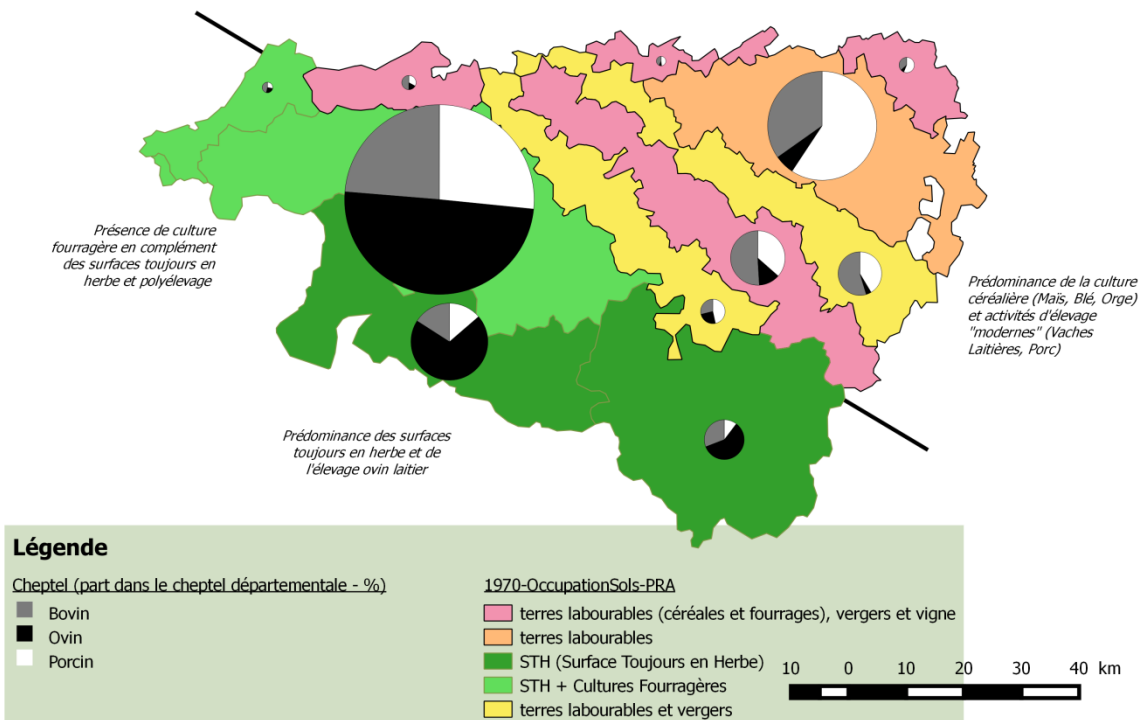


Figure 94: Occupation principale des sols et répartition du cheptel départementale par petite région agricole en Pyrénées-Atlantiques (1970) (RGA1970)

3.2.2. DU PRINCIPE DE CUEILLETTE A LA RATION ALIMENTAIRE

Progressivement, la « modernisation » des structures touche l'ensemble des activités d'élevage. En Corse comme en Pyrénées-Atlantiques, elle s'accompagne d'une augmentation des surfaces disponibles par le défrichage de terres improductives, principalement dans des zones à potentiel agricole : les coteaux basques et le littoral et les coteaux corses. Si cette mise en valeur n'a pas pour finalité initiale le développement de l'élevage ovin laitier, le contexte économique du début des années 1980 (mise en place des quotas laitiers en Pyrénées-Atlantiques, arrachage massif des vignes en Corse) conduit à son implantation massive dans ces zones.

« Les gens ils s'en sortaient, ils étaient en périphérie de la vigne, dans notre région : ils pâturaient la vigne tout l'hiver, donc la vigne comme elle était travaillée, elle faisait du ray-grass. En faisant du ray-grass, elle faisait une herbe de qualité qui amenait du lait de qualité. (...) En gros, en Corse, ce qui faut comprendre c'est qu'on est passé du pastoralisme pur, c'est quasiment des bergers sans terre, à aujourd'hui l'agriculture c'est-à-dire le raisonnement du foncier. (...) L'activité pastorale s'est un peu sédentarisée d'abord avec l'abandon de ces terres arables [défrichées dans les années 60], les moins bonnes et petit à petit il y a reconquête sur des terres comme chez moi où il y avait des clémentines. » (M., éleveur à proximité d'Aléria (Plaine Orientale), 2013)

La descente de l'élevage ovin laitier dans des zones plus favorables à la polyculture-élevage s'accompagne d'un mouvement de gonflement du nombre d'éleveurs ovins laitiers et de requalification de la ressource herbagère. En Pyrénées-Atlantiques, des éleveurs de vaches laitières s'orientent vers la brebis laitière ; en Corse, c'est le cas d'agriculteurs ou salariés viticoles. Ils ne sont pas issus du monde pastoral, comme un certain nombre d'éleveurs, néoruraux, qui s'installent en plaine et dans l'intérieur de l'île. Cette évolution socioprofessionnelle entraîne une évolution dans les repères technico-économiques de la production : elle favorise la diffusion du modèle productiviste prôné par l'État et les organismes de développement.

« Il y a eu une conjonction aussi c'est que toute cette zone de piémont qui n'avait pas de brebis laitière sédentaire, beaucoup ont choisi la brebis laitière. (...) Ils ont abandonné les vaches laitières qu'ils avaient, même après l'arrivée des quotas en 84, il y en a beaucoup qui sont passés à la brebis laitière. Donc la zone qui produit le plus de lait aujourd'hui, c'est une zone où il n'y avait pas de brebis sédentaire jusqu'à il y a 40 – 50 ans. Et ça c'est un élément important à appréhender pour comprendre ce qu'il se passe dans la filière aujourd'hui. » (I., éleveur basque, 2013).

Entre la proximité des éleveurs de ces zones avec le modèle dominant et les conditions de production qui s'y prêtent relativement en plaine et piémont, c'est dans ces zones que le mouvement de modernisation est le plus intense. Les exploitations sont structurées (avec l'appui de la SOMIVAC en Corse et ses remembrements) et équipées (bâtiments d'élevage, mécanisation de la traite, matériel de gestion des surfaces agricoles, irrigation) et les pratiques fourragères et d'élevages sont intensifiées (culture de l'herbe, calcul de l'alimentation, etc.).

➤ *Techniques fourragères*

Considérer la ressource herbagère comme une ressource à maîtriser consiste à en assurer une productivité satisfaisante par la maîtrise des variétés implantées (semis, engrais) et la maîtrise de sa pousse et de sa récolte. Suivant le bassin de production, les techniques mises en œuvre pour pallier les aléas climatiques sont différentes.

En Corse, en plaine orientale particulièrement, les éleveurs s'appuient sur l'irrigation pour avoir une pâture de bonne qualité toute l'année (figure 95) ; la récolte du foin est développée par ailleurs. De manière générale, le modèle d'élevage basé sur la culture de l'herbe est diffusé sur l'ensemble de la Corse. Il est appuyé par une politique anti-incendie puissante qui conduit à proscrire les feux pastoraux (enjeu de sécurité et discours environnementaliste notamment tenu par le PNRC) et à « faire produire de l'herbe aux éleveurs, voire à la produire à leur place » (Paoli et Santucci, 2014 ; p83). Il s'agit donc pour les éleveurs de privilégier la production d'herbe et, lorsque ce n'est pas possible, de s'approvisionner en foin²⁸. Dans un tel cadre, le parcours est progressivement abandonné et l'île connaît un emmaquisement important.

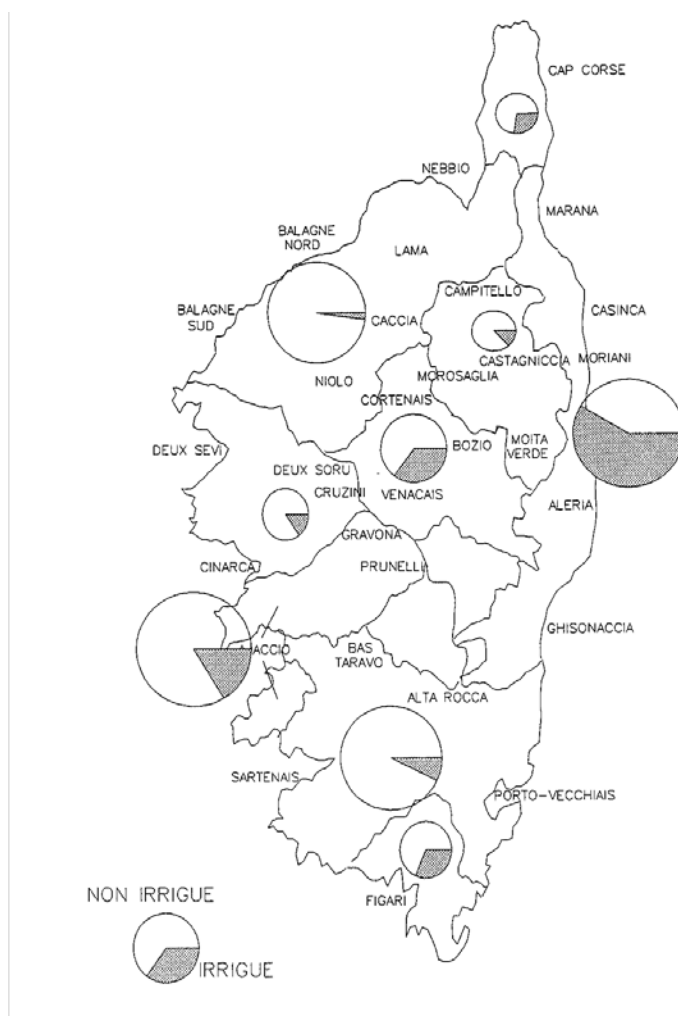


Figure 95 : distribution régionale des élevages qui disposent de l'irrigation en 1990 (Vallerand et al., 1991)

²⁸ En 1990, 65% des éleveurs donnent du foin à leurs animaux dont 3/4 le cultivent eux-mêmes, particulièrement en plaine orientale et dans le sillon central (Corte – Ponte Leccia) (Vallerand et al., 1991).

En Pyrénées-Atlantiques, les éleveurs s'orientent vers les fourrages fermentés (ensilage et enrubannés) en plus de la récolte du foin. La proximité avec le modèle bovin laitier, la référence chronique au modèle ovin aveyronnais entraîne l'usage de fourrages fermentés pour l'augmentation de la productivité laitière à moindre coûts. Ce choix est approuvé par l'ensemble des institutions locales : la chambre d'agriculture, le CDEO accompagnent les éleveurs qui se lancent dans cette activité (qualité de l'ensilage, construction des silos, etc.). Dans les années 1970, jusque dans les années 1990, la norme est donc la suivante : il faut produire sur des structures exigües. Cela aboutit en 2000 à un usage généralisé de l'ensilage, particulièrement sur les coteaux (*figure 96*).

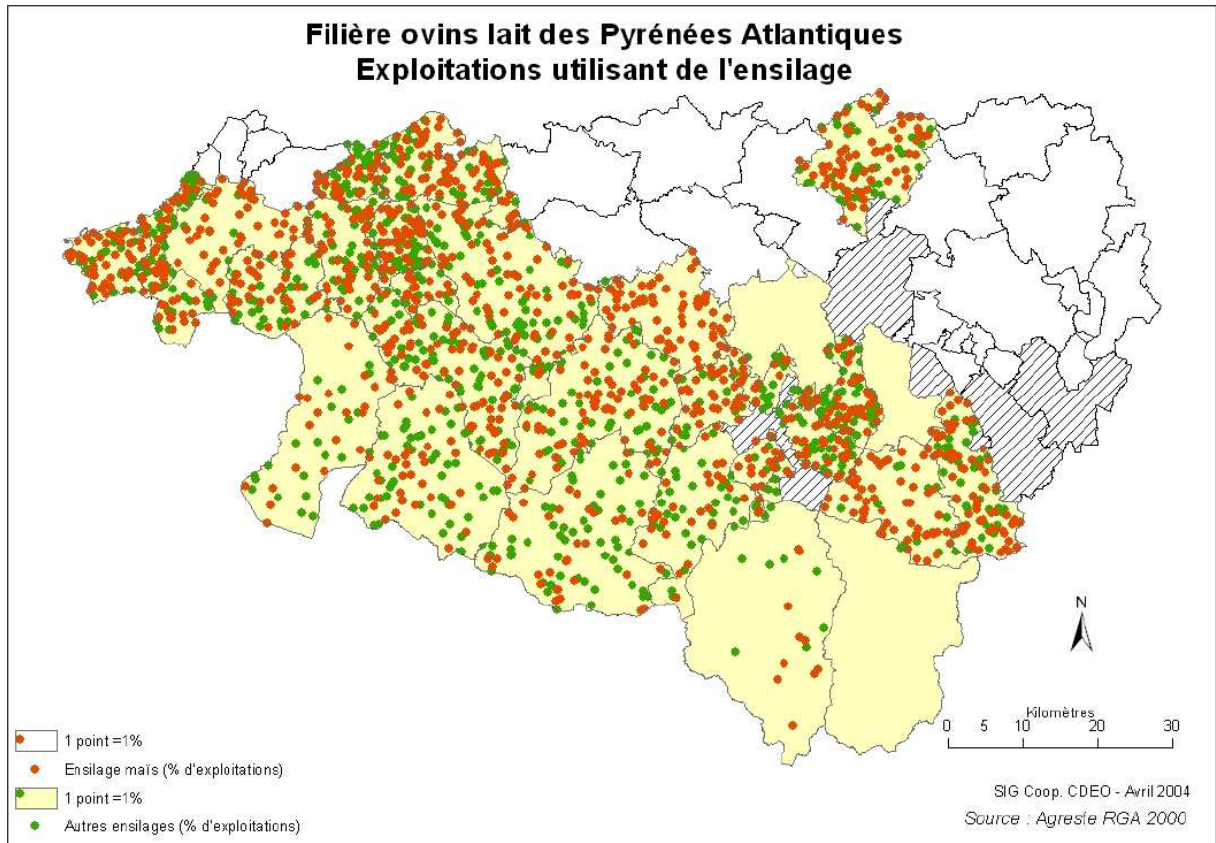


Figure 96: répartition des exploitations utilisant de l'ensilage (2000 ; CA Syndicat Ossau-Iraty ; 23/04/2003)

L'usage de l'ensilage de maïs est particulièrement développé sur les coteaux ; il permet d'accéder à l'autonomie fourragère tout en augmentant la productivité des brebis. L'usage de l'ensilage d'herbe ou d'enrubanné se développe sur l'ensemble du territoire basque et sur les coteaux ; il permet d'optimiser la ressource fourragère, notamment dans des surfaces agricoles exigües et donc de gagner en autonomie fourragère.

Dans les zones plus difficiles, de telles pratiques sont moins diffusées et de nombreuses exploitations conservent des pratiques de type traditionnel (parcours, montée en estives). Ce mouvement de « rationalisation » de l'usage des surfaces herbagères, d'émancipation de la variation saisonnière et climatique est donc inégal et touche d'abord les éleveurs sensibles au discours productiviste et les élevages dont la structure se prête à ce type de changement.

« J'ai connu si vous voulez cette transition. Ce passage d'un système traditionnel où la nature apportait pratiquement tout. Après on a travaillé différemment. Mais quand est ce qu'il y a eu cette transition ? Moi je la situe dans les années 80-82, mais ça dépend des régions. Et puis je vais vous

dire, ça dépend des régions et ça dépend aussi des hommes. Moi j'ai commencé avec des éleveurs, mes oncles, c'était des gens qui avaient 65 - 70 ans donc bon ils avaient leur méthode, il était difficile à l'époque de changer au niveau des mentalités et de faire passer ce message. Et puis une fois qu'on a été seuls, on a travaillé différemment. » (V., 2013 ; Balagne).

➤ « Rationnaliser » l'alimentation : le développement des achats extérieurs

Cette transition a une conséquence relativement inattendue : en misant sur l'émancipation des élevages des conditions climatiques de production, les éleveurs développent l'achat de fourrages et d'aliment concentrés. Si cette pratique leur permet de produire avec plus de régularité, elle augmente la dépendance des élevages vis-à-vis de l'extérieur ainsi que leurs coûts de production et distancie la pratique de production laitière de la ressource directement disponible (territoire d'exploitation, milieu).

Dans un tel contexte de qualification de la ressource herbagère (volonté de s'émanciper des aléas climatiques et pédologiques en les externalisant), les formes plus traditionnelles d'usage de la ressource et du milieu font l'objet d'une disqualification, conséquence des distorsions de concurrence induites par la « modernisation » ; c'est particulièrement le cas du mouvement des animaux (parcours et transhumance) et les pratiques liées (écobuage) qui perdent leur fonction productive.

3.2.3. LE MOUVEMENT DES ANIMAUX, UN OBSTACLE A LA « MODERNISATION »

La pratique de la transhumance est particulièrement prégnante en Pyrénées-Atlantiques. En Corse, elle s'insère dans un ensemble de pratiques relatives au mouvement des animaux sur des étendues plus ou moins vastes (parcours, remues) ; la diminution drastique du nombre d'exploitations a entraîné une extensification des élevages et la diminution de la main d'œuvre familiale un moindre suivi du troupeau (notamment en estives).

Au sein de chaque bassin, la montée en estives est une pratique en cours de régression. C'est particulièrement visible en Corse et dans le Béarn où cette régression est le fait de la démographie déclinante des bergers et du souhait des éleveurs de profiter du même niveau de vie que le reste de la population. Cela étant dit, en Béarn comme au Pays Basque, l'estive reste une nécessité : les structures sont exigües et la montée en estives est une bouffée d'air (et d'herbe). Par ailleurs, la nature institutionnelle de cette pratique rend tout arrêt presque irréversible²⁹ : qui ne monte plus en estives perd son droit de pacage. Cette conséquence est peu observable en Corse, du moins elle n'est pas analysée ainsi par les éleveurs eux-mêmes. Malgré l'existence des structures (gestion communale des terres de montagne), les estives font l'objet d'une absence de gestion. L'estive ne fait pas l'objet d'une considération particulière en Corse, puisqu'elle est de toute évidence vouée à disparaître ; par contre, en Pyrénées-Atlantiques, la montée en estive est une pratique clairement identifiée comme problématique et emblématique. C'est un verrou à la mise en œuvre du modèle productiviste et plus particulièrement de la sélection. La transhumance dépasse le simple mouvement d'animaux de l'exploitation à l'estive ; elle draine avec elle un ensemble de pratiques comme, en

²⁹ Gérées par des syndicats communaux, les surfaces estivales font l'objet d'une régulation stricte, notamment en ce qui concerne leur accès (gestion du chargement, pression pastorale). En Béarn et au Pays Basque, à cette époque, arrêter de monter en estives c'est perdre son droit dessus les années suivantes.

Pyrénées-Atlantiques, la mise à la reproduction des animaux à 2 ans qui permet de gagner en robustesse, le sevrage tardif des agnelles qui renforce le comportement grégaire. Comme le présente un ancien employé de la chambre d'agriculture en comparant les systèmes d'élevage pyrénéens au rayon de Roquefort :

« Ils n'avaient pas de transhumance, ils ont adopté un schéma de sélection rigoureux, avec un noyau dur. Des gars à qui on a exigé par exemple en termes techniques : insémination de l'ensemble du troupeau, renouvellement des agnelles de 35% à garder sur l'exploitation, mise en reproduction des agnelles en première année, etc. Donc ça tournait très vite. Moi je me suis un peu battu ici, parce que je n'étais pas d'accord avec les responsables du département, de la coopérative d'insémination... On avait fait une virée en Aveyron, avec les responsables, en 1988 ou quelque chose comme ça. On y était péniblement en 88, au contrôle laitier on était à 110L. Eux ils étaient déjà à 260l. Donc eux, ils nous avaient expliqué LEUR schéma de sélection. En fait tout reposait sur la conduite d'élevage. Alors ici, on avait les béliers. Je dis « d'accord c'est bien, c'est le bélier qui améliore mais si vous ne mettez pas l'appareil de production en route pour avoir des résultats, ça ne fonctionne pas ». Ici, on était à un taux de renouvellement de 20% ! 20% il vous faut 5 ans, alors je ne sais pas si vous voyez... Enfin, ça c'est toujours d'actualité. Je crois que ça s'est quand même amélioré parce que maintenant on met les agnelles à la reproduction au moins la première année. »

(E. ancien responsable de l'EDE, Chambre d'agriculture 64, 2013)

La transhumance est considérée comme archaïque. Ce constat est d'autant plus partagé que la population est vieillissante et que la main d'œuvre diminue peu à peu, menaçant sa pratique traditionnelle. Les surfaces en estive restent cependant une nécessité pour de nombreux éleveurs pyrénéens dont la taille des exploitations et le chargement nécessitent de libérer l'espace l'été. Elle concerne 50% du cheptel départemental (estives pendant 3 à 6 mois) et représente 20 à 40% des besoins alimentaires annuels de chaque troupeau (Arranz *et al.*, 1986). Cette pratique ancestrale ne permet pas de gérer efficacement la sélection des brebis (mélange de troupeaux). C'est ce qui explique la réticence d'un certain nombre d'éleveurs (particulièrement Manech Tête Noire et Basco-Béarnaise) à adhérer à la sélection génétique départementale³⁰.

En Pyrénées-Atlantiques, le CDEO essaie tout de même d'accompagner les éleveurs transhumants dans le travail de sélection de leur troupeau. Cela dit, la nécessité d'inséminer le troupeau pour gagner en progrès génétique donne lieu à une reconfiguration de la transhumance. L'insémination en fin de campagne laitière (juin) entraîne le retard des montées en estives. D'autres activités participent aussi à son déclin : la nécessité de produire plus entraîne celle de produire plus longtemps, les investissements dus à l'injonction de mise aux normes incitent à arrêter la production fromagère en estives au Pays Basque : les brebis sont montées plus tardivement une fois tarées. Autrement dit, la fonction des estives change radicalement ; d'espace essentiel aux systèmes d'élevage, elle est réduite à un palliatif au manque d'espace au niveau de l'exploitation. La saisonnalité de la production laitière reste très marquée, même si certaines fromageries (parmi lesquelles Chaumes) souhaiteraient voir s'opérer un étalement de la production. *« Traditionnellement, la collecte démarre en*

³⁰ En 1985, 5-6% du cheptel départemental fait l'objet d'un contrôle de la reproduction par insémination artificielle et 3-4% par lutte contrôlée (dont les retours d'IA). Ce chiffre reste faible, bien qu'en augmentation constante depuis la création du CDEO.

décembre et se termine en juillet. On assiste à un phénomène de recherche d'allongement sur les mois d'octobre, novembre et août. » (Millet, 1997a).

3.3.LA QUESTION TERRITORIALE A L'EPREUVE DE L'AUTONOMIE FOURRAGERE

L'identification institutionnelle de la ressource herbagère comme facteur d'ancrage territorial des produits est récente. En Pyrénées-Atlantiques, nous cernons cette transition avec l'évolution du cahier des charges de l'Ossau-Iraty (2003-2006) qui institue de nouvelles exigences en termes d'alimentation, notamment la limitation des concentrés, l'obligation de provenance locale de l'alimentation et l'interdiction de l'ensilage. Cette transition s'inscrit dans un mouvement plus long, lié à la création de la marque fermière Idoki (1992)³¹. Ainsi, la ressource fourragère a toujours une finalité productive (et d'autonomie), mais elle est mise en tension avec sa fonction territoriale (pertinence des pratiques antérieures). Il nous semble, par contre, que cette transition n'a pas eu lieu en Corse ; les acteurs locaux réalisant un traitement superficiel de la question pastorale ou s'orientant explicitement vers un autre modèle productif, fondé sur l'intensification des pratiques alimentaires et fourragères. Cette reconfiguration dans la qualification de la ressource touche autant la ressource herbagère (3.3.1) que la ressource montagnarde (3.3.2) et entraîne avec elle la nécessité de redéfinir le caractère territorial des élevages corses et pyrénéens.

3.3.1. LA PLACE DE L'HERBE DANS L'ALIMENTATION

3.3.1.1. Pyrénées-Atlantiques :

Hiérarchiser le caractère intensif des systèmes d'élevage

La crise de 1991 en Pyrénées-Atlantiques conduit à remettre en question les modèles productifs d'alors, mais selon une dialectique entre races exogènes qui correspondent à un élevage intensif et hors sol, et races locales. La progression des exploitations, leur mécanisation, leur structuration, leur sédentarisation et les pratiques alimentaires ne posent alors pas question. Ainsi, selon cette valence discursive, la prépondérance de l'herbe dans les systèmes d'élevage basés sur l'élevage de brebis de races locales (*figure 97*) assure leur caractère territorial. Dans un tel cadre, la majorité des élevages poursuivent leur modernisation, l'usage des fourrages fermentés se généralise, particulièrement dans les zones de coteaux ; de même, « l'artificialisation »³² de l'herbe (*figure 98*) permet aux éleveurs d'allonger progressivement leur saison de production, de jouer sur la saisonnalité des brebis.

³¹ En effet, elle a déjà lieu sous l'effet de dynamiques collectives comme Idoki, même si cette dernière s'inscrit dans la construction d'une identité professionnelle et d'une différenciation des produits fermiers.

³² Ce terme est mobilisé pour souligner l'émancipation progressive qu'ont connue les éleveurs basques et béarnais vis-à-vis de la ressource spontanée, mais elle est bien sûr relative et n'a de valeur que dans le cadre des Pyrénées-Atlantiques : on conçoit alors la valence de la ressource herbagère entre culture technique (pratiques culturales vis-à-vis de l'herbe, stockage) et ressource spontanée (suivre la pousse de l'herbe, dépendance totale à l'égard des conditions climatiques).

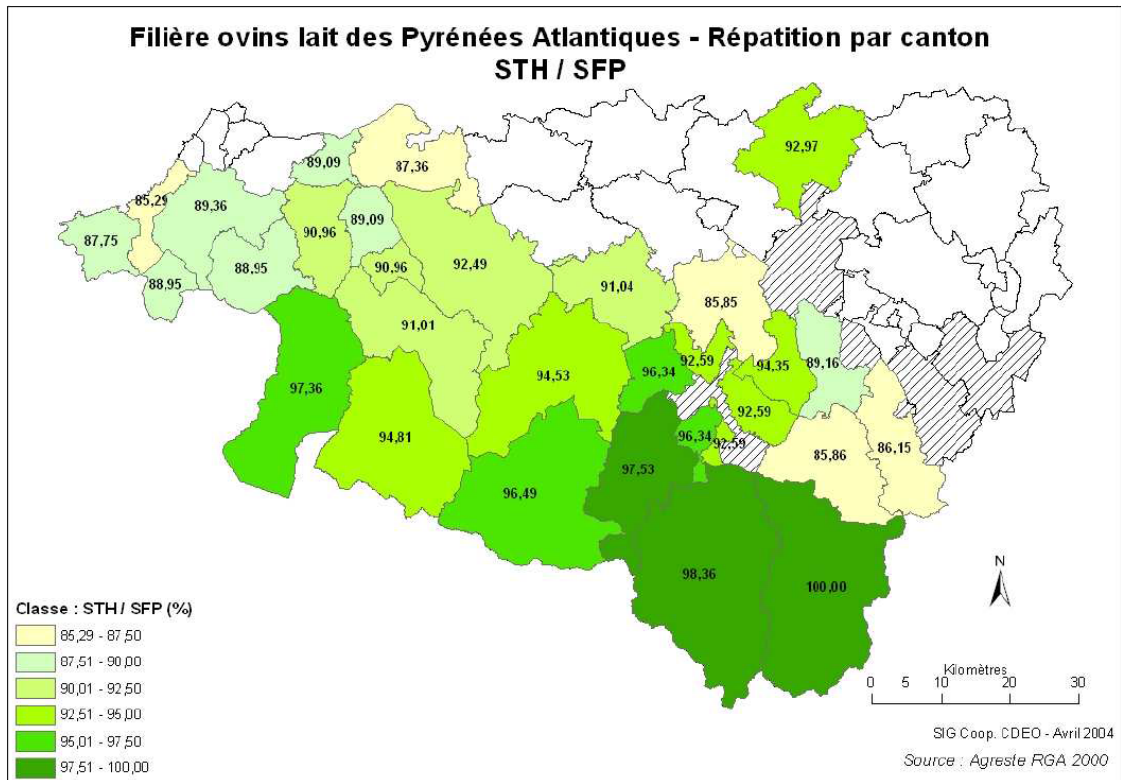


Figure 97 : répartition cantonale de la part de surface toujours en herbe comparativement à la surface fourragère principale dans les exploitations ovines laitières (2000 ; CA Syndicat Ossau-Iraty ; 23/04/2003)

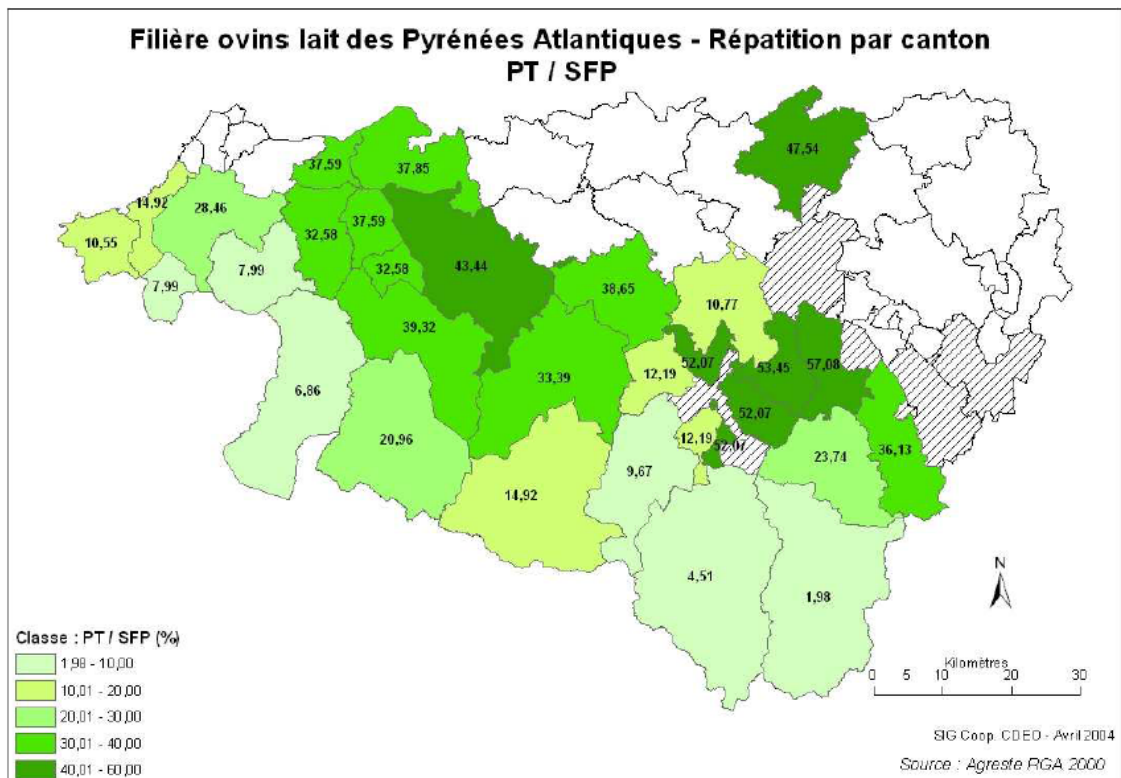


Figure 98 : part des prairies temporaires dans les exploitations ovines laitières; répartition cantonale (2000 ; CA Syndicat Ossau-Iraty ; 23/04/2003)

La part de l'herbe dans les exploitations ovines laitières est prépondérante (90% environs), que celles-ci soient localisées sur les coteaux ou en montagne. Cela dit, la part de prairie temporaire devient importante dès lors que les exploitations sont localisées dans les coteaux, preuve d'une « artificialisation » supérieure de la ressource fourragère.

Au tournant des années 2000, les élus de l'Ossau-Iraty portent l'idée que l'alimentation des animaux est un facteur d'ancrage territorial du fromage³³. Cette transition dans la considération de la ressource alimentaire et fourragère, opérée sur plus de 10 ans (l'arrêt de l'ensilage sera effective en 2018), participe à la hiérarchisation des pratiques fourragères : l'ensilage et l'alimentation complète sont proscrits³⁴, la culture de l'herbe est encadrée (limitation de la fertilisation), l'usage de concentrés aussi (limitation des apports par brebis), l'achat de fourrages est circonscrit (autonomie à l'échelle de l'aire d'appellation³⁵).

L'interdiction de l'alimentation complète fait l'unanimité. Elle sert la disqualification manichéenne entre élevage intensif basé sur des races exogènes et élevage territorialisé basé sur des races locales, encore d'actualité. Elle participe par ailleurs à la disqualification de ces élevages, dans la mesure où ils disposent de ressources locales (herbe, pâture), mais ne les optimisent pas au profit d'un système d'approvisionnement extérieur et d'élevage hors sol (dissociation importante entre le milieu et l'activité productive). Bref, cette mesure, seule, renforce l'opposition symbolique entre race locale et race exogène.

L'orientation essentielle du débat sur la question de l'ensilage permet, non pas de l'aborder comme une pratique inscrite dans des élevages relativement intensifs, mais de la considérer sous l'angle exclusif de l'autonomie fourragère des exploitations. Une enquête réalisée pour l'AOC Ossau-Iraty en 2003 tend en effet à démontrer que les éleveurs ayant arrêté l'ensilage (de maïs, d'herbe ou les deux) entre 1998 et 2002 perdent en autonomie fourragère, ceci à chargement égal ou supérieur, à production laitière égale. Autrement dit, l'arrêt d'une telle pratique sans la reconsidération du système d'élevage dans son ensemble est coûteux. Il ne se présente pas comme un choix pertinent dans un contexte où la valorisation du lait n'évolue pas, non plus, en conséquence³⁶. Si le choix d'arrêter l'ensilage s'est plutôt généralisé dans le cas de la production fermière, il nous semble, à travers nos enquêtes auprès des éleveurs livreurs pyrénéens, que ces derniers suivent majoritairement cette voie³⁷. Cela dit, la structure d'exploitation et sa localisation sont à prendre en considération : à l'exception d'éleveurs ancrés dans une perspective productiviste particulièrement localisés dans les coteaux basques (canton d'Iholdy notamment ; cf. *encadré 31*), la taille des exploitations plus importante dans les coteaux favorise l'arrêt de l'ensilage et permet une reconfiguration de la surface agricole : plus d'herbe sera disponible, des céréales seront cultivées, etc. Autrement dit, l'interdiction de l'ensilage, seule, ne lisse pas les différences existant entre coteaux et montagne. Inscrite dans un ensemble d'autres mesures (limitation de la fertilisation, autonomie à l'échelle de l'aire d'appellation, limitation de la productivité des brebis), elle instaure toutefois un renversement de valeurs dans le rapport que les éleveurs *doivent* entretenir avec le milieu, et une recherche de mise à l'équilibre entre exploitations de coteaux et celles de montagne.

³³ Voir [Chapitre VI](#) et [annexe 18](#).

³⁴ En 2002, 40% des éleveurs n'utilisent pas d'ensilage.

³⁵ Ce choix est accompagné par le CDEO et le GIS qui travaillent aux outils pour la mise en œuvre de telles mesures ; il s'en suit la mise en place d'un outil de complémentarité plaine / montagne.

³⁶ Cf. [1. Redonner de l'importance au lait comme expression territoriale, un enjeu récent](#)

³⁷ Dans notre échantillon, 20 éleveurs ne donnent pas d'ensilage, 2 sont en cours d'arrêt et 6 donnent de l'ensilage à leur brebis (en période de production ou toute l'année).

3.3.1.2. Herbe et maquis, les frontières mouvantes du pastoralisme

La distanciation entre les différentes pratiques d'alimentation des animaux (et de conduite) et leur caractère territorial prend une autre tournure en Corse : les institutions, notamment l'AOP Brocciu, ne s'instaurent pas comme garantes de l'ancrage territorial de l'alimentation des brebis. Depuis sa création, l'AOC Brocciu a été relativement vague à ce sujet : les exigences concernant les systèmes d'élevage se limitent à l'obligation de conduite extensive des troupeaux et d'autonomie alimentaire des exploitations (qui n'est pas respectée³⁸). La nécessaire remise en cause du cahier des charges a conduit les parties prenantes à reconsidérer les limites de l'autonomie alimentaire des exploitations, sans travailler à renforcer les exigences de celui-ci (définition et normalisation des pratiques d'élevage actuelles). Si ce choix peut être questionné sur certains aspects (nature des aliments autorisés), il nous conduit surtout à rendre compte de la nature complexe de la ressource herbagère en Corse, de sa traduction spatiale (potentiel de production d'herbe) et du modèle d'élevage lié.

La fermeture des paysages dans l'intérieur de l'île est une réalité. Nombreux sont les éleveurs et habitants à connaître un embroussaillage important, participant à restreindre peu à peu l'espace productif. En s'appuyant sur le cas de la vallée du Tavignanu (centre corse), Paoli et Santucci (2014) montrent comment l'arrêt des feux pastoraux associé à la diffusion de la culture de l'herbe a conduit à la contraction des espaces de pâturage (*figure 99*). Les surfaces non mécanisables sont abandonnées et envahies par des formations végétales qui ne sont pas exploitables par les brebis. L'élevage ovin est, dès lors, foncièrement limité aux surfaces mécanisables³⁹. La contraction de l'espace productif par absence de gestion des parcours est par ailleurs inscrite dans une problématique foncière indéniable⁴⁰. Comme le démontrent Santucci et al. (2001) et Dubeuf (2001), l'investissement des éleveurs dans leur territoire d'élevage se fait selon une succession de cercles concentriques : plus on s'éloigne de l'exploitation, plus la maîtrise foncière de l'éleveur est faible, moins il engage de gestion des pâturages (quels qu'ils soient). Autrement dit, le parcours est situé dans un *no man's land* : il n'est pas (ou peu) géré individuellement, il est relativement disqualifié (ou évité) par la majorité des instances. Ces espaces deviennent l'objet d'autres usages, notamment celui de l'élevage bovin allaitant gourmand en surfaces.

³⁸ Comme nous l'avons développé précédemment (Chapitre VI), la mise en œuvre des contrôles au sein de l'AOP Brocciu a été relativement laborieuse depuis la publication du décret de 1998. S'ils ont été effectifs au début des années 2000, les apprentissages nécessaires pour les mener à bien ont dû être réalisés par les producteurs. Par ailleurs, la focalisation de ces derniers sur la conformité des élevages à l'obligation d'élever des brebis corses a conduit à négliger d'autres mesures telles que l'alimentation du troupeau.

³⁹ Les auteurs évoquent toutefois le changement récent de réglementation : depuis 2008, le Conseil Général de Haute-Corse a levé l'interdiction des feux pastoraux ; le brûlage dirigé devient alors une technique de gestion de l'espace parmi d'autres. Pour autant, sa gestion institutionnelle reste le fait de technicien ; elle n'est pas faite en coopération avec les éleveurs, élément qui appellerait à une investigation plus poussée.

⁴⁰ D'après une note de la DRAAF de Corse (2016) *relative au foncier agricole* : Résultat d'une trajectoire historique liée à la déprise rurale massive et à l'absence d'appropriation foncière des terres par les éleveurs, la Corse connaît aujourd'hui un relatif désordre foncier. Ainsi, les éleveurs de plaine sont généralement propriétaires de 20% des surfaces qu'ils exploitent. Dans l'intérieur, du fait de l'absence de traitement des successions depuis plusieurs générations, de nombreuses terres (200 000 ha soit plus de 50% de la surface) sont la propriété de particuliers centenaires, décédés pour la plupart (*annexe 33*).



Figure 99 : une exploitation agricole dans le cortenais (Millet, novembre 2016)

Cette évolution s'inscrit dans le changement des pratiques alimentaires des brebis (achat de fourrages et d'aliment), selon différentes conditions (possibilités de culture d'herbe ou non) changement qui n'est pas toujours maîtrisé. A titre d'illustration, un éleveur livreur du Nebbio (600 brebis, 100 000 litres ; élevage basé essentiellement sur la culture de l'herbe) signale ainsi qu'il est passé par une période où il donnait 1,5kg d'aliment par jour à chacune de ses brebis, avant de diviser l'apport par 2 (aujourd'hui à 700g en complément d'1 kg de foin) (FQ ; Elsa Champeaux, 2014).

Le parcours, lui-même, connaît une qualification aux contours flous, tendant parfois à conférer un caractère traditionnel à une pratique plus actuelle : celle du pâturage dans des surfaces clôturées.

« J'ai travaillé au niveau de l'amélioration des parcours. C'est-à-dire que j'ai essayé de travailler la terre avec un tracteur, en semant, en pérennisant, en irriguant, en les conduisant aussi dans un système qui est un système de rotation et un système surtout de complémentarité, parce qu'on leur apporte les rations nécessaires en complément. Ce n'est plus le système de brebis accordéons qu'on a eu pendant des décennies dans ce pays. Aujourd'hui on fonctionne autrement parce qu'on est obligé de produire. (...) donc le système a changé. J'ai connu aussi l'époque où la nature nous apportait beaucoup et on complémentait faiblement. Et après, la société étant ce qu'elle est, il a fallu changer. »
(V., éleveur à proximité d'Aleria, 2013)

Comme le montrent plus ou moins ces propos de cet éleveur livreur de plaine orientale, la nature pastorale des systèmes d'élevage est identifiable à travers le lexique employé. Il permet

d'instaurer une frontière avec des systèmes d'élevage plus intensifs présents dans la même zone ; il est donc porteur d'une identité professionnelle (être berger) qui dépasse parfois le clivage bien ancré entre apporteurs et fermiers en Corse. Les multiples facettes du pastoralisme aujourd'hui conduisent à se poser la question des pratiques en jeu et du modèle productif à construire, enjeu peu reconnu au sein de l'île et auquel il est difficile de trouver des réponses.

De manière plus générale, la qualification de la ressource et les pratiques liées posent la question du choix d'usage de l'espace et du rapport au milieu. Dans leur construction des systèmes d'élevage traditionnels, les acteurs ont élaboré un ensemble de savoirs et de pratiques en lien avec des trames temporelles et spatiales distinctes. Elles posent la question de la place du maquis dans les systèmes d'élevage, de la qualification du parcours. Ce dernier élément renvoie à un enjeu plus général de qualification des élevages corses au-delà de leur caractère extensif / semi-extensif, particulièrement mis en avant par les enquêtés. Cette caractérisation fait essentiellement référence à l'indicateur de chargement, sans participer à la construction de repères techniques plus solides. La rémanence du lexique pastoral et des pratiques relatives au parcours est permise par un palliatif : l'achat extérieur de fourrages (foin de Crau) et d'aliments (céréales ou granulés) (*figure 100*). Celui-ci révèle le caractère limitant de la ressource herbagère en Corse ; la dépendance vis-à-vis de l'extérieur est construite, elle est désormais quasi-totale et impacte foncièrement la viabilité des exploitations (coûts de production).



Figure 100: Brebis dans le Cap Corse (Millet, août 2013)

La contraction des surfaces disponibles et la marginalisation du parcours (voire de l'estives) donne lieu à des dépendances des éleveurs vis-à-vis de l'extérieur (foin).

Dans un tel cadre et dans un contexte de manque de lait, l'ILOCC prône l'orientation des élevages vers une augmentation de la productivité et de l'autonomie (productive), selon des critères de performance et de rentabilité qui s'alignent sur ceux établis par l'État et les organismes de développement après la seconde guerre mondiale, et sur l'évolution des élevages de plaine. Autrement dit, l'incitation au modèle productiviste des élevages se poursuit parce qu'il n'a pas donné suffisamment de résultats auparavant (absence de virage productif selon J. Renucci, 1974). L'ILOCC établit comme modèle celui de la culture de l'herbe, modèle largement pratiqué en plaine (*figure 101*).

« On a eu deux visions des choses à un certain moment c'était de dire est-ce qu'on peut encore vivre avec un troupeau comme on faisait avant ? Ou est-ce qu'il fallait rentrer dans des raisonnements de productivité ? Il y a eu ce débat là. Au début des années 80 ? Non, au début la question ne se posait pas. C'était quand on a commencé à manquer de lait, parce qu'au début on a commencé à envoyer des courriers sur la production de lait, sur la productivité des brebis parce qu'elles produisaient 90 litres en moyenne contre 270 en Aveyron... Mais ce n'était pas forcément pour aller vers un système comme ça. C'était, aujourd'hui, pour dire qu'on ne travaille plus comme il y a trente ans : les jeunes veulent du loisir, ils veulent leur week-end. Est-ce qu'on ne peut pas faire autant en travaillant moins ? » (O., fromager local, 2013).

Cette qualification converge avec les choix de production de la plaine orientale et des fonds de vallées, mais participe, dans le même temps, à disqualifier les autres pratiques productives, particulièrement le parcours comme fondement d'un système à part entière.



Figure 101: photographie d'un troupeau de brebis corses (Site des Jeunes Agriculteurs de Corse du Sud, 2017)

Cette photo est emblématique du discours des institutions corses vis-à-vis de l'élevage ovin : les troupeaux sont nourris à l'herbe grasse des coteaux ; les pentes et la montagne étant relégués au second plan.

La qualification de la ressource herbagère révèle donc une tension entre, d'une part, l'attachement à une pratique traditionnelle, le parcours, et la spécification discursive de la ressource herbagère et, d'autre part, la nécessité productive entraînant la recherche de solutions externes, tant dans l'achat de fourrages et d'aliments que dans l'élaboration d'un modèle productif. Cela révèle finalement le tâtonnement des éleveurs vers la nécessité de requalifier le milieu dans lequel ils évoluent (et donc d'assumer une certaine distinction entre plaine et montagne) et vers l'élaboration nécessaire d'un modèle productif qui leur est propre, dynamique qui n'en est qu'à ses balbutiements (distinctions principalement discursives et ancrées dans une dialectique socioprofessionnelle).

3.3.2. LA REQUALIFICATION PRODUCTIVE DE LA TRANSHUMANCE

En Pyrénées-Atlantiques, si pendant quelques temps (et encore aujourd'hui), l'estive est considérée comme un mal nécessaire, comme une solution palliative à l'exigüité des surfaces d'exploitation, elle est par la suite revalorisée en tant que ressource productive à part entière, dans une démarche de valorisation des attributs sensoriels (goût de réglisse) et symboliques (naturalité de la montagne, image d'Épinal du berger). La marque fromage d'estives puis l'incorporation de cette distinction dans le cahier des charges de l'Ossau-Iraty sont l'aboutissement de cette démarche de mise en visibilité initiée avec la Foire de Laruns. Le fromage d'estive existe formellement, à travers la marque, à travers l'AOC. Cela dit, cette mesure n'est pas un élément à enjeu à proprement dit : on note que la majorité des institutions ne se positionnent pas dessus véritablement, sauf (peut-être) pour l'instrumentaliser. Cela est notamment dû au fait que l'usage des estives comme valeur commerciale concrète est avant tout une pratique fermière⁴¹. Pour autant, la montée en estives reste un élément structurant des élevages ovins laitiers pyrénéens (70% transhument en 2000), du fait des structures d'exploitations qui restent exigües et du cadre institutionnel opéré par les syndicats d'estives⁴².

Aujourd'hui, donc, l'estive fait ressource selon différentes logiques productives et pour des groupes d'éleveurs distincts. En Béarn, elle est inscrite dans un système traditionnel, ancien, structuré et vivant, elle est spécifiée au point de pouvoir constituer l'assise d'une démarche de commercialisation propre. Les éleveurs transhumants et fermiers basques s'inscrivent aussi dans cette forme de qualification. D'autres éleveurs, particulièrement au Pays Basque, s'inscrivent dans une qualification spécifique de la ressource montagnarde, mais selon une logique informelle : il s'agit de la mémoire d'une pratique ancienne de fabrication à la montagne fédérant des consommateurs locaux et ruraux. Cet ensemble d'éleveurs permet la mise en visibilité de la montagne comme espace productif spécifique auprès des habitants et des touristes.

⁴¹ Cela dit, la reconnaissance du fromage d'estives par le Salon Lurrama pourrait participer à étendre cette reconnaissance à l'ensemble des producteurs qui fabriquent en montagne, qu'ils soient fermiers ou livreurs en hiver.

⁴² La « modernisation » des structures a tout de même laissé des traces notamment dans l'usage des espaces intermédiaires (bordes en Béarn) : celles-ci tendent à être abandonnées au profit d'une transhumance réalisée sans étape.

En Corse, bien que les éleveurs conservent un attachement à la transhumance, cette pratique a quasiment disparu. Aujourd'hui la majorité des troupeaux sont conduits en estives une fois les brebis taries, sans surveillance. La qualité herbagère des montagnes est par ailleurs minimale du fait de la diminution de la pression pastorale⁴³ et/ou de la substitution des petits ruminants par d'autres espèces (bovins allaitants principalement). Un éleveur parle de l'estive dans laquelle il monte en Castagniccia :

« Elle n'est plus adaptée parce que c'est des épineux, la montagne est très sale. Rien n'a été fait au niveau de la montagne. Et on a aussi le fléau qui est l'élevage des porcs tel qu'il se pratique ici. Ils te massacrent tout. Ce n'est pas évident parce que là on se heurte au rural et aux méthodes archaïques. » (V., 2013).

Si la rémanence de l'activité et son évocation au sein des cahiers des charges relèvent d'un attachement à la ressource montagnarde, sa (re)traduction concrète en ressource productive n'est pas d'actualité. Elle nécessite par ailleurs la coordination de différents acteurs, parmi lesquelles les autres usagers de la montagne (chasseurs, randonneurs, éleveurs porcins ou bovins) et les collectivités publiques dans la revalorisation des estives. Aujourd'hui, la rencontre productive pour la mise en œuvre d'une revitalisation de l'estive n'a pas encore eu lieu. Elle concerne des lieux spécifiques, à haute valeur touristique comme le GR20, la vallée de la Restonica et elles sont rarement éléments déclencheurs d'une forme de qualification alternative de la montagne (Plateau d'Alzu ou du Coscione).

Finalement, la montagne n'est plus qualifiée selon un registre agricole. Elle s'inscrit dans une activité touristique basée sur l'ensauvagement des espaces, fondement de la naturalité que sont censés chercher les vacanciers (notamment). On peut aujourd'hui se poser la question de la réversibilité d'un tel processus de naturalisation, de sacralisation d'un espace pourtant bel et bien anthropisé. Le maquis est aujourd'hui valorisé dans le secteur touristique et mobilisé comme vecteur de naturalité, ambassadeur de la Corse sauvage, dans laquelle l'activité humaine ne peut résider qu'à l'état de traces. Traces qui ne sont que les vestiges d'un temps révolu et qui sont traités comme tels (*figure 102*). L'intérieur de l'île, la montagne, deviennent des espaces sacrés desquels les bergers ont disparu au profit d'autres usages (chasse, promenade) et d'autres représentations (patrimoine naturel et esthétique).

⁴³ Lors des rencontres du pastoralisme organisées au sein de la foire de Venaco (2016), le débat a ainsi mis en avant la perte de valeur fourragère de certaines estives : les espèces ligneuses ayant pris le dessus, la réinstauration du couvert herbager amène à des problématiques techniques telles que la nécessité de ressemer. Il semble par ailleurs que les espaces d'estives soient aujourd'hui gérées essentiellement par l'ONF ; c'est ici une invite à investiguer sur les conditions de mise en œuvre d'une dynamique de relance de l'estive.



Figure 102 : panneau à l'arrivée de Sainte Élysée, montagne au dessus de Saint-Pierre de Venaco (Centre Corse) (Millet, 2016)

La ressource herbagère a un statut spécifique : elle rend directement compte du rapport des élevages au milieu. En ce sens, il s'agit de comprendre comment elle est intégrée dans les systèmes d'élevage et fait l'objet d'une traduction productive et marchande.

Comme pour les autres ressources productives, nous observons le désancrage des systèmes d'élevage par leur distanciation vis-à-vis du milieu : la ressource herbagère est artificialisée, maîtrisée dans des trames temporelles très courtes. Elle donne lieu à de nouvelles pratiques alimentaires plus intensives qui confortent cette distanciation et facilite le lien à un marché unifié sur une trame unique, universelle. En ce sens, le milieu est disqualifié dès lors qu'il ne se prête pas à ces pratiques : la montagne ne conserve sa fonction productive que dans la mesure où elle parvient encore à constituer un palliatif au manque fourrager en plaine. On substitue les prélèvements alimentaires dans les milieux jugés impropres par des approvisionnements extérieurs qui impactent la viabilité des exploitations. Ce phénomène correspond à une logique classique de diffusion d'un modèle dissociatif et uniformisant propre aux processus de globalisation.

Du fromage au milieu, l'analyse des ressources productives significatives nous permet de remonter le fil : nous appréhendons ainsi les enjeux relatifs à la qualification territoriale d'un fromage et nous saisissons avec plus d'acuité les tensions existant à plusieurs niveaux entre ressources exogènes et ressources endogènes.

Ainsi, l'accès à une même ressource (fourragère, herbagère) conditionne les choix productifs des éleveurs, conditionnement renforcé par la construction d'un système de valeur autour de ces ressources par les institutions : l'ILOCC et l'AOP Brocciu prônent la culture de l'herbe et l'usage non discriminant des aliments ; l'IP64 et les plus grosses entreprises laitières sont en faveur d'une approche laxiste confortant l'orientation de nombreux éleveurs vers des pratiques intensives de type fourrages fermentés, bols mélangeurs, etc.

La mise en œuvre d'un modèle agricole ne tient pas seulement à la relation des éleveurs au milieu, mais plus généralement à leurs choix d'élevage. En ce sens, la ressource génétique locale est centrale, dans la mesure où elle *peut potentiellement* appuyer une conduite en cohérence avec le milieu (optimisation des parcours, montée en estives, etc.). Toutefois, comme nous le constatons, cette mise en relation est un enjeu collectif ; l'incitation à élever des brebis de races locales (instituée dans les cahiers des charges des AOP) ne constitue pas, en soi, un facteur d'ancrage. Les races locales peuvent évoluer, elles peuvent être modulées pour être conformées à des standards génériques, a-territoriaux fondés sur la performance laitière individuelle de court terme.

Ce système de valeurs adossé aux ressources fourragères et génétiques est contrecarré par l'émergence d'alternatives concernant ces ressources-là, ou bien concernant le lait et au final, une spécificité sensorielle. Cela dit, ce dernier fait l'objet d'une qualification collective succincte qui nie la diversité des ressources productives sous la construction d'une homogénéité artificielle, qui témoigne de la réalité des rapports de forces et des modes de traitement des conflits d'intérêt. Cette mise en équivalence est par ailleurs accentuée par les politiques publiques et la construction d'une zone montagne élargie englobant la majorité des systèmes d'élevage, quelles que soient les conditions de production (référentiel commun inclusif ; pratiques multiples, laxisme).

Finalement, qualifier le fromage en soi n'est pas suffisant ; en tant que processus productif, il appelle à identifier et caractériser de manière cohérente les ressources significatives participant à sa production.

PARTIE IV : DISCUSSION GENERALE



Figure 103 : vue depuis le kiosque de Lescun (vallée d'Aspe, Béarn; Millet, juin 2014)
L'objectif de cette partie IV est de prendre de la hauteur pour discuter des résultats relatifs à l'ancrage territorial des fromages corses, béarnais et basques.

Comme nous l'avons abordé au début de ce manuscrit (Chapitre I), l'ancrage territorial, en tant que concept, présente une ambiguïté dans laquelle il est facile de se perdre : c'est sa dualité entre subjectivité et objectivité, entre ancrage effectif et ancrage institué. A travers notre travail de thèse, nous avons tenté de comprendre comment cette dualité s'exprime au cours du temps et dans l'espace, lorsqu'elle est appliquée à un produit de terroir. Nous revenons donc à cette problématique pour mieux nuancer notre propos.

Comment les hommes construisent l'ancrage territorial de leur produit ? Quelles en sont les conséquences vis-à-vis de la durabilité de l'activité ? Cette question nous a conduits à établir le constat d'une multiplicité d'ancrages territoriaux (Chapitre II) dont les tenants et aboutissants se situent à deux niveaux :

- **Au niveau organisationnel** : l'ancrage territorial d'un système économique tel qu'on l'entend est celui cadré par les institutions. Ces espaces de délibération peuvent être considérées comme des espaces de pouvoir dont l'accès et les capacités d'expression peuvent n'être que des variables d'ajustement mais peuvent aussi constituer des contradictions insurmontables. Ce mécanisme pose la question de la possibilité d'expression et de reconnaissance de la multiplicité d'ancrages mais c'est aussi une invite à prendre en considération leur impact territorial ou social.
- La spécification d'un produit repose sur la sélection et la qualification en conséquences de ressources productives significatives. Celles-ci sont identifiées au cours de la qualification du produit et font sens pour les acteurs compte tenu de leur stratégie de valorisation du produit, mais aussi des formes de négociations qui sont à l'œuvre.
- **Au niveau des pratiques** : l'ancrage territorial d'un produit s'exprime dans le temps et dans l'espace par une évolution hétérogène des ressources productives significatives.

A l'issue de notre analyse, nous avons pu rendre compte de la multiplicité des ancres territoriales, portés par des collectifs distincts, et de la mise en œuvre d'une forme de hiérarchie entre l'ensemble des collectifs. Notre hypothèse est ainsi confirmée, mais il convient de la nuancer (Chapitre X). En effet, si la multiplicité des ancres s'exprime bien à travers la diversité des choix exprimés par les collectifs engagés dans la qualification des fromages (*ancrage institué*), elle tend à perdre de sa force lorsque nous dérivons de la qualification du produit à la caractérisation des ressources productives significatives (*ancrage des pratiques*). La hiérarchisation, et le lissage des pratiques productives, sont plus importants que nous l'escomptions au début de ce manuscrit. Ce constat nous conduit à prendre du recul et à considérer l'ancrage territorial en regard des principes proposés par Frayssignes (2005) : l'autonomie et la cohérence (Chapitre XI). Ces deux principes nous conduiront à aborder la question de la durabilité locale des ressources et d'une activité, pour, finalement nourrir, la problématique du développement territorial et de l'aménagement des territoires.

CHAPITRE X :

LA MULTIPLICITE DES ANCRAGES TERRITORIAUX D'UN PRODUIT DE TERROIR ET SA TRADUCTION PRODUCTIVE

Nous aborderons ici la double nature de l'ancrage territorial : sa dimension stratégique et instituée d'une part ; sa dimension matérielle d'autre part, considérées l'une et l'autre du point de vue de l'évolution des ressources productives significatives. Si l'ancrage territorial d'un produit de terroir relève d'un choix, ou d'une succession de choix, il nous semble nécessaire, en préalable, d'en discuter les fondements (1). Le déclenchement d'une forme d'ancrage territorial relève de l'identification d'une singularité (Karpik, 2007) partagée par un collectif ; elle ne présume pas de sa codification pour autant. La spécification appelle à un aménagement du système productif en regard de menaces contingentes (tendance à l'intensification des pratiques et risques attenants dans le cas des Pyrénées-Atlantiques).

Ces moteurs de l'ancrage d'un fromage ne s'opèrent pas spontanément à l'échelle des bassins de production ; ils sont le fait de collectifs spécifiques dont la composition, les modalités d'expression des différentes parties prenantes et les choix modèlent le produit et le système productif (production de règles). Nous revenons donc sur les modalités de coordination entre acteurs et sur l'institutionnalisation du système productif (2) ; c'est ce que nous appelons *l'ancrage institutionnel*. L'institutionnalisation ne se fait pas instantanément, elle relève d'un processus de construction des collectifs, de coordination des individus et de légitimation ; elle donne lieu à l'émergence de contre-pouvoir, de collectifs dans « l'opposition », ce qui conduit à la multiplication des projets actuels relatifs aux fromages. Cette multiplicité est ordonnée : il existe une hiérarchie entre les collectifs, du fait des rapports de pouvoir et de différentes formes de légitimation à l'œuvre ; la légitimité est construite dans une dialectique entre normes locales d'une part et règles instituées nationalement d'autre part.

Il existe une multiplicité de qualifications des ressources productives et de leurs mises en lien, mais cette multiplicité est aussi sous l'influence de la hiérarchie des collectifs. Les choix, statués par des règles tacites ou formelles, cadrent l'évolution des pratiques de production des fromages, et donc des ressources productives (3), c'est *l'ancrage des pratiques*. Chaque ressource productive connaît un mouvement similaire de désancrage – réancrage. Le mouvement de désancrage, particulièrement inscrit dans le contexte de diffusion du modèle conventionnel, conduit à un lissage des ressources fondé sur une standardisation des techniques, ceci malgré les disparités géographiques (distinction plaine / montagne notamment) et agraires (taille des exploitations). Le mouvement de reterritorialisation, sous l'effet de l'éclatement des ancrages institutionnels, touche chaque ressource productive avec une intensité différente. Se pose donc la question de leur synthèse dans le produit : leur incorporation présente-t-elle une certaine cohérence ? Peut-on vraiment parler de configuration systémique (Pecqueur et Colletis, 2004) ? Est-elle possible ?

1. LES MOTEURS DE L'ANCRAGE TERRITORIAL

L'IDENTIFICATION D'UN COMMUN

1.1. LES LIMITES DE LA NOTION DE RENCONTRE PRODUCTIVE

Une rencontre productive est définie par Zimmermann comme une « *capacité émergente d'acteurs co-localisés à apporter des solutions à certains problèmes productifs, voire à formuler et résoudre des problèmes productifs inédits* » (Zimmermann, 2005 ; p30). Cette notion rejoint l'idée développée en « ingénierie territoriale » d'élément déclencheur (Vachon et Coallier, 1993) ; événement bien identifiable au sein de chaque bassin tant dans la reconfiguration du paysage laitier que dans la création des AOC historiques et des organismes de sélection. Pour faire le pont avec la métaphore de l'ancrage, la rencontre productive peut être assimilée à la prise de conscience des individus d'être *dans le même bateau* (mais sans pour autant être d'accord sur le cap à suivre). Les rencontres productives que nous avons pu identifier comme telles ne concernent pas seulement le fromage, mais l'ensemble du système productif laitier avec les disparités qui le caractérisent.

Il est possible d'identifier une rencontre productive à l'origine de toute initiative collective (ou de sa relance), comme la création des associations fermières par exemple ou des syndicats d'opposition (confédération paysanne – ELB et Via Campagnola). Dans chaque cas, il s'agit bien pour des acteurs, faisant face à des difficultés semblables, de s'unir, de coopérer pour trouver une solution commune mais aussi pour renforcer ses capacités d'expression et d'action. Nous avons identifié différentes formes de rencontres productives selon la nature des opérateurs en présence et la finalité qu'ils adossent à leur rassemblement (*tableau 32*).

Tableau 32: différentes formes de rencontres productives (échelle et niveau de concernement)

Type de rencontre productive	Relative à l'ensemble du système productif	Relative aux systèmes d'élevage	Relative à la profession
Cas rencontré	Interprofessions, AOP Ossau-Iraty, AOP Brocciu	Organismes de sélection (chambres d'agriculture)	Associations et GIE fermiers, syndicats de producteurs... AO Brocciu, syndicats agricoles
Opérateurs concernés	Ensemble des opérateurs d'un système productif	Éleveurs ovins	Une profession en particulier (fermiers ou livreurs ou transformateurs)
Finalité / niveau de concernement	Développement et régulation de l'ensemble d'une activité agricole	Développement agricole à l'échelle du bassin de production	Défense des intérêts d'une profession, mise en œuvre d'actions spécifiques

Certaines dynamiques (relatives aux systèmes productifs ou aux systèmes d'élevage) ont pour vocation de concerner l'ensemble d'un bassin de production, pas seulement les acteurs à l'origine de l'initiative. Ces projets s'instaurent comme des moteurs de la reconfiguration, de la structuration et de la régulation des systèmes productifs. Notons à cet égard que l'AO Brocciu, à sa création, ne répond pas à cette finalité. L'Appellation est instituée comme une barrière (plus qu'un cadre d'action général) et doit protéger une profession (les producteurs fermiers) plus que participer au développement de l'ensemble d'une activité agricole. Ce projet a donc une démarche ambivalente, dans la mesure où elle rend compte d'une forme

d'appropriation d'un outil, sans adopter une posture orientée vers le développement comme les autres démarches analysées¹.

Qu'exprime une rencontre productive ? C'est un acte collectif, l'identification d'un problème auquel on ne pourrait pas répondre seul, et donc l'émergence d'un projet. C'est un acte volontaire (Pecqueur, 2006 ; Zimmermann, 2005). Cela ne signifie pas pour autant qu'un mouvement de territorialisation tel qu'on l'entend aujourd'hui (Rieutort, 2011) est posé par les individus : ce phénomène relève de la *reconstruction de liens* entre agriculture et territoires selon des référentiels renouvelés ; et ce n'est pas nécessairement ce vers quoi ils tendent. A titre d'exemple, le mouvement coopératif en Corse comme en Pyrénées-Atlantiques est bien le résultat d'une rencontre productive entre éleveurs en mal de débouchés. Il acte un mouvement d'ancrage : on observe à ce sujet une forme de circonscription de la production fromagère, mais il ne conduit pas à la traduction consciente et choisie de pratiques locales en attributs valorisables. Le mouvement coopératif est par ailleurs un des outils du modèle productiviste prôné par l'État et bénéficie, dans ce contexte, du regard bienveillant des institutions d'alors, la FNSEA en tête. De manière générale, la construction d'un nouveau débouché basé sur les fromages locaux conduit au désencastrement de ces mêmes fromages : ces derniers sont extraits de leur milieu social, économique et technique pour être inscrits dans un nouveau système, répondant à une autre cohérence marchande et symbolique (qu'ils ne maîtrisent pas nécessairement et qui peut jouer contre leurs intérêts).

Le fait d'acter l'ancrage par la rencontre productive permet d'identifier la ressource en jeu, d'observer et de caractériser le mouvement de désencastrement ainsi opéré : le fromage n'est plus seulement inscrit dans des circuits marchands (et plus généralement d'échange) anciens, mais doit aussi satisfaire un besoin collectif de construction d'un débouché. Cela étant dit, l'ancrage territorial acte d'un processus complexe, jalonné par des choix directs et indirects et des jeux de pouvoir implicites, marqué par des mouvements de territorialisation et de déterritorialisation des produits. Autrement dit, une rencontre productive ne présume pas de l'ancrage territorial de la ressource qui en fait l'objet ; elle acte principalement la constitution d'un collectif spécifique, plus ou moins distendu, plus ou moins soudé, autour d'une problématique commune plus ou moins bien identifiée.

1.2.LA SINGULARITE COMME CADRE D'IDENTIFICATION

De notre point de vue, dans le cadre des produits de terroir, la notion de rencontre productive reste trop générale pour exprimer ce qui se trame dans la mise en œuvre d'une trajectoire d'ancrage territorial du produit. C'est *l'identification d'une singularité*² (Karpik, 2007) par les acteurs locaux qui joue un rôle moteur dans la mise en marche d'une telle dynamique. La

¹ Comme nous l'avons développé dans le Chapitre II, l'appropriation d'un objet est un rapport social. « *Tout comme les droits de propriété, la notion exprime avant tout le fait de se réserver tel ou tel usage d'un bien (sa consommation, sa perception, sa vente, etc.) et donc d'en priver les autres, qu'elles qu'en soient les raisons ou modalités.* » (Ripoll, 2005 ; p7). Particulièrement dans le cas d'une Indication Géographie (droit de la propriété intellectuelle), elle relève de l'instauration d'un *droit exclusif* d'usage d'une dénomination par un collectif (Hermitte, 2001 ; Linck, 2014).

² Karpik (2007) a fondé sa théorie de l'économie des singularités en montrant les modalités de construction marchande des produits non banaux ; nous mobilisons ici cette distinction majeure pour montrer qu'elle touche aussi aux « concepteurs » des produits singuliers.

notion de singularité nous permet de prendre en compte la nature multifactorielle de l'initiation d'une dynamique d'ancrage, et de l'attacher à un objet localisé et à sa fonction symbolique : lieu, ressource patrimoniale ou ressource productive ne sont pas (ou plus) des objets ordinaires.

La singularité nous permet aussi d'instruire l'identification d'un bien dans le temps, et non de l'acter par un événement univoque laissant peu de marge à la construction temporelle des objets patrimoniaux. Ainsi, l'identification d'un lieu ou d'un produit comme objet patrimonial s'inscrit dans la reconnaissance d'une certaine antériorité et dans la reconstruction d'une continuité temporelle (Delfosse et Letablier, 1999 ; Delfosse, 2013). De la même façon que le camembert a été d'abord reconnu sous l'effet de la glorification de son inventrice supposée (Marie Harel, érection d'une statue en 1926 ; Boisard, 2007), de la même façon que l'Aubrac a suscité émotions et écrits de voyageurs (Laurens, 1999), les objets au cœur de notre étude sont fondés sur la construction d'une certaine notoriété proche de la fascination, d'une certaine mythologie. En tant qu'objets patrimoniaux, ce sont des agrégateurs de mémoire. La figure d'exception, fondée sur cette symbolique, permet de marquer l'originalité d'une ressource, d'un lieu. Elle devient essentielle dès lors qu'une forme de menace transparait. En Corse, comme en Pyrénées-Atlantiques, l'émergence de la singularité est liée à un risque d'accaparement, de substitution ou de dévoiement (Letablier et Delfosse, 1995). Ainsi, c'est dans l'intervention extérieure, dans l'altérité (Tizon, 1996), que des objets sont extraits de leur banalité, de leur quotidienneté pour être instruits selon le registre du patrimoine, de l'identité culturelle et donc de la qualité (Letablier et Delfosse, 1995).

Ce sont ces menaces, dans notre cas exogènes, qui justifient la constitution d'un collectif détenteur du bien commun. On retrouve l'idée d'appropriation symbolique (Ripoll, 2005) et donc le fait que des objets patrimoniaux peuvent être mobilisés dans la construction d'une identité collective : *« la reconnaissance des individus dans un ensemble d'éléments formant leur patrimoine commun, leur permet de s'identifier en tant que groupe, tout en le démarquant des autres, ceux avec qui le patrimoine n'est pas partagé. »* (Gravari-Barbas et Veschambre, 2003). Dans le cas du Camembert, au début du XX^{ème}, la menace extérieure consiste en l'extension de sa production à l'échelle nationale et donc, l'instauration d'une concurrence élargie qui conduit les fromagers de Normandie à mobiliser la figure de Marie Haurel pour acter une antériorité ; la provenance marque la différence de qualité, elle doit conduire à une différence marchande. *« L'appellation « Camembert » n'avait pas besoin de protection car ce fromage n'était pas détaché de la personne de ses fabricants. Le nom de la maison productrice importait autant, sinon plus, que la dénomination. (...) L'arrivée massive sur le marché du fromage d'imitation remet tout cela en cause. L'appellation n'est plus la propriété d'une famille, ni même d'une région. (...) Sorti du cadre familial, le camembert échappe au contrôle des Augérons pour devenir un banal produit marchand soumis aux règles de la concurrence. »* (Boisard, 2007 ; p117). Ainsi, l'identification de la singularité, c'est aussi l'identification d'un lien indéfectible entre le bien et les individus, lien au fondement de leur identité. La figure de l'exception fonde l'appropriation, elle légitime l'exclusivité.

Dans le cas des appellations d'origine, par ailleurs, Letablier et Delfosse (1995) mettent en avant que ces initiatives sont pour la plupart l'œuvre de producteurs. Cela dit, cette approche tend à diminuer l'intérêt que les transformateurs ont à s'inscrire dans ce type d'initiative naissante (c'est aussi une question d'époque). Rappelons ainsi que l'Ossau-Iraty est issu d'une rencontre productive entre une poignée de producteurs et plusieurs transformateurs, particulièrement Fromagerie des Chaumes. Cela rejoint l'idée que l'AOC est autant un acte de défense d'un patrimoine qu'une opportunité de valorisation d'un produit inscrit dans un débouché émergent. Elle est d'autant plus marquée dans la construction d'indications géographiques (IG) qu'elle est assise sur le droit de la propriété intellectuelle (Hermite, 2001). En ce sens, elle fonde un monopole, c'est-à-dire une exclusivité d'usage. Ces deux légitimations s'inscrivent bien dans le registre de la propriété (héritage ou approche « marque »). Ce constat nous permet par ailleurs de mettre en évidence que la singularité peut être alimentée par d'autres intérêts, d'ordre marchand ou industriel, qui justifient l'engagement d'acteurs hétéroclites. Le rôle de l'État n'est, par ailleurs, pas à prendre à la légère dans la mise en œuvre d'une telle dynamique³.

L'identification d'un bien commun par le registre de la singularité, souvent dans un contexte d'urgence, donne lieu à une impression d'unité ou de consensus. Celle-ci prend en effet le pas sur l'existence de divergences dans sa définition et dans le rôle qui lui est alloué : il ne s'agit pas de qualifier l'objet pour ce qu'il est, mais pour ce qu'il doit permettre, c'est-à-dire une forme de défense, de protection, face à un *extérieur*. Ainsi, dans nos cas, le commun est en quelque sorte réifié dans sa fonction défensive. Les Appellations d'Origine doivent permettre aux individus de se prémunir contre la menace Roquefort (Sainte Marie et al., 1995) ; les races locales doivent permettre aux individus de construire leur propre modèle d'élevage par rapport à la race Lacaune (Pyrénées-Atlantiques) ou en opposition au modèle sarde déjà bien implanté (Corse). On retrouve cette même idée concernant le Camembert (Boisard, 2007) : la création du Syndicat des Fabricants du Véritable Camembert de Normandie (1909) est associée à l'identification d'un bien commun dont il s'agit de préserver la rente aux seuls fabricants normands (monopole). Face au refus d'octroi d'une appellation d'origine alors (1910), et donc d'une aire exclusive de production, les fabricants s'orientent vers l'établissement d'autres critères défensifs tels qu'un taux minimal de matière grasse. L'établissement collectif de ce critère ne présume pas de son application effective chez les fromagers augerons (défaillance des contrôles), il ne suffit pas non plus pour définir le fromage de Camembert et donc à l'instaurer comme un bien spécifique du Pays d'Auge.

La distinction lexicale entre singularité et patrimoine n'est donc pas anodine dans la mesure où l'identification de son originalité ne présume pas de la patrimonialisation de l'objet ainsi « révélé » : se saisir d'un objet, quel qu'il soit, ne signifie pas en construire les conditions de sa reproduction. Or, la patrimonialisation a de particulier qu'elle est tend à reconstruire une certaine continuité temporelle (Chiva, 1994 ; Prost et al., 2000), elle est appréhendée dans la capacité des acteurs à renouveler, transformer et réapproprier un bien collectif dans le temps.

³ C'est ce que nous développerons dans la section suivante (2) relative à la régulation opérée sur les biens communs.

1.3.L'IDENTIFICATION D'UN BIEN COMMUN

NE PRESUPPOSE PAS SA CODIFICATION

Comme l'évoque Linck (2012) s'appuyant sur les apports de P. Nora, la notion de sens est indissociable de celle de patrimoine. Selon lui, le patrimoine peut être appréhendé comme une mémoire collective ; en ce sens, elle est « *sélective et peut être mobilisée comme une simple bannière : le combat peut être dévoyé dans une entreprise d'enfermement et de repli sur soi. Le patrimoine tend alors à n'être qu'un alibi, l'image tronquée et flatteuse d'un passé glorifié qui sollicite les volontés sans donner sens.* » (Linck, 2012 ; p2). Autrement dit, si l'identification d'une singularité peut être au fondement de l'identité collective d'un groupe, elle peut ne pas être motrice dans la mise en forme de cette singularité, dans sa traduction dans un ensemble de pratiques. Dans la continuité de cette proposition, nous pensons que *l'ancrage territorial d'un produit doit être analysé dans la capacité des acteurs à construire une ligne de conduite, une stratégie commune qui leur permette d'identifier ce qui est acceptable vis-à-vis du bien commun (diversité), et ce qui ne l'est pas (déviance)*. Or, deux facteurs peuvent agir à l'encontre de ce phénomène.

1.3.1. LE DIFFICILE EQUILIBRE ENTRE IDENTITE DES INDIVIDUS ET IDENTITE DU PRODUIT

L'identification du bien commun repose moins sur le produit lui-même que sur l'identification des personnes détentrices (Boisard, 2007 ; Prost et al., 2000). On peut ainsi penser que cette forme de qualification est la réminiscence d'un ordre domestique antérieur ; mais elle s'inscrit en tension avec d'autres formes de qualification en émergence : l'ordre industriel impliquant une standardisation des fabrications, l'ordre marchand appuyé sur la place centrale du marché dans la qualification du bien. Bref, il s'agit bien là d'une transition engagée par l'évolution du contexte, par l'évolution des façons de faire, mais non maîtrisée par les dépositaires du bien (Vallerand et al., 1994), du moins non formalisée. Cette forme de transition relève toutefois d'un principe supérieur : celui de la propriété (Ponte et Gibbon, 2005 ; Sainte-Marie et al., 1995).

Nommer le produit, nommer les races locales et, surtout, instituer le collectif détenteur de ces ressources est donc souvent jugé suffisant⁴. C'est ce qui facilite l'instauration des aires d'appellation et le contenu des cahiers des charges en Corse, en Pyrénées-Atlantiques : elles sont établies en regard de la défense d'un ordre professionnel (les éleveurs locaux particulièrement) ; elles peuvent s'inscrire dans une démarche régionaliste (Corse). Ce sont des délimitations *de fait* (Boisard, 2007), conduites par l'influence roquefortaise et par l'implantation des producteurs (plus que par leurs pratiques ou l'antériorité de fabrication du fromage). Cette délimitation floue est à la hauteur du niveau de précision des fromages qualifiés, ceci dans un contexte où l'État (le CNAOF) considère les appellations d'origine fromagères comme des outils de développement économique⁵. Les membres des dits-collectifs peuvent ensuite agir individuellement dans la production et la valorisation de la

⁴ À l'exception de la brebis Corse qui fait l'objet d'une réflexion sur les modalités de sa sélection, les AOP et les races locales pyrénéennes sont avant tout nommées officiellement.

⁵ Comme nous l'avons vu, le CNAOF est l'ancienne structure nationale apte à gérer les appellations d'origine fromagère. L'INAO intègre par la suite cette fonction (1990) ; c'est alors que la philosophie des AOC de fromage est alignée sur celle des vins et qu'il s'agit de *prouver* le lien d'un produit à l'origine (cf. Chapitre I).

ressource collective. Ainsi, dans le cas des fromages locaux, chaque entreprise développe sa propre marque ; chaque producteur fermier maintient sa façon de faire, la fait évoluer avec le temps et en lien avec l'évolution de sa clientèle et de ses exigences.

Ossau-Iraty et Brocciu, institués par une IG, ont donc un rôle fédérateur limité, du moins à leurs débuts. Il y a bien une forme d'appropriation collective, mais elle ne sous-tend pas un processus de définition du produit. L'Ossau-Iraty assoit la construction d'un débouché local. Le Brocciu justifie une relation d'appartenance d'individus à une même communauté ; il est donc emblématique de l'identité corse, sa qualification est lacunaire⁶ (Prost et al., 2000). « *Les dénominations locales sont pensées comme une propriété indivise et indivisible de la communauté à laquelle chaque corse aurait naturellement droit par héritage.* » (Prost et al., 2000 ; p 116). Cela rejoint l'analyse de Boisard (2007) sur le Camembert Normand : dans la première moitié du 20^{ème} siècle, le fromage est construit en rapport à ses dignes détenteurs, des *héritiers* de son inventrice supposée (héritage familial) aux *héritiers* de savoir-faire spécifiques (héritage local), ceci sans codifier collectivement ces mêmes savoir-faire. Ainsi, le camembert a toujours été qualifié en se rapportant au fromager (renommé de la maison), non au fromage. Cela autorise finalement une ébauche de qualification du produit par l'intermédiaire de son fabricant ce que l'on retrouve aussi dans les démarches de qualification par la marque, très fréquente dans l'industrie.

1.3.2. DISSOCIATION ENTRE REPUTATION ET PRODUIT

L'absence de codification du produit jette un flou vis-à-vis de *qui* a autorité à dire ce qu'est un produit traditionnel (Sorba et al., 2004). Ce flou autorise par ailleurs une multiplicité de pratiques de production des fromages et de commercialisation, s'éloignant avec plus ou moins de force de l'image que les acteurs (et les consommateurs) se font du produit « d'autrefois ». Dès lors, l'enjeu est moins de savoir qui pourra s'approprier le produit lui-même que la dénomination et la réputation qui lui sont associées (Poméon et Fournier, 2010 ; Torre, 2002). Dans le cadre des indications géographiques, cet élément est renforcé dans la mesure où elles constituent des outils instituant la propriété légale d'une dénomination.

Il n'en demeure pas moins que dans chaque bassin, l'AOP coexiste avec son double générique, exempts de contraintes de localisation ou d'exigences dans les conditions de production : Ossau-Iraty et Pur Brebis Pyrénées ; Brocciu et Brousse. AOP et générique partagent la même image d'Épinal. On retrouve cette configuration dans d'autres cas, des AOP dont Frayssignes (2005) caractérise le choix de qualification de « partiel » : « Camembert fabriqué en Normandie » et AOP « Camembert de Normandie », « Crottin » et AOP « Crottin de Chavignol », « Sainte Maure » et AOP « Sainte Maure de Touraine »... Ces cohabitations reposent sur la mobilisation de l'AOP comme activité de niche et du générique comme forme de production et de commercialisation dominante (volume, étendue du bassin

⁶ Plusieurs publications s'accordent à dénoncer la nature superficielle des choix opérés en Corse : « *Les dénominations locales sont pensées comme une propriété indivise et indivisible de la communauté à laquelle chaque corse aurait naturellement droit par héritage.* » (Prost et al., 2000 ; p 116). Il y a bien une forme d'appropriation collective (du Brocciu), mais elle ne sous-tend pas un processus de définition du produit. Ce dernier justifie une relation d'appartenance d'individus à une même communauté ; il est donc emblématique de l'identité corse, mais inqualifiable.

de production). Ces deux types de produit peuvent par ailleurs s'aligner (Frayssignes, 2005) : les producteurs de Camembert (générique) travaillant à l'amélioration gustative de leur fromage ; les producteurs de l'AOP Camembert de Normandie ayant adopté des techniques de fabrication plus standardisées. Cela relève d'un autre niveau encore en Corse où la réputation est bâtie sur la notoriété de l'île : en plus du Brocciu et de la Brousse, c'est l'ensemble des fromages locaux, « typés » corses qui bénéficient d'une image positive, portée par la symbolique corse.

Une telle configuration favorise l'émergence de ruptures d'ordre professionnel : fermiers et laiteries s'opposent dans des représentations respectives figées, et dans des stratégies de production et de valorisation distinctes, voire incompatibles. Elle dépasse le cadre des indications géographiques pour concerner l'ensemble d'un système productif. On la retrouve dans d'autres démarches de relance de fromages tels que l'Époisses ou le Soumaintrain où la mise en visibilité des produits et leur qualification est associée à la défense d'un ordre professionnel face au risque industriel (Delfosse et Letablier, 1999). Dans ce cas, le produit est différencié par la « main du fromager » et par les logiques de production et de commercialisation qui sous-tendent la dichotomie entre fermiers et laitiers. Cette situation n'est pas toujours favorable à la construction d'un accord sur la qualité du produit : comme pour le Soumaintrain, les éleveurs Ossalois tendent à conserver une forme d'appropriation symbolique de leur fromage, au détriment d'une véritable qualification des conditions productives ; en Corse, comme nous l'avons développé à plusieurs reprises, la qualification des fromages est marginalisée au profit d'un conflit d'ayant droit. Il s'agit de faire « front uni » face à un danger commun, l'industrie, en passant sous silence les éléments de tensions internes.

Dans le cas du Camembert, Boisard (2007) et Frayssignes (2005) mettent en évidence que deux mondes de production coexistent, l'un industriel et l'autre artisanal attaché à une certaine forme de tradition. Or, ces deux mondes sont interdépendants : d'une part parce que les fabricants artisanaux s'imprègnent des méthodes industrielles (par exemple, mécanisation du moulage à la louche, pratique autorisée par l'AOC Camembert de Normandie), d'autre part parce que les industriels se réfèrent à une certaine image du Camembert dans la commercialisation de leur produit. Si l'on peut qualifier ce comportement de mise en scène, il a pour mérite de mettre en exergue que le fromage industriel est lui aussi porteur de sens (Linck, 2012), à travers l'image qu'il renvoie aux consommateurs. De fait, il est intrinsèquement lié à l'entretien de l'image d'Épinal qu'il transmet : « *Pour que cet avatar survive, le mythe doit demeurer non seulement à travers les images et les légendes évoquées par les étiquettes, mais également par la production de Camemberts à la mode d'autrefois et par la ferveur de cercles d'amateurs qui en perpétuent le culte.* » (Boisard, 2007 ; p252). Autrement dit, la préservation de la référence concrète, pratique à la tradition au sein du bassin de production est une condition du succès du fromage industriel. Cela démontre toute la fragilité de la réputation.

Ainsi, la réputation n'a de valeur que si elle est concrétisée, objectivée dans la qualification du produit (Letablier et Delfosse, 1995). Selon Letablier et Delfosse, (1995), l'indication géographique peut permettre de remplir cette condition, si elle prend le pas sur les stratégies

individuelles de valorisation par les marques⁷. La dissociation existante entre ces deux entités, réputation et produit (en tant que processus productif ; Linck, 2005), que nous avons observée avec plus ou moins de force au sein des deux bassins de production, pose donc la question de leur durabilité respective. Dépouillée de son contenu, la réputation serait un candidat exemplaire à la tragédie (Hardin, 1968) ; insaisissable, elle ne peut être restreinte au seul produit sous appellation, elle ne peut faire l'objet d'une gestion, de contrôles permettant d'en réguler l'usage⁸. Dilué dans une réputation qui le dépasse, le produit peut être l'objet d'une multiplicité de façons de faire. Selon les modèles de production dominant, c'est l'ensemble de l'activité productive qui en serait impactée. Cela renforce l'idée que ce dernier est aussi un processus productif. En cela, bien qu'on tende à exposer que ce n'est pas tant le produit mais la réputation qui constitue le bien commun (Torre, 2002), d'autres enjeux se trament dans la qualification du produit, enjeux qui ne relèvent *pas seulement* de l'ordre marchand. En ce sens, la réputation est une ressource collective liée au produit qui constitue le bien commun.

1.4.SPECIFIER POUR CADRER LES « DERIVES » D'UN SYSTEME PRODUCTIF

Chabrat-Michel (2015), qui a étudié les conditions territoriales de mise en œuvre d'une action collective, met en évidence que l'identification de problématiques communes est appuyée sur deux mécanismes différents : « *la réaction instantanée face à la pression de facteurs extérieurs ou bien l'anticipation et la prise de conscience que le modèle en place ne répond plus aux attentes actuelles.* » (p258). Nous constatons ainsi que l'initiation des démarches observées ne répond pas à la même problématique, à la même menace ; et donc aux mêmes nécessités. Dans le premier cas, il s'agit de maintenir une forme de *statu quo*, de se prémunir face à un danger posé comme exogène ; dans le second cas (anticipation ou prise de conscience), cela donne lieu à un processus plus long, plus complexe d'appropriation générale des enjeux et d'adaptation des outils construits jusqu'alors. Ainsi, tout l'enjeu de l'identification d'un bien commun repose sur « l'après », c'est-à-dire sur la construction de ce bien en tant que tel et en tant que finalité, non plus comme état de droit.

La dissociation que nous observons entre réputation et produit s'inscrit, dans nos cas, dans une logique chronologique : la réputation a été construite et valorisée (localement) avant que le produit ne soit codifié ; elle est encore en partie d'actualité aujourd'hui, bien que des efforts de reconnexion aient été réalisés, notamment concernant l'AOP Ossau-Iraty⁹. Ce déroulé temporel n'est toutefois pas systématique : il relève du contexte d'identification de la singularité, et de la réputation des territoires productifs et des conflits d'intérêt. A ce titre, le Beaufort est un produit qui a été codifié afin d'être différencié au sein d'une gamme bon marché et relativement banale construite autour de l'Emmental (Dubeuf, 1996). A partir de son identification comme singularité (années 1930), il a été construit en tant que produit

⁷ Dans certaines AOP (Saint nectaire, Reblochon), laitiers et fermiers commercialisent des produits distincts, reconnus come tels (pastilles vertes pour les fermiers, rouges pour les laitiers). Cela ne signifie pas que les tensions n'existent pas ; la cohabitation est difficile mais elle est cadrée par la reconnaissance d'une forme de « communauté de destins », du moins de la nécessité de « faire avec » (Frayssignes, 2005 ; cf 1.4).

⁸ Si la dénomination peut faire l'objet d'une sanction légale, rien n'empêche qui que ce soit de mobiliser des images évocatrices d'un produit, d'un lieu pour commercialiser son bien.

⁹ Ainsi, du fait de la modification du cahier des charges de l'Ossau-Iraty (2006), plusieurs éleveurs rencontrés mettent en évidence qu'ils peuvent être fiers que leurs pratiques d'élevage soient en cohérence avec la réputation de leur produit (herbe, pâturages, races locales).

traditionnel et montagnard, après une transition longue des intérêts individuels vers un intérêt partagé (conservation d'un mode d'élevage, préservation et valorisation d'un produit local) (obtention d'une AOC en 1968). La construction de la réputation du produit a été plus tardive (années 1970) et renforcée par la modification de l'AOC (le premier décret spécifie la dénomination, il est suivi par trois décrets qui spécifient les conditions de production du fromage, en 1976, 1986 et 1993). En Corse, la dissociation entre produit-réputation et produit-processus productif est maintenue. C'est exemplaire dans le cas du Brocciu où les conditions de production sont sur le point d'être aménagées pour répondre à des enjeux de productivité, éloignant un peu plus le produit de sa réputation.

Le cas du Beaufort renvoie à l'idée que l'identification et la qualification du fromage sont intrinsèquement liées à la reconnaissance par ses détenteurs (des éleveurs) d'une communauté de destins (Frayssignes, 2005), c'est-à-dire du sentiment d'être liés dans la trajectoire d'évolution de l'activité. En l'occurrence, Frayssignes (2005) monte comment les AOP, par l'instauration de règles de fonctionnement ou par la modification des conditions de production, constituent des facteurs d'implication supérieure des producteurs « *dans la destinée de leur filière* » (p93). Cette identification rend la construction collective incontournable à leurs yeux, dans le sens où les choix du moment engagent l'avenir de tous. Selon Frayssignes (2005) à propos du rayon du Roquefort, c'est l'existence et la reconnaissance d'une communauté de destin qui tend à contraindre les individualités et à instaurer la concertation entre acteurs comme un passage obligé.

Il nous semble, dans notre cas, que d'autres facteurs interviennent. En effet, concernant l'Ossau-Iraty, le choix de modification du cahier des charges de 2003, fortement mobilisateur, est à lier à l'effet de la crise de surproduction de 1991. Cette crise a mis en lumière la « communauté de destin » dans laquelle producteurs, laitiers et fermiers sont pris, elle a doté l'AOC d'une autre fonction, d'un principe supérieur, celui de sortie salvatrice. Celle-ci n'est donc ni instantanée ni évidente. Nous référant au Beaufort, la réussite de la relance de ce fromage tient à la mise en œuvre d'un partenariat entre producteurs et chercheurs à partir des années 1960 (Mustar, 1998). En effet, la première tentative de valorisation du Beaufort (1939) à partir de la création d'une coopérative est un échec. La seconde tentative (coopérative créée en 1965) est très fragile à ses débuts (jusqu'en 1970) ; elle a lieu dans un contexte de déprise agricole et d'amenuisement de la fabrication de Beaufort (problèmes de débouchés, faible valorisation du prix du lait, qualité inégale du fromage, etc.). L'intervention d'agents de l'INRA participe à la mise en œuvre de projets relatifs à la conception du fromage, à la qualité de la matière première, à la préservation des alpages (lieu initial de production du Beaufort)... autant d'éléments qui participent à la construction de normes locales partagées par les éleveurs, renforçant leur fédération autour du produit et l'intérêt porté à sa qualité gustative.

Par ailleurs, on conçoit bien comment l'AOP Brocciu ne joue pas ce rôle, du fait de la représentativité des différentes catégories d'acteurs notamment, du fait du dysfonctionnement des contrôles aussi. Ce cas met en évidence comment un bien commun tel que le Brocciu est mis en péril en l'absence de sanctions. Il met en évidence un autre point à souligner, et, sans doute, à explorer de manière plus approfondie : aurait-il fallu que la Corse connaisse une période marquée d'intensification, de mise en œuvre du modèle productiviste ? Nous ne nous

aventurerons pas dans l'uchronie, mais, nous souhaitons mettre en exergue que l'identification d'une menace contingente, interne au bassin de production et marquée par une crise de surproduction participe à la bifurcation de la trajectoire pyrénéenne. De l'identification d'une destinée commune à la prise de conscience de l'existence et du développement de pratiques estimées déviantes, une partie des acteurs s'est engagé dans la mise en œuvre d'une forme de spécification.

Le difficile passage de la qualification des personnes à la qualification des objets dépend finalement de la capacité des acteurs à donner corps à la réputation de leur produit (Letablier et Delfosse, 1995 ; Fournier et al., 2016). C'est un phénomène qui, à la lumière de nos cas d'étude, n'est pas d'une évidence absolue. Entre en jeu la construction d'une forme de solidarité entre acteurs, non plus seulement axée sur la propriété d'un bien, mais aussi sur la nécessité d'en assurer le renouvellement dans le temps. Ce n'est plus seulement le produit en tant que tel qui est au cœur des débats, mais l'ensemble du processus productif, rappelant d'autres aspects de l'ancrage des fromages : entretien de la biodiversité, équité, rapport au rural, etc. Des moteurs de l'ancrage des fromages à leur expression au sein de chaque bassin de production, il s'agit d'opérer un retour sur les modalités de coordination et d'institutionnalisation au sein d'un système productif.

2. INSTITUTIONNALISATION DES SYSTEMES PRODUCTIFS ET HIERARCHISATION DES COLLECTIFS

La dynamique d'appropriation d'une ressource collective est à observer à deux niveaux interdépendants : i) celui de la construction des outils qui sont supposés en assurer la gestion et des modalités de coordination en leur sein ; ii) celui de l'adhésion des acteurs du système productif à ce choix de gestion, c'est-à-dire la légitimité locale des collectifs ainsi constitués. Nous revenons sur les modalités de construction d'une légitimité locale par les instances gestionnaires tout juste créées (2.1). Nous montrons que celles-ci portent des intérêts spécifiques à certaines catégories d'acteurs. Elles peuvent faire l'objet de reconfigurations, mais elles mènent aussi à des formes d'exclusion (2.2). Si la capacité d'expression de certains acteurs est limitée au sein de ces instances, ils trouvent d'autres moyens d'être entendus, ce qui conduit à la multiplication des projets d'ancrages (2.3). Par le jeu de la légalité et les formes de légitimation publiques, par les rapports de force fondés sur le poids économique des acteurs, une hiérarchie est finalement construite entre les différents projets d'ancrage (2.4).

2.1.LA CREATION DES OUTILS :

DONNER UNE LEGITIMITE LOCALE A UN DISPOSITIF DE GESTION EXOGENE

2.1.1. SE SUBSTITUER AUX FORMES INFORMELLES DE GESTION DES RESSOURCES

La création d'organismes tels que le centre départemental ovin (CDEO), les syndicats interprofessionnels de défense des AOP et d'outils tels que le contrôle laitier, les AOP Ossau-Iraty et Brocciu actent de l'appropriation des ressources par les dits collectifs, sans présumer des modalités antérieures de gestion informelle. Leur reconnaissance nationale légitime leur

création et leur posture. Roquefort, constitue un repère d'action pour les porteurs des projets locaux, selon une logique de démonstration par la preuve : puisque ces outils sont vecteurs de réussite dans le rayon, leur mobilisation doit donner lieu au même type de réussite au sein des associats¹⁰. De plus, forte de près d'un siècle d'implantation locale, motrice dans l'émergence de certaines ressources (fromages) et outils (Contrôle laitier), l'institution Roquefort a su diffuser, en partie, sa conception de l'élevage (schéma de sélection) et de l'organisation de l'activité (Confédération) et de mise en place d'une filière (relations producteurs / transformateurs). C'est une déclinaison du modèle agricole conventionnel dont l'institution vient assoir le cadre social et technique au sein des bassins, particulièrement en Pyrénées-Atlantiques.

La nature des collectifs à l'origine de ces projets (« acteurs initiateurs » – Chabrat-Michel, 2015) se prête bien à un certain rapprochement avec ce schéma exogène. En effet, il s'agit d'éleveurs et de transformateurs qui partagent un système de codes a-territorial, de type industriel. Les éleveurs du CDEO sont dans une logique productiviste orientée vers l'amélioration de la productivité des élevages, posture en adéquation totale avec le modèle productif prôné par l'État et la Confédération de Roquefort¹¹ ; les créateurs de l'interprofession ovine pyrénéenne souhaitent assurer la régulation de la filière selon une logique industrielle de mise en adéquation des volumes.

Ainsi, les acteurs locaux (du moins ceux qui peuvent s'engager dans une logique d'intensification) tendent à s'approprier des outils et les débouchés existants afin de reproduire un schéma qu'ils ont observé ailleurs, ceci sans présumer des conditions de réussite de leurs démarches. L'AOC doit donc circonscrire et fédérer, non pas dans l'action collective, mais du seul fait que l'AOC existe. La place attribuée à l'AOC Ossau-Iraty au sein du bassin de production pyrénéen reflète par ailleurs la volonté de ses porteurs de l'instaurer comme un incontournable, comme objet unique de développement de la filière ; à l'image du fromage de Roquefort au sein du rayon. De même, la nature des choix techniques repose sur la sélection des races locales, sans questionner les fondements de la reconnaissance des races en question (Labatut, 2009) ou les modalités et les objectifs de construction du schéma de sélection à mettre en œuvre.

Quoi qu'il en soit – et on s'en doute bien – l'existence des outils ne suffit pas au succès des projets mis en œuvre. Circonscrire est une première forme de légitimation de leur existence (Frayssignes, 2005 ; Raffestin, 1980), cet acte permet d'instaurer un nouveau rapport de pouvoir face à l'institution Roquefort ; mais il ne présume en rien de l'adhésion de l'ensemble des acteurs locaux. En l'occurrence, il ne fait pas l'unanimité au sein de chaque bassin de production. Pour les porteurs des projets, il s'agit d'être reconnus, de construire leur

¹⁰ Ce n'est pas le seul repère opérant au sein des associats : en Pyrénées-Atlantiques, particulièrement, la diversité des paysages agraires donne lieu à de fortes interactions entre éleveurs ovins et éleveurs bovins laitiers. Cette coexistence locale et la place prépondérante conférée à l'élevage bovin laitier dans le modèle productif national instaure le modèle bovin laitier comme un second modèle de référence. Ce phénomène met en évidence la force du contexte dans la mise en œuvre d'une dynamique d'ancrage, et ses limites.

¹¹ C'est une posture que l'on retrouve par ailleurs à l'origine du développement du modèle agricole breton (Canevet, 1992) appuyée notamment sur l'existence d'un modèle de référence, le système de production des Pays Bas.

légitimité. La justification par la légalité y est essentielle. Pour autant, celle-ci n'a pas forcément l'effet escompté : le sens du juste, au sein de chaque bassin, peut relever d'autres formes de légitimité, inscrites dans les normes sociales et techniques locales (Usunier et Verna, 1994).

2.1.2. LA LEGITIMATION DES OUTILS ET L'ENROLEMENT DES ACTEURS

La crédibilité des outils créés est instaurée par leur légalité. C'est ainsi que l'État reconnaît les différentes institutions (décret AOC, reconnaissance des interprofessions) et leur donne une légitimité d'action (action réglementaire de l'État). De même, c'est parce que l'État reconnaît les interprofessions que ces dernières ont le pouvoir d'instaurer la Cotisation Volontaire Obligatoire (cotisation appliquée à l'ensemble des opérateurs du système), et plus généralement de faire appliquer les règles construites en leur sein à l'ensemble des acteurs du système productif. L'État peut, par ailleurs, avoir une action directe, comme nous l'avons constaté pour l'obtention de l'AO Brocciu et l'intervention du gouvernement de Mitterrand dans son obtention. La concession d'une reconnaissance légale à un collectif local relève alors d'une façon pour l'État d'acheter la paix sociale (Prost et al., 1994).

D'autres entités nationales ont joué un rôle dans la légitimation des projets, tant sur le plan local que sur le plan national : il s'agit de l'INRA en premier lieu. Au sein des deux bassins, l'INRA donne de la crédibilité à des dynamiques relativement marginales. En Pyrénées-Atlantiques, le CDEO était initialement l'œuvre d'une poignée d'éleveurs. Si leurs travaux étaient considérés au sein des bassins de productions, ils ne suscitaient pas pour autant l'adhésion des éleveurs. L'INRA – SAGA a donné une certaine crédibilité à la démarche ; ayant pour preuve de réussite le schéma de sélection de la Lacaune. Le LRDE, quant à lui, a notamment accompagné la démarche des éleveurs de la FRECSOV, structure relativement à contre-courant des usages d'alors des organismes techniques. Comme nous l'avons vu (Chapitre VI), la FRECSOV est initialement en porte-à-faux vis-à-vis de l'ODARC, des chambres d'agriculture (et de la FDSEA). Les chambres mobilisent notamment le contrôle laitier comme un service aux électeurs des responsables professionnels, ceci sans distinction aucune sur les races élevées (forme de clientélisme). De nouveau, elles s'appuient sur une apparente uniformité des systèmes d'élevage qui permet d'entretenir un sentiment d'unité des éleveurs. Reconnaître la race corse, ce serait instruire un facteur de différenciation d'une part, et mettre en lumière les connivences (électives) existant d'ores et déjà d'autre part. C'est la reconnaissance du projet d'abord par le LRDE puis par le CNBL (donc l'extérieur) qui a poussé ces structures locales à admettre l'existence de la FRECSOV et à reconnaître son autonomie (tentatives avortées d'appropriation du projet).

Au contraire, le CDEO a bénéficié d'une forme de crédibilisation par la Chambre d'agriculture dès sa création (apport de compétences, soutien financier), tout en conservant une certaine autonomie par rapport à l'instance. Si la chambre a soutenu cette démarche, c'est bien que le modèle de production que ses représentants prônent est compatible avec le projet ; si elle ne s'approprie pas le projet, c'est que l'activité ovine laitière n'est pas vraiment considérée comme une activité d'avenir (effort de diffusion intense à réaliser auprès des éleveurs). L'ambivalence de la chambre et son soutien participent à construire une

représentation des élus du CDEO comme une instance apolitique, a-syndicale et autonome et à croire en la réalisation autonome et fédératrice de leur projet.

Dans les deux cas, les laboratoires de recherche ont apporté des compétences et une caution scientifiques et techniques pour le bon déroulement des projets ; ils ont par ailleurs donné une certaine visibilité aux démarches. Cela dit, ils ont eux-mêmes apporté leur bagage de représentations (quel modèle productif ? Quelle adaptation à l'espace, et au contexte territorial ?), les chercheurs étant institués comme des pourvoyeurs légitimes de connaissance, participant notamment à « *l'implantation du discours technique en tant que langage dans une société de tradition orale et sur la défensive.* » (Vallerand et al., 1990 ; p285). Il y a donc un revers de médaille notamment mis en lumière dans le cas de la sélection génétique dans les Pyrénées-Atlantiques¹² (construction d'une déclinaison du modèle conventionnel) (Labatut, 2009) et soumis à une réflexion critique au sein du LRDE¹³ (Vallerand et al., 1994).

Le cas des schémas de sélection montre que la légalité des démarches (CNAOF/INAO ; loi sur l'élevage de 1966 ; reconnaissance nationale des interprofessions) est rarement suffisante pour en instaurer la légitimité. En effet, les choix réalisés au sein des institutions sont en décalage par rapport à la réalité sociale, économique et technique de chaque bassin de production (Candau et al., 1989 ; Poirier, 1989). Pourquoi les producteurs fermiers de l'époque s'approprieraient une appellation d'origine alors que la commercialisation du Brocciu est faite en circuit-court ? Pourquoi les producteurs livreurs se préoccuperaient d'une appellation d'origine alors qu'il s'agit pour eux, avant tout, de s'assurer de la commercialisation de leur lait, c'est-à-dire de trouver un acheteur ? Pourquoi les éleveurs s'intéresseraient à l'amélioration génétique, alors qu'il s'agit d'ors et déjà d'améliorer leurs conditions d'élevages (bâtiments, état sanitaire du troupeau) et leurs conditions de travail (eau, électricité) (Errotabehere, 2011) ? De plus, les repères techniques diffusés par un organisme technique comme le CDEO sont en inadéquation avec les systèmes d'élevage. Ainsi, si ces instances sont reconnues légalement, leur légitimité locale reste à construire.

L'appropriation, telle que nous l'avons développée précédemment consiste pour un collectif d'acteurs à partager et construire un outil, sans forcément s'intéresser ni à la distribution des conditions d'accès au sein même du collectif, ni aux conditions de succès dans son application. Si ces acteurs investis ont identifié les enjeux auxquels doit répondre l'outil en question (selon eux), ils n'ont pas forcément les moyens d'être entendus des autres. Ils forment un isolat au cœur d'un système productif sourd à leur projet et leurs attentes. Le rapport des individus adhérents et non adhérents à l'outil créé correspond à une mise à l'épreuve des repères construits, au questionnement de leur pertinence (Thévenot, 1995).

Nous pouvons l'illustrer à travers l'émergence des organismes de sélection comme à travers la reconnaissance institutionnelle des appellations d'origine au sein de nos deux bassins de production. La légitimité accordée par d'autres instances ne suffit pas : les structures doivent

¹² Ce phénomène s'inscrit dans un contexte d'unicité des grandeurs et des modèles productifs dont le modèle ovin laitier aveyronnais est issu.

¹³ La reconstitution historique des travaux du LRDE et de la place du laboratoire au sein du système régional apporterait toutefois un regard intéressant à ce sujet.

être en adéquation avec les attentes des opérateurs. Les acteurs investis, « acteurs initiateurs » (Chabrat-Michel, 2015) font face à deux problématiques : la première est le manque d'adhésion et d'engagement des individus au projet en construction, le second est l'évitement des règles établies, dû à la faiblesse de la nature institutionnelle (en tant que pourvoyeur de normes) des projets. Ainsi, le CDEO ne gagne en force d'action que lorsque les éleveurs ont opéré une certaine modernisation de leurs exploitations selon un cadre commun (impulsé par l'État et le syndicat unique de l'époque, la FDSEA) ; ils sont dès lors plus ouverts au discours techniciste de la structure. Cette montée en puissance des structures peut être occasionnée dans le même temps par la mise en exergue des besoins d'autres opérateurs, bénéficiaires indirects du changement technique, comme les fromageries. C'est par ce même processus que l'organisme de sélection de la brebis corse gagne en partie en reconnaissance : les modifications à l'œuvre au sein de l'AOC Brocciu conduisent à remettre au centre des négociations la question de la race locale. De la même manière, l'interprofession pyrénéenne a été reconnue comme instance *nécessaire* dès lors que la crise de surproduction a eu lieu, mettant en exergue la nécessité d'une gestion collective du bassin de production et des circuits de mise en marché.

Ainsi, l'enrôlement des acteurs ne remet pas en cause les choix de qualification des ressources collectives (le modèle productiviste –le « progrès »- est tabou). Il consiste plutôt en un alignement de ces derniers à la qualification première réalisée par ces instances. Il s'agit pour eux de faire en sorte que l'ensemble des opérateurs d'un système productif se saisisse des enjeux inhérents à l'usage d'un outil (AOC, IP, schéma de sélection) *tel qu'il a été construit jusqu'alors*. Cela est particulièrement observable dans le cas de la sélection génétique en Pyrénées-Atlantiques (Manech Tête Rousse et Basco-Béarnaise) : la succession de l'allocution provocante d'un responsable laitier (« vos brebis sont fainéantes ») et de l'interprétation largement diffusée par les laiteries à la suite de la crise de 1991 (« il faut produire professionnellement ») engage plus d'éleveurs dans la mise en œuvre du « progrès » génétique fondé sur la performance laitière¹⁴.

On retrouve cette forme d'influence dans le cas du Guarana (Brésil) (Congretel et Pinton, 2016) : le Guarana est une plante produite traditionnellement de la région de Mauès ; elle sert à la fabrication d'une boisson inventée en 1921 par l'entreprise Guarana Antartica. Cette dernière a su constituer un monopole de collecte et de commercialisation, semblable à celui de Société des Caves. De par ses intérêts économiques, elle a fortement contribué à « l'amélioration » génétique de la plante et participe à la standardisation du matériel génétique ; elle est de plus appuyée par la région qui voit dans l'activité un levier de développement territorial. De fait, les repères d'action établis par le couple {Guarana Antartica ; Etat} s'inscrivent dans une certaine dichotomie face à des repères d'action antérieurs (production « fermière ») et sont finalement imposés comme incontournables. Une démarche d'Indication Géographique est en cours, mais elle maintient cette représentation normée de la ressource génétique locale ; confortant un certain délitement du lien de la plante au lieu. C'est aussi un détournement d'un bien collectif, aux dépens des communautés

¹⁴ Ceci est bien sûr renforcé par le contexte national de « modernisation » agricole.

indiennes puis des paysans qui ont développé des pratiques de collecte et de culture qui assurent la diversité génétique de la plante.

2.2.S'APPROPRIER L'OUTIL, S'APPROPRIER LA RESSOURCE : NEGOCIATIONS ET FORMES D'EXCLUSION

2.2.1. DES INSTITUTIONS ORIGINELLEMENT PEU REPRESENTATIVES

L'exemple du Guarana démontre ainsi que la construction des instances gestionnaires ne s'inscrit pas nécessairement dans une volonté de représentation fidèle à la configuration de chaque bassin de production. La structuration des syndicats interprofessionnels de défense des AOC ou celle des interprofessions vient plutôt conforter un rapport de force existant ; rapport de force fondé sur le poids économique des acteurs, en faveur des laiteries les plus importantes. Ainsi, la construction d'une gestion locale ne présume en rien de l'efficacité du dispositif de gestion ainsi établi : le système d'acteurs sur lequel elle est établie n'est pas un ensemble homogène qui assurerait la mise en œuvre d'une gestion efficace de la ressource collective (Ballet, 2007).

Ces premières formes d'appropriation par un collectif restreint, peuvent connaître des mises à l'épreuve qui en décrédibilisent les choix de gestion. L'échec de cette première forme d'appropriation (les AOP historiques les dix premières années par exemple), l'évolution de chaque système productif (l'intensification des modes de production par exemple) ou encore l'occurrence de crises (crise du lait de 1991 en Pyrénées-Atlantiques) sont autant de facteurs concourant à opérer un nouveau regard sur les ressources collectives (1.4). En ce sens, l'appropriation des ressources collectives devient en enjeu et une source de tensions et de conflits, qui engage des catégories d'acteurs jusqu'alors peu investies dans l'action collective. C'est cette forme d'appropriation qui doit conduire à l'ouverture d'espaces de négociation à proprement parler. Ces derniers deviennent des lieux de confrontation de stratégies différentes voire divergentes entre acteurs aux intérêts variés.

Ainsi, ces événements peuvent participer à instaurer un rapport de force plus équilibré au sein des instances, comme c'est le cas pour l'Ossau-Iraty¹⁵, comme ça a été le cas à la création de l'ILOCC. Si l'interprofession corse a été créée par nécessité d'avoir un interlocuteur local, sa structuration est aussi la traduction de la configuration du bassin de production (importance du secteur fermier ; interdépendance des activités caprines et ovines laitière) : la représentation des différentes catégories d'acteurs relève d'un triptyque dans lequel les fermiers constituent un collège à part entière. Dans ces deux cas, l'ensemble des catégories professionnelles s'approprient les procédures nationales dont dépendent ces instances pour les infléchir localement selon leurs intérêts.

2.2.2. NEGOCIER : SE SOUMETTRE OU INFLECHIR ?

Entre l'identification d'une communauté de destin et la construction du bien commun *qui convient* (Sainte Marie et Casabianca, 1998), c'est une forme d'incertitude qui prend forme ;

¹⁵ Celui-ci a connu deux changements de statuts, le premier sous injonction de l'INAO (1992) donnant lieu à la création d'un collège fermier ; le second à l'initiative des élus du syndicat interprofessionnel pour une meilleure représentation territoriale des différentes catégories d'acteurs (cf. Chapitre VI).

elle tient de la nature du compromis qui sera finalement réalisé et de son potentiel à être *juste* au regard de tous les acteurs engagés (Boltansky et Thévenot, 1991). Dès lors, la prise de décision peut prendre une dimension conflictuelle, particulièrement représentée dans nos cas d'étude.

La représentation d'une communauté de destin est puissante chez les éleveurs adhérents à la démarche AOC Ossau-Iraty, en témoignent les négociations âpres lors de la modification du cahier des charges (2003-2006). Ce cas met en évidence la représentation partagée par les éleveurs que l'Ossau-Iraty est leur voie de salut ; elle souligne par ailleurs, les stratégies d'appropriation de l'outil qui en découlent pour le modeler selon des valeurs différentes. Ces stratégies d'appropriation différentes donnent finalement lieu à la construction d'un compromis entre différents ordres de grandeurs transcendant les intérêts individuels et donc à l'établissement d'une forme de coordination au sein de l'instance (Thévenot, 1995). Cette problématique a par ailleurs été mise en évidence dans le cas de l'AOC Brocciu (Sainte-Marie et al., 1995) : le syndicat interprofessionnel a été le lieu de rencontre d'acteurs aux orientations productives et techniques divergentes et aux stratégies (de valorisation du produit notamment) distinctes ; chaque catégorie d'acteur cherchant à imposer sa représentation du produit, préserver ses intérêts, le processus de négociation a révélé des « tensions critiques » dans la qualification du produit sous appellation. « *La construction de l'Appellation d'Origine Contrôlée constitue, à notre sens, un compromis qui se situe à un autre niveau : dans la genèse d'une nature civique, fondée sur des relations faites d'engagements, de débats et de délégation, et dont la stabilité est acquise grâce à l'unité faite autour d'un intérêt général qui transcende les intérêts particuliers relevant des autres natures concernées – la reconnaissance de l'identité du produit.* » (Sainte-Marie et al., 1995 ; p11). On la retrouve enfin dans la construction de l'ILOCC et dans ses premières années d'existence, où un compromis est réalisé entre éleveurs et laiteries pour l'augmentation de la production laitière locale.

Ces trois cas participent à mettre en évidence plusieurs éléments :

- Dans le cas de l'Ossau-Iraty, identifier une communauté de destin ne signifie pas s'entendre sur la qualification de la ressource (finalité et caractéristiques à préserver) ; ce sont deux modèles qui s'opposent, l'un relevant d'une représentation productiviste et laxiste fondée sur des repères techniques standards et appuyée sur le modèle Roquefortais (FDSEA), l'autre relevant d'une représentation fondée sur des repères techniques teintés de développement durable et appuyée sur le modèle des AOC savoyardes (ELB ; Itçaina, 2005).

La robustesse du compromis ainsi établi tient de deux éléments : l'engagement des éleveurs (base) qui rend nécessaire l'aboutissement d'un accord (90% des éleveurs livreurs étant aujourd'hui adhérents à celle-ci)¹⁶ ; la traduction du compromis dans le

¹⁶ On peut aussi y associer la réminiscence de l'ordre coutumier basque (la majorité des éleveurs livreurs sont localisés au Pays Basque, cf. Chapitre III) : selon Itçaina (2005, 2006), celui-ci, notamment représenté par la transmission indivise de la maison, l'entraide entre voisins et les travaux collectifs (*auzalan*), se traduit en partie dans la place centrale dotée à la coopération. La réussite de celle-ci reste toute relative, mais l'analyse de l'auteur

cahier des charges. Par sa traduction légale et le respect local des règles ainsi construites, le compromis est stabilisé (Boltanski et Thévenot, 1991).

- Dans le cas de l'ILOCC, le compromis relatif à l'amélioration de la production laitière implique une forme de soumission d'une partie des acteurs à des critères relevant de l'ordre dominant (paternaliste, industriel) : celui de la performance laitière et de la productivité du travail. Nous pouvons avancer deux facteurs explicatifs à la nature de ce compromis :
 - La prédominance d'éleveurs inscrits dans une démarche de sélection (UPRA brebis corse), certains parmi les représentants étant néoruraux et s'appuyant sur des repères techniques hybridés dans lequel le parcours a une fonction hétérogène et relative ; ou d'éleveurs ayant une fonction de représentation des apporteurs et localisés en plaine, inscrits dans les repères techniques du modèle conventionnel (culture de l'herbe, performance laitière).
 - La nature des normes sociales locales qui cadrent l'acte de négociation et qui entrent en contradiction avec la construction d'un compromis (Lenclud, 1993 ; Prost et al., 1994) : la société locale tend à fonctionner sur une logique bipartite et partisane, soit l'on est pour, soit l'on est contre, mais il n'y a pas d'entre-deux possible.

Cet arrangement tient encore aujourd'hui, par absence d'expression d'une alternative (dans ce cas, contrairement au cas basque, la contestation n'est pas force de proposition) ; et parce qu'il est conforté par la stratégie marchande des laiteries (apports extérieurs).

- Dans le cas de l'AOP Brocciu, le compromis n'a de valeur que s'il est respecté. L'absence de contrôle, et donc de sanctions, en cas de non respect de ce dernier participe à l'annuler. Comme nous avons pu le constater concernant le Brocciu, le compromis qui a conduit au décret de 1998 est soumis à différentes épreuves qui en déconstruisent la valeur : les suspicions d'approvisionnements extérieurs ou de non respect du chauffage à flamme directe participent à remettre sur le devant de la scène les formes de « sacrifices » opérés par les producteurs fermiers, engagements qui n'en valent plus la peine dès lors que l'AOP Brocciu est progressivement absorbée par l'ordre industriel. Boltansky et Thévenot (1991) établissent que cette instabilité entraîne le retour à la controverse ; ceci d'autant plus que la nature du compromis relève de l'ordre industriel (et qu'il est donc contestable). Une autre réaction est possible : celle du désengagement et de l'évitement de ce que les acteurs considèrent ne pas (plus) être juste (ne pas payer les cotisations). Dans un tel cadre, l'AOC ne peut pas susciter un niveau de concernement supérieur de la part des acteurs. Au contraire, il permet la mise en œuvre d'une convention de qualité hors cadre, convention informelle qui stipule que la qualité du produit, son caractère traditionnel et typique, sont avant tout construits lorsqu'ils sont encadrés dans des circuits domestiques de production / commercialisation. De nouveau, c'est donc une structuration des acteurs locaux selon une logique bipartite, être pour l'AOC ou contre ; sans nécessairement

participe à mettre en évidence la place allouée au collectif au sein de cette région, voire la représentation de l'AOP Ossau-Iraty comme un bien indivis, dont il s'agit d'assurer la pérennité.

percevoir les pertes de repères (techniques, gustatifs) inhérents à l'absence définition du produit *qui convient* (et de l'acceptabilité des différentes dérives).

Ainsi, la mise en œuvre de formes de négociations « élargies » au sein des institutions participe à en conforter la légitimité : elles sont mobilisées par un nombre plus élevé d'acteurs parce qu'elles sont estimées nécessaires dans la mise en œuvre d'une stratégie de développement commune. Pour autant, comme dans le cas du Brocciu, cette forme de légitimation repose sur la nature des compromis établis, sur leur robustesse. Elle peut donc tomber lorsque ce compromis fait défaut, soit parce que les effets ne sont pas à la hauteur des attentes (impatience des laitiers et importations de laits), soit parce qu'il n'est plus respecté (importation des laits et perte de crédibilité de l'ILOCC et de l'AOP Brocciu pour une partie des éleveurs).

Même un projet tel que l'AOP Ossau-Iraty peut faire preuve d'une légitimité toute relative aux yeux de certains producteurs. Malgré la perspective de l'arrêt de l'ensilage en 2018 pour les éleveurs en AOP, certains d'entre eux n'ont pas pour objectif de mettre fin à cette pratique ; non pas parce qu'ils comptent tous sortir de l'AOP, mais parce qu'ils croient en la possibilité de renverser cette règle à venir. Ce n'est pas tout à fait l'évitement d'une règle établie, mais bien l'évitement d'une règle en devenir. Le maintien de cette posture mènera, à terme, à l'exclusion de ces éleveurs qui ne respectent pas le cahier des charges.

2.2.3. DU RETRAIT A L'EXCLUSION

De l'évitement des instances et des formes de régulation à l'exclusion il n'y a donc qu'un pas. Celui-ci s'exprime certes dans la mise en œuvre des contrôles, mais il est aussi observable dans les modalités de négociation. La nature du compromis, sa capacité à être juste aux yeux des acteurs concernés, dépend foncièrement des capacités de négociation des acteurs en présence et de leurs intérêts respectifs.

La construction des relations entre éleveurs livreurs et laiteries en Corse et en Pyrénées-Atlantiques essentiellement fondée sur une division des tâches, mais aussi des compétences et de l'information, appuyée sur une qualification approximative du lait, est un terreau fertile au retrait de ces mêmes éleveurs. Cela dit, en Pyrénées-Atlantiques, la prévalence de l'acte collectif, particulièrement visible dans le cas de l'Ossau-Iraty, participe à contrebalancer cette tendance au repli sur ses tâches respectives ; en Corse, par contre, la force des clivages, la nature paternaliste des principales structures laitières tend à fonder la relation éleveurs / laitiers sur une forme de délégation de pouvoir, trait caractéristique d'une structure clientéliste (Lenclud, 1993). Le rapport des éleveurs livreurs au Brocciu est particulièrement intéressant à analyser. Ces derniers sont *automatiquement* inscrits au sein de l'AOP : ils n'ont pas le choix dans la mesure où leur laiterie le fait pour eux. Ils ont donc un rapport très distendu à l'appellation et au cahier des charges ; cahier des charges qui n'est pas respecté (particulièrement en ce qui concerne l'alimentation du troupeau). Comme le développent Daniere et Takahoshi (cités par Ballet, 2007) au sujet de la gestion des ressources naturelles, ce type de relation (patron-client) ainsi que la tendance d'une partie des acteurs à l'évitement constituent des comportements potentiellement néfastes vis-à-vis de la préservation de la ressource collective : ces pratiques confèrent un pouvoir à certaines catégories d'acteurs,

phénomène qui peut être à l'origine de pratiques non soutenables (pollution de l'eau), mais tolérées localement (générosité du « patron », faible niveau de concernement, etc.).

Il nous semble par ailleurs que le retrait de ces acteurs joue en leur défaveur. Les règles conduisent à disqualifier certaines étapes de production, et, par la même occasion, à disqualifier les compétences des maîtres d'œuvre de ces étapes¹⁷. Le lait, particulièrement, fait l'objet d'une mise en équivalence (standardisation de fait) qui joute contre les systèmes d'élevage moins performants (sur le registre des rendements). La ressource fourragère est référée par la culture de l'herbe ; le parcours est ainsi disqualifié, la montée en estives reste considérée comme une soupape, en dehors des stratégies fermières. Ainsi, ce sont les éleveurs qui connaissent une disqualification de leur travail et de leurs compétences (tout pour les producteurs laitiers, ou partie pour les producteurs fermiers). Le centre de gravité de la filière se situe fondamentalement au niveau de la transformation laitière.

Les fabricants fermiers de Brocciu ne se reconnaissent pas au sein de l'AOC (en tant que système social et système de règles) et, bien que certains produisent du Brocciu hors de l'AOC (usage de la dénomination), la structure AOC Brocciu conduit à les déposséder de la dénomination. Ils ne constituent plus, aujourd'hui, un élément essentiel à la reproduction de cette ressource. Plus généralement, l'absence d'appropriation massive des espaces de valorisation des fromages (AOP Brocciu, AOP Ossau-Iraty et fermiers béarnais¹⁸, projets d'AOP fromagères corses) par les fermiers tient d'un double phénomène : leur absence d'intérêt à participer à une telle dynamique d'une part ; leur manque de reconnaissance dans les règles construites jusqu'alors, règles foncièrement conditionnées par leur absence au sein des espaces de négociation (cercle vicieux). Ce constat est particulièrement prégnant en Corse, où la valorisation des fromages semble suffisamment acceptable pour asseoir un *statu quo*. La qualification des fromages malgré eux accentue finalement un phénomène de désolidarisation. On retrouve ce phénomène dans le cas de l'AOP Rocamadour (Moity-Maizi et Devautour, 2000) ou de l'AOP Pelardon (Benkhala et al., 2005) : l'absence d'intérêt d'un peu moins de la moitié des éleveurs à y adhérer réside dans le fait que l'AOP ne suscite pas de valorisation supplémentaire à l'échelle locale. L'évitement devient une forme de dépossession dès lors que l'usage de l'AOP est le fait de fermiers plus importants (et s'appuyant sur des pratiques intensives) ou de laiteries qui mobilisent l'image d'Épinal de ces producteurs pour vendre leur produit.

Les choix de qualification opérés sont intrinsèquement liés aux acteurs investis (Delfosse et Letablier, 1995), de manière récursive, les règles ont pour fonction de disqualifier certaines pratiques productives. En ce sens, le niveau d'appropriation des ressources collectives est inégal et fragilise le compromis établi. Elles entraînent une dépossession de la ressource pour certaines catégories d'acteurs (Poméon et Fournier, 2010). De la qualification lâche (consensus mou) à l'évitement des règles, la construction de chaque système productif est ainsi fondée sur la construction d'une *large* marge de manœuvre (source d'incertitude) laissée aux éleveurs et transformateurs. Si l'on n'insistera jamais assez sur la nécessité de laisser une

¹⁷ Nous développerons ce point en fin de chapitre (3. ressources collectives et lissage des ancrages).

¹⁸ Les fermiers basques sont particulièrement actifs dans la qualification collective des fromages, que ce soit à travers l'Ossau-Iraty ou la marque collective Idoki.

certaine liberté d'action à tout individu, la construction des systèmes productifs selon un cadre mou participe en réalité à laisser les opérateurs les mieux situés par rapport au marché décider des formes de qualification majeures. Dès lors, ce sont les systèmes les plus performants selon une logique productivité/coût des facteurs qui prennent le pas.

La configuration des institutions et les formes de régulations opérées, leur « verrouillage » peut empêcher sa traduction dans une représentation plus équilibrée des différentes catégories d'acteurs. Dans le cadre des projets de territoire, ce type de concentration des pouvoirs a déjà été mis en évidence auparavant (Chabrat, 2015 ; Poméon et al., 2008), soulignant le caractère politique des espaces de négociation et d'action ainsi ouverts (Raffestin, 1980). La mise en œuvre de rapports de force au sein des instances décisionnaires voire de l'exclusion de certaines catégories d'acteurs conduit à une forme d'appropriation des espaces de négociation pour un groupe d'acteurs donnés, aux grandeurs bien identifiées (cf. Chapitre VII). En témoigne la prédominance du modèle paternaliste au sein de l'ILOCC et de l'AOP Brocciu en Corse ; de même pour la forme industrielle prédominante en Pyrénées-Atlantiques. Dans le cas du modèle de fonctionnement paternaliste, les acteurs tendent d'une part à accepter le *statu quo* et d'autre part à initier un ensemble de projets indépendants les uns des autres.

On peut enfin évoquer le cas de l'interprofession des Pyrénées-Atlantiques dont les statuts reposent sur une inégalité de représentation entre fermiers et laitiers, entre producteurs livreurs de l'ensemble des laiteries (nombre de représentants au prorata du nombre de producteurs livreurs par laiterie). Le refus de changement structurel de l'IP64 (années 1990) met en exergue une autre forme de légitimation, particulièrement efficace : celle du poids économique qui institue un rapport de force en faveur des acteurs économiques les plus puissants. Malgré les revendications d'une partie des éleveurs du bassin, ils se permettent de refuser la transition parce qu'ils instaurent un rapport de force en leur faveur, tant dans le fonctionnement des structures (cotisations) que dans l'activité elle-même (dépendance des éleveurs vis-à-vis d'une poignée de transformateurs). C'est ce même schéma qui se reproduit aujourd'hui au sein de l'ILOCC, une partie des acteurs ayant déserté ce type d'espace de négociation (retrait).

Pour autant, ces dynamiques ne sont pas irréversibles. Les processus d'appropriation des outils et des ressources peuvent faire l'objet de bifurcation, de réorientation. En l'occurrence, de l'évitement, les acteurs locaux peuvent adopter une posture contestataire et motrice dans la qualification territoriale des fromages. C'est notamment le cas des fermiers béarnais. Les difficultés économiques et marchandes que certains rencontrent aujourd'hui, liées à la faible maîtrise de l'augmentation des volumes de fromages produits et de l'intensification des pratiques d'une part, les modifications successives de l'AOP Ossau-Iraty d'autre part, les ont fait reconsidérer l'option d'une codification de leur produit à travers diverses démarches de labellisation (marque d'estives, projet d'AOC béarnaise).

2.3.LA CONTESTATION « EN MARGE » :

VERS LE DEVELOPPEMENT D'AUTRES FORMES INSTITUTIONNELLES

Le cas du fromage d'Ossau met en évidence que les stratégies d'évitement peuvent donner lieu à des démarches alternatives de qualification. Le contrôle plus ou moins étroit des

espaces de négociation par un collectif donné ou l'inadéquation des choix de qualification qui y sont opérés pousse certains acteurs à déplacer la contestation et la proposition d'alternatives vers les marges (ou en dehors) du dispositif. Les désaccords se traduisent de différentes manières, notamment selon la capacité des instances décisionnaires à les anticiper et y répondre. Ces dernières construisent leur légitimité locale dans leur capacité à résoudre des problématiques en cohérence avec les besoins exprimés au sein des systèmes productifs. On conçoit ainsi comment la légitimité est une propriété « capricieuse » d'un collectif : tout choix fait l'objet d'une relecture qui peut conforter, ou au contraire, affaiblir la portée de l'action collective. Lorsque tout repose sur la légalité, la force d'un tel collectif est toute relative : en témoignent le cas du Brocciu, ou encore le projet d'appellation « Fromage Corse » soutenu par l'ILOCC.

Le manque de légitimité des institutions favorise la multiplication des projets, notamment lorsqu'elle s'instaure dans un bassin de production non fédéré par le principe d'une communauté de destin. Ces initiatives sont par ailleurs appuyées sur une mise en visibilité des projets par l'organisation d'événements à destination du grand public. Elles tendent à instaurer leur légitimité par la mobilisation des habitants (sphère citoyenne) ; mais aussi par l'efficacité de leurs services (c'est le cas des associations fermières). Si les dynamiques que nous avons identifiées sont dans de nombreux cas liées à une valorisation spécifique de fromages locaux (fromage d'Ossau, types de fromages corses et projet d'AOC liés) (*figures 104 et 105*), elles peuvent avoir trait à d'autres ressources, comme Buru Beltza, association créée pour une sélection alternative de la Manech Tête Noire ou encore avoir une vocation plus générale (EHLG et Lurrama).

Présentés ainsi, les différents projets de valorisation des fromages ont une raison d'être. En effet, chacun répond à une nécessité identifiée par un groupe d'individus de mettre en exergue la spécificité de leur produit, selon une empreinte spatiale (provenance ou origine) ou selon une empreinte professionnelle (identité fermière). En observant la *figure 105* relative aux projets de valorisation des fromages en Corse, on identifie une redondance apparente entre certaines dynamiques, U Casgile et Casgiu Casanu, associations fermières sans empreinte spatiale spécifique. Ces deux associations mettent en exergue la coexistence de deux modèles de production fermière et de deux représentations distinctes de l'activité ovine laitière, fondées sur une scission syndicale (Via Campagnola versus FDSEA) et une rupture professionnelle (pour ou contre les laitiers). U Casgile a par ailleurs vocation à conforter la légitimité de l'ILOCC par le maintien de 3 collèges représentatifs des différentes catégories professionnelles locales. La multiplicité des projets met en évidence le rejet des modalités de pilotage de la « communauté de destin » dans le cas corse et ouvre la voie à des stratégies individualisées et désolidarisées. Cela nous conduit aussi à poser la question de leur compatibilité : Ont-elles pour fonction de légitimer une logique partisane et bipartite fondée sur une opposition entre Casgiu Casanu et U Casgile ? Auquel cas, chaque projet est défini contre l'autre (Lenclud, 1993) ; la reconnaissance légale accordée à l'un ou l'autre pouvant instituer un rapport de force entre les deux (partitu / contrapartitu). En l'occurrence, il s'agit de traiter la construction et l'existence d'une forme de hiérarchie entre collectifs au sein de chaque bassin de production.

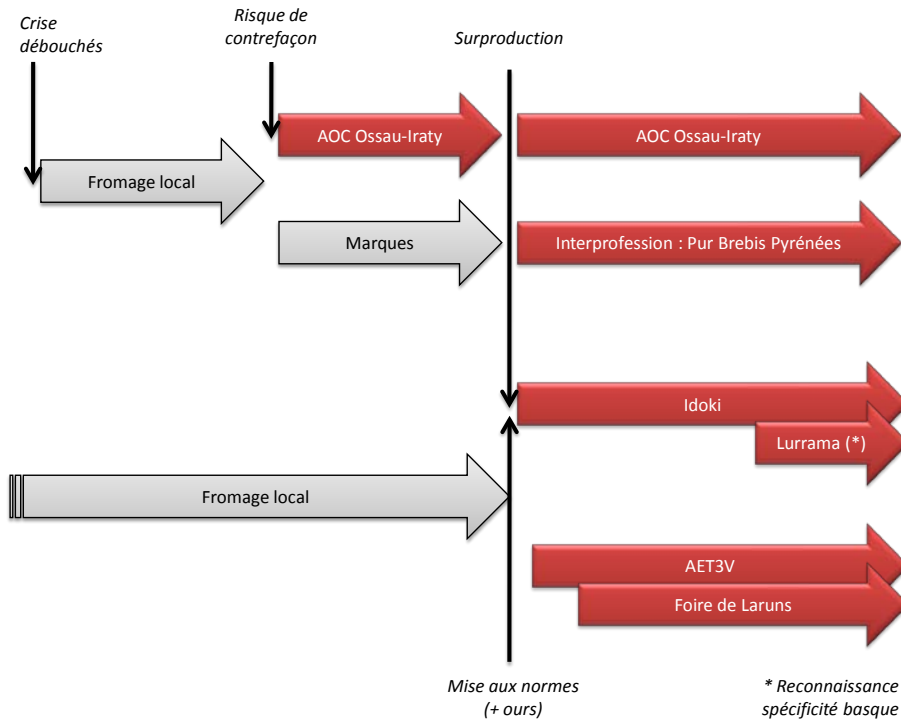


Figure 104: représentation synthétique de la dynamique d'émergence des projets étudiés relatifs à la valorisation des fromages en Pyrénées-Atlantiques

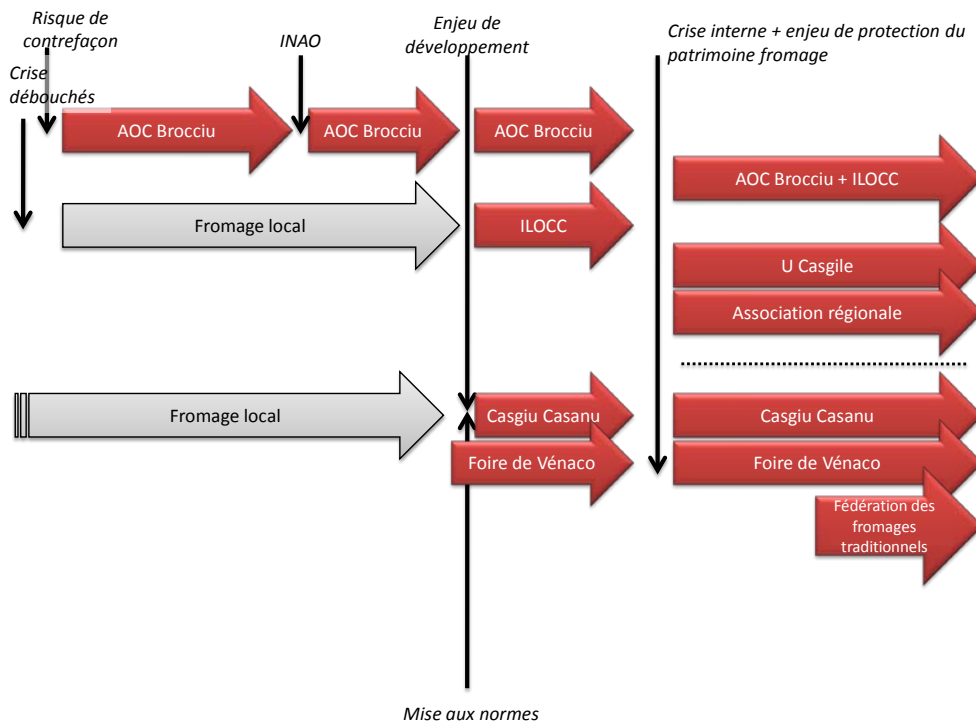


Figure 105 : représentation synthétique de la dynamique d'émergence des projets étudiés relatifs à la valorisation des fromages en Corse

2.4.L'ORDONNANCEMENT DE LA MULTIPLICITE DES PROJETS

Comme nous l'avons exposé dans le Chapitre VI, la construction de la légitimité des instances gestionnaires et des collectifs avec lesquels ils interagissent s'opère dans le temps. Ces instances partent d'un point de départ commun : celle de la légalité et la légitimation par l'intervention d'organismes nationaux tels que l'INRA ou l'INAO. C'est en ce sens qu'elles sont dotés d'une certaine légitimité mais aussi d'une fonction au sein de chaque bassin de production ; fonction monopolistique : il n'y a qu'un organisme de sélection, il n'y a qu'une interprofession, un produit ne peut faire l'objet que d'une appellation¹⁹. Par ce fait, le cadre légal dote ces instances d'une capacité de régulation dont certaines catégories d'acteurs se saisissent (aux dépens des autres). Dès lors, l'interprofession appropriée par les laiteries est armée d'une légitimité d'une autre nature : celle du poids économique (nombre d'éleveurs, nombre de salariés, volumes produits ou collectés...). Cela constitue un rapport de force qui, pris tel quel, laisse peu de marge d'expression aux éleveurs ; et qui légitime par ailleurs l'exclusion des autres catégories d'acteurs.

Il n'en demeure pas moins que la légitimité des instances gestionnaires peut être mise à mal, tant dans l'évitement des formes de régulations que celles-ci mettent en place que dans la mise en forme d'une voix de contestation. Ainsi, l'ancrage territorial d'un fromage, diffusé par les institutions, se construit au sein d'une multiplicité d'ancrages territoriaux exprimés au sein et hors d'elles (*figure 106*). Les institutions, ODG, IP et OS sont des espaces privilégiés de mise en regard de ces différents projets d'ancrage, notamment par la multi-appartenance collective des acteurs impliqués (appartenance associative et syndicale, appartenance politique et investissement dans les collectivités locales). C'est la raison pour laquelle les géographes et économistes mobilisant l'économie des conventions se sont particulièrement penchés sur les appellations d'origine comme espaces de production des controverses (Delfosse et Letablier, 1999). Or, la construction de l'ancrage ne se limite pas à ces espaces, il est incarné dans la pluralité des collectifs, *notamment* en interaction à travers les appellations²⁰.

¹⁹ D'où la problématique du double dossier Venaco, ou encore la posture difficile des éleveurs souhaitant un droit d'appellation pour le fromage d'Ossau.

²⁰ Dans ce cas, que penser d'un dispositif tel qu'une AOC fromagère ? Ne constitue-t-elle pas une ressource territoriale (Gumuchian et Pecqueur, 2007) ? Il s'agit bien d'un objet tangible (cahier des charges, règlement interne) qui traduit un ensemble de pratiques et de choix. Nous attachant à démontrer la nature multiple de l'ancrage territorial, nous avons opté pour considérer l'AOP non pas comme une ressource distincte, mais comme une modalité d'ancrage des fromages. Sans nier l'inscription de ces dispositifs dans le droit (et leur fonction de protection réglementaire d'une dénomination), nous avons opéré un glissement, de l'AOC au fromage, nous autorisant à concevoir l'ensemble des formes de qualification des fromages coexistant localement.

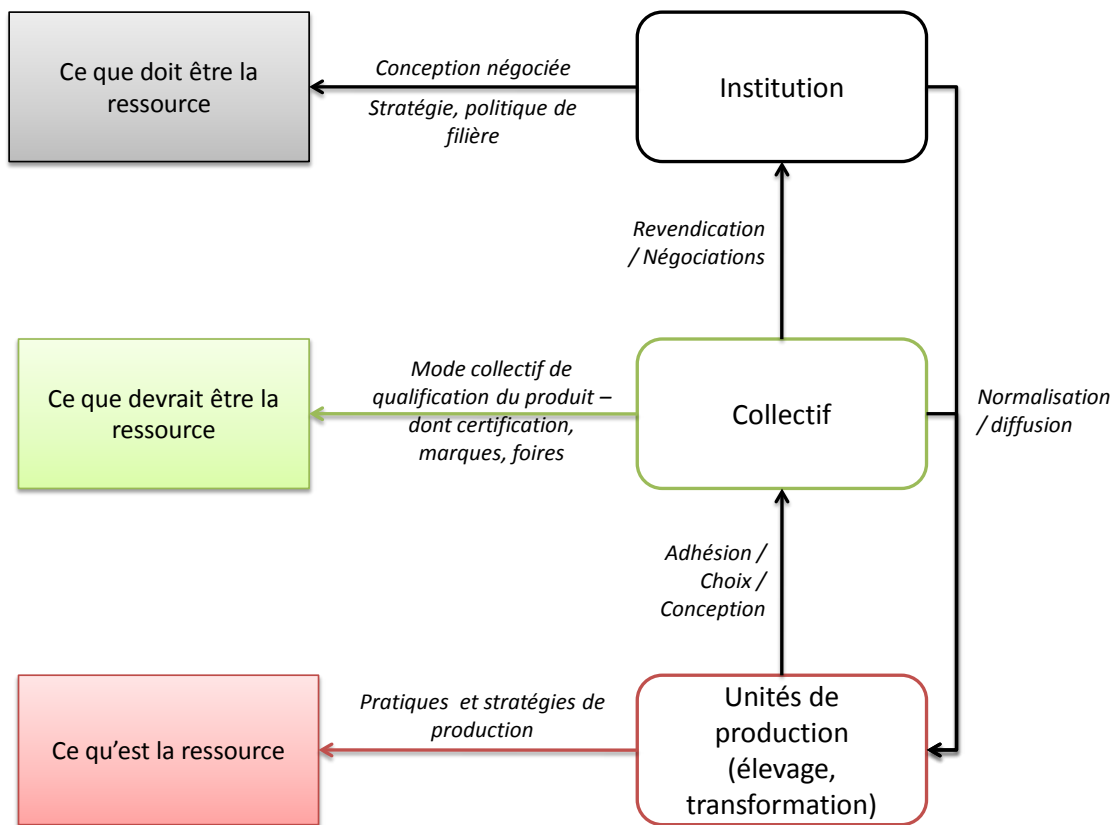


Figure 106: schéma synthétique des différentes échelles d'acteurs intervenant dans la qualification d'une ressource (Millet, 2015)

Le cas de l'Ossau-Iraty montre la perméabilité des démarches : la modification du cahier des charges (2006) s'inscrit dans une certaine continuité avec la mise en place de la marque Idoki, avec le développement d'initiatives au lait cru ; elle est aussi réceptive à l'émergence de la qualification « estives » (2010). Cette situation nous conduit à souligner l'intérêt de la présence de différents dispositifs de qualification : de l'individu au collectif, du collectif à l'organe gestionnaire ; la perméabilité des initiatives joue, dans ce cas, un rôle moteur dans l'amorce d'une reterritorialisation du produit, dans la mise en ordre d'une certaine diversité fromagère. De la même manière, le CDEO fait preuve d'une perméabilité récente aux formes d'évitement et aux initiatives en marge telles que Buru Beltza. Les élus du centre ont en effet saisi ces opportunités pour travailler à une réorientation des choix de sélection, particulièrement en Basco-Béarnaise et en Manech tête Noire où la sensibilité des éleveurs à la rusticité des animaux et à leur standard est importante²¹.

L'ODG Ossau-Iraty est une instance gestionnaire en tension permanente avec l'Interprofession. Ces deux organismes reposent sur des formes de légitimité concurrentes : l'une est appuyée sur une adhésion majeure des éleveurs, particulièrement au Pays Basque, elle construit et renforce une légitimité locale qui prend de l'ampleur en Béarn ; l'autre repose

²¹ En ce sens, comme le signale Labatut (2009), la nature locale des centres de sélection est un avantage : à la différence des schémas de sélection bovins laitiers (par exemple), les usagers de la ressource génétique ainsi produite peuvent aussi en être producteurs et les maîtres d'œuvre.

sur un rapport de force en faveur des grands groupes (légitimité marchande). Le cas de la Corse nous pousse à aller plus loin dans la compréhension des diverses démarches de qualification fromagères. La multiplicité des dispositifs pose la question de leur compatibilité. Du fait de son poids légal et économique, l'interprofession a la capacité de hiérarchiser les différentes formes d'ancrages.

La mise en évidence d'une hiérarchie dans les ancrages territoriaux des fromages ne se suffit pas elle-même : sa pertinence tient de ce qu'elle révèle dans la qualification des ressources collectives, et donc de ce qu'elle sous-tend dans l'évolution de l'activité ovine laitière. La construction d'accords au sein de ces institutions vise à acter un processus de qualification commun dont un objet particulier est le support (Thévenot, 1995) : au-delà de l'outil en lui-même, c'est une ressource collective qui est qualifiée et qui fait l'objet de différentes formes de normalisation.

3. RESSOURCES COLLECTIVES ET LISSAGE DES ANCRAGES

3.1. UN PROCESSUS COMMUN : DES ANCRAGE – REANCRAGE

3.1.1. DES PRATIQUES ENCASTREES ET REGULEES

Kébir (2006) souligne que le processus d'identification d'une ressource s'appuie sur un objet qui a vocation à être reconnu comme un potentiel de développement par un collectif d'acteurs. L'encastrement concerne autant les acteurs, inscrits dans un système social donné, que les ressources elles-mêmes. Ainsi, le fromage, ressource centrale de notre système préexistait à la création et au développement des systèmes productifs tels que nous les connaissons aujourd'hui. Le fromage était encadré dans des pratiques que l'on pourrait qualifier d'archaïques, autrement dit non codifiées, non formalisées, non revendiquées par un collectif donné. De la même manière, les objets productifs étaient eux-mêmes inscrits dans ce système de pratiques qualifié de *traditionnel* ou *ancestral* par les enquêtés. Les brebis étaient élevées et les souches locales reproduites selon un système social et technique bien rodé²². Comme nous l'avons constaté (2), ces formes d'encastrement ne disparaissent pas totalement avec la construction d'un projet d'ancrage territorial. D'une forme dominante les pratiques et les comportements, l'encastrement, des ressources et des hommes, vient par la suite s'inscrire en toile de fond et rejoint l'approche développée par Frayssignes (2005) sur la nature passive de l'ancrage : les individus sont imprégnés par les normes locales.

²² Cela ne signifie pas pour autant que ces pratiques, régulées, n'étaient pas elle-même sujettes au changement. Ainsi, comme nous l'avons développé concernant l'usage de l'espace par l'élevage ovine laitier, les troupeaux sont progressivement passés d'un nomadisme que l'on peut qualifier de total à une sédentarisation plus ou moins achevée. Le pastoralisme tel qu'il est présenté aujourd'hui en Corse notamment, se réfère à une pratique qui s'est délitée tout au long du XX^{ème} siècle. De la même manière, progressivement, les troupeaux basques et béarnais sont passés d'une double transhumance à un système de montée en estives appuyée sur la mise en pension d'une partie des animaux en hiver. La présence de l'Institution Roquefort correspond aussi à une forme encadrée de la production et de la commercialisation du lait. En effet, l'implantation de l'institution est ancienne, ce qui signifie que nous ne sommes pas véritablement témoins des bouleversements qu'elle a occasionnés au début du siècle ; l'institution s'est depuis imprégnée des systèmes sociaux respectifs (chapitre VI).

3.1.2. *DESANCRAGE ET DESENCASTREMENT*

Chaque ressource analysée a fait l'objet d'une qualification tacite, irrégulière et hétérogène. Cela dit, le premier processus en jeu est celui d'une forme de désancrage : les ressources sont d'abord identifiées à la fois comme potentiels à valoriser et facteurs limitant. Elles font l'objet d'une qualification selon un registre a-territorial d'autant plus prégnant que ce processus s'inscrit dans l'idéologie moderniste de la seconde moitié du XX^e siècle. Il s'agit de s'affranchir des conditions naturelles de production, émancipation qui peut certes être adaptée à des attachements locaux mais dont les modalités de mise en œuvre restent universelles.

Les races locales, la montée en estives sont des éléments structurants des systèmes d'élevage pyrénéens. Les éleveurs y sont attachés ; mais ils sont révisés au prisme du modèle conventionnel, par nature univoque : les races locales doivent répondre à des injonctions de performance ; le rôle de la transhumance doit être atténué. Cette dernière reste présente mais son rôle de régulateur est amenuisé par la montée en puissance de la culture de l'herbe et des pratiques attenantes (stockage, fourrages fermentés). Le lait suit le même mouvement : matière première des fromageries, elle doit être standardisée : qualité sanitaire, homogénéité et « richesse » sont les critères prédominants, ils instituent une distanciation entre pratiques locales d'élevage et techniques de fabrication. Ce mouvement de désancrage touche enfin les fromages : ils sont extraits des circuits domestiques et déliés des pratiques traditionnelles. Le fromage est réinventé selon une finalité marchande, son territoire productif et commercial prend de nouveaux contours.

Certains choix opérés sont posés comme nécessaires, incontournables si l'on veut, pour répondre à des enjeux sociaux d'amélioration des conditions de vie, d'amélioration du revenu des éleveurs, c'est la part non négociable qui met en lien les éleveurs avec une évolution inéluctable de la société. Il semble par ailleurs que le degré de désancrage opéré a des conséquences sur la trajectoire de qualification territoriale qui en découle. D'une part, ce mouvement de désancrage peut être poursuivi ; d'autre part, il peut susciter des réactions de groupes d'éleveurs qui les identifient à des dérives qu'il faut endiguer (1.4).

C'est par cette étape de désancrage que nous dévions des propositions relatives aux ressources territoriales (Pecqueur et Colletis, 2004) : les ressources « révélées » ne sont pas spécifiées spontanément. Dans l'identification de l'objet, dans son appréhension, les acteurs délient ce dernier de ses liens aux lieux et l'analysent selon les repères existants, dans notre cas des repères a-territoriaux (et peu avantageux à l'égard des ressources productives identifiées). Dans ce mouvement, les acteurs dissocient les ressources des trames cognitives qui leur donnaient sens (pratiques et cadres sociaux d'organisation) (Linck, 2012) pour les analyser sous un nouveau jour, celui du registre industriel ou marchand. C'est en sens qu'une forme de désancrage est opérée. C'est dans un second temps qu'ils établissent le potentiel différenciatif de la ressource et qu'ils cherchent à la codifier, à la spécifier, à la valoriser ; ceci dans une dynamique de jeux de pouvoir (2).

3.1.3. LES VOIES DU REANCRAGE

➤ DIFFERENCIER DANS L'OPPOSITION

Cette catégorie de qualification renvoie ainsi à ce que nous avons identifié en amont comme moteur de l'ancrage : l'identification de la singularité. Ainsi, dans nos cas d'études, les ressources ne sont pas qualifiées pour elles-mêmes, mais pour ce qu'elles ne sont pas. Cette opposition symbolique dépasse la relation unilatérale entre associat et Roquefort. Avant d'être spécifiées par des caractères qui leur sont propres, les ressources étudiées sont qualifiées dans l'opposition : la Manech tête rousse n'est pas la Lacaune, le lait corse n'est pas le lait sarde ou roumain, la tomme sartenaise n'est ni la tomme sarde ni la tomme industrielle... Ainsi, avant de qualifier les objets pour ce qu'ils sont, les acteurs verrouillent les objets dans un carcan spatial et territorial en les caractérisant dans l'opposition. Particulièrement en Corse, cette voie semble privilégiée : cette forme de qualification s'inscrit dans un rapport à l'exogène qui est essentiellement basé sur une défiance vis-à-vis de l'extérieur (qui se répercute vis-à-vis de Société des Caves) ; l'extérieur n'est pas (ou peu) mobilisé par les acteurs comme une ressource permettant la comparaison, permettant de s'extraire de la spécificité insulaire. Cela rejoint l'analyse de Prost et al. (1994) relative aux démarches d'appellation des produits insulaires : la violence tournée vers l'extérieure permet de garder sauve une cohésion factice qui couvre les acteurs locaux dans leur ensemble.

Cette différenciation dans l'opposition s'appuie sur un état de la ressource productive à l'instant t jugée satisfaisante au regard des repères mobilisés dans chaque institution. A ce moment là, les races locales sont jugées rustiques et adaptées au territoire, le fromage est typique, l'alimentation est essentiellement basée sur la pâture...

➤ DIFFERENCIER : L'ETABLISSEMENT D'UN TYPE

La différenciation d'un produit établit une distinction au sein d'un type fondée sur des critères territoriaux (Menadier, 2012). La typification du fromage en fait une ressource singulière (Duquenne et Woillez, 2009) qui permet de générer un avantage concurrentiel sur un territoire donné, et donc d'en dégager une rente. Nous retrouvons ainsi la typification des fromages à différents moments des trajectoires de développement, ce processus répondant à des enjeux distincts.

La typification repose initialement sur la nécessité de construire une niche de marché. On retrouve particulièrement cet enjeu en Pyrénées-Atlantiques. La conduite marchande entraîne la mise en œuvre de critères simples tels que le type technologique, l'espèce qui produit le lait, le format, l'ensemble étant lié à une provenance : les Pyrénées-Atlantiques. En cela, à sa création, l'AOC Ossau-Iraty constitue un pilier de ce processus, puisqu'il institue le type. On retrouve ce phénomène dans le cas du Camembert (Boisard, 2007) : ce dernier est défini au début du siècle selon le type technologique, la forme, le poids, la taille et la provenance du lait. N'étant pas protégé par une appellation d'origine, le camembert normand est présenté comme supérieur du fait de caractéristiques intrinsèques : sa richesse en matière grasse. Ainsi, allier provenance et type permet aux acteurs de se différencier, selon des critères identifiables par des consommateurs lointains. Pour autant, les attributs ainsi construits ne sont pas spécifiques, ils peuvent être reproduits ailleurs.

La typification peut répondre aussi à la volonté de mettre en exergue une diversité fromagère ; c'est ce que l'on constate avec les différentes foires fromagères et concours attenants. De la même manière, le projet de demande d'appellation du fromage corse régional a échoué conduisant les différents acteurs à travailler sur des qualifications microrégionales appuyées sur une historicité plus probante. La différenciation ne concerne pas seulement le fromage, on la retrouve aussi dans le cas de la qualification des races locales en Pyrénées-Atlantiques. Ainsi, la différenciation permet de mettre en exergue une certaine diversité dans les souches locales, tout en lui donnant un autre sens (celui de la « modernisation agricole » et de l'amélioration génétique). Cette première forme de qualification relève d'une première sélection et d'une première traduction de ce qui fait le caractère territorial des ressources. Dans le cas de la foire de Venaco, Dubeuf et Sorba (2004) mettent en évidence que la construction du type participe à réinstaurer les usages locaux comme facteurs d'ancrage. La typification permet ainsi de construire une catégorie ayant un sens localement ; mais elle reste une caractérisation partielle dont le lien au lieu peut être potentiellement distendu (Casabianca et al., 2006).

➤ *DIFFERENCIER, UNE FORME D'ANCRAGE AMBIVALENTE QUI PEUT
CONFORTER UN LIEN DISTENDU AU LIEU*

Opposer et typer le fromage constituent les premières étapes de définition d'une ressource spécifique. D'ores et déjà, on conçoit qu'il s'agit bien d'une construction, non d'une traduction fidèle à la réalité. Il ne s'agit pas tant de traduire une certaine diversité, que de lui donner un sens et de l'ancrer dans le réel. Présentées telles quelles, ces formes de qualification ne semblent pas avoir force de prescription. Pour autant, elles peuvent être mobilisées pour asseoir une certaine configuration productive. Autrement dit, elles peuvent être présentées comme suffisantes, la provenance basée sur un type bien établi permettant de conforter un marché, un débouché. C'est selon ce registre (*la provenance*) que les styles de gestion interprofessionnels appuient leur ancrage. La provenance ne questionne pas la pertinence des critères de qualification des ressources selon un registre a-territorial : il s'agit toujours de considérer le lait selon son rendement fromager, les races locales selon la performance laitières des brebis, les surfaces selon leur rendement fourrager... Bref, en l'absence de cadre institutionnel spécifique (qui dépasse la dénomination donc) ou par faiblesse de ce dernier, l'évolution des ressources productives est cadrée par la déclinaison locale du modèle productiviste.

L'incomplétude de la qualification entraîne une malléabilité des règles. Ainsi, la qualification de la Manech Tête Rousse selon un registre industriel, son aliénation à des objets tirés de cet ordre (Contrôle de Performance, Insémination Artificielle), ne signifie pas pour autant que tous les éleveurs de brebis de cette race s'inscrivent dans ce registre. Ils adaptent aussi la ressource génétique à leur conduite d'élevage, le centre devenant l'entité productrice de celle-ci à leurs yeux. Cela rejoint le propos développé par Congretel et Pinton (2016) : la qualification de la plante Guarana selon le registre industriel, sa standardisation en conséquence participe à remanier partiellement les pratiques des producteurs sans pour autant les conformer totalement. Ainsi ces derniers maintiennent une forme de sélection fondée sur des critères antérieurs (beauté du plant, mise en relation de critères esthétiques avec un

potentiel génétique de production). Cette dissonance met ainsi en évidence l'inadéquation entre dispositif de qualification et pratiques. Celle-ci peut finalement donner lieu à un évitement et à une transgression des règles, phénomène observé au sein des deux bassins.

➤ *SPÉCIFIER*

Spécifier suppose la construction de nouveaux repères techniques et sociaux, ayant un sens localement et qui puissent se substituer aux critères a-territoriaux. Ainsi, les ressources génétiques sont reconsidérées selon leur rusticité, selon leur adaptabilité au milieu ; les ressources fourragères (Pyrénées-Atlantiques) sont réévaluées selon leur capacité à exprimer une certaine biodiversité, un certain terroir, le lait est reconsidéré comme une ressource vivante (Garazi, Azkorria) qui permet de faire le lien entre la spécification des ressources productives et la qualité sensorielle du fromage ; n'entre plus seulement en jeu sa composition, mais aussi la capacité des fromagers à mettre en valeur, à exprimer la flore lactique. En ce sens, les arrangements institutionnels présentent leur intérêt dans leur capacité à constituer des forces d'opposition à une qualification fondée sur la seule provenance. Si les indications géographiques sont présentées comme centrales, il ne faut pas non plus nier la capacité des marques collectives, particulièrement présentes en Pyrénées-Atlantiques, à assurer ce type de rapport de force.

Le cas de la spécification de la ressource fourragère est intéressant à développer. C'est ainsi que la ressource herbagère pyrénéenne fait l'objet d'une requalification dans le cadre de l'Ossau-Iraty par l'instauration de règles d'alimentation et de gestion des surfaces (fertilisation). Elle est réinstaurée comme élément central des systèmes d'élevage. Il s'agit bien d'une forme de requalification dans la mesure où l'herbe d'aujourd'hui ne s'inscrit plus dans les mêmes pratiques de production qu'hier : l'herbe est objet culturel autant qu'un produit naturel parce qu'elle mobilise des savoir-faire particuliers. La reconstruction du lien au lieu ne s'appuie pas tant sur le registre de la tradition que sur une reconstruction de la naturalité des pratiques « d'autrefois » selon de nouvelles normes, celles de l'AB et de l'agro-écologie. Par conséquent, la finalité de la ressource productive ne relève plus seulement d'une certaine fidélité au passé, mais aussi d'une projection et d'une nécessaire reproduction dans l'avenir ; cette finalité autorise l'insertion des pratiques locales dans un cadre normatif global (agro-écologie).

En Corse, on a constaté à plusieurs reprises l'attachement des acteurs à des attributs relevant de leur représentation de la tradition. En effet, les acteurs tiennent à conserver un ensemble de caractères spécifiques, à les dénaturer le moins possible et mettent en avant une certaine représentation de leur fidélité à un temps révolu. Pour autant, les pratiques et les savoirs sur lesquels sont appuyées les ressources productives telles que la ressource fourragère évoluent. Requalifier la pâture, requalifier le parcours correspond bien à la nécessité pour les acteurs de confronter les repères techniques et sociaux existant aujourd'hui (culture de l'herbe), à les hiérarchiser (ce qui est souhaitable, ce qui est acceptable, ce qui ne l'est pas) ; c'est là toute la difficulté d'un tel processus, ceci au sein d'un territoire qui est fondé sur une apparente unicité, laissant peu de place à la différenciation interne.

Selon cette déclinaison, on conçoit comment les acteurs de chaque bassin de production n'a pas spécifié avec la même intensité chaque ressource productive. Il nous semble pourtant que la spécification des ressources a un sens lorsqu'elle est signifiée dans le fromage, et dans sa valorisation marchande. Analyser l'ancrage territorial des fromages correspond donc aussi à questionner la capacité des fromages à être plus qu'un agencement de ressources productives, c'est-à-dire à en constituer un arrangement systémique.

3.2. UNE RECONNEXION ENTRE RESSOURCES QUI NE VA PAS DE SOI

3.2.1. REANCRAGE INEGAL ET COEXISTENCE

Comme nous l'avons développé au cours du chapitre VIII, les acteurs établissent une hiérarchie dans ce qui fait un bon fromage typique d'ici : les fromages d'estives, puis les fromages fermiers, les fromages artisanaux et enfin les fromages industriels qui, finalement, répondent à une autre logique que celle de la typicité. Étant donné les volumes produits au sein de chaque catégorie, on retrouve l'idée de « crus » (Dorioz et al., 2000) : comme dans les Alpes, les fromages produits en estives ont l'originalité de traduire la spécificité floristique pâturée dans leurs arômes. Selon cette logique de « crus », chaque produit aurait donc une *place légitime* au sein du système productif, répondant à une continuité temporelle (fromage d'estives) ou à un enjeu marchand teinté de productivisme et fondé sur la provenance (fromage industriel).

Ainsi, toujours selon cette logique, différentes qualifications des fromages *coexistent* selon une incorporation différente des attributs productifs (*figure 107*) et selon une spécification variable de ces derniers²³. La réputation des produits haute-gamme permettrait de générer une valeur ajoutée pour l'ensemble des acteurs du bassin de production. En ce sens, la spécification d'une partie des fromages produits permettrait de rendre artificiellement l'ensemble des fromages produits spécifiques et donc d'aliéner l'activité à son territoire d'origine, à rendre ces deux ensembles indissociables. Nous retrouvons donc la spécification telle que définie (Gumuchian et Pecqueur, 2007 ; Pecqueur et Colletis, 2004) pour qui ce phénomène « cloue » la ressource à son contexte productif et territorial ; et la rend donc non transférable.

²³ La ressource génétique n'est pas une race exogène (opposer), c'est une race locale dont la sélection *ancienne* a permis son adaptabilité au territoire productif (typer), c'est une race locale *aujourd'hui* rustique (spécifier).

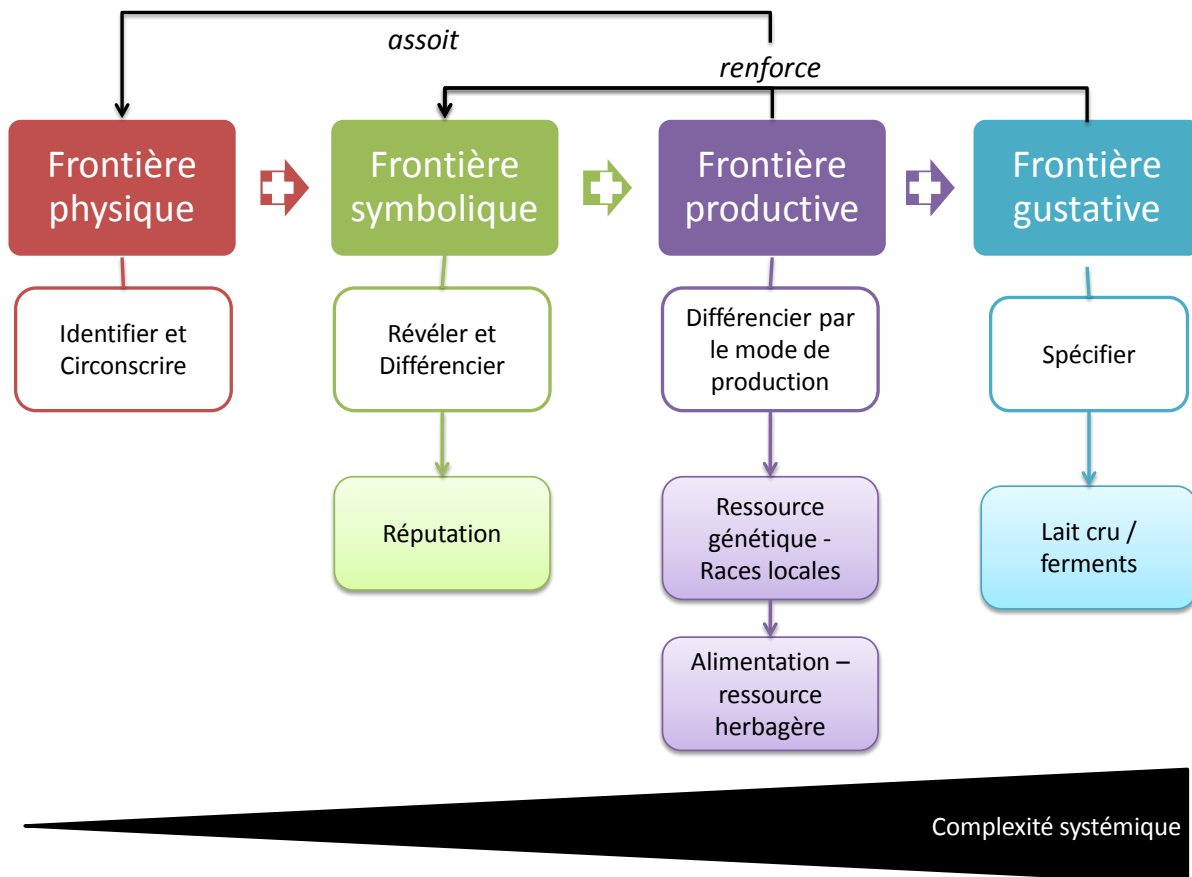


Figure 107: représentation de l'effet d'agrégation comme idéal type dans la qualification de la ressource fromagère (Millet, 2016)

Dans notre compréhension des cas d'étude, à travers les entretiens réalisés, les acteurs locaux tendent à établir différentes frontières dans les conditions de production et de commercialisation de leurs produits. Celles-ci sont de différents ordres : il peut s'agir d'une frontière physique comme peut l'instituer une Indication géographique (aires d'appellation), d'une frontière symbolique fondée sur la réputation (1), d'une frontière productive appuyée sur l'intégration d'attributs du processus de production (nous pensons particulièrement aux ressources génétiques, aux ressources fourragères et aux laits), ou encore d'une frontière gustative. Il n'est question ici que d'une construction schématique, d'un idéal-type (Napoléone et al., 2015).

Ce processus ainsi décrit pose deux difficultés, observables au sein des bassins de production. En premier lieu, il existe des formes d'incompatibilité entre les différentes formes de qualification, incompatibilité qui, à terme, donnerait lieu à la disparition de certaines façons de produire les fromages au profit d'autres. Ceci est permis par l'effet de sélection adverse (Dedeire, 1997), induit par une déconnexion majeure entre laits et fromages. C'est un phénomène bien compris par une partie des élus de l'AOC Ossau-Iraty instigateurs de la modification majeure de son cahier des charges (2006). Cela dit, la mise en œuvre d'une spécification supérieure de ce produit conduit à recomposer les acteurs à même de dire ce qu'est la race locale (le CDEO face à l'exigence institué par l'AOC d'un maximum de productivité), et ceux à même de dire ce qu'est la qualité des fromages (les industriels conservent la pasteurisation, ils conservent le droit quasi exclusif sur l'accès au marché et sur la qualité du produit commercialisé).

*3.2.2. UNE DISTANCIATION MAJEURE OPEREE ENTRE LES LAITS ET LES
FROMAGES ; DES EFFETS DE SELECTION ADVERSE (DEDEIRE, 1997)*

La démarche de qualification, est fondamentalement centrée sur le fromage et son image. Dans ce contexte, les institutions ont construit un cadre normatif a priori laxiste, autorisant toutes les façons d'élever et de produire des laits. En réalité, on constate l'absence de spécification normative des laits ; mais ces derniers font tout de même l'objet d'une qualification, qui reste fondée sur des standards de performance industriels : quantité d'abord puis qualité technologique des procédés et homogénéité du produit (richesse et qualité sanitaire). L'établissement de ces critères de qualité est le fait des interprofessions, mais aussi, et surtout, des plus grandes entreprises laitières, phénomène classique des bassins agricoles (Ansaloni et Fouilleux, 2006 ; Boisard, 2007 ; Nozière et al., 2014 ; Sylvander, 1994). Il est par ailleurs permis par l'intégration de nouvelles techniques dans le processus productif : la pasteurisation en ce qui concerne les fromages, procédé que l'on retrouve notamment dans le cas du Camembert (Boisard, 2007), qui permet à la fois de régulariser la qualité des fromages produits, de produire à grande échelle, mais aussi de s'affranchir des contraintes propres aux transformations artisanales ou fermières.

La mise en œuvre d'une forme de distanciation liée à l'industrialisation des procédés de production n'est pas le propre des produits laitiers : on la retrouve ainsi dans le cas de l'endive du Nord (Vaudois, 2000) ou dans le cas de la châtaigneraie (Dupré, 2005). En effet, l'endive est une plante bisannuelle : elle produit des racines la première année, une graine la seconde année. L'endive, en tant que légume récolté, est obtenue entre ces deux étapes, par une série d'opérations réalisées sur la racine (forçage). La possibilité de réaliser le « forçage » hors sol à partir des années 1970 autorise une distanciation entre la production des racines qui reste liée au sol et la réalisation du forçage qui n'est plus dépendante du milieu. Cette distanciation autorise la délocalisation d'une partie de la production.

C'est aussi ce qui est observable pour la châtaigneraie ardéchoise : le marron de Lyon, appellation commerciale de la châtaigne a connu une industrialisation progressive participant à l'instauration de standards tant vis-à-vis du produit (calibre, composition du fruit) que vis-à-vis de la production (régularité, volume). Cette normalisation par l'aval a donné lieu à une disqualification de la production primaire, en l'occurrence ardéchoise, et à l'orientation des producteurs de marrons glacés de Lyon vers les bassins d'approvisionnement italiens. Cette rupture est d'autant facilitée que le marron ne dépend pas de l'origine de la matière première ; phénomène qui se traduit dans l'appellation « de Lyon » et dans la distinction sémantique entre châtaigne et marron. L'intégration de ces innovations donne lieu à une dynamique d'exclusion par défaut, de sélection : les unités de production qui ne sont pas capables de suivre cette modernisation n'ont pas la capacité d'entrer en compétition avec celles qui en ont la capacité et périssent (Boisard, 2007 ; Vaudois, 2000). On retrouve les situations corses et pyrénéennes où l'absence de qualification des systèmes d'élevage conduit à une extension des zones d'élevages vers la plaine et les coteaux ; on pourrait même parler de délocalisation vers la plaine pour le cas insulaire.

Ainsi, s'il y a multiplicité des façons de produire les laits, selon la localisation des exploitations, selon les races élevées et la façon de les élever, etc. cette multiplicité est lissée

dans la commercialisation des laits. L'équivalence permet la rentabilité puisque le litre de lait est le même quelles que soient ses conditions de production. Suivant leur localisation (plaine / montagne), et donc leur capacité à produire plus à moindre coût, les éleveurs sont plus ou moins avantagés. Du fait de ces distanciations, les ressources productives participant à la conception du fromage peuvent connaître une évolution relativement autonome, dépendante de la (bonne) volonté de leurs gestionnaires à en assurer la spécificité. Sans cette construction collective, l'évolution de ces ressources est cadrée par les stratégies de mise en marché dominantes : celles-ci sont fondées sur la mise en scène de la provenance et la captation de sa rente, dans laquelle les laits et les systèmes d'élevage sont bien secondaires.

Par ailleurs, la multiplicité des ancrages des fromages est construite à partir de ce lait supposément uniforme : elle ne repose pas sur l'agencement systémique des ressources productives depuis le milieu mais elle est, dans de nombreux cas, considérée à partir du lait (ce qui renvoie sur le seul transformateur la capacité « à dire » ce qu'est la qualité du produit final). La multiplicité des ancrages des fromages corses ne repose pas sur la diversité des rapports au milieu, elle ne repose pas sur la diversité des façons d'élever ; elle repose essentiellement sur une dichotomie plaine / montagne formalisée principalement par un ordre professionnel (qui ne dit rien des ressources productives donc).

3.2.3. SPECIFIER LES FROMAGES, QUALIFIER LES RESSOURCES PRODUCTIVES

Dans la qualification *effective* de leur produit, les acteurs opèrent un aller-retour entre les différents types de frontières. On retrouve ainsi une diversité de combinaison entre les différents attributs. Dans le cas de l'Ossau-Iraty, la qualification du fromage poursuit son processus d'incrémentation (au cours du temps), inscrite dans la construction de la complexité systémique sur laquelle il repose. Cela conduit à reconnaître une certaine diversité au sein de l'AOC, notamment dans l'affichage d'une distinction entre fermiers et laitiers, ou dans la reconnaissance de la mention « estives ». Notons que cette distinction interne permet de donner corps à l'AOC dans la mesure où la mention fermière, comme la mention estives ont une traduction sensorielle et symbolique claire. Elles renforcent la réputation du produit. Si l'on prend le cas du Brocciu, nous sommes dans une trajectoire bien différente où la qualification actuelle du produit va dans le sens d'une déconstruction des qualifications passées (*figure 108*), que ces dernières aient été jugées trop exigeantes pour une production à grande échelle lors de leur conception ou qu'elles ne soient pas adaptées à la stratégie des porteurs actuels de l'AOC. Dans le cadre d'une mise en marché appuyée à la fois sur la réputation liée au dispositif AOC et à celle de la Corse, la teneur du cahier des charges importe moins. Le Brocciu n'est pas dans une dynamique de renforcement de sa réputation, mais d'affichage sur des acquis symboliques.

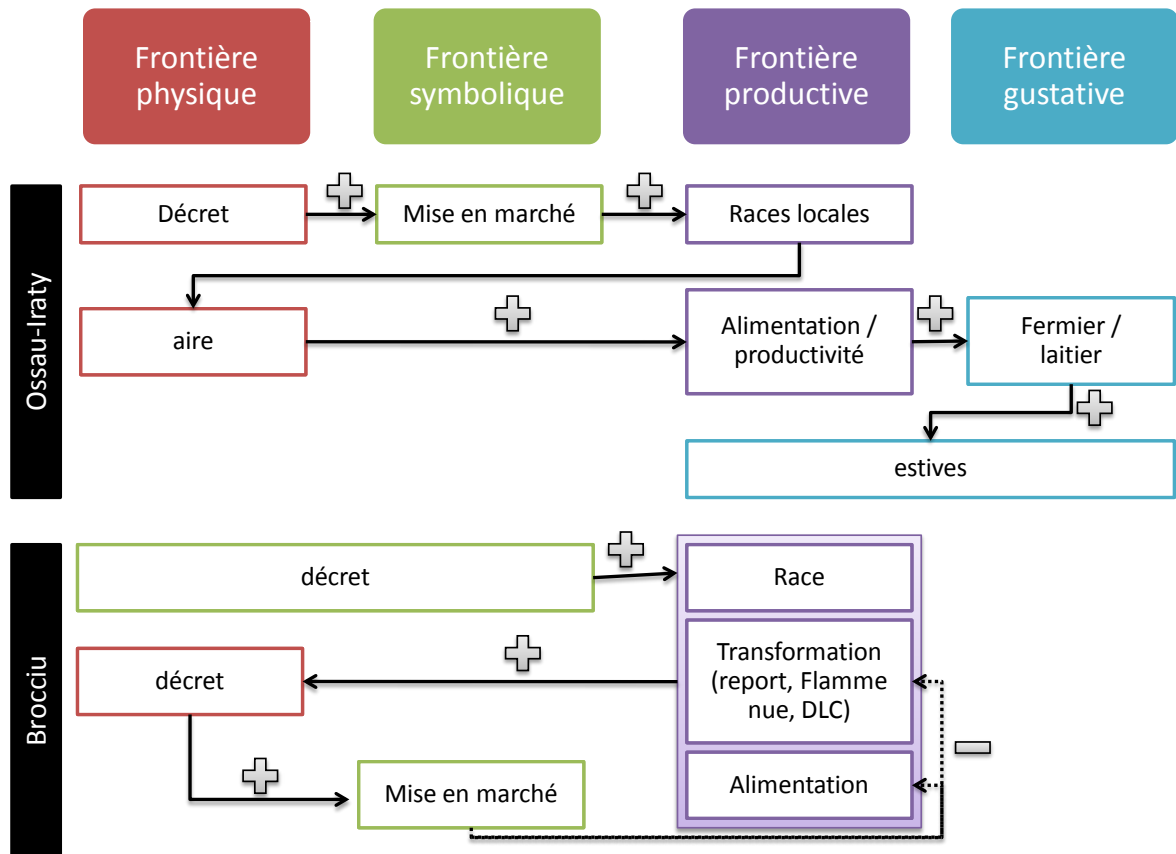


Figure 108 : trajectoires de qualification de l’Ossau-Iraty et du Brocciu

À travers de ces cas d’étude, nous observons bien comment des institutions officielles prennent le pas sur d’autres formes institutionnelles préexistantes. A travers le cas des AOP, il est possible de concevoir que toutes les ressources ne font pas l’objet d’une qualification uniforme et d’une mise en cohérence dans le produit. Ainsi, en Pyrénées-Atlantiques, on tend à spécifier le produit par les races locales, puis par la conduite d’élevage, sans que pour autant ces attributs puissent être traduits dans la qualité gustative du produit final (distanciation opérée par la pasteurisation). En Corse, le lien au lieu des produits est essentiellement assis sur les races locales. Ces dernières font ainsi l’objet d’un double processus de qualification : l’un lié aux choix de qualification du fromage ; l’autre lié aux choix de qualification des ressources productives elles mêmes (elles sont dès lors considérées comme ressources par les acteurs). Ces dernières peuvent entrer en confrontation.

Spécifier les produits de terroir par leur processus de production n’est pas anodin, cela conduit à qualifier, en retour, les ressources productives et les compétences inscrites dans le processus. Cela est particulièrement vrai pour les races locales. A travers nos cas d’étude, nous avons pu observer l’interaction constante entre ces ressources génétiques et les fromages. Il en ressort que l’inscription des races locales au sein des cahiers de charges participe à aligner les deux ressources selon un registre de qualification commun, sans nécessairement participer à spécifier la ressource génétique, à cadrer l’évolution du schéma de sélection, et donc sans renoncer à l’option de l’intensification. Ainsi, l’inscription des races locales dans le cahier des charges de l’Ossau-Iraty n’empêche pas leur sélection

(particulièrement en Manech Tête Rousse) selon un registre industriel reposant sur une standardisation du matériel génétique, construite sur une émancipation grandissante des élevages de leur environnement et sur leur homogénéisation. Ce même constat peut s'appliquer aux semences certifiées (Alessandro et Linck, 2017) : si celles-ci ont pour vocation d'instituer une certaine biodiversité, elles participent à l'homogénéisation des variétés locales, dont l'usage exige une standardisation des milieux de culture (perversité de l'initiative et limites du droit de la propriété intellectuelle dans le domaine du vivant).

Dans un second temps, l'AOP Ossau-Iraty joue le rôle de garde-fou dans l'évolution de la sélection des races locales, et conduit à poser la question de la finalité de ces dernières au sein du territoire productif. Notamment, depuis 2006, produire du lait Ossau-Iraty, c'est accepter d'avoir des brebis dont la productivité ne dépasse pas 300 litres. Compte tenu de l'évolution de certaines exploitations, l'instauration de ces nouveaux critères participe à dédoubler les usages de la ressource génétique locale. Désormais, cette dernière peut autant participer à la production de lait AOP que non AOP ; comment cette double finalité peut-elle être instruite au sein d'un schéma de sélection ? En effet, instaurer une limite de productivité, c'est recentrer la sélection de la brebis sur d'autres critères tels que la physiologie des brebis (conformation), la richesse du lait (déjà en transition) ou encore sa rusticité ; ces critères semblent incompatibles avec la poursuite de la sélection des brebis sur le seul critère de la performance laitière.

Ainsi, la qualification de la ressource fromagère et celle, indirecte, des ressources productives est le fait d'un processus de cadrage – débordement continu entre ces ressources. La ressource génétique est inscrite dans un dispositif institutionnel de qualification parce qu'elle est considérée comme un critère de spécification nécessaire et suffisant. Celle-ci évolue toutefois selon des critères a-territoriaux. On retrouve cette même dynamique dans le cas du projet d'AOP Charcuterie de Corse (Lambert-Derkimba et al., 2008) dans lequel le couplage IG / race locale tend à remettre en perspective les critères de sélection, et d'élevage, des porcs charcutiers corses. En l'occurrence, les critères de conformation (poids) relativement laxistes proposés au sein du cahier des charges peuvent participer à reformuler les objectifs de sélection du porc corse selon une croissance plus rapide des animaux (et donc un abattage d'animaux plus lourd et des viandes moins persillées) ; ceci alors même qu'il est spécifié par sa « croissance lente » ; comme les races locales de brebis sont caractérisées par leur rusticité. En retour, donc, la ressource génétique est qualifiée par le dispositif de qualification du fromage. Selon Lambert-Derkimba (2007 ; 2008), ce phénomène relève qu'un conflit d'appropriation qui oppose le collectif porteur de l'AOP à s'approprier la ressource génétique, et à prendre en quelque sorte le pas sur les organismes de sélection.

Dans le cas de la brebis corse, se pose aussi la question de la compatibilité de critères de sélection qui paraissent opposés : pour certains il s'agit de poursuivre l'amélioration de la performance laitière, pour d'autres il s'agit de questionner le maintien des aptitudes d'une telle brebis. Or, dans un tel cadre, l'AOP n'a pas fonction de régulation de la ressource productive ; et la configuration actuelle du triptyque institutionnel (Chapitre VI) ne permet pas une communication efficace entre AOP Brocciu et OS Pecora Corsa. Par ailleurs, la prédominance d'éleveurs de plaine au sein du schéma de sélection (comme au sein de

l'ILOCC et de l'AOC) pose la question de l'évolution de la race vers des systèmes d'élevage basés sur la culture de l'herbe. Bref, il s'agit là des éléments d'évolution de la ressource génétique locale (et par voie de conséquence, des fromages), sans que les acteurs semblent en avoir la pleine maîtrise (absence d'échange ou de compromis à cet égard). On comprend mieux alors les tensions inhérentes à la qualification d'un produit laitier, drainant avec elle des considérations plus larges, de la conduite d'élevage en lien avec le milieu.

S'il y a bien multiplicité des ancrages territoriaux des produits, celle-ci tend à s'exprimer avant tout dans la qualification du produit lui-même, quitte à laisser dans l'ombre la complexité des processus de production. Ainsi, dans nos cas d'étude, les fromages construits sur un agencement systémique des ressources productives sont rares ; les produits dont la qualité sensorielle et la rémunération seraient fondées sur la traduction de ressources productives spécifiques (fourrages, races locales et lait cru) relèvent de l'exception. En l'occurrence, il ne s'agit pas de configurations prônées par les instances gestionnaires, que ce soit les AOC ou les Interprofessions.

Nous nous situons finalement à l'intersection entre l'ancrage territorial institutionnel et l'ancrage territorial des pratiques. La faiblesse de l'ancrage territorial institutionnel tient à l'absence d'intérêt de ses porteurs à spécifier les conduites d'élevages. Pour l'heure, la valorisation de la réputation suffit puisqu'elle assure encore la rentabilité de l'activité ; ce tropisme laisse libre cours à l'évolution des ressources productives selon des critères a-territoriaux, et donc à la distanciation de l'activité productive de sa réputation. Ce constat invite à mettre en perspective la réflexion développée par François et al (2013) selon laquelle un mode de valorisation spécifique entrainerait la spécification de la ressource ainsi valorisée. Nos cas d'étude montrent la complexité sous-jacente d'un tel postulat. En effet, cette tendance peut être observée dans les Pyrénées-Atlantiques (bien qu'elle soit aujourd'hui partielle ; le lait restant uniforme et peu qualifié), en revanche, elle ne l'est pas en Corse où le mode de valorisation dominant n'a pas conduit à l'instruction d'une spécification des produits de terroir.

Hors de toute considération éthique portant sur l'absence de lien entre réputation et processus productif, la multiplicité des collectifs et des ancrages institués, leur ordonnancement et l'évolution des ressources qui en découle peuvent simplement être considérés du point de vue de leur coexistence. Celle-ci n'est pas évidente : nous avons noté, que la qualification et l'évolution des ressources suivent des trajectoires contradictoires. Les rivalités d'usage d'une ressource collective et leur incidence sur les ancrages territoriaux sont prégnantes. Alors, l'ordonnancement des projets d'ancrage prend un autre sens : elle relève d'un enjeu plus général de la construction d'une stratégie collective (et de choix), c'est-à-dire de la projection des acteurs dans le temps, de leur capacité à reproduire l'activité (ceci selon quelle configuration ?). Il s'agira donc, dans le prochain chapitre, de confronter nos résultats à la problématique de la durabilité territoriale.

CHAPITRE XI:

DE L'ANCRAGE TERRITORIAL

A LA DURABILITE, UNE QUESTION

D'AUTONOMIE ET DE COHERENCE

Nous avons montré dans le chapitre précédent comment la diversité des ancrages territoriaux d'un produit est contrainte par la volonté des acteurs (ou d'une partie d'entre eux) de se montrer solidaires, et de capter une plus grande part de la valeur ajoutée tirée de la réputation du produit. Nous avons montré comment elle ressurgit sous la forme de collectifs spécifiques, au gré de l'institutionnalisation du système productif et des crises que connaît l'activité. Décalant l'analyse de l'ancrage territorial par les organisations à celle des qualifications mises en place et de leur caractère performatif (évolution des ressources productives), nous avons enfin montré comment les fromages font l'objet d'une spécification toute relative, conséquence de la faiblesse d'une orientation stratégique partagée et sujette à l'inertie des systèmes d'élevages, en tant que processus biologiques et techniques. Cette même spécification conduit à une mise en équivalence des conduites d'élevage, et pèse sur la durabilité locale des ressources productives et des fromages ainsi qualifiés.

Nous serons ainsi conduits, dans un premier temps à revenir sur la notion de ressource productive significative, à en discuter les apports (1). Selon nous, la prise en compte de ces ressources relève de la rencontre entre les contextes de terrain et le questionnement du chercheur, ici, relatif à l'ancrage territorial. Leur identification et leurs mises en relations nous permet de nourrir l'une des faiblesses de l'approche territoriale : la marginalisation de la matérialité du territoire. Elles nous permettent d'opérer une jointure entre milieu et activité. Cette approche nous offre par ailleurs un cadre pertinent pour aborder la temporalité de l'ancrage territorial et finalement la durabilité. Cela étant dit, la durabilité locale des ressources ne pourrait être mobilisée seule pour questionner la capacité d'une activité à se renouveler. Il s'agit aussi de confronter les choix opérés par les acteurs locaux à deux principes : cohérence et autonomie. Le principe de cohérence (2) nous permet d'instruire la durabilité en regard des tensions qui transcendent le produit (entre marché, usages et typicité), et celles qui transcendent le territoire productif (multifonctionnalité des espaces et effets d'aménagement d'une activité). Quant au principe d'autonomie (3), il nous permet de donner corps aux choix opérés par les acteurs en les inscrivant dans leur territorialité et en interrogeant leur capacité à gérer leurs dépendances dans l'établissement de ces choix.

1. LA DURABILITE LOCALE DES RESSOURCES

Dans notre appréhension de l'ancrage territorial d'un produit, nous avons mobilisé deux types de ressources : d'une part, le fromage en tant que bien commun¹, d'autre part, les ressources productives significatives, objets participant à la conception du fromage et faisant sens aux yeux des acteurs. Cette distinction relève de la construction de notre thèse en regard des terrains², elle est contingente. Cela dit, la construction de la notion de ressources significatives nous pousse à en discuter les fondements et les limites.

1.1. LA NOTION DE RESSOURCE SIGNIFICATIVE :

VERS UNE APPREHENSION DES CHOIX

La notion de ressource significative a émergé d'une double réflexion. Tout d'abord, nous rapportant à la notion de patrimoine, ce dernier est identifié et construit parce qu'il est producteur de sens aux yeux des acteurs qui le portent (Chiva, 1994 ; Linck, 2012). Nous rapportant à la notion de durabilité, celle-ci a une fonction programmatique, résolument tournée vers l'action (pilotée par les acteurs locaux). Dès lors, il s'agit de prendre en considération les choix des acteurs dans la construction de *leur* itinéraire de développement (Vallerand et al., 1990) et dans la projection dans le temps qu'ils font de cet itinéraire, en les considérant, par hypothèse, comme autonomes. La question du sens, et celle du choix, sont donc centrales dans toute dynamique territoriale. La notion de ressource significative doit nous permettre de mettre en exergue cette dimension.

1.1.1. LA CONTINGENCE DES CAS D'ETUDE

Nous référant aux choix des acteurs et à leurs représentations des objets, la ressource significative émerge, prend forme dans les controverses, dans les tensions, les conflits observables dans des situations précises et localisées ; elle est foncièrement dépendante des acteurs en présence et de leurs intérêts respectifs. L'identification de ces ressources renvoie autant à la nécessaire mobilisation d'objets pour conforter des postures divergentes (Boltansky et Thévenot, 1991) qu'à la nature processuelle des fromages : ces derniers sont bien le résultat d'une séquence productive. En ce sens, l'approche trajectorielle nous permet de mieux identifier ces ressources et, par ailleurs, d'en cerner l'évolution dans le temps et leur appropriation. On retrouve l'importance de la temporalité dans l'étude que Dupré (2005) fait de la châtaigneraie ardéchoise : elle met ainsi en évidence, à partir de la relance de la castanéiculture, la nature sociale de la production et l'émergence par l'enjeu écologique d'une relation étroite entre l'espèce, l'espace et les pratiques agricoles.

Ces ressources ne sont pas seulement visibles dans une approche générale de l'évolution de chaque système productif ; elles prennent aussi forme lorsqu'on approfondit la nature territoriale d'un produit avec chaque acteur enquêté. Elles ont ainsi un sens, à l'échelle de l'individu. Cela renvoie au fait que les ressources sont inscrites dans un ensemble de savoirs situés, qu'elles s'inscrivent plus ou moins étroitement dans une culture locale qui participe à

¹ Cf. Chapitre X.

² Le fromage étant au cœur de notre travail, c'est avant tout son lien au lieu qu'il s'agit d'explicitier. Cela étant dit, d'autres travaux démontrent la pertinence de l'usage de la notion de bien commun sur des ressources que nous avons dénommées productives, que ce soit la ressource génétique (Labatut et al., 2013 ; Lambert-Derkimba et al., 2011) ou le milieu, notamment à travers ses paysages (Chiva, 1994 ; Ménadier, 2012).

mettre en hiérarchie les représentations de chacun. Le *sens* donné à une ressource est d'évidence influencé par l'inscription territoriale des acteurs et les jeux de pouvoir qui définissent ses modes d'appropriation ; il renvoie finalement au « système de représentation » proposé comme filtre de l'action située (Moine, 2006). Ainsi, un autre produit, un autre lieu nous auraient renvoyés à une identification toute autre des ressources significatives. A travers le Rocamadour du Quercy (Moity-Maizi et Devautour, 2000), le lait, par exemple, n'est pas jugé central par les enquêtés dans la construction d'un lien au lieu. Au contraire, la spécificité du fromage réside essentiellement dans la flore microbienne locale incorporée dans le fromage (qualité gustative).

À l'inverse, concernant le Comté (Dubeuf, 1996 ; Mustar, 1998), la construction d'une coopération entre producteurs, accompagnés par des chercheurs, autour de la démarche de qualification fromagère a participé à faire du lait une ressource significative, médiatrice entre les conditions de production et les pratiques de transformation. Cette ressource se situe à l'intersection de deux enjeux soulignant la nécessité de sa spécification : celui de la modernisation agricole mettant en exergue l'impossibilité pour les élevages montagnards de sortir gagnants en suivant l'injonction du progrès ; celui de la nécessité marchande de se différencier par le haut dans un secteur noyé par la production d'Emmental Breton. Dans la continuité de ces premières constructions, une seconde ressource significative émerge : la ressource fourragère (et les alpages) est rapidement perçue comme ressource spécifique, notamment à travers la distinction du Beaufort d'été (1986).

Cette divergence de résultats met en lumière la diversité des usages et des constructions des projets et des territoires ; diversité qui, dans d'autres cas d'études, nous aurait sans aucun doute poussés à considérer d'autres ressources significatives, sous l'effet d'autres intérêts en jeu, de tensions et de conflits qui en donnent le sens. Cela nous pousse à postuler pour un renforcement de la notion à travers des cas d'étude divergents :

- Le cas de la filière plante à parfum (Ardèche) présente l'intérêt de ne pas faire l'objet d'une organisation sectorielle formelle (Duffaut-Prévoist, 2015). Fondée sur la construction et la mise en valeur d'une spécificité locale, cette filière connaît toutefois un partenariat avec les collectivités territoriales dont il s'agirait de mieux comprendre la teneur, et la dimension normative. Cela permettrait de saisir d'autres formes institutionnelles d'identification des ressources significatives. Par ailleurs, si Duffaut-Prévoist (2015) a démontré comment l'ancrage territorial de cette activité est fondé sur la mobilisation de ressources cognitives exogènes et leur adaptation, leur hybridation locale, la question de la localisation de la production des plantes et donc la pérennité d'une telle configuration reste relativement inexploré. Ce cas pousserait à analyser avec plus de rigueur la nature que peut prendre une ressource significative (matérielle, idéelle), et la construction des liens au lieu qu'elle sous-tend alors.
- La clémentine de Corse, en tant que produit « récent », en tant que modèle de réussite insulaire en termes d'organisation collective autour d'une IG (Belmin, 2016), constituerait un cas d'étude pertinent. La nature « non transformée » du produit commercialisé participerait par ailleurs à mettre en perspective les modalités de sélection, de saisie et de construction des ressources productives significatives ainsi que la confortation des propriétés de cohérence et d'autonomie.

1.1.2. LA CONTINGENCE LIEE A LA CONSTRUCTION DE LA RECHERCHE

La notion de ressource significative révèle aussi sa contingence dans la construction de l'objet de recherche : puisque nous abordons la notion d'ancrage territorial, puisque nous avons adopté une approche comparative, nous faisons une sélection dans ce qui se révèle significatif. Une ressource significative se construit dans l'interaction entre le chercheur et son terrain. De fait, elle est profondément liée à la l'intentionnalité du chercheur lui-même (et l'orientation de ses choix d'étude) ; elle est aussi profondément liée à la mise en scène réalisée par les individus eux-mêmes. En ce sens, notre choix des ressources significatives a été appuyé sur l'approche comparative, et donc sur la nécessité de construire des mises en regard pertinentes. Par exemple, notre appréhension du cas corse seul aurait pu nous conduire à réaliser une analyse plus approfondie de l'usage des ferments (locaux) (Casalta et al., 1996). Si nous traitons cette ressource productive dans sa dualité avec la ressource lait, nous ne l'abordons pas de front.

Nous tenons, par ailleurs, à souligner la trajectoire professionnelle du chercheur lui-même. Celle-ci influence la construction de la recherche : étant ingénieur agronome et peu sensibilisée à la théorie au cours de ma formation, j'ai adopté une posture dénuée d'*a priori* ou de présupposés théorique ; j'ai accordé une certaine importance à la technique, aux pratiques agricoles. Cette posture apporte un confort dans la recherche dans la mesure où elle permet de s'appuyer sur des objets qui me sont familiers ; elle influence aussi ma recherche dans la mesure où elle participe à l'identification des ressources significatives. Il ne s'agit pas, là, d'une limite en soi, cette construction permet en effet d'aborder l'ancrage territorial d'un produit en intégrant ses fondements matériels dans les jeux d'acteurs.

1.2. LE STATUT DES RESSOURCES ETUDIEES :

VERS UNE APPREHENSION DU MILIEU

Le choix que nous avons fait est d'aborder les ressources à travers leur dimension matérielle (comme matériau tangible des territoires) et dans leur dimension productive (comme matériau tangible des activités économiques). Cette construction a facilité notre appréhension de l'ancrage territorial d'un produit et d'une activité productive, dès lors que les constructions idéelles et sociales sont liées à un objet tangible. Aborder les savoir-faire, l'évolution des techniques n'est pas exclu, mais cet acte est rattaché à un objet (Chiva, 1994), il est traduit dans cet objet. « *Il n'y a pas de société rurale, et à plus forte raison de production agricole, sans la base « territoriale » d'un « terroir », sans cette « terre » qui fait explicitement référence, entre autres, à une combinatoire d'éléments naturels d'origine biologique ou physico-chimique.* » (Bertrand, 2002 ; p150)

Dans ce cadre, l'intérêt porté aux pratiques est essentiel. Il ne relève pas seulement des choix de conduite d'élevage, mais touche aussi aux choix de fabrication. Ce cadre donne la part belle à l'acte technique, dans sa dimension située et orientée. Il participe à doter de nouveau l'ancrage territorial de sa matérialité, rappelant le fondement concret des rapports sociaux et de l'action collective ; rappelant la raison propre des objets mobilisés dans l'acte productif (Vatin, 1996), soit leur caractère vivant, biologique. Le lait aura tendance à fermenter, le milieu aura tendance à s'embroussailler, les brebis élèveront leurs petits. Cette construction confère un rôle essentiel à l'agronomie dans l'appréhension des ancrages territoriaux d'un

produit, en tant que processus biotechnique et bio-culturel (Landais et Balent, 1993 ; Prost et Vallerand, 1991) et en tant que clé d'analyse de l'action collective.

L'analyse des ressources significatives n'est pas tant intéressante en tant que telle, que dans l'observation de leur mise en relation (en quoi font-elles système ?). Il s'agit bien là d'avoir une approche holiste du produit, et donc du processus de production. Cette construction permet de renouer le fromage avec son milieu (Eychenne, 2008). Les ressources productives significatives permettent de considérer à la fois la temporalité du social et la temporalité du rapport à la nature ; elles constituent un pont jeté entre des temporalités distinctes (Bertrand, 2002) :

- Celle du territoire, comme étant le temps du social et de l'économique ; cela correspond, selon nous, à la temporalité des choix, et des apprentissages collectifs, à la temporalité des prescriptions.
- Celle du paysage³, c'est-à-dire le temps du culturel et du patrimoine, de l'identitaire ; ce que Linck (2012) appellerait la mémoire collective. Cela correspond aussi à l'évolution des pratiques, dans leur rôle de condensateurs de savoir situés.
- Celle de la nature anthropisée (évolutions géophysiques et biologiques). Elle renvoie à l'évolution des ressources productives dans le temps et à l'effet d'inertie ainsi créé entre la « rapidité » des choix et le rythme, plus long, du vivant.

Nous retrouvons ainsi des similarités avec le travail développé par Ménadier (2012) : celle-ci a étudié l'ancrage territorial des produits laitiers AOC (Auvergne et Franche Comté) en mobilisant le paysage. Elle a identifié des objets paysagers emblématiques (pâturages boisés en Franche Comté, estives en Auvergne notamment) de ces produits (communication) et a analysé la diversité des pratiques agricoles ayant un impact sur ces derniers (empreinte paysagère). Elle met ainsi en évidence l'existence de décalage, du fait de l'amenuisement, sur le temps long, des pratiques génératrices de ces objets paysagers emblématiques : la montée en estives auvergnate et la traite en montagne sont relativement limitées et la reconnaissance des éleveurs la pratiquant encore est relative ; le pâturage boisé est une pratique qui s'est progressivement contracté sur le Jura, du fait de la modernisation agricole de la dernière moitié du XX^{ème} siècle (optimisation des espaces productifs). Ménadier (2012) a enfin mis en évidence la nécessité pour des AOP comme outils de gestion de travailler à la mise en cohérence entre leur usage dans la communication de ces objets paysagers emblématiques et leur maintien pratique. Elle a ainsi mis en regard les mêmes temporalités que celles que nous avons exposées dans notre travail.

Finalement, la temporalité de l'anthropisation de la nature renvoie aussi au fait que le milieu n'est jamais conçu que dans ses rapports aux sociétés humaines (Berque, 2000 ; Bertrand, 2002) : *« le temps de l'environnement est ici, d'abord, le temps de la société, la façon dont cette dernière vit des temporalités multiples, naturelles et sociales ou le plus souvent hybrides. Ce n'est pas négliger les phénomènes naturels. C'est simplement les replacer dans la combinaison environnementale telle qu'elle est perçue et matériellement vécue par la*

³ Bertrand (2002) qualifie le paysage comme la rencontre d'un regard avec un territoire ; il est donc à la fois objet matériel et objet de représentations, ce qui en fait une interface visible entre nature et société, saisissable dans sa dimension historique, évolutive.

société. » (Bertrand, 2002 ; p269). Ainsi, les processus biologiques, les effets d'irréversibilité produits par les actions humaines sont à considérer dans ce cadre anthropique. Dans la continuité de cette réflexion, la durabilité locale des ressources est à considérer dans ce qu'elle produit d'irréversibilités à l'échelle du temps social.

1.3. ANCRAGE ET DURABILITE LOCALE

La mise en relation entre les ressources productives significatives permet de pointer du doigt tout l'enjeu de construire le fromage comme un système de ressources (Linck, 2005). L'enjeu de la spécification repose sur l'appropriation de l'ensemble du processus de production ; il permet l'identification de points critiques d'une part, et l'analyse de ses conséquences sur le milieu. Dans nos cas d'étude, nous analysons les points critiques de la spécification dans la mise en balance continue des ressources productives locales avec des ressources exogènes (figure 109). Cet équilibre instable constitue à la fois une soupape de sécurité pour les acteurs locaux (Duffaud-Prévoist, 2015), mais aussi un facteur de modification des ressources locales, voire de déconstruction. En effet, l'usage de ressources exogènes ne relève pas seulement de la mobilisation de repères d'action ou de savoirs exogènes (Duffaud-Prévoist, 2015), il relève aussi de la matérialité de l'acte d'élaboration d'un produit.

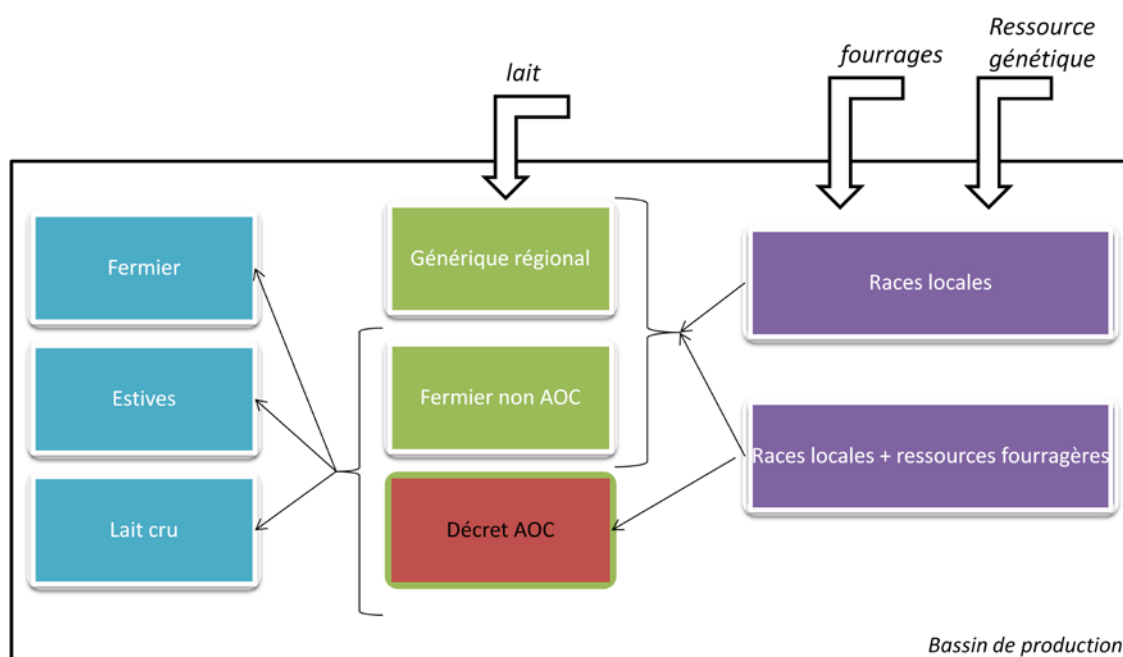


Figure 109 : représentation des différentes formes d'ancrage à l'échelle des bassins de production ovins laitiers

L'approvisionnement extérieur en lait peut être considéré comme une pratique acceptable si ces laits extérieurs ne sont pas donnés comme substituables aux laits locaux. La substitution possible de l'un par l'autre renforce la déconnexion entre laits et fromages ; elle les met artificiellement en équivalence, selon une grille unique de jugement fondé sur un registre

industriel ou marchand. Elle participe ainsi à la dévalorisation des élevages qui ne sont pas compétitifs selon ce registre (productivité, performance). C'est ce que nous observons dans le cas d'une qualification des fromages et des laits fondée sur la provenance. La spécification de ces ressources suppose de construire des critères territoriaux d'évaluation (Chapitre X), et donc d'instaurer d'autres conditions de production. Dans ce cas, tous les laits ne sont pas aptes à fabriquer des fromages locaux : si cette modalité d'exclusion est abordée de front en Pyrénées-Atlantiques (cas de l'arrêt de l'ensilage par exemple), elle tend à être évitée en Corse (Sorba et al., 2015) ; ceci parce que la tendance à l'usage de concentrés et de fourrages extérieurs en compensation de la dégradation des parcours s'est généralisée.

En Corse, la requalification de la ressource alimentaire par la place centrale allouée à la culture de l'herbe participe à pénaliser et donc, à terme, à disqualifier toute autre mode de conduite alimentaire. Elle participe à la contraction du territoire productif, tous les espaces jugés impropres à la production d'herbe étant délaissés. Elle participe à la disqualification des pratiques liées à l'usage de ces espaces, du parcours à l'écobuage⁴. Ces derniers étant disqualifiés, ils ne font pas l'objet d'une codification, d'une régulation (hors de l'interdiction pour l'écobuage). Cette requalification participe, de nouveau, à mettre en équivalence ressource fourragère d'ici et ressource fourragère d'ailleurs (le foin de Crau), permise par la montée en puissance du modèle fondé sur la culture de l'herbe.

Dans chacun de ces cas, les ressources exogènes ne jouent pas le rôle de soupape de sécurité. Elles sont le support d'une disqualification de ce qui aurait pu fonder la spécificité insulaire, et d'exclusion des producteurs les moins compétitifs. Pour autant, ce mouvement fait l'objet d'une résistance en Pyrénées-Atlantiques : les producteurs tentent de spécifier les ressources locales pour en assurer la distinction vis-à-vis de l'extérieur. Cette qualification n'est jamais que partielle, dans la mesure où elle n'est pas toujours traduite dans le lait ou dans le produit final ; pour autant, elle contribue à donner corps à la différence territoriale, autrement basée sur l'idée de provenance.

Par l'ensemble de ces observations, la durabilité locale des ressources pose la question de leur spécificité selon un nouveau regard. Il ne s'agit pas de déterminer dans quelle mesure ces ressources sont délocalisables, mais de déterminer dans quelle mesure elles sont substituables par des ressources exogènes. Cette mise en équivalence entre intérieur et extérieur menace la durabilité des ressources locales. Notre proposition tend à reconsidérer finalement les typologies proposées par Debarbieux (2013) et Kébir (2006) : l'un a appliqué la question de l'ancrage à des entités humaines, individus, entreprises ou activités ; l'autre a questionné la durabilité locale des ressources en regard des dynamiques de production qui y sont liées (*tableau 33*).

⁴ Cet effet de disqualification conduit à une déconstruction des savoirs locaux. Dénaturées, ces pratiques renforcent finalement la perte de valeur de la ressource fourragère disponible, le surpâturage favorisant notamment des espèces invasives, l'incendie non maîtrisé ne donnant pas nécessairement lieu à une revitalisation de l'espace incendié par de jeunes pousses appétantes (Lenclud et Pernet, 1978).

Tableau 33: typologie des formes d’ancrage territorial d’une activité en lien avec le produit (Millet, 2017)

	L’ancrage comme Degré de dépendance	Enracinement	Ancrage-Amarrage	Ancrage-Mouillage
Appliquée à une activité	Caractérisation (Debarbieux, 2014)	Dépendance organique vitale	Accès à des ressources relationnelles	Dépendance momentanée à des ressources du milieu
	Effet matriciel du territoire (Frayssignes, 2005)	Cadre d’action exclusif	Imprégnation territoriale	Combinaison de facteurs économiques conditionnant l’accès à la ressource
Appliquée à un produit	Caractérisation	Le produit est aliéné aux ressources productives locales	Le produit connaît une spécification partielle ; il peut être lié aux ressources productives locales, mais elles ne sont pas nécessairement traduites dans la qualité du produit.	Le produit est fondé sur une provenance, il autorise la substitution des ressources productives locales par des ressources exogènes
	Dynamique du système de production vis-à-vis de la ressource territoriale (Kébir, 2006)	« Croissance renouvelable »		« érosion et / ou épuisement »
	L’ancrage comme degré de qualification territoriale	Spécification	Différenciation	Réification

Dans cette modélisation de la réalité, nous tenons à mettre en évidence plusieurs éléments essentiels :

- Le caractère substituable d’une ressource doit être mis en relation avec le niveau de spécification du produit et donc avec la capacité / volonté des acteurs de construire une certaine dépendance avec le territoire.
- La durabilité est à envisager dans la tension entre logique marchande globale et ancrage local.
 - Ainsi, le degré de dépendance peut aussi se concevoir comme un moteur de développement local, conduisant les acteurs d’une activité à s’engager dans une « croissance renouvelable » (Kébir, 2006) de la ressource.
 - De même, la faible dépendance entre activité et territoire (mouillage ; Debarbieux, 2014) peut certes être durable pour l’activité dans la mesure où la réputation ne s’érode pas totalement, dans la mesure où sa reproductibilité lui permet d’être poursuivie ailleurs, mais elle engage une logique d’épuisement local de la ressource et de banalisation du produit final ; et d’appauvrissement du territoire productif. Cet élément est étayé par le cas du Camembert (Boisard, 2007 ; Frayssignes, 2005) : la production du fromage s’est progressivement étendu à l’échelle nationale participant à sa banalisation et à la dilution du « vrai » camembert de Normandie dans un ensemble massif de produits marketés. Cette construction renvoie ainsi à la problématique de la coexistence des fromages sous appellation avec leur double générique, coexistence qui

peut conduire au délitement des relations activité / territoire, d'autant plus lorsque le générique régional est le produit majoritairement produit et commercialisé.

Ce constat nous pousse finalement à aller plus loin dans l'exploration de la durabilité locale, élargissant la notion progressivement du produit au territoire.

2. ANCRAGE TERRITORIAL ET COHERENCE DES CHOIX

2.1. A L'ECHELLE DU PRODUIT :

COHERENCE ENTRE CONSTRUCTION D'UN ACCES AU MARCHÉ ET FIDELITE A LA TRADITION

2.1.1. CONSTRUCTION D'UN ACCES AU MARCHÉ

Comme nous l'avons abordé (Chapitre VIII, Chapitre X), la construction d'un accès au marché renvoie à la construction d'une réputation, d'une croyance dissociée du produit et valorisable en tant que telle. Nombreux sont les auteurs à mettre en évidence que l'existence d'un décalage entre image du produit et pratiques productives concrètes n'est pas durable (Ménadier, 2012). En ce sens, l'indication géographique relève en premier lieu de la protection d'une dénomination (Boisvert et Caron, 2010 ; Hermite, 2001) ; en tant qu'outil juridique, elle n'évite donc pas ce risque (Torre, 2002).

À terme, ce découplage a inévitablement des effets sur le produit lui-même, dans le sens où la construction de l'image peut impacter les choix de qualification du produit. La construction d'une image renvoie donc à la construction du rapport au marché et donc d'une clientèle. Comme le montrent Simenel et al. (2009) au sujet de l'huile d'Argan, celle-ci a été notamment identifiée pour son intérêt cosmétique ; elle a fait l'objet d'une communication fondée à la fois sur la nature sauvage de l'arbre et sur la nature équitable de l'achat (coopératives de femmes mises en exergue). Or, cette construction médiatique relève d'une simplification qui tend à marginaliser et disqualifier *concrètement* la nature domestique de l'arganier (pratiques d'entretien de l'arbre, de cueillette ; interactions entre arboriculture et pastoralisme) et les savoirs et régulations locaux qui y sont associés et, par là, à exclure les acteurs locaux. Il s'agit d'un cas emblématique de la déconnexion d'un produit des trames naturelles et cognitives qui lui donnent sens (Linck, 2014).

Nous retrouvons ce procédé dans nos cas, bien *qu'il tienne moins de la construction de l'image* (fondée sur la marque d'entreprise) *que de la construction du marché lui-même, à travers les modes de distribution et les techniques qui y sont liées, à travers les choix de valorisation (prix)*. Le cas de l'Ossau-Iraty en est emblématique : le marché de ce dernier a été essentiellement construit sur des critères industriels : régularité de l'apport et du produit, capacité de conservation longue, adaptation aux changements de consommation (portions individuelles)... Cette stratégie de distribution a, dès lors, un impact sur les choix de techniques de fabrication (pasteurisation) et d'affinage (additifs permettant la stabilité de la croûte). Elle contribue à dissocier le fromage de sa matière première ; elle en empêche aussi le réalignement (Linck, 2014) : aujourd'hui, si les pratiques productives sont spécifiées au sein

du cahier des charges de l'Ossau-Iraty, le maintien de la pasteurisation (notamment) participe à en annuler la traduction dans les caractéristiques sensorielles du produit ; les pratiques productives sont donc cohérentes vis-à-vis de la réputation de l'AOC, mais elles sont déconnectées du produit. Ainsi, la construction de l'accès au marché peut participer à dissocier le produit de son origine, qu'elle concerne une indication géographique ou non.

Cette construction n'est pas anodine, dans la mesure où elle participe à instaurer une discrimination au sein du système d'acteurs et la construction de la qualité par ceux qui ont le meilleur accès au marché (Chapitre X). Sont en jeu la notion de légitimité sociale et de distribution de la valeur ajoutée. En l'occurrence, comme nous l'avons développé au cours de la partie IV, la construction du prix du lait au sein des deux bassins ne relève pas du partage « juste » de la valeur ajoutée (économique et sociale). Elle relève d'une construction négociée entre acteurs selon une dialectique ressource locale / exogène en fonction de rapports de force. C'est là toute la problématique de la construction d'un accès au marché pour un produit de terroir ; cela pose la question de la possibilité de mise en cohérence entre construction du marché et maîtrise collective de la valeur ajoutée ainsi dégagée.

Au cœur du processus, la place du consommateur est ambiguë. D'une part, on peut penser qu'un consommateur n'a pas nécessairement l'information suffisante pour évaluer le produit, son origine (Sylvander, 1994). Cette asymétrie d'information suppose de faire confiance à la signalétique qui marque le produit, comme un signe de qualité (Karpik, 2013). D'autre part, l'évolution des goûts, leur éclatement relativement récent participe à reconfigurer le marché des produits alimentaires. Dans ce cas, le consommateur est mobilisé comme acteur ayant pour capacité d'infléchir la qualification d'un produit, par les attentes qu'il émet vis-à-vis de ce dernier, tant sur ses qualités intrinsèques que sur les modalités de sa production. Ponte et Gibbon (2005) et Sylvander (1995) rappellent aussi la réciprocité de la relation entre commerçants et consommateurs, les premiers ayant une certaine capacité à influencer les choix et préférences de ces derniers, notamment par le marketing (publicité, rayonnage, présentation du produit, focus groupes...).

Ainsi, la relation entre activité productive et consommation est une relation complexe qui participe à l'ancrage d'un produit. Letablier et Delfosse (1995) mettent par ailleurs en évidence que le consommateur est aussi citoyen. Évoquant la controverse des années 1990 autour de la mise en œuvre des normes européennes sanitaires et de leurs conséquences vis-à-vis du lait cru, elles rappellent qu'un certain nombre de personnes se sont constituées en défenseurs des usages liés au lait cru, réalisant une mise en équivalence de cet objet avec les produits de terroir sous AOC. Si le consommateur semble être absent de la construction d'une convention de qualité, il peut ressurgir lors de controverses dans lesquelles il se sent concerné.

Cela étant dit, l'aval peut être appréhendé autrement encore : comme catégorie plus générale d'usagers d'un aliment (Sorba et al., 2004). Le produit est inscrit dans un ensemble de pratiques alimentaires incluant les modalités de transformation du bien (dimension gastronomique, et rôle de l'ensemble des métiers de bouche) (Cochoy, 2002 ; Dubeuf et Sorba, 2002). Cette double inscription participe à mettre en avant l'effet d'ancrage du produit par l'aval, par les usages locaux de consommation ; elle met par ailleurs en évidence la nature

ambivalente des AOC. En effet, la fonction des AOC est notamment d'apporter une garantie dans des marchés éloignés des « zones culturelles » des produits (Dubeuf et Sorba, 2002). Elles sont donc fondées sur des attributs issus de l'acte de production, les usages locaux étant relégués au second plan.

Pour autant, les usages locaux sont aussi à même d'évoluer au cours du temps (Lenclud, 1993 ; Prost et al., 2000 ; Sorba et al., 2004), et tendent à incorporer l'évolution des attentes des usagers vis-à-vis du producteur et du produit qui ont trait à la standardisation des aliments observable en grande surface. Saisis dans leur dualité entre production et usages, il n'en demeure pas moins que les fromages en tant que productions patrimoniales nécessitent une codification, autrement dit la construction de repères dans un contexte où la convention domestique ne suffit plus à statuer de la qualité du produit.

Ainsi donc, nous avons considéré notre système comme ouvert sur l'extérieur, et par ce biais, nous avons pris en compte les choix de commercialisation, les échelles auxquelles la commercialisation peut avoir lieu. Cependant, nous aurions pu aborder l'ancrage territorial dans sa dualité, entre productions et usages. Reste donc là une question ouverte qu'il serait pertinent d'approfondir dans des travaux ultérieurs.

2.1.2. LA PLACE DE LA TRADITION

Comme nous avons pu le constater au sein de nos cas d'étude, la tradition a avant tout été mobilisée dans l'acte discursif, afin d'asseoir la légitimité de différentes catégories d'acteurs à dire ce qu'est la qualité d'un fromage. En Corse, elle nourrit par ailleurs une scission puissante d'ordre professionnel. Pour autant, le rapport à la tradition est à prendre dans toutes ses dimensions, à la fois comme une situation idéalisée, mais aussi comme un repère antérieur en constante construction. La tradition n'est jamais que ce qu'elle est traduite dans l'actualité (Lenclud, 1987).

2.1.2.1. La codification partielle des pratiques pose la question du renouvellement de la « tradition »

Codifier les pratiques au regard de la tradition, c'est porter un jugement sur ce qui est souhaitable, ce qui ne l'est pas ; c'est poser la question, par ailleurs, de l'acceptabilité de l'avènement de certaines pratiques, telles que la mécanisation, l'économie d'échelle. C'est ce qu'illustre Boisard (2007) à travers la construction de l'AOC « Camembert de Normandie » qui pose la question de l'automatisation du moulage à la louche. La tradition n'est en effet pas un ensemble de pratiques immuables (Boisard, 2007 ; Dupré et al., 2015 ; Lenclud, 1987). Elle est amenée à évoluer avec le temps, avec les évolutions sociales et économiques. Elle est d'autant plus insaisissable si elle n'a pas fait l'objet de codification par ailleurs, qu'il s'agisse d'une caractérisation des goûts, des usages ou des pratiques.

Bouche et al. (2010) posent l'ancrage territorial comme ressource pour le développement durable et, en ce sens, comme vecteur d'une transmission intergénérationnelle, ce qui conduit à s'interroger sur le contenu de cette transmission, de la nature des savoir-faire transmissibles et nécessaires à transmettre. Dans le même article, Bouche et al. (2010) mettent en évidence l'absence de savoir-faire spécifiques « encapsulables » liés à la fabrication des fromages

corses. Ayant identifié des éleveurs « pasteurs » conservant une certaine fidélité aux pratiques anciennes – fondée sur une connaissance fine du milieu et des animaux d’une part, et sur une technique de fabrication simple dont la procédure corrective est située en aval de la fabrication ou de l’affinage – ils questionnent par ailleurs la capacité de ces mêmes systèmes à être transmissibles⁵. « *Se pose alors la question de la reproductibilité, tant les charges cognitives de tels systèmes, de même que leur acceptation sociale, pourrait en compromettre l’avenir.* » (Bouche et al., 2010 ; p94).

De nouveau, la notion de ressource significative nous semble essentielle à enrichir. Codifier l’ensemble des savoirs locaux qui relèvent d’une situation antérieure nous semble impossible dans la mesure où cela consisterait à mettre en boîte, à figer les processus productifs dans leur ensemble, à les enraceriner dans un temps donné, à les rendre immobiles ; la codification des pratiques répond à un enjeu de valorisation d’une part, et à un enjeu de transmission d’autre part ; enjeux bien actuels (Moity-Maïzi et Bouche, 2011). Dès lors, il s’agit de se saisir des pratiques qui font sens dans la volonté de construction d’une continuité temporelle entre passé, présent et futur (souhaitable)⁶.

2.1.2.2. Questionner la fidélité à une situation antérieure

La tradition telle qu’elle est exposée dans nos cas d’étude devient un élément de verrouillage, le souci étant de se conformer à un idéal passé. Cette posture est autant le fait d’un certain nombre d’acteurs rencontrés que de chercheurs (Eychenne, 2008 ; Linck, 2012).

Le registre de la tradition est mobilisé pour affirmer une différence et pour asseoir l’autorité du collectif qui en revendique la capacité de la définir (Lenclud, 1987). C’est ce que l’on perçoit dans le cas des éleveurs Ossalois qui rappellent l’antériorité de leur production et de la commercialisation du fromage d’Ossau, la spécificité de leur produit pour légitimer le fondement des frontières qu’ils ont établis et pour rappeler leur droit à qualifier et définir le fromage. C’est selon ce même registre que producteurs fermiers et industriels débattent et se battent dans le cas des projets d’appellation fromagère en Corse, notamment pour le Vénacais. C’est, d’ailleurs, l’une des raisons qui explique la difficulté des éleveurs à s’entendre eux-mêmes sur l’aire d’appellation. Derrière ce dernier cas, on constate l’idée de véracité qui découle de ce registre : à qui dira ce qu’est le « vrai » fromage typique d’ici.

Dans le cas des négociations houleuses (si l’on peut parler de négociations) entre acteurs autour des appellations d’origine corses, se pose aussi la question des repères temporels et spatiaux auxquels ces derniers se réfèrent pour statuer la tradition. Pour justifier d’une aire d’appellation élargie, certains de nos interlocuteurs rappellent les grands chemins de transhumances parcourus par les bergers dont la majorité s’est délitée à la suite de la seconde guerre mondiale (Renucci, 1970). D’autres, pour asseoir des aires d’appellation plus

⁵ Par ailleurs, poser la question de la transmission, c’est aussi poser la question du cadre social dans lequel elle a lieu (Lenclud, 1987). Dès lors, l’individualisation de la production, symptôme de 50 ans de modernisation agricole, nous pousse à le reconsidérer (Linck, 2012 ; 2014).

⁶ Tous les savoirs locaux n’ont pas vocation à être codifiés : il s’agit de repérer les actes significatifs (comme les ressources) non dépendants des situations et codifier seulement ceux-là, c’est ce que Moity-Maïzy et Bouche (2011) appellent le style technique, comme marqueur collectif des savoirs ; et laisser les autres actes (ceux qui procèdent des ajustements en situation) au gré des choix individuels.

restreintes, s'appuieront sur une hybridation entre berceau de production et chemins de transhumance. Cette divergence de construction renvoie au fait que la tradition est traduite et instrumentée au regard d'enjeux bien actuels⁷. De la même manière, les producteurs de Camembert ont su construire une représentation traditionnelle de leur fromage alors même que cette production reste relativement récente (mythe créateur datant de la révolution) (Boisard, 2007). Plus surprenant encore, la couleur blanche de la croûte est un attribut datant du début du siècle, lié au développement de l'intérêt scientifique pour le fromage ; il est pourtant au fondement de l'identité du fromage. *« La période bleue du camembert est camouflée comme s'il s'agissait d'une tare ou la marque d'une origine dégradante. Les fabricants actuels voudraient ils gommer certains aspects moins appétissants d'une origine fermière qu'ils revendiquent par ailleurs. Les fleurs des prairies, l'air vivifiant, le chant des oiseaux, le lait frais, oui ! Le fumier, la boue, pouah ! la campagne ne se vend qu'aseptisée. »* (Boisard, 2007 ; p99).

Finalement, questionner la cohérence entre marché et tradition ne permet pas d'aller beaucoup plus loin que d'établir des formes d'alignement ou de décalages entre image du produit, représentations et pratiques locales. *« Cette notion de tradition dont le contenu nous paraît aller tellement de soi, tomber en quelque sorte sous le sens, associe en réalité trois idées fort différentes et point nécessairement cohérentes entre elles : celle de conservation dans le temps, celle de message culturel, celle de mode particulier de transmission. Or chacun de ces trois éléments de définition prête à équivoque. Aucun d'eux ne définit rigoureusement un attribut de traditionnalité, c'est-à-dire une propriété exclusive dont seraient dotés les faits dits traditionnels. »* (Lenclud, 1987). Ainsi, dans nos cas, la fidélité à la tradition, selon ce registre ne permet pas d'aboutir à un compromis entre acteurs, ne permet pas nécessairement aux chercheurs d'évaluer la situation sans réaliser un jugement de valeur sur ce qui fonde la tradition. Le regard nostalgique sur l'antérieur peut conduire par ailleurs à percevoir la situation actuelle sous le registre du déclin. C'est ce qui pousse Eychenne (2008) à réexaminer la question pastorale dans sa modernité, c'est-à-dire en tant qu'activité partie prenante d'une reconfiguration territoriale en cours au sein des Pyrénées-Orientales. Au cœur de cette posture, le renvoi des acteurs à la tradition est à prendre dans ce qu'il permet aujourd'hui : *« Il ne s'agit pas de plaquer le présent sur le passé mais de trouver dans celui-ci l'esquisse de solutions que nous croyons justes aujourd'hui, non pas parce qu'elles ont été pensées hier, mais parce que nous les pensons maintenant. »* (Pouillon, 1975, cité par Eychenne, 2008).

Cela a bien été compris par une partie des acteurs pyrénéens, parmi lesquels les producteurs basques, tant dans les initiatives de valorisation sectorielle (Idoki, Azkorria) ou de développement (EHLG) que dans leur appropriation de l'AOP Ossau-Iraty. Comme nous l'avons constaté au cours de la partie III, les acteurs les plus récemment engagés dans ces dynamiques (années 90 – 2000) ont acté les choix réalisés précédemment et les ont amendés

⁷ Cela dit, on peut allouer aux porteurs des différents projets d'AOC, une volonté concomitante de préservation de savoir-faire. Si la capacité d'une AOC à codifier et instituer ces derniers n'est pas remise en cause, nous pouvons toutefois nous demander s'il n'existe pas d'autres moyens pour définir, construire et stabiliser des pratiques souhaitables. Nous pensons notamment aux formations, en préparation de l'installation ou en continu ; soit à la construction d'un dispositif stable de transmission des savoir-faire qui ne soit pas étroitement dépendant d'une reconnaissance d'AOC.

de nouveaux critères, travaillant à un alignement entre le produit et l'image projetée. Selon nous, ce type de démarche commence à se développer également chez les fermiers béarnais (nouvelle génération) pour qui il ne s'agit plus d'éviter l'AOP Ossau-Iraty, mais de l'infléchir en y adhérant. Ces acteurs affichent une extension de leurs revendications de la défense du fromage d'Ossau à la défense de la profession fermière. Dans un tel cadre, la tradition n'est pas mobilisée comme registre d'action, ou de légitimation. C'est le développement local, comme principe supérieur commun qui est mobilisé.

2.2. A L'ECHELLE DU TERRITOIRE

2.2.1. LES ENJEUX SOCIOECONOMIQUES TERRITORIAUX

Comme nous l'avons constaté au cours de ce travail, l'ancrage territorial peut s'exprimer de différentes façons (Chapitre X). Nous observons par ailleurs que la faiblesse de spécification d'un fromage est généralement contrebalancée en dotant le produit d'une fonction de levier de développement (Chapitre VIII). Dans la continuité de cette posture, de nombreuses entreprises mettent en exergue leur poids économique comme support de développement territorial : la création d'emplois, le maintien d'une activité productive, la création de valeur ajoutée sont bien des bienfaits que l'on peut allouer à l'existence de ces fromageries. Or, entre en jeu la question fondamentale du partage de la valeur ajoutée ainsi produite et des effets d'éviction qui découlent des choix techniques. La question de la qualification du fromage et de sa valorisation se pose dans leur capacité à permettre des retombées économiques et sociales sur *l'ensemble* du territoire productif. Cela se traduit dans plusieurs éléments interdépendants.

A l'échelle du système productif, nous retrouvons tout l'enjeu du partage équitable de la valeur ajoutée. Aujourd'hui, cette dernière tend à être concentrée au sein de quelques entreprises malgré l'initiation de démarches en faveur d'une meilleure rémunération des éleveurs. On pourrait facilement rétorquer que le prix payé aux éleveurs est aujourd'hui élevé et que son augmentation se ferait au détriment du bon fonctionnement des fromageries. Pour pousser l'argumentaire, nous insistons sur le fait qu'il s'agit de partager la valeur ajoutée ici d'un produit *construit collectivement* : or, la valeur ajoutée aujourd'hui redistribuée aux éleveurs livreurs, ou accessible pour les éleveurs fermiers n'est pas toujours liée à ce produit. Elle n'est pas non plus liée à la valeur du travail fourni (Bouche *et al.* 2010). Ce constat renvoie aux choix de qualification du fromage, certains éléments du processus de production étant minorés au profit d'autres. Dès lors, les éleveurs sont dépossédés par la mise en équivalence de tous les fromages d'une part, AOP, fermiers et génériques régionaux (Prost *et al.*, 2000) et par la disqualification de leur lait d'autre part (Linck, 2012 ; Poméon et Fournier, 2010).

La question de la reconnaissance du travail, c'est-à-dire de la dépense d'énergie et de la mobilisation de compétences, est d'autant plus essentielle qu'elle mine, de notre point de vue, l'activité ovine laitière corse et qu'elle menace l'activité pyrénéenne. En Pyrénées-Atlantiques, une différenciation existe, mais elle est faible ; elle a longtemps été liée à l'AOC plus qu'aux conditions de production qui sont à ses fondements. En Corse, la rémunération des laits et des fromages devrait permettre la viabilité des exploitations. Pourtant elles disparaissent. La charge du maintien d'un savoir-faire pastoral et son acceptation sociale tel

qu'il existe aujourd'hui sont soulignées par certains (Bouche et al., 2010). Ainsi, le partage de la valeur ajoutée a aussi un pendant social, non seulement économique. Ce phénomène a lieu malgré l'existence d'Indications Géographiques. En ce sens, les IG ne sont efficaces que si elles sont dotées de règles suffisantes pour permettre un processus de qualification jusqu'à l'exploitation, et de redistribution équitable du « prix de la qualité » (Linck, 2005).

Si nous abordons la question du partage de la valeur ajoutée comme un enjeu socioéconomique territorial, c'est qu'il participe au maintien des exploitations, et donc au maintien d'une vie au sein de zones rurales aujourd'hui fragilisées ou en déprise. C'est là tout l'enjeu du partage de la valeur ajoutée, sa répartition équitable participe à la vivabilité des territoires, à leur vivacité, et à l'entretien du milieu. Le fondement territorial de l'activité ovine laitière repose finalement sur la capacité des acteurs à participer à une mise en cohérence de l'ensemble des activités économiques locales (Frayssignes, 2005 ; Laurens, 1999).

À travers nos pérégrinations béarnaises et basques, à travers notre traitement régulier de l'actualité, il nous a semblé que les acteurs de l'élevage ovin laitier pyrénéen ont su mobiliser la carte touristique pour proposer une autre vision de l'usage de la montagne, alors même que la création du Parc National des Pyrénées puis la réintroduction de l'Ours pouvait repousser cette activité dans ses retranchements. Aujourd'hui, la montagne permet la mise en valeur de l'activité pastorale telle que l'entendent les acteurs qui y sont engagés. Nous pensons notamment aux opérations « cabanes ouvertes » mises en œuvre par l'AET3V et qui ont pour but la promotion du fromage d'estives, que l'AOC vient de reconnaître en tant que catégorie particulière. De manière plus générale, le bassin de production ovin laitier pyrénéen est jalonné de marqueurs (Idoki, fromage fermier, route de l'Ossau-Iraty) participant à instaurer comme un état de fait le fromage de brebis (pas n'importe lequel, le fermier ou l'AOC) ancré dans son territoire productif (*figure 110*).



Figure 110 : le fromage de brebis signalisé comme objet territorial (Millet, 2014)

Présenté sur le panneau de signalisation, le fromage de brebis est inscrit dans le même registre que les services d'hébergement (chambre d'hôte, gîte rural) et les objets patrimoniaux (église et chapelle).

Au contraire, en Corse, la vocation touristique à forte tendance estivale et balnéaire de l'île n'a pas conduit à une réaction forte de la part des acteurs de l'intérieur, parmi lesquels les bergers (Lacombe, 2015), ou les élus (Senil et al., 2014). Si l'on peut évoquer la création du Parc Naturel régional de Corse et, grâce à ses instigateurs, la création du GR20, celle-ci n'a pas donné lieu à une mobilisation massive de la carte touristique dans la valorisation du fromage. Ainsi, bien qu'il semble que la tendance change récemment⁸, nous pouvons concevoir l'activité productive fromagère et le tourisme comme deux dynamiques peu perméables l'une à l'autre, si ce n'est à travers des actions individuelles.

⁸ Cette ouverture sur la prise en compte d'une durabilité contingente et non uniquement productive doit bien sûr être considérée dans son actualité. Ainsi, en Corse, on peut observer l'existence d'un annuaire des producteurs fermier (Casgiu Casanu) et « la route des sens authentiques » a récemment été renforcée en Corse par l'ODARC permettant une mise en visibilité des productions identitaires sur l'ensemble de la région (fromages, agneaux, cabri mais aussi huile, vin, fruits, etc.). Cela dit, si la signalétique liée à cette route touristique est, depuis 2012, plus visible, l'initiative, en elle-même, ne nourrit pas une animation collective plus intense (Senil et al., 2014).

La réputation du Pays Basque et du Béarn a été construite *avec* et conforté *par* la construction d'une réputation autour de ses produits. Il faut dire que le choix touristique porté par les élus locaux et accompagnée par les bergers est celui d'un tourisme vert. En Béarn, cette dynamique aurait pu donner lieu à la sacralisation de la Montagne en faveur d'un rapport naturaliste au lieu, renforcé par la politique nationale de préservation de la faune sauvage. En Corse, cette réputation étant actée (*figure 111*), la rareté accentuant cette dernière, elle est considérée comme une promesse de qualité supérieure. La réputation de l'île nourrit un imaginaire collectif autour des produits fromagers (partagé par les acteurs locaux comme les touristes), imaginaire qui se distend peu à peu d'une réalité productive qu'il ne protège pas.



Figure 111: extrait d'Astérix en Corse (Goscinny ; 1973), témoin ludique et vecteur populaire de la réputation de l'île et de ses fromages

Cette digression sur la complémentarité des activités productives avec une activité de services comme le tourisme (et sur l'action publique sous-jacente) nous pousse à aller plus loin dans l'extension du système d'acteurs et la prise en compte d'autres usages des ressources productives.

2.2.2. COHERENCE VIS-A-VIS DU MILIEU : L'AMENAGEMENT DE L'ANCRAGE

Le cas pyrénéen, montre comment l'activité ovine laitière est productrice de paysages, tant dans la construction du « jardin anglais » basque, succession ordonnée de prairies (*figure 112*), que dans l'entretien des montagnes par l'usage des estives, particulièrement en Béarn (*figure 113*). Cette production paysagère est génératrice d'aménités qui couvrent l'ensemble du territoire (Hirzcak et al., 2008 ; Ménadier, 2012 ; Pecqueur, 2001). Dans le même ordre d'idées, Durbiano (2000) met en évidence l'impact bénéfique de la qualification de l'olivieraie provençale sur l'évolution du milieu : elle permet de conforter la figure emblématique de l'olivier comme marqueur paysager spécifique du pourtour méditerranéen ; elle conduit à la reconquête d'espaces productifs par la valorisation locale des olives ; elle présente alors un intérêt environnemental, notamment par la création de barrières contre le feu sur la périphérie des villages. De nouveau, on conçoit ici comment un dispositif comme l'Indication Géographique ne constitue pas une simple promesse, mais bien un levier que les acteurs peuvent mobiliser.



Figure 112: photo prise à Hosta, à proximité de Saint-Jean-Pied-de-Port (Pays Basque, ; Millet, mai 2015)



Figure 113 : estives de *Las Quebes* (Béarn) ; lieu intermédiaire de pâturage avant la montée plus tardive en Haute Montagne (Millet, juin 2014)

Ainsi, le paysage n'est pas seul en jeu ; il s'agit aussi de concevoir l'activité ovine laitière dans ses effets plus globaux sur le milieu, y compris pour des éléments moins emblématiques,

moins visibles, mais non moins importants (Bertrand, 2002 ; Dupré et al., 2015 ; Ménadier, 2012). Nous pouvons évoquer l'évolution de la biodiversité prairiale due à l'évolution des pratiques (Caron et Angeon, 2011). De nombreux interlocuteurs ont aussi évoqué l'effet néfaste de la modernisation et de la concentration des élevages sur les zones intermédiaires, bordes en Pyrénées-Atlantiques et périphérie des villages en Corse (*figure 114*).



Figure 114 : vue sur Saint-Pierre-de-Venaco et Riventosa ; Cortenais (Millet, octobre 2016)

De manière plus générale, en Corse, nous assistons à la déconnexion progressive entre milieu et élevage, liée à un embroussaillage, puis à une fermeture des espaces, phénomène déjà observé il y a 40 ans (Lenclud et Pernet, 1978). L'élevage ovin laitier corse « reflète la tendance générale de l'élevage pastoral corse avec une orientation classique vers la sédentarisation, la production d'herbe et son corollaire, l'abandon du parcours. Si le modèle basé sur l'utilisation exclusive des ressources spontanées a vécu, celui de l'animal à l'herbe n'est pas pour autant répandu, même dans les zones les plus favorables (plaine). Ce modèle bien rôdé (Aveyron, Sardaigne, etc.) n'a pas permis un développement de l'élevage en Corse. » (Santucci, 2010, p33). La dissociation existant entre tourisme et élevage renforce cette déconnexion dans la mesure où le milieu connaît une réallocation d'usage dans lequel, il semble, les petits ruminants n'ont finalement plus leur place. Ainsi, la montagne, considérée comme espace sauvage, est sacralisée. De fait, l'espace ainsi valorisé participe à nier sa dimension domestique, l'effet de l'homme dans son aménagement, de la même manière que l'arganier est considéré dans toute sa naturalité (Simenel et al., 2009). La montagne devient le vestige d'un temps passé, qu'il ne s'agirait pas de spolier (cf. Chapitre IX).

Or, déconnecter l'élevage de son milieu c'est (de nouveau) faire face à des problématiques de durabilité des territoires (fermeture des paysages, peuplement des villages de l'intérieur) et de gestion des risques (incendies). Dans cette construction, le maquis connaît une place ambivalente (Sorba et al., 2016), qu'il s'agirait pour les acteurs de clarifier : il peut constituer

une ressource alimentaire pour les animaux, tant qu'il reste accessible ; en ce sens, l'emmaquisement est devenu le symbole de l'abandon de l'intérieur et de la fermeture des espaces et des paysages. « *Le maquis a sans doute contribué, contribue et pourrait beaucoup mieux encore contribuer à l'alimentation du troupeau, si son extension ne s'opérait de façon contrôlée. Mais à partir d'un certain stade d'évolution, le maquis devient purement et simplement impénétrable pour l'animal, même pour la chèvre. Il « ferme » du même coup des espaces de parcours utilisables.* » (Lenclud et Pernet, 1978).

Considérer l'ancrage territorial d'un produit dans la relation qu'il engage avec le milieu peut constituer une opportunité de concevoir le pastoralisme comme un type de production agricole localisé qu'il s'agirait de redéfinir et de caractériser en Corse, ou de conforter en Pyrénées-Atlantiques. Il s'agirait donc de le réinventer par l'identification et la qualification d'attributs qui feraient sens vis-à-vis des éleveurs et des autres usagers du territoire, compte tenu de la situation actuelle et des envies et nécessités à venir. En l'occurrence, aborder la question du milieu permettrait de rappeler la diversité des espaces et pratiques « traditionnelles » d'utilisation qui y sont liées⁹ : l'utilisation des parcours, la pratique de la transhumance n'ont pas la même résonance partout en Corse (Lenclud et Pernet, 1978) ou en Pyrénées-Atlantiques. Cela finalement constituerait un moyen indirect de requalifier l'élevage de l'intérieur et de montagne comparativement aux élevages des coteaux et de plaine ; processus qui serait complémentaire à la qualification territoriale des fromages.

Considérer l'ancrage territorial d'un produit de terroir dans sa mise en cohérence avec l'évolution du milieu nous pousse donc à reconsidérer le pastoralisme à l'aune de sa nature multi-fonctionnelle (Dupré et al., 2015). Il ne s'agit pas de l'analyser en regard de ce qu'il fut, mais de ce qu'il peut permettre aujourd'hui (Eychenne, 2008 ; Santucci, 2010) ; ceci en le décroissant, c'est en dire en le sortant de sa fonction purement marchande¹⁰. Dans ce même ordre d'idée, il s'agit de repositionner l'animal en tant qu'interface entre milieu et activité humaine et sociale (Casabianca et Vallerand, 1994 ; Ménadier, 2012 ; Dorioz et al., 2000), et ainsi de le doter de « nouveaux » attributs qui dépassent sa seule qualification de race locale et de garant de la typicité des fromages. Nous retrouvons en partie cette proposition dans le cas Pyrénéen : d'une part, la qualification du fromage d'estives est l'aboutissement d'une dynamique relevant de l'appropriation de la ressource montagne par les bergers et les collectivités locales ; d'autre part, la qualification de la ressource locale (limitation de productivité notamment) et de la ressource fourragère au sein de l'Ossau-Iraty relève d'un enjeu de biodiversité et de préservation du milieu autant que d'un enjeu de spécification du produit¹¹. En ce sens, la nature rétroactive de l'ancrage territorial est à prendre dans sa pleine mesure : elle ne constitue pas seulement une évolution interdépendante des représentations ; elle ne relève pas seulement d'un effet d'aménagement de l'activité sur le territoire productif

⁹ On peut, à juste titre, se demander pourquoi les acteurs ne le font pas.

¹⁰ Aborder le pastoralisme par ce biais peut, par ailleurs, constituer un moyen de redéfinir des formes de coopération entre éleveurs, notamment dans la gestion du milieu (girobroyage par exemple) ou des formes d'échanges (sur l'emploi de techniques innovantes). Cela dit, cette requalification de l'élevage par l'amont, non plus seulement par l'aval, n'enlève en rien le handicap foncier que connaît l'activité agricole corse.

¹¹ L'instauration de la limite de productivité à 300 litres ou les limites d'apports (fertilisants) nous poussent à interroger le lien entre les règles et leurs effets : quels sont les effets des seuils qui permettent de rendre les conséquences des choix visibles, sensibles ?

(Pilleboue, 1999) ; il s'agit aussi de concevoir comment l'évolution du milieu influe sur les pratiques d'élevage et donc sur le produit qualifié. Il s'agit aussi de mobiliser cette entrée par le milieu pour mieux spécifier les fromages locaux¹².

« *Même si les décrets d'appellation favorisent avant tout le produit, ne doivent-ils pas se tourner désormais vers le paysage et le territoire pour assurer une cohérence entre ces deux dimensions ?* » (Ménadier, 2012 ; p422). Dans la continuité de cette proposition, il s'agit aussi de mettre en perspective le rôle des AOC dans le développement d'une activité productive (partage de la rente) et dans l'aménagement du territoire. Jusqu'à il y a peu, une AOC ne traduisait encore que les caractéristiques du milieu qui ont une conséquence dans les caractéristiques du produit. Les règles nationales ont changé et les ODG sont invitées à réviser leurs cahiers des charges pour aller dans ce sens. Cette transition constitue une opportunité pour explorer cet enjeu de cohérence. Cette injonction nouvelle poserait aussi la question des changements d'échelle : une aire d'appellation contient divers terroirs qu'il va falloir assembler entre eux et ne pas forcément distinguer (au risque d'un émiettement et d'un affaiblissement généralisé).

La fonction paysagère d'une AOC, sa capacité à valoriser l'ensemble des aménités produites par l'activité d'élevage, reste actuellement limitée ; elle reste par ailleurs foncièrement dépendante des choix collectifs construits en son sein (Boisvert et Caron, 2010 ; Caron et Angeron, 2011). De même, l'AOC en tant que dispositif marchand ne permet pas nécessairement d'offrir une signalétique complète qui conduirait à faire le lien entre préservation d'une certaine biodiversité, rôle de protection de l'environnement et caractéristiques du produit. C'est ce que développe Dupré (2005) dans le cas de la châtaigneraie ardéchoise : il est reconnu que cette culture a une fonction écologique bénéfique ; mais sa traduction dans le marché, sa valorisation marchande reste en suspens¹³. Les fromages, les produits de terroir en général, ont une fonction bien plus large qui, si elle n'est pas qualifiée, peut s'amenuiser progressivement. Cette réflexion pousse à envisager d'autres constructions, complémentaires au dispositif AOC, permettant l'instauration d'une

¹² « *Le territoire peut offrir la scène locale où s'effectue un travail d'argumentation et de justification des pratiques d'élevage dont on a dit qu'elles étaient susceptibles d'être remises en question et en cause à d'autres échelles d'analyses.* » (Dupré et al., 2015). Cette acception est appuyée sur l'idée de la disqualification de l'élevage opérée à l'échelle globale et fondée sur l'analyse de l'impact environnemental de cette activité selon des flux de carbone et d'azote. Sa considération à un niveau local permet d'opérer un glissement dans les enjeux liés à l'élevage et d'en identifier les conséquences positives en termes d'entretien du milieu. Nous pouvons adopter la même posture : si l'élevage est quelque peu disqualifié dans l'approche sectorielle des activités ovines laitières corses et pyrénéennes, il peut connaître une revalorisation par l'approche territoriale.

¹³ « *Pour finir, on peut se demander comment les exigences en termes de diversité bioculturelle, de contrôle de l'origine et de qualité nutritionnelle trouveront à se reporter, non plus sur la seule châtaigne et son histoire, mais également, et de façon explicite, sur l'espace de nature qu'elle convoque et dont elle est à la fois le support et le produit. Autrement dit, ces trois préoccupations s'inscriront-elles un jour dans un acte de consommation militant qui verrait s'étendre le souci de protection de son propre corps à celui de l'environnement ? Peut-on imaginer, un jour, trouver une invitation qui dirait : « Mangez des châtaignes ardéchoises, vous lutterez contre l'érosion des pentes, contribuerez à la lutte contre les incendies et protégerez un habitat naturel reconnu par l'Union européenne » ? Et qui, cela va de soi, supposerait aussi que les hommes et les femmes qui produisent ces châtaignes puissent en tirer effectivement un revenu agricole.* » (Dupré, 2005 ; p401).

certaine durabilité¹⁴. On peut par ailleurs questionner la nécessité que tout attribut d'une ressource soit intégré dans l'acte marchand, d'autant plus que, comme le développent Simenel et al. (2009) et Ménadier (2012), la commercialisation impose la simplification du contexte productif dans l'acte de communication ; n'existe-t-il pas d'autres moyens de valoriser des pratiques jugées durables par les acteurs locaux ?

Selon plusieurs auteurs (Guisipelli et Fleury, 2005 ; Ménadier, 2012 ; Michelin, 1998), le paysage peut jouer ce rôle de médiateur dans la compréhension des dynamiques territoriales par l'ensemble de la population. « *Le paysage a l'avantage de porter en lui les traces matérielles de toutes les activités présentes sur un territoire. A partir de marques visibles laissées sur l'espace il est en mesure de reconnecter certaines dynamiques (économiques, démographiques, érosion, urbanisme...) qui habituellement sont traitées séparément. Les interdépendances entre les activités (y compris la diversité des activités agricoles) ou les choix d'aménagement se trouvent ainsi directement questionnées.* » (Michelin et Candau, 2000). Ainsi, si au niveau du produit, la prise en compte de l'aliment permet d'inscrire pleinement le fromage dans sa double fonction productive et usagère ; au niveau du territoire, la prise en compte du milieu et des paysages permet de rehausser l'activité productive à la hauteur de sa multifonctionnalité, et de son rapport avec d'autres usagers (Ménadier, 2012). Elle permet d'instruire la notion de durabilité (Toublanc, 2004) à un autre niveau : celui du milieu et de la nécessaire équité de son aménagement vis-à-vis de l'ensemble des habitants, mais aussi de ceux qui l'expérimentent occasionnellement (diaspora, touristes).

À travers ce premier principe de cohérence, c'est la dimension axiologique de notre thèse que nous faisons émerger et que nous confortons. Tous les ancrages territoriaux ne se valent pas. S'il ne s'agit pas de condamner la coexistence de ces ancrages contrastés, nous mettons toutefois en exergue des formes d'incompatibilités qui en résultent et souhaitons ouvrir le champ des possibles. C'est ce que nous tenterons d'appuyer dans notre appréhension du second principe : celui de l'autonomie.

3. AUTONOMIE DES SYSTEMES PRODUCTIFS ET DES TERRITOIRES

L'autonomie d'un collectif peut être définie comme la capacité des acteurs du dit collectif à gérer ensemble leurs dépendances. Si l'on tend à aborder ces dépendances dans la relation que les individus entretiennent avec « le dehors », avec ce qui est externe au territoire (Frayssignes, 2005), la notion de dépendance peut être appréhendée de manière plus large : elle pose aussi la question des dépendances des individus vis-à-vis de leur milieu et vis-à-vis du temps qui passe. La construction d'une trajectoire de développement dépend des rapports de forces (dimension que nous avons développée au cours du Chapitre X ainsi que dans la section 2. ci-dessus), mais elle dépend aussi de l'itinéraire suivi jusqu'à présent, des apprentissages qui en ont découlé et qui réduisent le champ des possibles.

¹⁴ Ménadier (2012) propose de mobiliser les MAET (Mesures AgriEnvironnementales Territoriales) comme dispositif pour valoriser les pratiques qui ne sont pas contradictoires avec la préservation d'éléments paysagers emblématiques. Dans le cas de la Corse, nous pourrions aussi questionner le rôle du PADDUC et du PDRC.

3.1. ITINÉRAIRES DE DÉVELOPPEMENT :

LA RÉDUCTION DU CHAMP DES POSSIBLES

3.1.1. ANCRAGE TERRITORIAL ET SPÉCIFICITÉ SECTORIELLE

Il est important de situer l'activité ovine laitière dans le cadre public national et au sein du système productif agricole français. Elle n'est pas reconnue en tant que telle par la politique agricole nationale. Elle est considérée comme un fragment de la production ovine française : les éleveurs ovins laitiers sont des producteurs d'agneaux légers (ce qu'explique le fort recul des ovins laitiers depuis le début du siècle passé). Le contexte national reste présent, à travers des actions transversales comme la sélection génétique, la gestion sanitaire des ateliers de transformation, ou les changements institutionnels de gestion des AOP. En ce sens, les résultats que nous avons produits s'inscrivent tout de même dans une considération classique des produits de terroir et des produits sous appellation d'origine (Delfosse, 2013).

Cette modalité de prise en compte de l'activité ovine laitière accentue la représentation des systèmes productifs comme des microcosmes dont il s'agira d'étudier l'autonomisation (ou non). Cette logique d'action publique a, par ailleurs, plusieurs conséquences dans les bassins de production : i) elle nécessite de la part des acteurs économiques (et surtout des producteurs) de prendre des initiatives afin d'accéder à des aides qui sont construites pour l'élevage allaitant ; ii) elle renforce le rôle des acteurs locaux dans le maintien et le développement de l'activité (collectivités régionales et locales, fromagers). À ce titre, les différents systèmes productifs ovins laitiers ont été construits sous la domination roquefortaise. Le retrait de Roquefort des deux bassins s'est accompagné d'un repli des instances de gestion (confédération) sur le rayon. Par la suite, les interprofessions ont été créées au sein de chaque bassin, confirmant la nature régionale de l'activité et de sa gestion. Une instance de gestion nationale à proprement parler n'a pas lieu d'être. Les terrains que nous avons étudiés font par ailleurs preuve d'une spécificité évidente, tant dans le parallèle existant entre produits et identité que dans la mise en œuvre d'une forme de coordination locale poussée (interprofession régionale, OS locale, etc.). Ce dernier phénomène nous a d'ailleurs poussés à considérer, à bien des égards, nos bassins de production comme des microcosmes.

Nous ne pouvons nous empêcher de remarquer, par ailleurs, que le contexte national n'a pas la même incidence sur les deux bassins de production. En Pyrénées-Atlantiques, il constitue souvent une opportunité pour engager un chantier déjà en cours de réflexion. C'est le cas de l'AOC Ossau-Iraty dans les années 1990, de l'APFPB créée en amont du changement de réglementation de la fabrication fermière... En Corse, parfois en Béarn aussi, le contexte national a souvent eu un effet « déclencheur ». Nous pouvons illustrer ce fait à travers l'AOP Brocciu (années 1990 ; 2010), et le cas de l'Ours en Béarn.

Les modalités de l'engagement des éleveurs corses ne répondent finalement pas à la même logique : ces derniers ne défendent pas une activité, mais font partie de la défense d'un territoire. C'est ce qui peut expliquer le développement d'initiatives microrégionales associatives dans les années 1970-80 (Riacquistu). Notons que ce type de dynamiques a aussi eu lieu en Pyrénées-Atlantiques (contrats de pays par exemple). En effet, les éleveurs

pyrénéens ont su mobiliser ces canaux pour défendre leur activité. De manière plus générale, ils sont défendus par les élus locaux, dans une logique d'aménagement du territoire. C'est ce qui explique le maintien des estives, et des estives laitières notamment. Ce tour de main a été permis par la présence des syndicats de vallées, et par l'engagement des élus communaux.

A travers nos terrains d'étude, nous avons finalement identifié les institutions majeures du développement de l'activité ovine et de la valorisation des produits. Il s'avère que les organisations professionnelles, ayant un ancrage local, constituent des organismes que l'on pourrait qualifier d'autonomes, participant à une marginalisation du rôle des institutions publiques dans la dynamique de développement des filières. Cette forme d'identification est contingente à nos cas d'étude et à l'histoire institutionnelle de l'activité ovine laitière en France.

Ce constat nous pousse finalement à appuyer sur le rôle de la reconstitution historique pour mieux identifier les acteurs en présence, mieux comprendre les catégories d'action auxquelles ils répondent et leurs rôles respectifs. Développer une analyse sur l'ancrage territorial d'un produit c'est donc explorer les catégories d'acteurs en présence, et leur échelle d'intervention. Dans leur analyse de la filière Guarana, Congretel et Pinton (2016) mettent ainsi en évidence le rôle prédominant d'une entreprise nationale et la complaisance de l'État fédéral, liée à des enjeux de développement économique du territoire. De la même manière, Simenel et al. (2009) soulignent le rôle central des développeurs, internationaux et locaux, dans la requalification de l'arganier et des pratiques agricoles et sociales liées. Ainsi, la nature des acteurs en présence, leur capacité à qualifier la ressource, est foncièrement dépendante du type de ressource étudiée, des enjeux qui lui sont liés, du contexte, du lieu.

3.1.2. ANCRAGE TERRITORIAL ET COMPORTEMENT SOCIOECONOMIQUE

La nature territorialisée et spécifique ne relève pas seulement de la mise en opposition entre logique sectorielle et logique territoriale (Hirzack et Mollard, 2005) ou de l'identification des processus de construction de règles en regard d'une communauté de destin (Frayssignes, 2005). Elle relève aussi de la mise en regard de trois échelles : celle de la territorialité des acteurs, celle des modèles de fonctionnement des éleveurs et transformateurs, celle des instances décisionnaires. Cela permet par ailleurs de comprendre que le territoire ne renvoie pas seulement à la notion de « *condition socio-économique favorable* » (Courlet et al., 1993) mais constitue simplement, en premier plan, un ensemble de traits spécifiques, un filtre dans l'intégration de normes extérieures (dans notre cas, essentiellement, le modèle agricole conventionnel).

Ainsi, à travers la comparaison des bassins de production pyrénéens et corses, nous avons pu observer la force du contexte social dans la mise en œuvre d'une dynamique de développement. A ce titre, la disparition progressive de l'élevage corse s'inscrit dans une trajectoire de plus d'un siècle résultant de l'intégration de l'activité dans l'économie marchande d'une part, mais aussi et surtout, d'un processus de dépeuplement de l'île et de désertification de l'intérieur des terres. Ce phénomène n'est pas anodin dans la mesure où il a participé à la désorganisation des structures sociales qui encadraient l'activité agricole, et qu'il a renouvelé le statut du berger (Lenclud et Pernet, 1978). Dans un contexte d'exode

rural, le berger est devenu celui qui ne peut pas partir (sans disparaître). Ce constat, associé à l'inadéquation du travail (et donc des savoirs pastoraux) de berger dans une société en mutation, participe à disqualifier le métier, et à cantonner la capacité d'action de l'éleveur à son exploitation.

Au contraire, au Pays Basque, l'agriculture est au fondement de la définition d'une identité commune bien actuelle, liée à la persistance tardive d'un ensemble de pratiques collectives : « *qu'il s'agisse de l'attachement à l'etxe (maison-exploitation) et aux modes de transmissions spécifiques du patrimoine, des formes coutumières d'entraide, de la gestion collective des pâturages indivis ou encore de la continuité entre le monde du travail et l'univers rituel, la figure paysanne incarne à elle seule la mémoire d'un ordre coutumier, supposé clos et cohérent.* » (Itçaina, 2009 ; p53). La place culturelle associée à l'agriculture n'est pas étrangère au dynamisme des installations et à au maintien d'un réseau dense d'exploitations sur l'ensemble du Pays Basque intérieur.

Quant à l'institutionnalisation de chaque système productif, nous avons pu constater des divergences tant dans la représentativité des différentes catégories d'acteurs, dans les formes d'engagement de ces derniers et dans la nature des compromis réalisés. Ces divergences ont, bien sûr, une continuité temporelle que nous nous sommes efforcés de faire transparaître à travers notre analyse de la situation (Chapitre VI et VII), et qui mettent chaque système productif face à une assimilation variable des grands modèles productifs. Cependant, elles ont aussi un fondement culturel qui participe à cadrer les relations entre acteurs (chap. X). Nous pouvons évoquer la logique de fonctionnement égalitaire fondé sur la réciprocité des intérêts qui est à la base de la société basque (Itçaina, 2006). Nous pouvons aussi aborder le fonctionnement dual de la société corse, associée à une logique partisane (Gil, 1991 ; Lenclud, 1993).

L'analyse des styles de gestion au sein des instances décisionnaires et des relations entre différentes catégories d'acteurs met finalement en évidence que certaines formes de territorialité peuvent être vectrices de verrouillages (Frayssignes, 2005). À titre d'illustration, la nature paternaliste développée au sein de l'ILOCC (et par extension au sein de l'AOC Brocciu et des rapports laiteries apporteurs) comme la nature industrielle très présente au sein de l'interprofession des Pyrénées-Atlantiques ou de l'AOC Ossau-Iraty participent à instaurer l'individu comme maille territoriale nécessaire et suffisante pour assurer l'ancrage territorial des systèmes productifs. Cette posture complexifie la mise en œuvre de toute forme de réflexion sur l'évolution des bassins de production, notamment l'émergence et l'assise d'un regard critique sur la nature territoriale et la spécificité des fromages produits. Le caractère paternaliste des instances corses est d'autant plus délicat qu'il est assis sur le désengagement d'une partie des acteurs, les éleveurs apporteurs qui « s'accommodent » de la situation sans parvenir à en devenir acteurs à part entière ayant droit à faire valoir leurs intérêts.

3.1.3. L'EFFET CUMULATIF DE L'ANCRAGE TERRITORIAL

3.1.3.1. La création d'une dépendance de sentier

La construction de l'autonomie n'est pas linéaire mais relève de l'itération d'expériences, de succès et d'échecs. Ceux-ci ont une traduction dans la reconstitution mémorielle ; ils peuvent constituer des marqueurs, des repères qui conditionnent les stratégies actuelles des acteurs locaux.

Nous pouvons, dans ce cadre, évoquer le cas de l'expérience coopérativiste en Corse, et plus particulièrement celle de la coopérative de Corte. Si dans l'idée, la coopérative était un outil collectif, dans les faits, elle était gérée comme une laiterie privée, avec un double effet : d'une part, le fonctionnement de la direction d'alors, d'autre part, la délégation des responsabilités réalisée par les coopérateurs à leur direction. Deux enquêtés (un ingénieur laitier et un éleveur) attribuent ce défaut d'engagement collectif à l'effet de l'industrie de Roquefort. Cette dernière, en s'implantant en Corse au début du siècle, a « fonctionnarisé » les éleveurs. Ainsi, ils ne conçoivent pas la coopérative comme leur outil, mais comme une entreprise à qui vendre leur lait. Entrent aussi en jeu, les conflits personnels, politiques et syndicaux qui minent le fonctionnement de la coopérative. Enfin, le manque d'expérience des coopérateurs a contribué à son dysfonctionnement. L'apprentissage des règles collectives aurait dû permettre aux éleveurs concernés de former un groupe alors que la coopérative remplissait seulement un service (collecter le lait et payer) à l'instar de ce que faisait Roquefort. Ce sont les conditions de l'action collective qui ont fait défaut, et le temps nécessaire aux apprentissages qui a manqué. Cette expérience négative, rapportée au demi-échec de la coopérative d'Afa (A Pecurella), participe à l'essor d'un sentiment, partagé par les acteurs rencontrés, que la coopération n'est pas une solution envisageable en Corse.

Nous pouvons aussi rappeler le cas du Brocciu (Linck et al., 2008) et son rôle d'expérience négative pour un certain nombre de producteurs et de laitiers corses. Dans ce cas, l'IG semble bien éloignée de sa vertu unificatrice et participe au contraire à l'éclatement des postures¹⁵. Elle est le symptôme d'une population d'éleveurs et de transformateurs éclatée et divisée. La fuite de nombreux fermiers de l'AOC en est l'un des symptômes : elle signale l'abandon de tout espoir de la faire évoluer, le rejet d'une communauté de destin telle qu'elle est gérée aujourd'hui ; elle renforce, de fait, le poids des laiteries dans la gestion du produit. En tant qu'agrégation d'apprentissages négatifs, l'AOC Brocciu Corse devient un obstacle à la légitimation d'un projet d'AOP quel qu'il soit. En l'occurrence, les six projets d'AOC actuels rencontrent ce type de difficulté : le niveau d'adhésion des producteurs à ces derniers pose question. Ce cas met par ailleurs en évidence que la construction d'une « communauté de destins » ne va pas de soi, elle semble ici fragile et délitée. Au contraire, en Pyrénées-Atlantiques, la construction d'une légitimité locale autour de l'Ossau-Iraty (encore en cours aujourd'hui) donne lieu à un autre regard des acteurs sur la trajectoire de l'AOP. Ces derniers bâtissent sur l'institution dont ils ont hérité ; ils ont conscience de ses fragilités et certains d'entre eux investissent l'institution pour en infléchir la trajectoire.

¹⁵ C'est un phénomène dont on sent les prémisses dans la transition de l'appellation Brocciu de l'AO à l'AOC dans les années 1990 (Sainte-Marie et al., 1995).

La construction d'une dépendance de sentier renvoie ainsi à la constitution d'une mémoire collective, au rôle moteur du récit dans la mise en œuvre de l'action collective.

3.1.3.2. Une histoire collective plurielle, plusieurs territoires imbriqués

La construction d'une mémoire collective ne fait pas nécessairement l'unanimité. Nous avons constaté qu'elle peut être fragmentée. A travers la reconstruction historique, nous avons touché du doigt différentes interprétations des événements passés et de leurs liens de causalité. L'exemple le plus abouti est celui des militants du syndicat agricole ELB qui mobilisent le récit comme fondement de leur création et preuve de la nécessité de leur action¹⁶. Ainsi, le récit et la constitution du fait « mémorable » deviennent des ressources mobilisables pour la construction d'un projet et sa légitimation. La mémoire collective n'est pas la somme des mémoires individuelles. Elle procède bien de la volonté de certains acteurs à établir du sens qui s'impose à tous. Cela nourrit les négociations et confrontations entre individus ou collectifs.

Nous pouvons ainsi revenir sur les différents récits relatifs à la création de l'ILOCC et au rôle de Casgiu Casanu dans la constitution d'un triptyque collégial (fermier, apporteurs, laitiers). Pour les uns, membres de Casgiu Casanu et techniciens fromagers, la création de l'association est liée à l'enjeu de mise aux normes des ateliers, à la nécessité de défendre les intérêts des producteurs fermiers ; pour les autres, certaines laiteries notamment, la création de Casgiu Casanu est liée à la nécessité de représenter les producteurs fermiers au sein de l'ILOCC. Cette dernière construction mémorielle appuie le discours selon lequel l'association fermière aurait peu de légitimité en dehors du cadre de l'interprofession. Ce cas illustre l'existence de désaccords sur des points majeurs des trajectoires empruntées et de leur interprétation ; il montre comment ces désaccords nourrissent les postures actuelles et appuient sur les processus de légitimation / délégitimation des actions collectives à l'œuvre.

L'existence de variations significatives entre différents récits participe aussi à faire émerger des territoires distinctes. Nous pouvons bien sûr signaler les producteurs de la Haute-Vallée d'Ossau pour qui le départ de Roquefort a eu moins d'influence sur leur trajectoire d'évolution que la création de l'AOC Ossau-Iraty ou la réintroduction de l'Ours au sein du Parc National des Pyrénées (Corouge, 2002). Nous pouvons aussi évoquer le cas des producteurs du Sud de la Corse, notamment du Sartenais, pour qui le départ de Roquefort relève d'une époque bien lointaine, pour qui le territoire a été construit sur une tradition fermière. Nous pouvons enfin souligner le rapport à l'histoire des fermiers du Vénacais rencontrés, qu'ils soient éleveurs de chèvres ou de brebis, pour qui, de nouveau, le retrait de Roquefort n'a pas eu tant d'effet que la création de la coopérative de Corte ou la dynamique éphémère du Riacquistu.

Par la reconstitution mémorielle, ce sont des territoires qui sont révélés et renforcés par la formalisation collective d'événements (création de l'Ossau-Iraty ou de l'AOC Brocciu sont des événements reconnus par l'ensemble des acteurs, qu'ils y adhèrent ou pas). Ils sont

¹⁶ À ce titre, ils ont constitué, en plus du journal *Laborari*, un ensemble d'ouvrages qui retrace leur histoire, à travers des figures locales (Jean Pitrau ; Errotabehere, 2010) ou la trajectoire de création d'EHLG (Lopepe et Riviere, 2010). Nous avons aussi eu accès à un DVD qui retrace l'histoire d'ELB.

distincts les uns des autres (Pays Basque *versus* Béarn ; Sud *versus* Haute-Corse) ou imbriqués (l'intérieur connaît ainsi plusieurs territoires superposés, comme celui du Vénacais, et ceux traduits par les deux dossiers d'appellation Vénacais ; le territoire productif de l'Ossau-Iraty a aussi une certaine résonance chez de nombreux acteurs rencontrés, se superposant à la dichotomie Béarn / Pays Basque) (Lussault, 2003). Ce sont enfin des territoires interdépendants, se nourrissant réciproquement, par l'effet des projets dont ils sont le substrat et la résultante : le territoire d'Ossau a été revendiqué lorsqu'il a été confronté à celui de l'Ossau-Iraty. En effet, le mouvement de désencastrement d'un objet pour l'instaurer dans un autre système social et économique a bien sûr des conséquences (Kébir, 2006). Ce mouvement de désencastrement peut être opéré à plusieurs niveaux. Citons le cas de la coopérative de Corte qui entraîne une modification des activités de transformation dans son rayon et, par ricochet, d'affinage dans la région de Calenzana. Ainsi, au cours des créations de projets, au cours des crises qui bousculent les systèmes productifs, de nouveaux collectifs émergent, à différents niveaux, porteurs d'un projet spécifique et d'une empreinte territoriale propre.

Finalement, il y a des constructions mémorielles collectives qui, chacune, justifient un état d'ancrage. Rendre compte de l'autonomie des systèmes productifs, c'est rendre compte de la cohérence entre ces différentes productions. Dans le cas pyrénéen, bien que l'Ossau-Iraty ait participé à la confirmation de territoires différents (fondé sur un produit distinct, Béarn et Pays Basque), le travail mémoriel des acteurs montre la construction d'un accord sur les événements marquants l'ensemble du département, comme le contexte de création de l'AOC. Il est reconnu par la majorité des acteurs concernés que l'AOC est « bicéphale ». Avec 35 ans de recul, cet accord peut potentiellement nourrir une action collective fédérant les fermiers basques et béarnais ; ceci sans renier l'existence de territoires distincts soumis eux mêmes à une trajectoire d'évolution différente (cas de l'Ours en Béarn par exemple).

La question de l'autonomie pousse donc les acteurs à avoir une posture réflexive qui les dépasse, qui les concerne autant eux que la génération qui les a précédés ; posture dans laquelle il s'agit de donner collectivement sens à une succession d'événements choisis et de s'inscrire dans une *relative* continuité. En l'absence d'une telle action, nous pouvons assister à l'existence de contradictions fortes. Le cas de l'AOP Brocciu est emblématique de cet enjeu. Sa création est un événement marquant pour l'ensemble des acteurs rencontrés ; ces derniers en mentionnent le caractère essentiel. Pour autant, les choix opérés en son sein consistent à en nier la trajectoire d'évolution, à l'inscrire en rupture avec cette dernière, particulièrement la longue période de négociations dont son cahier des charges a fait l'objet au cours des années 1990. L'existence de ce type de contradiction forte explique en partie le relatif échec de l'AOP Brocciu. Il nous renvoie à la tentative des collectivités locales du Plateau de l'Aubrac d'instaurer le sport d'hiver comme une activité locale dans les années 1990, sans présumer du niveau d'adhésion des habitants à une telle activité (Laurens, 1999) ; cette tentative a échoué, notamment parce qu'elle s'inscrit en contradiction avec les usages locaux. Au contraire, l'initiative de la coopérative Jeune Montagne Laguiole de créer une balade hivernale en ski de fond, la « trace du Laguiole », débouchant sur la dégustation de fromage et d'aligot a connu

un franc succès. La frontière est donc mince entre action contradictoire et innovation inscrite dans une certaine continuité territoriale.

Le cas du plateau de l'Aubrac démontre par ailleurs que, malgré la nature décousue des différentes initiatives locales, celles-ci finissent par adopter une démarche similaire et permettent la mise en valeur du dit plateau (Laurens, 1999). Ainsi, l'enjeu pour les acteurs locaux n'est (encore une fois) pas d'aboutir à une représentation homogène des produits et des territoires, mais de se saisir d'éléments fédérateurs permettant la mise en œuvre d'une action collective. Le cas des projets d'AOC corses est, ici, exemplaire : leur construction respective ne s'inscrit pas dans une certaine continuité avec les actions menées jusqu'alors, elles sont justifiées par des récits divergents, relevant pourtant des mêmes événements. Cette mémoire, fragmentaire, ne permet pas aux acteurs de dépasser leur propre projet pour adopter une posture collective élargie. Autrement dit, le niveau d'autonomie du système productif ovin laitier est faible, le bassin étant trop éclaté, les acteurs partageant trop peu d'événements mémoriels pour justifier la définition d'une stratégie commune à l'échelle du bassin, ou pour justifier la mise en cohérence de l'ensemble des projets collectifs.

3.2. RENVERSER LES HIERARCHIES ?

VERS LA PROPOSITION D'UN MODELE TERRITORIAL

3.2.1. ADOPTER UNE APPROCHE AXIOLOGIQUE DE L'ANCRAGE

Si Boisard (2007) établit des dépendances entre différents modes de valorisation du Camembert, entre logique industrielle et artisanale ; s'il tend à conforter une logique de coexistence, nous optons pour une posture différente, fondée sur une échelle de valeur. Autrement dit, tous les modes de valorisation ne se valent pas. Confrontés au principe de la cohérence, tant vis-à-vis du produit que du territoire productif, les styles de gestion actuels se montrent peu durables.

Selon nous, il ne s'agit pas de proposer un modèle économique et productif universel, et d'appeler à une révolution des manières d'être et de faire. Cette posture a déjà montré ses limites, tant dans la diffusion du modèle productiviste depuis les années 1960, que dans l'établissement de l'AOC comme modèle territorial de référence (Delfosse, 2013). Se référant à Jon Elster, Lenclud décrit l'ordre établi comme un paysage : *« on y cherche une niche, on s'y installe, on l'aménage, on s'y sent plutôt bien ou au contraire à l'étroit, on s'applique donc à améliorer, à renouer, on rêve peut-être de déménager ; mais on songe rarement à tout détruire ou à partir en exil. Même celui qui veut tout changer compose au jour le jour. »* (Lenclud, 1993 ; p245). S'il a développé cette réflexion pour rappeler les interrelations existantes entre individu et collectif dans la construction du clanisme corse, elle nous permet, quant à nous, de reconsidérer la notion de modèle territorial. Ce dernier émerge de l'existant. Selon nous, ce qui pourrait être considéré comme des solutions durables est déjà observable au sein de chaque système productif, et pourrait être conforté.

Dans son analyse du modèle social corse, Meistersheim (1992) développe l'argumentaire suivant : si le modèle socioéconomique corse est fondé sur les valeurs de famille et de communauté, ces valeurs peuvent être abordées comme fondement d'une forme de

développement plutôt que traitées comme des archaïsmes. Elles nécessiteraient toutefois une revalorisation du travail dans un tel cadre, dimension relativement discriminée au sein de ce modèle. En l'occurrence, l'existence d'un réseau de laiteries artisanales de petite taille peut constituer une alternative à la concentration en cours. Si l'itinéraire de développement conduit à évacuer pour le moment l'alternative coopérative des solutions possibles¹⁷, il n'en demeure pas moins que le renforcement de ces laiteries familiales peut constituer un levier à la mise en œuvre d'un développement plus équitable¹⁸ (vis-à-vis des éleveurs, et de ces mêmes petites laiteries) et mieux réparti sur l'ensemble du territoire.

Dans un tel cadre, la place de la production fermière ne serait pas tant dénaturée. Cela dit, sa structuration en tant que force organisée est un enjeu qui doit se poser concrètement. Elle appelle à la mise en œuvre d'un ensemble de services qui dépasse l'accompagnement dans la commercialisation et qui concerne, en tout premier lieu, la sélection, la définition et la légitimation des savoirs locaux, soit la construction d'un cadre social local de transmission des savoirs. Ce type d'échanges participerait à la construction d'une identité sensorielle collective, fondée sur la construction, la transmission de pratiques significatives. Si un projet d'IG peut constituer l'aboutissement d'un tel exercice, elle ne constitue pas la seule alternative possible ni la plus pertinente pour ce qui touche les échanges techniques entre opérateurs. Compte tenu des apports de notre thèse, cette proposition reste, bien sûr, à l'état d'opportunité, de porte ouverte.

De la même façon, en Pyrénées-Atlantiques, nous pouvons envisager plusieurs options non exclusives les unes des autres :

- La diffusion du lait cru à plus large échelle, puis son instauration comme ressource spécifique de l'Ossau-Iraty. Si cette spécification ne repose pas sur un renversement des volumes de production entre Pur Brebis Pyrénées et AOP, elle permettrait la traduction des pratiques productives dans la qualité sensorielle du produit et elle participerait toutefois à une meilleure répartition de la valeur ajoutée issue de la commercialisation du fromage.
- Le développement d'initiatives privées ou coopératives fondées sur la valorisation du lait cru ; celui-ci participerait à reconsidérer le rapport de force établi par les entreprises laitières les plus importantes et donc leur capacité à « dire » ce qu'est la qualité des laits et des fromages au sein des instances gestionnaires (AOP ou Interprofession).
- Le développement de l'adhésion des producteurs béarnais aux instances départementales, permettrait de donner corps à leur représentation au sein de l'AOP Ossau-Iraty et à conforter l'équilibre entre producteurs et laiteries ; développement qui pourrait par ailleurs conduire à un autre rapport de force des producteurs fermiers au sein de l'interprofession.

¹⁷ Nous pourrions toutefois confronter cette expérience négative au cas du Beaufort qui a connu une expérience de ce type dans les 1930-40 et qui, aujourd'hui, est fondée sur la coopération (Mustar, 1998).

¹⁸ Cette proposition s'appuie notamment sur la lecture que Gil (1991) fait de la société corse. Celle-ci s'est construite sur une logique égalitaire, assurant la régulation des « envies », qui permet d'assurer l'accomplissement des droits individuels (indépendance) et la cohésion collective (même traitement pour tous). Ce système s'est progressivement délité du fait de la montée en puissance d'une logique clanique, confortée par l'État.

Ces types de configuration appellent de toute évidence à un remaniement des modalités de représentation des différentes catégories d'acteurs au sein des instances décisionnaires. Il s'agit de signaux faibles qui posent question quant à l'existence de leaders capables de susciter un mouvement en ce sens, quant aux réserves d'énergie disponibles au sein du système pour en permettre la transition (Jouvenel, 1999). Cela renvoie plus généralement à la nécessité pour les acteurs, publics et privés, de se construire un futur souhaitable et à s'engager dans une démarche prospective : « *il n'y a de vent favorable que pour celui qui sait où il va* » (Sénèque, cité par Jouvenel, 1999).

3.2.2. SE CONFRONTER AUX PREMIERS CONCERNES

Rendre intelligible quarante ans de trajectoire de développement, c'est rendre compte des jeux d'acteur à l'œuvre, des effets d'inertie du système étudié. A travers nos pérégrinations, nous nous sommes imprégnés d'ambiances différentes, nous avons cerné une partie des enjeux, des inquiétudes qui transcendent les bassins de production Corse et Pyrénéen. Cependant, il s'agit de notre interprétation des faits, de notre interprétation des discours, de notre compréhension de la réalité. En ce sens, il nous semble essentiel de valider notre analyse auprès des premiers concernés, acteurs de la filière ovine laitière, mais aussi acteurs publics locaux. Une restitution au sein de chaque bassin constitue donc un incontournable ; démarche qui permettrait par ailleurs de prolonger notre appréhension de la mémoire collective comme moteur de l'action collective : comment les acteurs réagiront-ils aux interprétations proposées ? Dans quelle mesure, cette restitution peut nourrir ou consolider une forme de mémoire collective ?

La proposition d'une restitution pourrait, par ailleurs, participer à *l'initiation* d'une démarche prospective : i) par l'identification et la mise en relation des problématiques qui transcendent les bassins, ii) par la compréhension des mécanismes qui en sont à l'origine. Notre approche processuelle a cet intérêt de permettre l'appréhension des dynamiques profondes des systèmes ; et, comme l'indique Jouvenel (1999) au sujet de la démarche prospective, l'approche sur le long terme est essentielle pour avoir une liberté de manœuvre suffisante dans l'engagement de réelles transformations à venir. Il s'agit bien de nourrir la réflexion des acteurs pour la construction du futur de leur activité. En ce sens, l'approche comparative apporte un plus : il s'agirait d'ouvrir le champ des possibles auprès des acteurs, par leur confrontation à une situation semblable, par leur prise de connaissance de choix distincts¹⁹.

Enfin, d'un point de vue scientifique, la mise en œuvre d'une démarche prospective participerait à enclencher de nouveaux projets de recherche dans la continuité de cette thèse, projets qui pourraient constituer des leviers possibles à la dynamique collective. Cas classique s'il en est, elle ouvre bien sûr un large champ de nouveaux sujets à approfondir, tant sur le rapport au milieu que sur la question du lait cru et des ferments (pour n'en citer que quelques uns). Il s'agit de confronter ces alternatives aux acteurs concernés, de tester leur intérêt ou niveau de concernement.

¹⁹ À titre d'illustration, la construction des institutions corses (et la représentation des fermiers à leur création) ne serait elle pas intéressante à présenter aux acteurs pyrénéens ? La dynamique de l'Ossau-Iraty ne pourrait elle pas nourrir la problématique du Brocciu aux yeux des acteurs ?

L'ANCRAGE TERRITORIAL ET SA FINALITE : DE LA DURABILITE LOCALE DES RESSOURCES A LA DURABILITE LOCALE D'UNE ACTIVITE ET D'UN TERRITOIRE

Notre approche des ressources nous a finalement permis de construire un cadre d'analyse apte à répondre à notre questionnement ; il apporte des éléments intéressants notamment dans la mise en relation entre choix des acteurs et production de territoire. Il s'agit pourtant bien d'une approche réductrice dans la mesure où l'ancrage territorial d'une activité productive, des hommes qui la composent et des produits ainsi fabriqués ne se limite pas à ces objets. A la manière d'un sablier, nous avons mobilisé notre cadre d'analyse (coordination et ressources, puis durabilité locale) pour traiter d'une question complexe (l'ancrage territorial d'un produit) et aboutir à une perspective tout aussi complexe (celle du développement).

Nous avons, dans ce dernier chapitre, tenté de construire le cadre d'un modèle d'analyse où la coexistence des différents ancrages territoriaux d'un fromage est certes appréciée, mais aussi portée au crible de la durabilité : ainsi, toutes les façons d'être ancré n'ont pas la même valeur. Il convient selon nous de les confronter :

- Au principe de la cohérence, c'est-à-dire de réaliser des choix en accord avec le milieu (« naturel » et social) dans lequel a lieu l'activité productive, de sa potentielle évolution. Cela renvoie, d'une part à la nécessaire rémunération de l'ensemble des acteurs participant à la production du fromage et à valorisation de leurs compétences (partage de la valeur ajoutée, reconnaissance de l'engagement) ; d'autre part à la vivabilité des territoires productifs.
- Au principe d'autonomie, c'est-à-dire à la mise en musique des choix dans l'espace-temps. Ces derniers sont construits dans la continuité d'une trajectoire historique, mais devraient aussi être pris en regard d'un futur souhaitable ; futur qui conditionne la ligne de conduite présente de l'ensemble des acteurs. Les choix ont une portée temporelle et spatiale, rarement prise en considération.

Ces principes (*figure 115*) sont à la fois universels et contingents : universels parce qu'ils sont au fondement d'une démarche de construction de la durabilité ; contingents parce qu'ils dépendent des trajectoires d'évolution des activités étudiées, et que les solutions émergentes sont inscrites dans ces dernières. En cela, elles relèvent d'une construction territoriale, à l'intersection entre traduction des pratiques (et donc de savoirs) et normes locales et mobilisation de repères exogènes. Leur évolution à venir relève du choix des acteurs, de leur volonté (ou non) d'inscrire leur activité productive dans une certaine reproduction dans le temps et de leur capacité à faire émerger un choix de société.

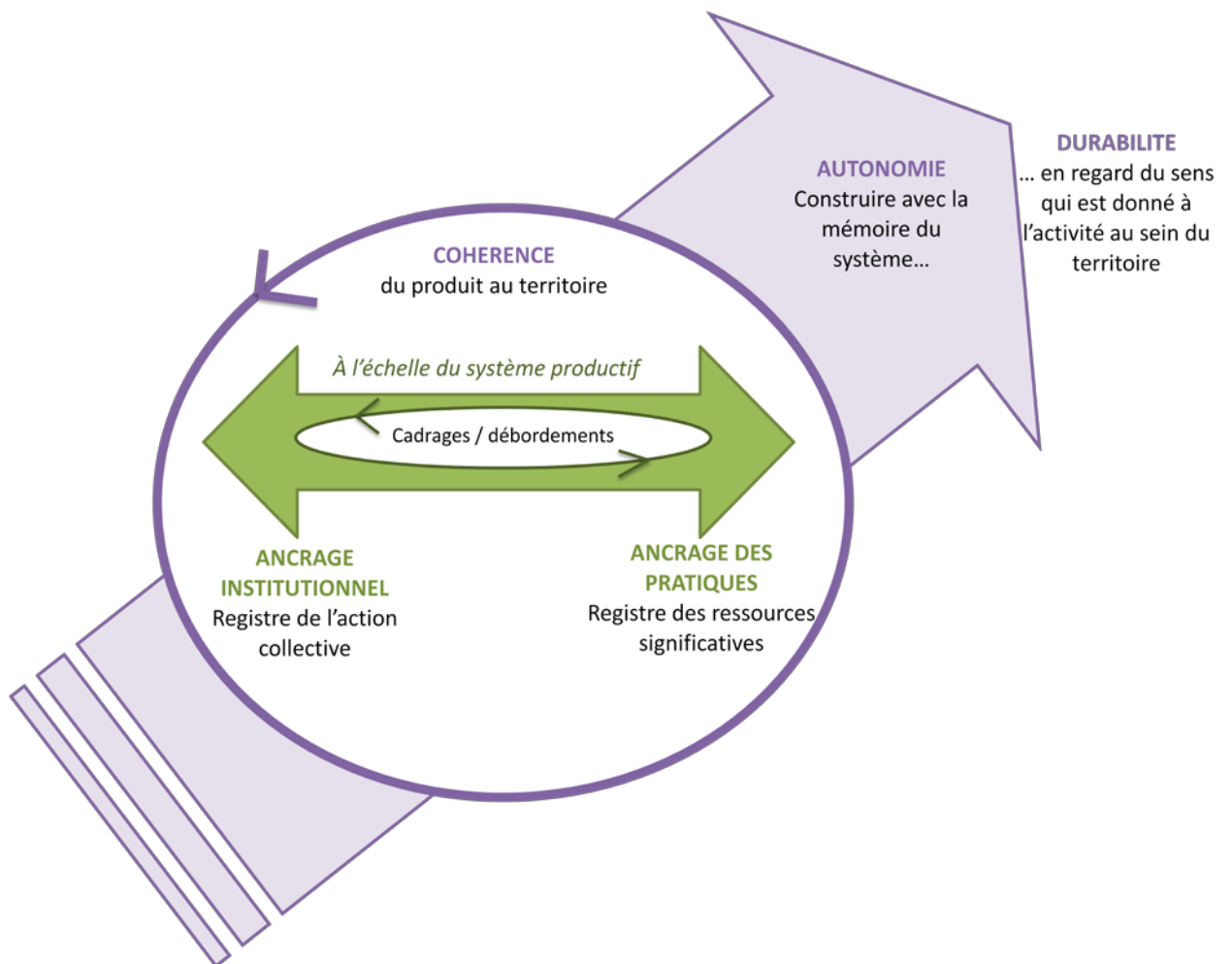


Figure 115: ancrage territorial et durabilité, la construction d'un modèle territorial de développement (Millet, 2017)

CONCLUSION GENERALE :

L'ANCRAGE TERRITORIAL D'UN PRODUIT, UN ENSEMBLE COMPLEXE

Ce parcours de thèse est la traduction d'une ambition simple : rendre intelligible la réalité et la complexité de l'ancrage territorial d'un produit de terroir. Cette ambition se heurte à une difficulté de taille : la compréhension du lien au territoire, est un élément problématique et facilement controversé parce que l'ancrage, tel quel, n'est ni mesurable ni codifiable. L'ancrage d'un produit de terroir, c'est l'agencement d'objets faisant lien entre passé et présent (Faure, 1999), mais aussi entre l'homme, la société et la nature ; c'est un agencement complexe d'éléments qui ne sont jamais figés.

➤ ANCRAGE INSTITUE

LA RESULTANTE DE CHOIX HIERARCHISES

Le produit « de terroir » est donc en soi un bien complexe ; il peut nourrir des intérêts contradictoires. Objet actuel, doté d'une historicité propre, le produit « de terroir » sollicite et inspire les imaginaires collectifs, mobilise et façonne les représentations de la tradition, de l'authenticité et de la ruralité ; par là, il participe au mouvement de renouvellement et de recomposition des attachements et des identités tant individuelles que collectives (Boisard, 2007 ; Pilleboue, 1999). Le produit « de terroir » est unique, exceptionnel. C'est sa force : sa réputation génère une valeur ajoutée, nourrit des flux de revenus qui peuvent en faire un levier de développement. Cette particularité en fait également un risque puisque la valorisation d'un bien d'exception peut susciter des rivalités et des stratégies opportunistes. Nous l'avons constaté dans les Pyrénées-Atlantiques et en Corse où le fromage tend à être dissocié de son processus productif, des savoirs et des valeurs qui lui sont originellement associées : l'image est en soi suffisamment vendeuse pour que l'on puisse s'affranchir de ce qui se passe en amont. Cette posture est relayée par les interprofessions qui visent à tirer profit à la fois de la réputation et des gains de performance que promet l'adoption du modèle technique conventionnel.

Dans cette double perspective, l'indication géographique est un dispositif de qualification à la fois nécessaire et ambigu. En Corse, son appropriation par un collectif d'entreprises laitières et de quelques producteurs fermiers est contestée localement : elle est perçue comme un accaparement d'un patrimoine commun, le Brocciu. Au contraire, en Pyrénées-Atlantiques, l'engagement plus important des éleveurs livreurs et des fermiers, fait obstacle à cette évolution pour ce qui concerne l'Ossau-Iraty. Il s'agit d'un côté de faire adhérer le plus grand nombre aux vertus de l'Indication Géographique et de la modernité. Il est question, d'un autre côté, d'instaurer un ensemble de règles permettant la reproduction de l'activité dans le temps. L'objectif est de commercialiser un produit haut-de-gamme, rémunérateur, fondé sur des pratiques productives respectueuses de l'environnement et vectrices d'une certaine typicité (pâturage et biodiversité, mention estives...).

L'Ossau-Iraty ainsi modifié, reconnu et appuyé par les collectivités territoriales, est instauré comme un contre-pied à la stratégie marchande diffusée par l'interprofession. La démarche initiée en son sein est pourtant fragile : les exigences productives nouvellement instituées poussent les éleveurs à reconsidérer leurs choix de conduite d'élevage (arrêt de l'ensilage, usage de la pâture, origine locale de l'alimentation, etc.), sans avoir pour autant la garantie que leurs efforts et leurs compétences soient convenablement rémunérés. La pasteurisation, les exigences de la grande distribution (régularité, allongement de la date de péremption, etc.) imposent des choix techniques qui confortent les plus grandes laiteries dans leur position dominante et dans leur capacité à définir la qualité du produit et donc à capter une part plus importante de la valeur ajoutée. En cela, la construction de l'ancrage est vectrice de tensions, de conflits entre différentes représentations de ce qu'est la qualité et de ce qu'elle doit exprimer et défendre.

La gestion de ces controverses relève d'espaces institutionnalisés, dont la fonction est de construire des règles et de concilier des intérêts qui peuvent être radicalement divergents. Ces espaces de concertation ne sont pas neutres ; les rapports de force ne sont pas, par nature équilibrés, sans être pour autant figés. Une hiérarchie est progressivement établie entre les intérêts en présence et les représentations de l'ancrage d'un produit, notamment du fait du rôle de légitimation de l'État. Elle pose la question de la confrontation d'intérêts divergents à l'échelle d'un système productif, de la capacité des acteurs à exprimer leur conception de ce que doit être l'ancrage de *leur* produit et de la légitimité et de la pertinence de *leurs* orientations productives.

En Corse particulièrement, la capacité d'expression des acteurs relève d'une alchimie complexe entre évitement, exclusion et contestation. L'évitement est une option propre à un système productif relativement désolidarisé, peu propice à l'émergence d'un projet partagé préalable nécessaire à la mise en œuvre de l'action collective. L'évitement est par ailleurs conforté par les pratiques paternalistes de nombreuses laiteries : il fonde la délégation de pouvoir aux fromagers, au détriment des éleveurs livreurs. Ce phénomène permet à un groupe restreint peu représentatif de contrôler les instances et donc de « dire » ce qu'est la qualité des produits. Ces espaces de négociations verrouillés sont propices à l'exclusion. Dans ce contexte, la construction d'un compromis est difficile, elle appelle des apprentissages nouveaux, le modelage et l'ajustement des normes sociales locales. Ainsi, l'arrangement établi dans un premier temps entre producteurs fermiers (Casgiu Casanu) et laiteries ne tient pas longtemps (stratégie opportuniste d'approvisionnement extérieur) et donne lieu à l'acceptation d'un modèle agricole fondé sur la culture de l'herbe, dont bénéficient les éleveurs de plaine (moins de contraintes foncière, irrigation). La légitimité des institutions ne tarde pas à être elle-même prise en défaut. C'est ce qu'a montré, la posture de Casgiu Casanu tant vis-à-vis du Brocciu que vis-à-vis de l'ILOCC. C'est ce que montre également le fait que de nombreux acteurs aient choisi de produire du Brocciu hors du cadre institué par l'AOP.

Finalement, la Corse est le théâtre d'actions de légitimation / délégitimation des actions respectives de chaque collectif dont l'objet convoité est le droit à « dire » ce qu'est la qualité des fromages, sans avoir pour autant tous la même capacité à faire valoir leur point de vue. Cette situation révèle une profonde fracture de l'unité interprofessionnelle. Elle met en

évidence l'importance des enjeux de fabrication et de commercialisation des produits, au détriment de la qualification des laits et des conduites d'élevage et de l'ancrage territorial lui-même. Cela se traduit dans la multiplication de projets concurrents de construction d'appellations d'origine. Des projets qui, faute de pouvoir être portés collectivement, sont aujourd'hui dans l'impasse. Aux dissensions politiques s'ajoute la difficulté pour les acteurs face à l'INAO à assumer les relations au milieu en particulier les conditions d'alimentation des troupeaux et l'intégration des composantes pastorales dans les cahiers des charges en construction (Sorba et al., 2015).

➤ ANCRAGE DES PRATIQUES

DISSOCIATION ENTRE FROMAGES ET MILIEU

Il nous a semblé essentiel de lier les fonctions de régulation et les fonctions de prescription. L'ancrage d'un produit ne relève pas seulement de normes et de l'usage d'une dénomination : il est indissociable des pratiques mises en œuvre par les éleveurs et les transformateurs. La notion de ressource productive significative s'attache à cette dimension. D'une part, elle invite à considérer que le produit qualifié n'est pas une simple marchandise, mais aussi un processus productif, un agencement de pratiques. D'autre part, elle conduit à souligner, que tous les objets mobilisés dans le processus de production ne sont pas identiques, ne sont pas sollicités de la même façon et ne s'inscrivent pas dans les mêmes stratégies. Races locales, ressources fourragères et laits sont saisis par les acteurs dans leur quotidien et dans leurs relations avec les autres catégories professionnelles parce qu'ils ont un sens en regard de la qualification du fromage.

La race est un marqueur commode de spécificité (elle est codifiée), mais elle reste peu significative s'il n'est pas fait mention des choix de sélection des animaux ou des modalités de leur élevage (elle est construite). Cette situation rappelle que les ressources productives significatives sont mises en tension entre modèle conventionnel et pratiques situées, entre repères sociaux et techniques a-territoriaux et construction locale. Instituer la race locale comme garante de l'ancrage des fromages, sans valoriser les pratiques de production des laits, ni réguler le rapport des élevages au milieu relève donc d'une démarche discriminante. Nous ne minorons pas les valeurs symboliques portées par la race locale (Vallerand et al., 1994) ; mais dans ce cas, le choix de la race locale ne porte que sur les images qu'elle évoque. Choix qui encourage l'évolution des pratiques productives selon d'autres repères, notamment diffusés par les laiteries, les chambres d'agriculture, les syndicats à vocation générale. Le lait est standardisé, les races locales tendent à connaître une évolution génétique selon le modèle aveyronnais, le milieu est qualifié selon une dichotomie mécanisable / non mécanisable autorisant la contraction de l'espace productif et l'intensification des pratiques fourragères... et un partage inégal de la rente de qualité. En ce sens, le choix de limiter la productivité des brebis à 300 litres / an au sein de l'Ossau-Iraty est un choix visionnaire, il tranche avec la tendance générale portée par les mirages de la performance marchande. Ce repère, fortement controversé, devient un levier majeur de l'ancrage tout comme celui du fromage d'estives qui nourrit aussi la caractérisation des brebis.

Mobiliser les ressources productives, comprendre les effets de prescription des institutions permet ainsi de se saisir de l'évolution du milieu et d'appréhender par l'amont les enjeux et les conflits d'intérêt qui touchent la qualification territoriale des fromages. Cela permet de mettre en évidence le potentiel ainsi que les limites des institutions dans leur capacité à modeler les paysages et le milieu, à générer des leviers de développement équitable et durable, et à souligner la nécessaire cohérence qui doit être construite entre choix de qualification du produit et *projet politique de développement territorial*.

➤ ANCRAGE ET DURABILITE

QUELLE CONFIGURATION POUR L'ACTIVITE DE DEMAIN ?

L'ancrage territorial d'un produit fromager est donc le fait de choix individuels et collectifs inscrits dans des temporalités longues et des cadres territoriaux particuliers. Il s'appuie sur les représentations des acteurs (du fromage, de l'activité et du territoire), leur idéologie et leurs intérêts (ce qui leur conviendrait le mieux). Les systèmes productifs étudiés sont eux-mêmes transcendés par des dynamiques englobantes, diffusant avec elles différents modèles socioéconomiques (en particulier le modèle productiviste qui sous-tend le système agroalimentaire dominant; Allaire, 1988 ; Mazoyer et Roudart, 1997). En ce sens, l'ancrage territorial est la traduction objective de choix collectifs révélant la subjectivité des acteurs et les disparités de leurs capacités d'expression et d'action. C'est en cela qu'il est multiple, puisqu'il donne lieu à une grande diversité de rapports aux territoires et à l'activité, à la nature, à la société... et à l'action collective. Or, tous les ancrages ne sont pas compatibles entre eux ; leur coexistence ne semble pas pérenne. Par l'existence d'une hiérarchie instituée, c'est une forme d'ancrage qui prend le pas sur les autres, celle où les modalités de production du lait relèvent de la productivité des « facteurs » (travail, capital et foncier), celle, donc, où la montagne, l'intérieur sont disqualifiés au bénéfice de zones plus favorables à ce type de stratégie.

Les alternatives à cette configuration existent, au sein même des systèmes productifs, mais selon une hiérarchie construite au cours du temps, et établie, renforcée par les intérêts des acteurs principaux et leurs propension à se projeter, à résoudre ou éluder les conflits. L'enjeu est dès lors de reconsidérer ces différentes voies de développement possibles en regard de la *cohérence* à établir entre milieu, pratiques productives et ancrage du produit, entre rentabilité économique et équité sectorielle (répartition de la valeur ajoutée) et territoriale (vivabilité des territoires), entre actualité et rapport à la tradition. Il convient donc aujourd'hui de miser sur un renversement des hiérarchies. La perspective des bassins de production qui ont servi à cette étude relève de nouveau du choix : choix économique, politique, marchand et social d'orientation stratégique de leur activité. De nouveau, le cas de l'Ossau-Iraty illustre cet enjeu : au prix de luttes internes, et de mouvements parfois chaotiques, les porteurs de l'AOP sont parvenus à intégrer des marqueurs stratégiques dans la qualification territoriale de leur produit : la race locale avec limite de productivité, la valorisation du fromage d'estives comme fleuron de l'AOP. Inscrites dans le cahier des charges, ces mesures touchent la grande majorité des éleveurs du bassin ; en ce sens, l'AOP devient un outil fédérateur qui permet de tirer l'ensemble des éleveurs vers un modèle de production plus territorialisé.

Nous attardant sur le cas de la Corse, une question reste ouverte : quel est, selon les acteurs, l'avenir souhaitable de l'élevage de brebis ? Le caractère patrimonial, l'attachement que les acteurs ont pour leurs fromages, reste aujourd'hui en suspens et pose la question de la reproductibilité de l'activité ovine laitière telle qu'elle existe aujourd'hui à l'intérieur de l'île. Autrement dit, postuler pour allier ancrage territorial et durabilité, c'est aussi garder en tête les valeurs que les acteurs attribuent à leur activité. En l'occurrence, l'activité ovine laitière corse présente un certain nombre de contradictions : la qualification territoriale des fromages et des pratiques est toute relative, elle ne permet pas une répartition équitable de la valeur ajoutée, elle ne constitue pas un moyen d'assurer une continuité temporelle et sociale dans la mobilisation de pratiques dites traditionnelles. De même, l'activité ovine laitière actuelle est déconnectée des autres activités économiques de l'île (tourisme) et de son milieu. Elle ne permet pas la mise en œuvre d'une forme de développement harmonieux à l'échelle de l'île : l'intérieur est marginalisé, ce qui accentue encore un peu plus sa déprise.

La situation actuelle de l'activité ovine laitière renvoie bien à la responsabilité des acteurs sectoriels et territoriaux. Le principe d'*autonomie* relève de la capacité de ces mêmes acteurs à construire leur propre voie de développement, en regard de leur inscription dans un ensemble global, mais aussi en regard de la trajectoire qu'ils ont empruntée jusqu'à présent. La construction d'une capacité d'action collective est foncièrement dépendante des expériences précédentes, positives et négatives, et des apprentissages qui en découlent. Elle s'appuie sur la construction d'une mémoire partagée qui rend signifiants certains événements et qui rend possible la construction d'une communauté de destins. Les acteurs pyrénéens ont ainsi construit leur représentation de l'Ossau-Iraty selon cette trame commune, permettant aujourd'hui d'en faire un outil fédérateur. En Corse, nous assistons plutôt à une faible solidarité territoriale, appuyée sur une mémoire collective peu étayée.

➤ CONFORTER NOTRE APPROCHE

De l'identification d'un produit de terroir comme bien commun, en tant que ressource appartenant à un collectif donné, à sa construction comme ressource territoriale (Gumuchian et Pecqueur, 2004), le chemin est long et semé d'embûches. Il suppose la mise en œuvre d'une forme d'appropriation qui dépasse le seul acte de marquer la propriété du bien et qui relève d'une répartition *juste* des capacités à définir le produit et à en tirer des bénéfices (Linck, 2007). Il relève d'une trajectoire d'évolution pavée de cadrages, de débordements et d'ajustements, participant à l'incrémentation des règles permettant une gestion durable de la ressource.

En ce sens, comprendre l'ancrage territorial c'est adopter une analyse processuelle. Interroger les trajectoires sur le temps long permet de remettre la mémoire collective au cœur de la capacité des acteurs à mener des actions collectives, à produire et à faire évoluer des règles, à gérer des ressources, et ainsi à construire un modèle de développement territorial. Dans nos cas, l'analyse des quarante dernières années de l'activité ovine laitière corse et pyrénéenne nous permet de comprendre comment, à partir d'une même situation traumatique (retrait de Roquefort après des décennies d'achat du lait), les éléments de l'ancrage se déploient dans leurs différences et permettent une analyse comparative riche de sens pour les acteurs eux-

mêmes, à condition qu'ils s'en saisissent dans une visée prospective. Roquefort, considéré comme une institution et comme un facteur de déclenchement d'une dynamique d'ancrage en Corse et Pyrénées-Atlantiques, pousse à une analyse intergénérationnelle permettant de saisir les effets directs et indirects des choix des acteurs locaux. En ce sens, il nous semble que l'ancrage territorial d'un produit et des activités ne peut être compris que dans une considération sur le long terme, sur un temps intergénérationnel.

Nous insistons sur le rôle moteur de la comparaison : elle permet d'identifier des voies de solution explorées par un cas d'étude alors que l'autre ne l'envisage pas ; elle permet aussi de démontrer la nature située et connectée des choix collectifs. La place de Roquefort au sein de nos cas d'étude éclaire ce point : considéré comme une déclinaison du modèle conventionnel, il permet de rendre compte des tensions entre endogène et exogène, tant dans les repères, sociaux, techniques et organisationnels mobilisés, que dans le rapport existant entre les ressources productives d'*ici* et celles d'*ailleurs* (Duffaut-prévost, 2015 ; Kébir et Crevoisier, 2004). A ce titre, il serait intéressant de poursuivre notre analyse de la filière ovine laitière française, par une mise en regard plus poussée du cas Roquefortais avec la Corse et les Pyrénées-Atlantiques. L'analyse d'un tel cas, fer de lance de la « modernisation agricole », permettrait, par ailleurs, de cerner avec plus d'acuité le rôle normatif et performatif des institutions dans la construction des itinéraires locaux de développement.

REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

AFP (Association Française du Pastoralisme) (2001), *Estives et territoires de Corse. Journées annuelles de l'association française du pastoralisme*, Morières, Éditions De la Cardère.

AKRICH M. (1987), « Comment décrire les objets techniques ? », *Techniques & culture*, n°9, p.49-64.

ALESSANDRO (D') A., LINCK T. (2017), « Diversité, variabilité, connectivité : Mobiliser les savoirs locaux pour cultiver la biodiversité », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 8, n°1 | Avril 2017, mis en ligne le 30 avril 2017, consulté le 11 mai 2017. URL : <http://developpementdurable.revues.org/11548>

ALLAIRE G. (2013), « Les communs comme infrastructure institutionnelle de l'économie marchande », *Revue de la régulation* [En ligne], 14 | 2e semestre / Autumn 2013, mis en ligne le 14 février 2014, consulté le 01 avril 2017. URL : <http://regulation.revues.org/10546>

ALLAIRE G. (2002), « L'économie de la qualité, en ses secteurs, ses territoires et ses mythes », *Géographie économie société*, vol. 4, n° 2, p.155-180.

ALLAIRE G. (1995), « De la productivité à la qualité, transformations des conventions et régulations dans l'agriculture et l'agro-alimentaire », in ALLAIRE G, BOYER R. (ed.), *La grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Paris, Quae, p.381-410.

ALLAIRE G. (1988), « Le modèle de développement agricole des années 1960 », *Économie rurale*, n°184-186, p.171-181.

ALLAIRE G., SYLVANDER B. (1997), « Qualité spécifique et innovation territoriale », *Cahiers d'Économie et de Sociologie Rurales*, n°44, p. 29-59.

ALLAIRE G., BOYER R. (ed.) (1995), *La grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Paris, Quae.

ALTIERI M. A. (2004), « Linking ecologists and traditional farmers in the search for sustainable agriculture », *Frontiers in Ecology and the Environment*, vol.2, n°1, p.35-42.

ANSALONI M., FOUILLEUX E. (2008), « Terroir et protection de l'environnement : un mariage indésirable ? », *Politiques et management public* [En ligne], Vol. 26/4 | 2008, mis en ligne le 16 mai 2011, consulté le 01 octobre 2016. URL : <http://pmp.revues.org/1569> ; DOI : 10.4000/pmp.1569

ANTONA M., CASANOVA J-B. (2004), « Les incendies, fin du XXe siècle », in RAVIS-GIORDANI G. (dir.), *Atlas ethnographique de la Corse (1770 – 2003)*, Paris, Éditions du comité des travaux historiques et scientifiques, p. 104-105.

ANTONI A-C., ANTONI D. (1982), « La Corse face à elle-même », *Études*, tome 357, n°6, p.611-627.

ARENA R., BANDT (De) J., BENZONI L., ROMANI P.-M. (1991 [1988]), *Traité d'économie industrielle*, Paris, Economica.

AUBRON C., PEGLION M., BOUTONNET J-P. (2012), « Les démarches qualité favorisent-elles le maintien de l'activité agricole en zone rurale ? Dynamiques de l'élevage dans les Causses du Lot – France », *19e Rencontres autour des Recherches sur les Ruminants*, p. 289.

BAILLY A., FERRAS R. (2010 [1997]), *Éléments d'épistémologie de la géographie*, Paris, Armand Colin.

BALLET J. (2007), « La gestion en commun des ressources naturelles : une perspective critique », *Développement durable et territoires* [En ligne], Varia (2004-2010), mis en ligne le 29 août 2007, consulté le 02 mai 2017. URL : <http://developpementdurable.revues.org/3961> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.3961

BANDT (De) J. (1991[1988]), « La filière comme méso-système », in ARENA R., BANDT (De) J., BENZONI L., ROMANI P.-M., *Traité d'économie industrielle*, Paris, Economica, p.232-238.

BARJOLLE D., SYLVANDER B. (2003), « Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaires en Europe : marché, ressources et institutions », *Production animales*, vol. 16, n°4, p.289-294.

BARJOLLE D., THEVENOD-MOTTET E. (2002), « Ancrage territorial des systèmes de production : le cas des appellations d'origine contrôlée. », *industries alimentaires et agricoles*, n°121, p. 19-27.

BARTHE L., DUVERNOY I., EYCHENNE C., MILIAN J. (2012), « Agriculture et développement territorial », *Sud-Ouest européen* [En ligne], 34 | 2012, mis en ligne le 04 décembre 2013, consulté le 18 février 2017. URL : <http://soe.revues.org/80>

BATICLE Y. (1974), *L'élevage ovin dans les pays européens de la Méditerranée Occidentale*, Paris, Société les belles lettres.

BECATTINI G. (1992), « Le district marshallien : une notion socio-économique », in BENKO G., LIPIETZ A. (ed.), *Les régions qui gagnent*, Vendôme, Presses Universitaires de France, p. 37-55.

BELMIN R. (2016), *Construction de la qualité de la clémentine de Corse sous Indication Géographique Protégée. Analyse des pratiques agricoles et du système sociotechnique*, Thèse de Doctorat, Corte, Université de Corse-Pascal Paoli.

BERARD L., MARCHENAY P., CASABIANCA F. (2008), « Savoirs, terroirs, produits : un patrimoine biologique et culturel », in SYLVANDER B., CASABIANCA F., RONCIN F., (coord.), *Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques*, Paris, p.98-105.

BERARD L., MARCHENAY P. (1995), « Lieux, temps et preuves ; la construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n°24, p. 153-164.

BERQUE A. (2000), *Écoumène. Introduction à l'étude des milieux humains*, Paris, Belin.

BERTOCCHIO F., FLAMANT J.-C. (1991), « D'une race menacée à un fromage mixte en vallée d'Aspe – réflexions sur le lien produit – animal – terroir », *Ethnozootecnie*, n° 47, p. 53-60.

BERTRAND C., BERTRAND G. (2002), *Une géographie traversière : l'environnement à travers territoires et temporalités*, Paris, Quæ.

BERTRAND M., BLOT F., DASCON J., GAMBINO M., MILIAN J., MOLINA G. (2007), « Géographie et représentations : de la nécessité des méthodes qualitatives », *Recherches qualitatives*, n° 3, p. 316-334.

BIANCARELLI B., SORBA J.-M. (2015), *Casgi, furmagli è brocci : les fromages*, Ajaccio, Albiana.

BIDET A., QUÉRÉ L., TRUC G. (2011), *Ce à quoi nous tenons. Dewey et la formation des valeurs. Introduction à John Dewey, La formation des valeurs*, Paris, La Découverte.

BLANCHET A., GOTMAN A. (1992), *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, Paris, Nathan.

BOISARD P. (2007), *Camembert, mythe français (Le)*, Paris, Odile Jacob.

BOISVERT, V., CARON, A. (2010), « La conservation de la biodiversité : un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine », *Géographie, économie, société*, vol. 12, n°3, p. 307-328.

BOLTANSKI O., THEVENOT L., (1991), *De la justification. Les économies de la grandeur*, Paris, Gallimard.

BOST F. (2014), *La France : mutation des systèmes productifs*, Paris, Armand Colin.

BOUCHE R., BRODEAUX C., ARAGNI C. (2010), « Ancrage territorial des savoir-faire collectifs : les fromages corses », in MUNCHNIK J., SAINTE-MARIE (De) C. (coord.), *Le temps des Syal. Techniques, vivres et territoires*, Paris, Quæ, p.79-99.

BOUCHE R. ATTONATY J.-M. (1999), "First experiences with a negotiation decision support system contributing to milk price elaboration", *Corsica. Computers and Electronics in Agriculture*, n°22, p. 141-155.

BOUCHE R., MAESTRINI O., PROST J.A., VALLERAND F., THIEBOT B., PICART C., PICART P., CASTILLO C., ORLANDO P., FRANZETTI S.(1990),« Éléments pour la mise en place du paiement du lait à la qualité en Corse », *Greghje et Rugjoni*, n°23, p. 9-100.

BOURDIN A. (2015), « La comparaison telle qu'elle s'écrit », *Espace et société*, vol.4, n°163, p.153-160.

BOWEN S., MUTERSBAUGH T. (2014), "Local or localized? Exploring the contributions of Franco-Mediterranean agrifood theory to alternative food research", *Agriculture and human values*, vol. 31, n° 2, p. 201-213.

BROSSIER J., (1987), « Système et système de production. Note sur ces concepts », *Cahier des sciences humaines*, vol. 23, n°3-4, p. 377-390.

BRUNET R., DOLFUS O. (1990), *Mondes nouveaux*, Paris, Hachette.

- BURGIUÈRE A. (1999), « De l'histoire évolutionniste à l'histoire complexe » in MORIN E. (coord.), *Relier les connaissances : le défi du XXI^e siècle*, Paris, Seuil, p. 289-296.
- CABANNE C., BENKO G. (1992), *Lexique de géographie humaine et économique*, Paris, Dalloz.
- CALLON M. (1986), « Éléments pour une sociologie de la traduction : la domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc », *L'Année sociologique*, n°36, p.169-208.
- CAÑADA J.S., MUCHNIK J. (2013), « Introduction : Ancrage et identité territoriale des systèmes agroalimentaires localisés », *Économie rurale* [En ligne], 322 | mars-avril, mis en ligne le 30 mars 2013. URL : <http://economierurale.revues.org/index2962.html>
- CANÉVET C. (1992), *Le modèle agricole breton : histoire et géographie d'une révolution agro-alimentaire*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- CARON A., ANGEON V. (2011), « La biodiversité comme nouveau référentiel de justification des indications géographiques : l'exemple de deux AOP fromagères du Massif central », in BAUDRY J., BARDY M., *Action publique, agriculture et biodiversité*, Paris-Rennes, INRA, p. 64-72.
- CARON A., TORRE A. (2002), « Les conflits d'usage dans les espaces ruraux. Une analyse économique », in PERRIER-CORNET Ph. (ed.), *À qui appartient l'espace rural ?*, La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube/Datar, p.49-72.
- CARON P. (2005), « À quels territoires s'intéressent les agronomes ? Le point de vue d'un géographe tropicaliste », *Natures Sciences Sociétés*, n°2, vol.13, p.145-153.
- CASABIANCA F., SYLVANDER B., NOËL Y., BÉRANGER C., COULON J.B., GIRAUD G., FLUTET G., RONCIN F., VINCENT E. (2006), « Terroir et Typicité : propositions de définitions pour deux notions essentielles à l'appréhension des Indications Géographiques et du développement durable » in *Acte de communication au 6^{ème} congrès international des terroirs viticoles*, p. 544-551.
- CASABIANCA F., PROST J. (1999), « Certification AOC et milieux insulaires. Stratégie des industries fromagères en Sardaigne et en Corse », in MEISTERSHEIM A. (dir.), *L'île laboratoire*, Ajaccio, Éditions Alain Piazzola, p. 190-214.
- CASABIANCA F., SAINTE-MARIE (De) C., SANTUCCI P., VALLERAND F., PROST J. (1994), « Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, p. 343-358.
- CASABIANCA F., VALLERAND F. (1994), « Gérer les races locales d'animaux domestiques : une dialectique entre ressources génétiques et développement régional », *Genetics Selection Evolution*, 26(Supplément), p. 343-357.
- CASABIANCA F., VERCHERAND J. (1989), « Effets des primes dans l'élevage corse. Un exemple d'intervention de politique agricole contrariant le développement », in *Actes du colloque « Régions défavorisées et protection de l'environnement. Politique Agricole Commune*. Toulouse, 16-18 octobre 1986 », Toulouse, FFSPN Éditeur, p. 184-195.
- CASALTA E., SORBA J. M., AIGLE M., OGIER J.-C. (2009), "Diversity and dynamics of the microbial community during the manufacture of Calenzana, an artisanal Corsican cheese", *International journal of food microbiology*, vol. 133, n° 3, p. 243-251.
- CASALTA E., NOËL Y., LE BARS D., CARRE C., ACHILLEOS C., MAROSELLI M.X. (2001), « Caractérisation du fromage Bastelicaccia », *Le lait*, vol.81, n°4, p.529-546.
- CASALTA E., CASABIANCA F., SAINTE-MARIE (De) C. (1996), « Des souches microbiennes locales aux levains spécifiques : positions des producteurs de fromages de Corse », *Cahiers Agricultures*, vol. 5, n° 6, p. 423-433.
- CASALTA E., VASSAL L., LE BARS D. (1992), « Le dosage du HMF : pour différencier un Brocciu d'une Brousse », *Process Magazine*, n°1071, p.48-52.
- CASANOVA T. (2015), « Un contexte socio-économique difficile », in BIANCARELLI B., SORBA J.-M. (coord.), *Casgi, furmagli è brocci : les fromages*, Ajaccio, Éditions Albiana, p.213-219.
- CAZENAVE-PIARROT A. (1987), « Le fromage des Pyrénées dans les Pays de l'Adour », in BRUNET P. (dir.), *Histoire et géographie des fromages*, Caen, Centre de publication de l'université de Caen, p. 29-42.

CERDAN C. FOURNIER S. (2007), « Le système agroalimentaire localisé comme produit de l'activation des ressources territoriales. Enjeux et contraintes du développement local des productions agroalimentaires artisanales », in GUMUCHIAN H., PECQUEUR B. (dir.), *La ressource territoriale*, Paris, Economica, p.104-125.

CHABRAT S., BARITAUX V., HOUDART M. (2014), « De la viande, du foin et un pastoralisme sédentaire. Le cas de l'AOP Fin Gras du Mézenc », *Journal of Alpine Research / Revue de géographie alpine* [En ligne], 102-2 | 2014, mis en ligne le 17 septembre 2014, consulté le 08 mai 2017. URL : <http://rga.revues.org/2422> ; DOI : 10.4000/rga.2422

CHABRAT-MICHEL S. (2015), *Impacts des conditions territoriales sur la mise en place et le développement des démarches collectives de valorisation de la viande bovine en zones de moyenne montagne auvergnate*, Thèse de Doctorat, Université de Blaise-Pascal - Clermont-Ferrand 2.

CHARVET J.-P. (1985), *Les greniers du monde*, Paris, Economica.

CHAZOULE C., LAMBERT R. (2011), « Ancrage territorial et formes de valorisation des productions localisées au Québec », *Économie Rurale*, vol.322, n°14, p.11-23.

CHEVALLIER D., CHIVA I. (1991). « L'introuvable objet de la transmission », In CHEVALLIER D. (dir.), *Savoir-faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*, Paris, édition MSH, p. 1-11.

CHEYNS E., PONTE S. (2016), « L'économie des conventions dans la littérature anglophone des études agro alimentaires », in ALLAIRE G., DAVIRON B. (ed.), *Transformations agricoles et agroalimentaires : entre écologie et capitalisme*, Paris, Quae, p.339-364.

CHIFFOLEAU Y., PREVOST B. (2009), « Consommer local, plus qu'une mode, une éthique ? », *Courrier de la planète*, n°87, p.48-52.

CHIVA I. (1994), *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, Rapport présenté à M. Jacques Toubon Ministre de la Culture et de la Francophonie, Paris, École des Hautes Études en Sciences Sociales.

COCHOY F. (2002), « Figures du client, leçons du marché », *Sciences de la société*, n°56, p. 3-23.

COHEN M., ALEXANDRE F., FRIEDBERG C., LARDON S., MATHIEU N., OSTY P.L. (1997), « Les temporalités dans l'environnement : une opportunité de dialogue interdisciplinaire », *Les temps de l'environnement*, Toulouse, Géode, CNRS, tome 2, p.59-69.

CONGRETTEL M., PINTON F. (2016), « Disqualifier pour qualifier : enjeux et acteurs de la constitution d'une identité standard pour le Guaraná de Maués », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol.7, n°3 | Décembre 2016, mis en ligne le 21 décembre 2016, consulté le 02 février 2017. URL : <http://developpementdurable.revues.org/11415> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.11415

COULON J.-B. (2008), « Herbe et qualités des produits animaux », in BERANGER C., BONNEMAIRE J. (coord.), *Prairies, herbivores, territoires : quels enjeux ?*, p. 49-69.

COURLET C. (2007), « Du développement économique situé », in GUMUCHIAN H., PECQUEUR B. (dir.), *La ressource territoriale*, Paris, Economica, p. 32-44.

COURLET C. (2002), « Les systèmes productifs localisés, un bilan de la littérature », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, Paris, INRA Editions, p.27-40.

COURLET C., PECQUEUR B. (1992), « Les systèmes industriels localisés en France : un nouveau modèle de développement. » in BENKO G., LIPIETZ A., *les régions qui gagnent, Districts et réseaux : les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, Paris, PUF, p. 81-102.

COROUGE M. (2002), *Le fromage fermier de brebis en vallée d'Ossau : conséquence des évolutions réglementaires sur les modalités de production*, Thèse Vétérinaire, Toulouse, École nationale Vétérinaire.

COURNARIE E. (2011), *Approche socio-anthropologique d'une reconversion industrielle : de l'horlogerie aux microtechniques à Besançon*, Thèse de Doctorat, Besançon, Université de Franche-Comté.

COURNUT S., MILLET M., DUFOUR A. (2013), « Les éleveurs de montagne qui transforment et vendent leur production en circuits courts, modifient-ils le lien de leur exploitation au territoire? Do mountain cattle farmers who process and market their production in short distribution chains change the link of their farm to the territory? », *20^e Rencontres recherches sur les ruminants*, p. 238.

- COUSTET M. (1966-67), « Exposé - Agriculteur de la vallée d'Aspe », *Bulletin de la Fédération Française d'économie montagnarde*, n°17, p.48-56.
- CREVOISIER, O. (2011), *Dynamiques territoriales de connaissance et milieux ancreurs en Europe*, Working Paper 8, Maison d'Analyse des Processus Sociaux, Université De Neuchâtel.
- DALLA-ROSA G. (1984), « La zone montagne dans les Pyrénées-Atlantiques : une délimitation controversée », *Revue de géographie alpine*, vol.122, n°2-3, p.347-361.
- DARRE J.P. (2007), « Bases théoriques et antécédents de l'étude des formes de connaissance dans les activités pratiques », in DARRE J.P., MATHIEU A., LASSEUR J., *Le sens des pratiques : conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes*, Paris, Quae, p. 53-69.
- DARRE J.P. (1996), *L'invention des pratiques dans l'agriculture*, Paris, Karthala.
- DARRE J.P., MATHIEU A., LASSEUR J. (2007), *Le sens des pratiques : conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes*, Paris, Quae.
- DEBARBIEUX B. (2014), « Enracinement - ancrage - amarrage ? Raviver les métaphores », *L'espace Géographique*, n°1, p.68-80.
- DEBARBIEUX B. (1999), « Le territoire : histoires en deux langues », in CHIVALLON C. RAGOUE P., SAMERS M., *Discours scientifique et contextes culturels. Géographiques françaises à l'épreuve postmoderne*, Bordeaux, Maison des Sciences de l'homme d'Aquitaine, p. 33-34.
- DEBRIL T., PLUMECOCQ G., PETIT O. (2016), « Objectivation négociée et gestion contestée de l'environnement. Introduction au dossier thématique "Modalités de qualification et de gestion des ressources naturelles" » *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 7, n°3 | Décembre 2016, mis en ligne le 21 décembre 2016, consulté le 23 décembre 2016. URL : <http://developpementdurable.revues.org/11512>
- DEDEIRE M. (2009), « Qualifications territoriales des Produits d'Origine Géographique et durabilité(s) des ressources », in TEKELIOGLU Y., ILBERT H., TOZANLI S. (ed.), *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Montpellier, CIHEAM, p.39-52.
- DEDEIRE M. (1997), *Le concept d'agriculture de terroir*, Thèse de Doctorat, Montpellier, Université de Montpellier I.
- DEDIEU B., MOULIN C.H., CHIA E., LECLERC B., TICHIT M. (2008), *L'élevage en mouvement : flexibilité et adaptation des exploitations d'herbivores*, Paris, Quae.
- DEFFONTAINES J.P., RAICHON C., VERNEUIL (De) B. (1982), « Chronique d'une recherche : réflexions sur l'étude interdisciplinaire d'un système agraire de la Montagne Corse », *Agronomie*, vol.2, n°3, p.257-266.
- DELFOSSÉ C. (1992), *La France Fromagère*, Thèse de Doctorat, Paris, Université Paris I – Panthéon-Sorbonne.
- DELFOSSÉ C. (2013), « Produits de terroir et territoires. Des riches heures du développement rural à la gouvernance métropolitaine », *Sud-Ouest européen* [En ligne], 35 | 2013, mis en ligne le 30 septembre 2014, consulté le 18 novembre 2016. URL : <http://soe.revues.org/549> ; DOI : 10.4000/soe.549
- DELFOSSÉ C., LEFORT I. (2011), « Le terroir, un bel objet géographique », in DELFOSSÉ C. (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes Savantes, p. 21-38.
- DELFOSSÉ C. (2012), « La France et ses terroirs. Un siècle de débats sur les produits et leurs liens à l'espace », *Pour*, n°3, p.63-74.
- DELFOSSÉ C. (2006), « La localisation de la production fromagère : évolution des approches géographiques », *Géocarrefour*, vol.81, n° 4, p. 311-318.
- DELFOSSÉ, C. (2004), « L'appellation d'origine du maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage en liaison avec celle du pays ? », *Ruralia* [En ligne], 15 | 2004, mis en ligne le 30 septembre 2005, consulté le 12 mai 2017. URL : <http://ruralia.revues.org/1033>
- DELFOSSÉ C. (1998), « De l'illustration du genre de vie pastoral au produit patrimonial. Le statut du fromage chez les géographes alpins depuis 1920 », *Revue de Géographie Alpine*, n°4, p.15-33.
- DELFOSSÉ C. (1997), « Noms de pays et produits du terroir : enjeux des dénominations géographiques », *Espace géographique*, tome 26, n°3, p.222-230.

DELFOSSÉ C., LETABLIÉ M.T. (1999), « Comment renaissent les fromages : l'époisses, le rocroi, le soumaintrain », in BROMBERGER C., CHEVALIER D. (dir.), *Carrières d'objets, innovations et relances*, Paris, Maison des sciences de l'homme, p. 161-180.

DENIEUIL P.-N. (2008), « Développement social, local et territorial : repères thématiques et bibliographiques sur le cas français », *Mondes en développement*, vol.2, n°142, p.113-130.

DETIENNE M. (2000), *Comparer l'incomparable*, Paris, Le Seuil.

DEVERRE C., LAMINE C. (2010), « Les systèmes agroalimentaires alternatifs. Une revue de travaux anglophones en sciences sociales », *Économie rurale* [En ligne], 317 | mai-juin 2010, mis en ligne le 05 mai 2012. URL : <http://economierurale.revues.org/index2676.html>

DEWEY J. (1993 [1938]), *Logique. La théorie de l'enquête*, Paris, PUF.

DI MEO G. (2001 [1998]), *Géographie Sociale et territoires*, Paris, Nathan Université.

DI MEO G. (1996a), « À la recherche des territoires du quotidien », in Di MEO, G. (dir.), *Les territoires du quotidien*, Paris, L'Harmattan, p.35-48.

DI MEO G. (dir.) (1996b), *Les territoires du quotidien*, Paris, L'Harmattan.

DIRY J.P. (1997), « Filières agro-alimentaires et bassins de production dans les pays développés (Agri-business channels and production areas in the developed countries) », *Bulletin de l'Association de géographes français*, n° 4, p.434-443.

DIRY J.P. (1987), « Géographie des filières agro-alimentaires », *Revue de géographie de Lyon*, vol.62, n°4, p.285-289.

DIRY J.-P. (1985), *L'industrialisation de l'élevage en France, Économie et géographie des filières avicoles et porcines*, Paris, Ophrys.

DORIOZ J.M., FLEURY P., COULON J.B., MARTIN B. (2000), « La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord », *Le Courrier de l'environnement de l'INRA*, n°40, p. 47-55.

DOSSE F. (1999), « La méthode historique et les traces mémorielles », in MORIN E. (coord.), *Relier les connaissances : le défi du XXI^e siècle. Paris, du 16 au 24 mars 1998 - Journées thématiques*, Paris, Seuil, p. 317-326.

DOSSE F. (1998), « Entre histoire et mémoire : une histoire sociale de la mémoire », *Raison présente*, vol.128, n°4, p. 5-24.

DUBEUF B. (1996), « La construction d'un produit de terroir haut de gamme : le beaufort », *Économie rurale*, n°232, p.54-61.

DUBEUF B., SORBA J.-M. (2002), « La qualification locale des productions patrimoniales : un dialogue entre pratiques productives et usages locaux de consommation », *Les systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales*, Gis-Syal, 16-18 octobre, Montpellier.

DUBOST M. (2001), « Corse : une montagne authentique et vivante. Le recensement 1999 des unités pastorales en Corse » in AFP (Association Française du Pastoralisme), *Estives et territoires de Corse. Journées annuelles de l'association française du pastoralisme*, Morières, Éditions De la Cardère, p.22-25.

DUBOST M. (1991), « Pastoralisme et feux en Corse. Recherche de synthèses pour en sortir », *Méditerranée*, tome 72, n° 1, p. 33-38.

DUFFAUD-PREVOST L. (2015), *L'ancrage territorial par une géographie multilocale. Le cas des entreprises de la filière plante à parfum, aromatiques et médicinales dans la vallée de la Drôme*, Thèse de Doctorat, Montpellier, Université Paul Valéry – Montpellier 3.

DUPRE L. (2005), « Classer et nommer les fruits du châtaignier ou la construction d'un lien à la nature », *Natures Sciences Sociétés*, tome 4, vol.13, p.395-402.

DUPRE L., LASSEUR J. POCCARD-CHAPUIS R. (Dir.) (2015), « Faire pâturer, faire société, durablement », *Techniques & Culture*, n°63, p. 202-231.

DUPUY J.P., EYMARD-DUVERNAY F., FAVEREAU O., ORLEAN A., SALAIS R., THEVENOT L. (1989), « Introduction au numéro spécial de la revue économique sur l'économie des conventions », *Revue Économique*, vol.40, n°2, p. 141-145.

DUQUENNE M.N., WOILLEZ M. (2009), « Proposition d'une méthodologie permettant l'identification et le renforcement du niveau et du degré de spécification de la ressource », *XLVI Colloque de l'ASRDLF. Entre projets locaux de développement et globalisation de l'économie: quels équilibres pour les espaces régionaux ?*, Clermont-Ferrand.

DURBIANO C. (2000), « L'oliveraie provençale, production de qualité et requalification territoriale », *Méditerranée*, tome 95, n°3-4, p.17-27.

ERROTABEHÈRE A. (2011), *Jean Pitrau, la révolte des montagnards*, Bayonne, Elkar histoire.

EYCHENNE C. (2008), « Les éleveurs et l'estive : pour une approche compréhensive des pratiques pastorales », *Natures Sciences Sociétés*, vol.16, n°2, p.131-138.

EYMARD-DUVERNAY F., FAVEREAU O., SALAIS R., THEVENOT L., ORLEAN A. (2006), « Valeurs, coordination et rationalité : trois thèmes mis en relation par l'économie des conventions », in EYMARD-DUVERNAY F., *L'économie des conventions, méthodes et résultats*, Paris, La Découverte, p. 23-44.

FAURE M. (1999), « un produit agricole "affiné" en objet culture. Le fromage beaufort dans les Alpes du Nord », *Terrain*, n°33, p. 81-92.

FERRAROTTI F. (2013[1983]), *Histoire et histoires de vie*, Paris, Tétraèdre.

FLAMANT J.-C. (1975), « Réflexions sur l'évolution et le financement des programmes de sélection dans l'espèce ovine », in FLAMANT J.C., TCHAMITCHIAN L., *Réflexions sur l'organisation de la sélection ovine en France. Bulletin technique du département génétique animale*, n°23, p. 6-32.

FONTE M. (2008), "Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing", *Sociologia ruralis*, vol.48, n°3, p.200-222.

FOURCADE C., MUCHNICK J., TREILLON R. (2010), *Coopérations, territoires et entreprises agro-alimentaires*, Versailles, Quae.

FOURNIER S., MARIE-VIVIEN D., BIENABE E., CERDAN C., DURAND C., SAUTIER D. (2016), « Quels apports de la théorie des communs pour l'analyse des indications géographiques ? », *12ème Conférence internationale de l'AFD « Communs et développement » 1-2 décembre 2016*, Paris.

FRANÇOIS H., HIRCZAK M., SENIL N. (2013), « De la ressource à la trajectoire : quelles stratégies de développement territorial ? », *Géographie, économie, société*, tome 3, vol. 15, p. 267-284.

FRANÇOIS H., HIRCZAK M., SENIL N. (2006), « Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n°5, p.683-700.

FRAYSSIGNES J. (2008), « Démarches de qualité et développement territorial: quels apports pour la géographie rurale ? L'exemple des AOC fromagères françaises », *Géocarrefour*, vol. 83, n°4, p. 295-305.

FRAYSSIGNES J. (2005), *Les AOC dans le développement territorial. Une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, Thèse de Doctorat, Toulouse, Institut national polytechnique de Toulouse.

FRAYSSIGNES J. (2001), « L'ancrage territorial d'une filière fromagère d'AOC. L'exemple du système Roquefort », *Économie rurale*, n°264, p. 89-103.

FREMONT A. (1967), *L'élevage en Normandie, étude géographique*, Caen, Association des Publications de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines de l'Université.

GAROFOLI G. (1992), « Les systèmes de petites entreprises : un cas paradigmatique de développement endogène » in BENKO G., LIPIETZ A., *Les régions qui gagnent. Districts et réseaux : les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, Paris, PUF, p. 57-80.

GAUTHIER A. (2004), « Physique de l'île », in RAVIS-GIORDANI G. (dir.), *Atlas ethnographique de la Corse (1770 – 2003)*, Paris, Éditions du comité des travaux historiques et scientifiques, p. 18-19.

GIL J. (1991 [1984]), *La Corse, entre la liberté et la terreur. Étude sur la dynamique des systèmes politiques corses*, Paris, La différence.

GILLY J.-P. (1991 [1988]), « L'analyse des systèmes productifs régionaux », in ARENA R., BANDT (De) J., BENZONI L., ROMANI P.-M., *Traité d'économie industrielle*, Paris, Economica, p.172-181.

GILLY J. P., Torre A. (2000), *Dynamiques de proximité*. Paris, L'Harmattan.

GIRARD N., DORE A., MAGDA D. (2016), « Caractériser les liens entre qualification et gestion des ressources : une analyse comparative d'instruments de gestion des végétations en élevage », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 7, n°3 | Décembre 2016, mis en ligne le 21 décembre 2016, consulté le 02 février 2017. URL : <http://developpementdurable.revues.org/11363> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.11363

GIS Syal (ed.), 2002. *Les systèmes agroalimentaires localisés. Colloque Syal de Montpellier, 16-18 oct. 2002*, Cirad-Inra, Montpellier, CD-Rom.

GLON E., PECQUEUR B. (2006), « Développement et territoires : une question d'environnement et de ressources territoriales ? », *Territoire en mouvement Revue de géographie et aménagement* [En ligne], 1 | 2006, mis en ligne le 01 septembre 2010, consulté le 31 janvier 2017. URL : <http://tem.revues.org/84> ; DOI : 10.4000/tem.84

GODARD O. (1998), « L'écodéveloppement revisité », *Gazette du Palais*, vol. 1, n°36, Série F, p.213-229.

GODARD O., HUBERT B. (2002), *Le développement durable et la recherche scientifique à l'INRA*, Rapport intermédiaire de mission, Paris, INRA Edition.

GONTCHAROFF G. (2002), « Développement local : petite généalogie historique et conceptuelle », *Territoires*, n°431, p. 5-9.

GOVERNA F. (2007), « Sur le rôle actif de la territorialité. Repenser la relation entre territoire, acteurs et pratiques sociales », in GUMUCHIAN H., PECQUEUR B. (dir.), *La ressource territoriale*, Paris, Economica, p. 149-157.

GRANOVETTER M. (2000), *Le marché autrement, les réseaux dans l'Économie*, Paris, Éditions Desclée de Brouwer.

GRAVARI-BARBAS M., VESCHAMBRE V. (2003), « Patrimoine : derrière l'idée de consensus, les enjeux d'appropriation de l'espace et des conflits », in MELE, P., *Conflits et territoires*, Tours, Presses universitaires François Rabelais, p. 67-82.

GUERRINI P., PROST J.A.(2001), « Mise en place des contrôles dans une Appellation d'Origine Contrôlée ; le Brocciu Corse », *Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement*, n° 32, p. 51-64.

GUERRINI P., PROST J.A. (1999), « Conjuguer élaborations techniques et enjeux économiques. Construction de l'AOC "Brocciu corse" », *FaçSADe*, n° 4.

GUERRINI P., PROST J.A. (1998), « Les fromages de Lactosérum : questions autour de la certification des sous-produits », in FLAMANT J.C., GABIÑA D., ESPEJO DIAZ M.L. (coord.), *Basis of the quality of typical Mediterranean animal products. Proceedings of the international symposium on Basis of the quality of typical Mediterranean animal products. Badajoz and Zafra, Spain, September 29 –October 2 1996*, Wageningen pers, p. 188-192.

GUIGOU J-L. (1998), « Produire son propre territoire », *Territoires*, n°384, p. 36-37.

GUIGUE A-M. (1965), *La politique d'action régionale et le problème corse*, Nancy, Publications du centre européen universitaire.

GUISEPELLI E., FLEURY P. (2005), « Représentations sociales du paysage, négociation locale et outils de débat sur le paysage », in DROZ Y., MIÉVILLE-OTT V (éds.), *La polyphonie du paysage*, Lausanne, Presses Polytechniques et Universitaires Romandes, p.179-205.

GUMUCHIAN H., PECQUEUR B. (dir.) (2007), *La ressource territoriale*, Paris, Economica.

GUMUCHIAN H., GRASSET E., LAJARGE R., ROUX E. (2003), *Les acteurs, ces oubliés du territoire*, Paris, Economica.

HADJOU L. (2009), « Les deux piliers de la construction territoriale : coordination des acteurs et ressources territoriales », *Développement durable et territoires* [en ligne], Varia (2004-2010), mis en ligne le 07 juillet 2009, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://developpementdurable.revues.org/8208> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.8208

HARDIN, G. (1968), "The tragedy of the commons", *Science*, N° 162, p. 1243-1248.

HERMITTE J.E. (1976), « Développement et insularité en Corse », *Bulletin de l'Association de Géographes français*, n° 435-6, p. 209-213.

- HERMITTE M. A. (2001), « Les appellations d'origine dans la genèse des droits de propriété intellectuelle », *Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement*, INRA Éditions, p.195-207.
- HERVIEU B. (2002), « Le développement durable : une nécessité pour nourrir le monde », *Dossier de l'environnement de l'INRA*, n°27, p. 7-22.
- HESS C. (2011), « Inscrire les communs de la connaissance dans les priorités de recherche », in Association Vecam (dir.), *Libres Savoirs. Les biens communs de la connaissance*, Caen, C&F éditions, p. 31-52.
- HIRCZACK M. (2011), « L'interrelation complexe entre signes de qualité et environnement en France », *Norois* [En ligne], 219 | 2011, mis en ligne le 30 septembre 2013, consulté le 03 octobre 2016. URL : <http://norois.revues.org/3599> ; DOI : 10.4000/norois.3599
- HIRCZACK M., MOALLA M., MOLLARD A., PECQUEUR B., RAMBONIZALA M., VOLLET D. (2008), « Le modèle de paniers de biens », *Économie rurale*, n°308, p. 54-70.
- HIRCZACK M., MOLLARD A. (2005), « Différenciation par la qualité et le territoire versus coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse », *Ruralia*, n°16-17, p. 233-257.
- INGRAND S., DEDIEU B., ROCHE B., NOZIERES M.O., CARRASCO I. (2008), « L'adaptation des pratiques d'élevage aux exigences des filières de qualité en viande bovine », in DEDIEU B., MOULIN C.H., CHIA E. LECLERC B. TICHIT M. (ed.), *L'élevage en mouvement : Flexibilité et adaptation des exploitations d'herbivores*, Versailles, Quae, p. 229-258.
- ITÇAINA X. (2006), « Les mobilisations discrètes: affirmation identitaire et choix économique en Pays Basque français », *Sociologia, problemas e praticas*, n°50, p. 45-66.
- ITÇAINA X. (2005), « Entre christianisme et altermondialisme : le syndicat paysan basque elb », *Études rurales* [En ligne], 175-176 | 2005, mis en ligne le 01 janvier 2005, consulté le 25 janvier 2017. URL : <http://etudesrurales.revues.org/8222>
- JEAN B. (2008), « Le développement territorial. Une discipline scientifique émergente », in MASSICOTTE G. (dir.), *Sciences du territoire. Perspectives québécoises*, Québec, Presses de l'université du Québec, p 283-313.
- JOUVENEL (De) H. (1999). La démarche prospective. Un bref guide méthodologique. *Futuribles*, n°247, 47-68.
- KARPIK L. (2007), *L'économie des singularités*, Paris, Gallimard.
- KAYSER B. (1990), *La renaissance rurale : sociologie des campagnes du monde occidental*, Paris, Armand Colin.
- KEBIR L. (2006), « Ressource et développement régional, quels enjeux ? », *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n°5, p. 701-723.
- KEBIR L., CREVOISIER O. (2004), « Dynamique des ressources et milieux innovateurs », in CAMAGNI R., MAILLAT D., MATTEACCIOLI A. (ed.), *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local*, Neuchâtel, Éditions EDES, p.261-290.
- LABATUT J. (2009), *Gérer des biens communs. Processus de conception et régimes de coopération dans la gestion des ressources génétiques animales*, Thèse de Doctorat, Paris, École Nationale Supérieure des Mines de Paris.
- LABATUT J., AGGERI F., ALLAIRE G. (2013). « Étudier les biens communs par les changements institutionnels : régimes de propriété autour des races animales face à l'innovation génomique », *Revue de la régulation* [En ligne], 14 | 2e semestre / Autumn 2013, mis en ligne le 14 février 2014, consulté le 12 mai 2017. URL : <http://regulation.revues.org/10529>
- LACOMBE N. (2016), *Les coproduits entre marginalisation et relance : le cas des viandes de petits ruminants en élevage méditerranéen*, Thèse de Doctorat, Corte, Université de Corse-Pascal Paoli.
- LACOMBE N., CASABIANCA F. (2015), « Pâturer l'arganeraie : Le chevreau face à l'huile d'argan » *Techniques & Culture*, n°1, p. 130-145.
- LAGANIER J. (1991 [1988]), « Le système productif et ses représentations », in ARENA R., BANDT (De) J., BENZONI L., ROMANI P.-M., *Traité d'économie industrielle*, Paris, Economica, p.172-181.
- LAGANIER R., VILLALBA B., ZUINDEAU B. (2002), « Le développement durable face au territoire : éléments pour une recherche pluridisciplinaire », *Développement durable et territoires* [En ligne], Dossier 1 |

2002, mis en ligne le 01 septembre 2002, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://developpementdurable.revues.org/774> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.774

LAMBERT-DERKIMBA A. (2007), *Inscription des races locales dans les conditions de production des produits animaux sous AOC : enjeux et conséquences pour la gestion collective des races sous mobilisées*, Thèse de Doctorat, Paris, Agroparitech.

LAMBERT-DERKIMBA A., VERRIERE., CASABIANCA F. (2011), « Tensions entre ressources génétiques locales et ancrage territorial des produits. La race porcine corse dans un projet AOP », *Économie rurale* [En ligne], 322 | mars-avril 2011, mis en ligne le 30 mars 2013, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://economierurale.revues.org/2982> ; DOI : 10.4000/economierurale.2982

LANDAIS E., BALENT G. (1993), « Introduction à l'étude des systèmes d'élevage extensif », in LANDAIS E., BALENT G., *Pratiques d'élevage extensif. Identifier, modéliser, évaluer*, INRA, p.9-12.

LATOUCHE S. (2009), *Survivre au développement*, Paris, Mille et une nuits.

LAURENS L. (1999), « Le long parcours de l'Aubrac... Productions de qualité, développement local et affirmation d'une identité micro-régionale », *Sud-Ouest européen*, tome 6, 1999. La qualité agro-alimentaire et ses territoires. pp. 51-60; http://www.persee.fr/doc/rpso_1276-4930_1999_num_6_1_2718

LE MOIGNE J-L. (1984 [1977]), *La théorie du système général*, Paris, PUF.

LENCLUD G. (1993), « S'attacher. Le régime traditionnel de la protection en Corse », *Terrain*, n°21, p. 81-96.

LENCLUD G. (1987), « La tradition n'est plus ce qu'elle était... sur les notions de tradition et de société traditionnelle en ethnologie », *Terrain*, n° 9, p. 110-123.

LENCLUD G., PERNET F. (1978), « Ressources du milieu, gestion du troupeau et évolution sociale : le cas de la Corse », *Études rurales*, n°71-72, p. 49-87.

LETABLIER M.T., DELFOSSE C. (1995), « Genèse d'une convention de qualité : cas des appellations d'origine fromagère », in ALLAIRE G., BOYER R. (ed.), *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA Éditions, p. 97-118.

LEVY J., LUSSAULT M. (dir.) (2003), *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, Paris, Belin.

LINCK T. (2014), « Les indications géographiques peuvent-elles être les leviers d'un développement territorial durable et solidaire ? », *Terroirs en Méditerranée : Concepts, théories, pratiques et perspectives de recherche*, n°9, p. 5-17.

LINCK T. (2012), « Économie et patrimonialisation. Les appropriations de l'immatériel », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 3, n° 3 | Décembre 2012, mis en ligne le 11 décembre 2012, consulté le 08 mai 2017. URL : <http://developpementdurable.revues.org/9506> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.9506

LINCK T. (2007) « Le dilemme de la gestion patrimoniale. L'exclusion, condition et écueil de l'appropriation collective », *Économie appliquée*, n°3, p. 177-198.

LINCK T. (2005), « Patrimonialisation et typification de fromages «traditionnels»: une approche comparée de démarches de qualification », *Ruralia* [En ligne], 16/17 | 2005, mis en ligne le 01 juillet 2009, consulté le 08 mai 2017. URL : <http://ruralia.revues.org/1086>

LINCK T., CASABIANCA F. (2010), *How to evaluate the territorial impacts of the innovation in the production of traditional food?*, Final report, Truefood Project, FAO.

LINCK T., BOUCHE R., CASABIANCAF. (2009), « Brocciu, une appellation pour désapprendre », in TEKELIOGLU Y., ILBERT H., TOZANLI S. (ed.), *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*, Montpellier, CIHEAM, p.199-212.

LIVET P., THEVENOT L. (1994), « Les catégories de l'action collective », in ORLEAN A. (ed.), *Analyse économique des conventions*, Paris, PUF, p. 139-168.

LOPEPE M., RIVIERE R. (2010), *EHLG, Pièces à convictions*, Bayonne, Éditions ELKAR.

LRDE (1989a), *Greghe e Rughjoni ; Productions fromagères : recherches et perspectives*. VIIe journée technique de l'élevage corse, jeudi 5 juin 1986, n°19, Université de Corse.

- MANAÜTHON P. (1985), « Constitution – Développement – organisation de la coopérative de fromage fermier du Haut Béarn », *Ethnozootechnie*, n° 36, p. 57-63.
- MARGETIC M. (2005), « L'agro-alimentaire chez les géographes des campagnes en France au XXe siècle », *Norois*, n°197, p. 37-53.
- MARSHALL A. (1906 [1890]), *Principes d'économie politique*, Paris, Éditions Giard et Brière.
- MATHIEU A., LASSEUR J., DARRÉ J.P. (2007), « Un projet d'agronome : accéder aux conceptions des agriculteurs pour comprendre les pratiques », in DARRÉ J. P., MATHIEU A., LASSEUR J., *Le sens des pratiques : conceptions d'agriculteurs et modèles d'agronomes*, Paris, Quae, p. 19-33.
- MATHIEU N. (2006), « La géographie rurale française FACE à l'utopie du développement durable : quelles réactions, quelles perspectives? », *Boletín de la Asociación de Geógrafos Españoles*, n°41, p. 39-68.
- MAZOYER, M., ROUDART, L. (1997), *Histoire des agricultures du monde*, Paris, Seuil.
- MEISTERSHEIM A. (2008), « Du Riacquistu au désenchantement. Une société en quête de repères », *Ethnologie française*, vol. 38, p. 407-413.
- MEISTERSHEIM A. (1992), « La corse en Kimono ? Ou le rôle de la communauté et de la famille dans les entreprises insulaires », in *Suds et Iles méditerranéennes ; terres d'initiatives ou terres d'assistance ? Ajaccio, 29-31 octobre*, Corte, Éditions universitaires de Corse, p. 223-228.
- MENADIER L. (2012), *Paysages de fromages : sensibilités au paysage, pratiques des agriculteurs et ancrage territorial des AOC fromagères de moyennes montagnes d'Auvergne et de Franche Comté*, Thèse de Doctorat, Clermont-Ferrand, Université Blaise-Pascal – Clermont-Ferrand II.
- MENDEZ A. (dir.) (2010), *Processus. Concepts et méthode pour l'analyse temporelle en sciences sociales*, Louvain la Neuve, Academia-Bruylant.
- MENDRAS H. (1975), *Éléments de sociologie*, Paris, Armand Colin.
- MICHEL L. (2007), *L'homme spatial. La construction sociale de l'espace humain*, Paris, Seuil.
- MICHELIN Y. (1998), « Des appareils photo jetables au service d'un projet de développement : représentations paysagères et stratégies des acteurs locaux de la montagne thiernoise », *Cybergeo : European Journal of Geography*, vol. 65, [en ligne], 20 p.
- MICHELIN Y., CANDAU J. (2009), « Paysage, outil de médiation », Programme APPORT, plaquette n°8.
- MICOUD A. (2004), « Des patrimoines aux territoires durables. Ethnologie et écologie dans les campagnes françaises », *Ethnologie française*, vol. 34, p. 13-22.
- MILLET M., CASABIANCA F. (2014), "Territorial anchorage in the French dairy ewe sector: Historical analysis of the construction of interdependent localized agrifood systems", in MARANGON F., ADINOLFI F. (ed.), *International Agricultural Policy; The role of localised agrifood systems in a globalised Europe*, Verona, edizioni L'informatore Agrario, p. 47-56.
- MINERY S., ARRANZ J. M., AGUERRE X., FIDELLE F., GARRAIN C., VIAL-NOVELA C., SOULAS C., PALHIÈRE I., ASTRUC J.-M., ANDREOLETTI F., SCHELCHER F. (2002), « Utilisation de la génétique pour éradiquer la tremblante dans les élevages de brebis laitières des Pyrénées-Atlantiques », *9^e Rencontres recherches sur les ruminants*, p. 93-96.
- MOINE A. (2006), « Le territoire comme un système complexe : un concept opératoire pour l'aménagement et la géographie », *L'Espace géographique* tome 35, n°2, p. 115-132.
- MOITY-MAÏZI P., DEVAUTOUR H. (2000), « Patrimoines et changements techniques : la construction sociale d'un produit de terroir (le Rocamadour du Quercy) », in *Actes du séminaire « Dynamiques agraires et construction sociale du territoire » (23-24 avril 1999)*, Montpellier, CNEARC, p. 133-143.
- MOITY-MAÏZI P., BOUCHE R. (2011), « Ancrage territorial et hybridation des savoir-faire au sein d'un système agroalimentaire localisé. Le cas des fromages corses », *Économie rurale* [En ligne], 322 | marsavril 2011, mis en ligne le 30 mars 2013, consulté le 01 octobre 2016. URL : <http://economierurale.revues.org/2970> ; DOI : 10.4000/economierurale.2970
- MOLLARD A. (2001), « Qualité et développement territorial : une grille d'analyse théorique à partir de la rente », *Économie rurale*, n°263, p. 16-34.

MORIN E. (1999), *Relier les connaissances : le défi du XXI^e siècle. Paris, du 16 au 24 mars 1998 : Journées thématiques*, Paris, Seuil.

MUCHNIK J. (2010), "Localised agri-food systems: concept development and diversity of situations", *Sviluppo locale*, n°14, p. 3-20.

MUCHNIK J., SAINTE-MARIE (De) C. (2010), *Le temps des Syal : techniques, vivres et territoires*, Paris, Quæ.

MUNDLER P. (2010), « La multifonctionnalité de l'agriculture : enjeux théoriques et d'arbitrage entre politiques sectorielles et politiques territoriales », in JEAN B., LAFONTAINE D, *La multifonctionnalité de l'agriculture et des territoires ruraux, enjeux théoriques et d'action publique*, Québec, Éditions du GRIDEQ - CRDT, p. 25-48.

MURDOCH J., MARSDEN T., BANKS J. (2000), "Quality, nature, and embeddedness: Some theoretical considerations in the context of the food sector", *Economic geography*, vol. 76, n°2, p.107-125.

MUSTAR P. (1998), « La relance du fromage de Beaufort », in *Les chercheurs et l'innovation, regards sur les pratiques de l'INRA*, Paris, Quæ, p. 84-115.

NAPOLEONE M., CORNIAUX C. (2015), « De la trajectoire singulière aux processus communs » in NAPOLÉONE M., CORNIAUX C., LECLERC B. (coord.) (2015), *Voies lactées : dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*, Avignon, Cardère, p. 21-36.

NAPOLÉONE M., CORNIAUX C., LECLERC B. (coord.) (2015), *Voies lactées : dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*, Avignon, Cardère.

NOZIÈRES M.O., BARITAU V., COURNUT S., GEDOUIN M., MADELRIEUX S. (2014), "Describing the evolutions, in a territory, of the interactions between livestock farming systems and downstream operators. Proposal for a methodological framework, based on the comparison of 4 territories and 2 types of production: milk and meat", *11th European IFSA Symposium "Farming systems facing global challenges: Capacities and strategies"*, Apr 2014, Berlin, Germany.

OIRY-VARACCA M., TRICOIRE E. (2016), « La ressource n'est pas épuisée. Pour un concept renouvelé », *Journal of Alpine Research / Revue de géographie alpine* [En ligne], 104-3 | 2016, mis en ligne le 29 décembre 2016, consulté le 29 décembre 2016. URL :<http://rga.revues.org/3516>

OSTROM E. (1990), *Governing the Commons: The Evolution of Institutions for Collective Action*, Cambridge, Cambridge University Press.

PAOLI J.-C., SANTUCCI P.-M. (2014), « Le dilemme de l'élevage sur parcours en Corse : de la politique anti-incendie à la recherche de l'autonomie », *Les dossiers de l'environnement de l'INRA*, n°34, p. 82-89.

PAPY F., MATHIEU N., FERAULT C., FLAMANT J.-C. (2012), « Introduction. Nouveau regard sur la nature dans les campagnes d'aujourd'hui », in PAPY F., *Nouveaux rapports à la nature dans les campagnes*, Paris, Quæ, p. 13-22.

PECQUEUR B. (2006), « Le tournant territorial de l'économie globale », *Espaces et société*, vol.2, n°124-125, p. 17-32.

PECQUEUR B. (2001), « L'hypothèse du panier de biens et de services : une innovation dans les stratégies de développement », *Économie rurale*, vol. 261, n°1, p. 37-49.

PECQUEUR B., COLLETIS G. (2004), « Révélation de ressources spécifiques et coordination située », *Économie et institutions*, n°6-7, p. 51-74.

PECQUEUR B., ZIMMERMANN J.-B. (2004), *Les fondements d'une économie de proximités*, Paris, Lavoisier.

PENEFF J. (1990), *La méthode biographique. De l'école de Chicago à l'histoire orale*, Paris, Armand Colin.

PEREZ R. (1992), « Les cultures d'entreprise méditerranéennes », in *Suds et Iles méditerranéennes ; terres d'initiatives ou terres d'assistance, Ajaccio, 29-31 octobre*, Corte, Éditions universitaires de Corse, p. 239-249.

PERNET F. (1982), *Résistances paysannes*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble.

PERNET F. (1978), « Quelques questions exemplaires à propos du pastoralisme Corse », *Peuples méditerranéens*, n°2, p. 73-86.

PERNET F., LENCLUD G. (1977), *Berger en Corse. Essai sur la question pastorale*, Grenoble, Presses universitaires de Grenoble.

PERRIER-CORNET P. (2009), « Les systèmes agroalimentaires localisés sont ils ancrés localement ? Un bilan de la littérature contemporaine sur les SYAL », in AUBERT F., PIVETEAU V., SCHMITT B., *Politiques agricoles et territoires*, Paris, Quae, p. 49-68.

PERRIER-CORNET P., SYLVANDER B. (2000), « Firmes, coordinations et territorialité Une lecture économique de la diversité des filières d'appellation d'origine », *Économie rurale*, n°258, p.79-89.

PERROUX F. (1961), *L'économie du XXe siècle*, Paris, PUF.

PILLEBOUE J. (1999a), « Les produits agro-alimentaires de qualité : remarques sur leurs liens au territoire », *Sud-Ouest européen*, tome 6, p.69-83.

PILLEBOUE J. (1999b), « La qualité agro-alimentaire et ses territoires productifs. Avant-propos », *Sud-Ouest européen*, tome 6, p. 1-8.

PINCHON J. (1989), « Le fromage de Roquefort », in *Le lait dans la région méditerranéenne, Actes du colloque de Rabat (Maroc), 27-28 octobre 1988*, Montpellier, Éditions Tisserand, p. 199-204.

POMÉON T., FOURNIER S. (2010), « La construction sociale des labels liés à l'origine des produits agroalimentaires : une conciliation entre des intérêts contradictoires? Études de cas au Mexique et en Indonésie », in COUDEL E., DEVAUTOUR H., SOULARD C. et HUBERT, B. (ed.), *Actes du symposium sur l'innovation et le développement durable dans l'agroalimentaire*, Montpellier, France.

POMEON T., BOUCHER F., CERVANTES F., FOURNIER S. (2008), « Les limites de l'action collective dans deux bassins laitiers mexicains », *Cahiers agricultures*, n°17, p. 532-536.

POMPONI F., ALBERTI J.-L. (2004), « Descente et sédentarisation à la Piaghja, XVIIIe – XXe siècle, in RAVIS-GIORDANI G. (dir.), *Atlas ethnographique de la Corse (1770 – 2003)*, Paris, Éditions du comité des travaux historiques et scientifique, p. 42-43.

PONTE S., GIBBON P. (2005), "Quality standards, conventions and the Governance of Global Value Chains", *Economy and society*, vol. 34, n°1, p. 1-31.

POUILLON J. (1975), « Tradition : transmission ou reconstruction ? », in POUILLON J., *Fétiches sans fétichisme*, Paris, Maspero, p. 155-173.

POUZENC M., COQUART D., PILLEBOUE J., OLIVIER V., GUIBERT M. (2007), « Diversification des modèles de qualité territorialisée des produits agroalimentaires : risque ou opportunité pour les terroirs ? », *Méditerranée* [En ligne], 109 | 2007, mis en ligne le 01 juillet 2009, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://mediterranee.revues.org/111> ; DOI : 10.4000/mediterranee.111

PRALY C. (2010), *Nouvelles formes de valorisation territoriale en agriculture. Le cas de l'arboriculture de la moyenne vallée du Rhône*, Thèse de Doctorat, Lyon, Université Lumière Lyon 2.

PRALY C. (2007), « Le processus de reterritorialisation en questions : l'exemple de l'arboriculture de la moyenne vallée du Rhône », *Méditerranée* [En ligne], 109 | 2007, mis en ligne le 01 juillet 2009, consulté le 30 septembre 2016. URL : <http://mediterranee.revues.org/82> ; DOI : 10.4000/mediterranee.82

PRALY C., CHAZOULE C., DELFOSSE C., PLUVINAGE J. (2006), « Quel ancrage territorial pour l'arboriculture de la Moyenne Vallée du Rhône (France) ? », *3ème Colloque International Du Réseau SYAL: ALTER 06" Alimentacion Y Territorios*, Baeza (Espagne), 33 p.

PRÉVOST B. (2014), « Des circuits courts à la reterritorialisation de l'agriculture et de l'alimentation », *Revue internationale de l'économie sociale : Recma*, n°331, p. 30-44.

PROST J. A., SAINTE MARIE (De) C., DELFOSSE C. (2000), « Patrimoine rural et économie locale : le cas des pâtisseries corses au Brocciu », *Campagnes de tous nos désirs*, Paris, Éditions de la Maison des sciences de l'homme, p. 105-119.

PROST J.A. (1996), « Sur la question de la définition de l'aire de production des fromages fermiers traditionnels de Corse », *3^e Rencontres Recherches sur les Ruminants*, p. 4-5.

PROST J., CASABIANCA F., CASALTA E., VALLERAND F., SAINTE-MARIE (De) C. (1994), « La certification des produits, un levier de développement de l'élevage ; la dynamique de l'Appellation d'Origine « Brocciu Corse », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n°28, p. 143-156.

- PROST J.A., VALLERAND F. (1991), « Organiser la valorisation d'un patrimoine fromager régional. Le cas de la Corse », *Ethnozootechnie*, n°47, p. 20-29.
- PROST J.A., LEDDA A., MOCQUOT G. (1989a), *Greghe e Rughjoni- Éléments pour la connaissance des fromages de Corse. 1- Le fromage de Venaco*, n°18.
- PROST J.A., MAESTRINI O., CAMUS C., CAMUS G., SALASCA A.(1989b), *Greghe e rughjoni - Éléments pour la connaissance des fromages de Corse. 2- Le fromage « Sartonais »*, n°20.
- PROST J.A., MAESTRINI O., VALLERAND F. (1988), « Analyse des résultats de la première campagne de paiement du lait à la qualité de la coopérative de Corte (1987-1988) », *Greghe e Rughjoni*, n°23, p. 101-128.
- PROST J.A. (1987), « Recherches sur les produits de montagne et développement microrégional. L'exemple du fromage de Venaco », in *Développement endogène, approche par filière et approche intégrée. 16-18 juillet 1986. Actes dans cahiers de l'IDIM*, Corte, Université de Corse, p. 13-17.
- QUIVY R., VAN CAMPENOUDT L. (1995), *Manuel de recherche en sciences sociales*, Paris, Dunod.
- RAFFESTIN C. (1986), « Ecogenèse territoriale et territorialité », in AURIAC F., BRUNET R., *Espaces, jeux et enjeux*, Paris, Fayard & Fondation Diderot, p. 175-185.
- RAFFESTIN C. (1980), *Pour une géographie du pouvoir*, Paris, LITEC.
- RASTOIN J.-L. (2015), « Les systèmes alimentaires territorialisés : le cadre conceptuel », *Journal Resolis*, n° 4, p.11-13.
- RAVIS-GIORDANIS G. (2004a), « L'espace pastoral dans sa longue durée », in : Ravis-Giordani, Georges (dir.), *Atlas ethnographique de la Corse (1770 – 2003)*, Paris, Éditions du comité des travaux historiques et scientifiques, p 44-45.
- RAVIS-GIORDANI G. (dir.) (2004b), *Atlas ethno-historique de la Corse – 1770-2003*, Paris, Éditions du comité des travaux historiques et scientifiques.
- RAVIS-GIORDANI G. (1983), *Bergers Corse. Les communautés villageoises du Niolu*, Aix-En-Provence, Edisud.
- RENARD J. (2005), « Le regard d'un géographe », in PRÉVOST P. (dir.), *Agronomes et territoires*, Paris, L'Harmattan, p. 85-93.
- RENUCCI J. (1974), *Corse traditionnelle et Corse nouvelle*, Lyon, Audin.
- RENUCCI J. (1970), « L'élevage en Corse. Un archaïsme menacé », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 45, n°4, p. 357-389.
- RENUCCI J. (1964), « Problèmes d'aménagement de la plaine orientale en Corse », *Revue de géographie de Lyon*, vol.39, n°4, p. 273-288.
- REQUIER-DESJARDINS D. (2004), « Produced Common Pool Resources, Collective Action and sustainable local development: the case of food-processing clusters », in *30th conference of International Association for the Study of Common Property: "The Commons in an age of global transition"*, Oaxaca (Mexico), 9-13 Août.
- RICARD D. (1999), *Filières de qualité et ancrage au terroir: la délimitation des zones d'AOC fromagères, Sud-Ouest Européen*, vol.6, n°1, p. 31-40.
- RICARD D. (1997), *Stratégies des filières fromagères françaises*, Paris, Éditions RIA.
- RICARD D. (1993), *Les montagnes fromagères en France : terroirs, agriculture de qualité et appellations d'origine*, Thèse de Doctorat, Clermont-Ferrand, Université Blaise Pascal –CERAMAC.
- RICHEZ G. (1983), « Le Parc Naturel Régional de la Corse onze ans après », *Méditerranée*, troisième série, tome 47, p. 35-44.
- RICOEUR P. (1999), « Le passé avait un futur » in MORIN E. (coord.), *Relier les connaissances : le défi du XXI^e siècle. Paris, du 16 au 24 mars 1998: Journées thématiques*, Paris, Seuil, p. 297-304.
- RIEUTORT L. (2011), « La géographie française et la question rurale », in GUIBERT M. JEAN Y., *Dynamique des espaces ruraux dans le monde*, Paris, Armand Colin, p. 17-45.
- RIEUTORT L. (2009), « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture », *L'Information géographique*, n°1, vol. 73, p. 30-48.

- RIEUTORT L. (1995), *L'élevage ovin en France : espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles*, Clermont-Ferrand, CERAMAC.
- RIPOLL F. (2005), « S'approprier l'espace... ou contester son appropriation ? Une vue des mouvements sociaux contemporains », *Noréis*, n°195, p. 29-42.
- RIST G. (2001), *Le développement, Histoire d'une croyance occidentale*, Paris, Presse de Sciences Po.
- SAGLIO J. (1991), « Échange social et identité collective dans les systèmes industriels », *Sociologie du Travail*, n°4, p. 529.
- SAÏD S., RAMEAU J.C., BRUN J.J. (2003), « Évolution et diversité végétale suite à la déprise agricole », *Revue forestière française*, n° 4, p. 309-322.
- SAINTE MARIE (De) C., PROST J.A., CASABIANCA F., CASALTA E. (1995), « La construction sociale de la qualité ; enjeux autour de l'appellation d'Origine Contrôlée « Brocciu Corse » », in NICOLAS F., VALESCHINI E. (ed.), *Agroalimentaire : une économie de la qualité*, Paris, INRA-Economica, p185-197.
- SAINTE MARIE (De) C., CASABIANCA F. (1995), « Innover dans des productions patrimoniales : Génération d'objets techniques et émergence de règles dans les processus d'organisation », *Cahiers d'économie et sociologie rurales*, n° 37, p. 149-175.
- SAINTE MARIE (De) C., CASABIANCA F. (1998a), « Entre logique individuelle et intégration : la "fruitière" comme modèle d'organisation pour des producteurs fermiers de charcuterie en Corse », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, p. 297-315.
- SAINTE MARIE (De) C., CASABIANCA F. (1998b), « Contribution à l'intégration des points de vue disciplinaires dans l'approche des « produits de terroir ». Les enjeux de la certification pour les fromages corses », *3^e Convegno « il Mare in basso »*, 2 octobre, p. 179-93.
- SALAIS R., STORPER M. (1993), *Les mondes de production*, Paris, Éditions de l'EHESS.
- SANTUCCI P.(2010),« Vous avez dit « pastoral »... ? Analyse de la mutation du pastoralisme corse », *Cahier Technique de l'INRA*, n° 70, p. 25-34.
- SCHLAGER E., OSTROM E. (1992), « Property-Rights Regimes and Natural Resources: A Conceptual Analysis », *Land Economics*, n°68, vol. 3, p.249-262.
- SENIL N., MICHON G., ADERGHAL M., BERRIANE M., BOUJROUF S., FURT J.M., MOIZO B., ROMAGNY B., SORBA J.M., TAFANI C. (2014), « Le patrimoine au secours des agricultures familiales ? Éclairages méditerranéens », *Revue Tiers Monde* 2014/4 (n°220), p. 137-158.DOI 10.3917/rtm.220.0139
- SERVOLIN C. (1972), « L'absorption de l'agriculture dans le monde de production capitaliste », in TAVERNIER Y., GERVAIS M., SERVOLIN C., *L'univers politique des paysans dans la France contemporaine*, Paris, Presses de Science Po, p. 41-77.
- SIMENEL R., MICHON G., AUCLAIR L., THOMAS Y., ROMAGNY B., GUYON M. (2009), « L'argan: l'huile qui cache la forêt domestique De la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème », *Autrepart*, n°2, p. 51-73.
- SONNINO R. (2007), "The power of place: embeddedness and local food systems in Italy and the UK", *Anthropology of food* [Online], S2 | March 2007, Online since 20 April 2007, connection on 08 May 2017. URL : <http://aof.revues.org/454>
- SONNINO R., MARSDEN T (2006), "Beyond the divide : rethinking relations between alternative and conventional food networks in Europe", *Journal of Economic Geography*, n°6, p. 181-199.
- SORBA J-M., LAUVIE L., MICHON G. (2016), « La nature inscrite dans les produits », *Développement durable et territoires* [En ligne], Vol. 7, n°3 | Décembre 2016, mis en ligne le 21 décembre 2016, consulté le 25 février 2017. URL : <http://developpementdurable.revues.org/11451> ; DOI : 10.4000/developpementdurable.11451
- SORBA J.M., MILLET M., CASABIANCA F. (2015), « Quelques enseignements d'une recherche participative sur la définition et la mise en valeur des fromages corses », *Actes du Séminaire FAO-CIHEAM "La chaîne de valeur ovine et caprine méditerranéenne. Organisation de l'industrie, stratégies de marketing et systèmes de production"*, Montpellier (France), 16 au 18 juin 2015.

SORBA J.M., DUBEUF B., CASALTA E. (2004), « Analyse d'un dispositif de qualification locale : le concours régional des fromages de Corse », in DUBEUF J.P. (ed.) *L'évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société*, Zaragoza, CIHEAM, p. 227-235.

SYLVANDER B. (1995), « Conventions de qualité, concurrence et coopération. Cas du 'label rouge' dans la filière Volailles », in ALLAIRE G., BOYER R. (ed.), *La grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Paris, INRA-Economica, p. 73-96.

SYLVANDER B. (1994), « La qualité : du consommateur final au producteur. La construction sociale de la qualité : des produits aux façons de produire », *Études et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n°28, p. 27-49.

SYLVANDER B., MARTY F., (2000), « Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis par le modèle industriel flexible ? », *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, n° 3, p. 501-518.

TAFANI C. (2010), *Agriculture, territoire et développement durable. Analyse systémique d'une agriculture littorale sous pression touristique : l'exemple de la Balagne en Corse*, Thèse de Doctorat, Corte, Université Pasquale Paoli.

THEVENOT L. (1995), « Des marchés aux normes », in ALLAIRE G., BOYER R. (ed.), *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA Éditions - Economica, p. 33-51.

TIZON P. (1996), « Qu'est-ce que le territoire ? » in DI MEO G. (dir.), *Les territoires du quotidien*, Paris, L'Harmattan, p. 16-34.

TORRE A. (2002), « Les AOC sont-elles des clubs ? Réflexions sur les conditions de l'action collective localisée, entre coopération et règles formelles », *Revue d'économie industrielle*, vol. 100, 3e trimestre, p. 39-62.

TOUBLANC M. (2004), *Paysages en herbe, le paysage et la formation à l'agriculture durable*, Dijon, Educagri Éditions.

USUNIER J. C., VERNA G. (1994), *La grande triche: éthique, corruption et affaires internationales*, Paris, La Découverte.

VACHON B., COALLIER F. (1993), *Le développement local : théorie et pratique. Réintroduire l'humain dans la logique de développement*, Canada, Éditions Morin.

VALLERAND F. (1986), « Lait d'hiver, fromage de printemps, consommateurs d'été », *Ethnozootechnie*, n° 36, p. 77-85.

VALLERAND F., CASABIANCA F., SAINTE MARIE (De) C., BOUCHE R. (1994), « Sélection et développement des systèmes de production animale : quelques enseignements de la sélection de la brebis laitière corse », *Publication-european association for animal production*, n° 63, p. 382-382.

VALLERAND F., CASABIANCA F., SAINTE-MARIE (De) C., BOUCHE R. (1994), « D'une qualité à une autre. Conduire le changement du système de qualification des reproducteurs de race ovine corse », *Études et Recherches sur les systèmes agraires et le développement*, n° 28, p. 157-175.

VALLERAND F., CASABIANCA F., SANTUCCI P.-M., BOUCHE R. (1992), « Apport du concept d'organisation dans une recherche-action sur des systèmes d'élevage méditerranéens. Filières porc-charcuterie et petit ruminants laitiers en Corse », in GIBON A., MATHERON G. (ed.) *Actes du symposium : « approche globale des systèmes d'élevage et étude de leur niveau d'organisation : concepts, méthodes et résultats »*, Luxembourg, Office Publications Officielles CEE, p21-43.

VALLERAND F., CHOISI J.-P., DIAZ A. (1991), *Greghje e Rughjoni - Les filières laitières ovines et caprines corses. Enquêtes exhaustives sur les systèmes de production et de collecte*, n°24, Corte, LRDE.

VALLERAND F., CASABIANCA F., SANTUCCI P.-M., PROST J.A., BOUCHE R., CASALTA E., VERCHERAND J. (1990), « Dynamisation d'un système agricole régional par l'organisation », in BROSSIER J., VISSAC B. LE MOIGNE J.L. (ed.), *Modélisation systémique et système agricole. Décision et organisation, actes du séminaire du Département de recherches sur les systèmes agraires et le développement (SAD), Saint-Maximin, 2 et 3 mars 1989*, Paris, INRA, p. 293-296.

VALLERAND F., COURNUT E., MORAUX S. (1981), « Les systèmes ovins laitiers en Corse », in 6^{ème} journées recherche ovine-caprine INRA-ITOVIC « La production laitière dans les espèces ovines et caprines », p. 453-468.

- VANIER M. (1997), « Les limites du territoire : regards de géographes élus locaux », *Revue de géographie de Lyon*, vol. 72, n°3, p. 239-249.
- VATIN F. (1996), *Lait et la raison marchande*, Rennes, Presses universitaires de Rennes.
- VAUDOIS J. (2000), « Les dynamiques spatiales des productions légumières : l'évolution récente des bassins endiviers de Nord-Picardie », *Méditerranée*, n°3-4, p. 65-74.
- VEDALLE (De) L., VIGOUR C., LE BIANIC T. (2012), « S'inscrire dans une démarche comparative », *Terrains et travaux*, tome 2, n°21, p. 5-21.
- VELTZ P. (1993), « D'une Géographie des coûts à une Géographie de l'organisation », *Revue Économique*, n° 4, vol 44, p. 671-684.
- VERDALLE L., VIGOUR C., LE BIANIC, T. (2012) « S'inscrire dans une démarche comparative. Enjeux et controverses », *Terrains & travaux*, vol. 2, n°21, p. 5-21.
- VIGOUR C. (2005), *La comparaison dans les sciences sociales. Pratiques et méthodes*, Paris, La Découverte.
- VISSAC B. (1993), « Un préalable essentiel pour le développement », in LANDAIS E., BALENT G., *Pratiques d'élevage extensifs. Identifier, modéliser, évaluer*, INRA, p. 9-12.
- VIVIE de REGIE (De) H. (1966-67), « La fabrication de Roquefort dans les Pyrénées », *Bulletin de la fédération Française d'économie montagnarde*, n° 17.
- VIVIEN F. D. (2003), « Jalons pour une histoire de la notion de développement durable », *Mondes en développement*, n°1, p. 1-21.
- WEBER E. (1983), *La fin des terroirs. La modernisation de la France rurale, 1870-1914*, Paris, Recherches-Fayard.
- WILKINSON J. (1997), "A new paradigm for economic analysis", *Economy and Society*, n°26, p. 305–339.
- WOILLEZ M. (2014), *Construction d'une gouvernance partagée pour une gestion durable du tourisme dans les territoires insulaires. Conduite d'une recherche action en Corse et en Crète*, Thèse de Doctorat, Corte, Université Pasquale Paoli.
- ZIMMERMANN J.-B. (2005), « Entreprises et territoires: entre nomadisme et ancrage territorial », *La Revue de l'IREs*, n°1, p. 21–36.
- ZIMMERMANN J.B. (1998), « Nomadisme et Ancrage territorial, propositions méthodologiques pour l'analyse des relations firmes – territoire », *Revue d'Économie Régionale et Urbaine*, n°2, p.211–230.

DOCUMENTATION PROFESSIONNELLE - RAPPORTS

ADER (Association Départementale d'Économie Rurale des Pyrénées-Atlantiques) (1977), *L'élevage ovin*, Pau, Chambre d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques.

AGRESTE (2013), *L'élevage de petits ruminants en Corse*, Agreste Données Corse n°5, DRAAF de Corse.

AÏT MOULOUD M. (2013), *Place de l'origine dans la prescription des qualités des fromages : qualification(s) marchande(s) des fromages de Corse dans l'île et en régions PACA et Languedoc-Roussillon*, Montpellier, CIHEAM-IAMM.

APFPB (Association des producteurs fermiers du Pays Basque), (2005), *Présentation de la démarche IDOKI*.

ARRANZ J.-M., BOESMANS F., ETCHEBARNE L., GRAILLON P., HERON F., MILLET F., (1986), « Les Pyrénées-Atlantiques », *Pâtre* n°339, p. 81-102.

ARRANZ J.-M., ETIENNE S. (2015), « Les races ovines des Pyrénées-Atlantiques en 2014 » Chambre Départementale d'agriculture.

ASTRUC J.M., BRIOIS M., BELLOC J.P., CACHENAUT J.B., FREGEAT G., HORENT M.H. TEINTURIER P., BARILLET P. (1997), « Brebis laitières : 30 ans d'amélioration génétique », *Pâtre* n°447, p. 24-28.

BARANGUET C. (1979), « Analyses zootechnique et génétique du schéma de sélection laitière des Pyrénées-Atlantiques de 1975 à 1978 », Mémoire de stage, Toulouse, ENSFA.

BARILLET F. (1977), *Organisation du schéma de sélection de la CIOP dans sa phase de démarrage 1975-1980*, Toulouse, Station d'amélioration génétique des Animaux - Centre de recherche INRA.

BARILLET F., PROST J-A. (1981), « Brebis laitières : 20 ans de contrôle laitier officiel... », *Greghje e Rughjoni*, n°1.

BESSELIÈRE A. (1986), « Corse, filière régionale », *Pâtre*, n°339, p. 112-15.

BETH O., SOURD L.J. (2004), *La prise en compte des spécificités du Pays Basque en matière agricoles par les instances administratives et consulaires des Pyrénées-Atlantiques*, Paris, Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales.

C.E.T.A. de la Vallée de la Soule (1975a), « Présentation du C.E.T.A. de la Soule », *L'élevage ovin en montagne humide ; vers d'autres recherches, Rencontres Nationales des C.E.T.A. ovins*, 8-9 octobre 1975, p. 10-11.

C.E.T.A. de la Vallée de la Soule (1975b), « Études réalisées par le CETA ovin de la vallée de la Soule », *L'élevage ovin en montagne humide ; vers d'autres recherches, Rencontres Nationales des C.E.T.A. ovins*, 8-9 octobre 1975, p. 12-16.

CACHENAUT A. (1982), *Historique et raisons de la demande d'appellation d'origine pour notre fromage de brebis*, Fédération des syndicats ovins.

CANDAU J., GACHITEGUY A., FOURQUET F., JAUREGUIBERRY F.(1989), *Innovation et résistance au développement. La filière du lait de brebis du pays basque (Hasparren et Baïgorri)*, Rapport de DSA, Pau, CRISSA-CNRS.

CARAYOL-COSTA B. (2011), *Quelles perspectives d'évolution pour l'insémination artificielle en race Corse ? Étude du positionnement des éleveurs et des autres acteurs de la filière ovine laitière*, Mémoire de Master, Corte, Università di Corsica Pasquale Paoli.

CDA64 (Chambre Départementale d'Agriculture des Pyrénées-Atlantiques) (1992), *Les références technico-économiques de la filière ovine des Pyrénées-Atlantiques*, Pau.

CDA64 (Chambre départementale d'Agriculture des Basses Pyrénées) (1966), *Enquête montagne, rapport général*, Pau.

CHAMPEAUX E. (2015), *Modes de valorisation du lait et systèmes d'élevage « ovin-lait ». La relation apporteurs / transformateurs en Corse et ses conséquences sur les pratiques d'élevage*, Rapport de stage, Paris, AgroParisTech.

CHAMPION F., DOCKES A.C., LAGRIFFOUL, G., MOTTET A., MORIN E., NEUMEISTIER D., PERROT C. (2013), *Bergers demain en brebis laitières ; études sur la production ovine laitière à l'horizon 2020. Éléments de diagnostic et propositions d'actions*, Institut de l'élevage.

CHARTIER B. (2016), *D'un syndicat de laiterie à un groupement départemental des producteurs-livreurs de lait de petits ruminants (Haute-Corse) : analyse systémique et pragmatique d'une transition collective*, Mémoire de fin d'étude, Dijon, AgroSup Dijon.

CNPL (Comité National des Produits Laitiers) (1995), « AOC « Ossau-Iraty Brebis Pyrénées » : Demande de modification du décret, Rapport de la commission d'enquête », *Ronéo*, p. 95-104, INAO.

COMBES J., LE JAOUEN J.-C. (1999), *Étude des filières laitières ovine et caprine en Corse ; module 2 : Description et analyse des filières*, Institut de l'élevage.

CORRALES M. (2013), *Élaboration d'un descriptif sensoriel du Brocciu AOP : un lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment*, Mémoire de fin d'étude, Université Toulouse II – Le Mirail.

DARRAQ J.-B. (1997), « Fromagerie des Chaumes, une vocation industrielle » » *Pâtre*, n°447, p.70-71.

DDA (Direction Départementale de l'agriculture) (1963), *Journée de l'élevage*, Ajaccio.

DDA (Direction Départementale de l'Agriculture)(1974), « L'élevage ovin en 1974 ».

DIEPENDAELE J. (1997), « Filière ovine laitière, les chiffres » *Pâtre*, n° 447, p. 4-5.

DUMONT R. (1953), *L'agriculture sarde, exemple pour la Corse*, Commissariat général au plan.

FLAMANT J.-C., BARILLET F. (1977), « Principes de la sélection laitière », *Pâtre*, n°246, p.21-31.

FNO(1983), *Rapport du conseil d'administration à l'Assemblée Générale Ordinaire du 10 mars 1983*.

FONTGUYON G., LASSAUT B. (1979), *Premières observations sur l'économie de l'élevage en Corse. Proposition d'axes de recherche*, Document interne, INRA, Laboratoire de recherches et d'études sur l'économie des IAA.

FRECSOV(1995), *Dossier de présentation de la brebis corse et de son schéma de sélection*.

FSO (Fédération des Syndicats Ovins des Pyrénées-Atlantiques) (1979), *À propos du conflit Roquefort - Producteurs basques et béarnais*.

GIE lait de brebis d'Aquitaine, (1982), *Programme régional de développement de l'élevage ovin lait*.

GILBERT L. (1977), « Quelques aspects économiques », *Pâtre*, n°246, p. 7-17.

GROS Y. (1970), *L'élevage ovin dans les Pyrénées-Atlantiques*, Rapport de stage de fin d'étude, Paris, École supérieure agronomique de Grignon.

HAUT-PAOLI L. (1997), *La filière caprin en Haute-Corse : situation et organisation*, Mémoire de fin d'étude, Corte, Università di Corsica Pasquale Paoli.

HERON F., MILLET F. (1985), *La filière lait de brebis dans les Pyrénées-Atlantiques*, Document présenté et examiné par la chambre d'agriculture au cours de sa session du 15 octobre 1985, chambre départementale d'agriculture des Pyrénées-Atlantiques, Pau.

HUGOT S. (1997), « Réalités Corses », *Pâtre*, n° 447, p. 74-76.

HUGOT S., BOUCHE R. (1997), « Témoignages d'éleveurs corses » *Pâtre*, n° 447, p. 81-83.

IP64 (Association interprofessionnelle du lait de brebis des Pyrénées-Atlantiques), (1990 novembre), *Accords interprofessionnels rendant obligatoire le paiement du lait de brebis selon sa qualité bactériologique et sa richesse*.

IRRIBARNE M. (1975a), « Les centres pastoraux », *L'élevage ovin en montagne humide ; vers d'autres recherches, Rencontres Nationales des C.E.T.A. ovins, 8-9 octobre 1975*, p. 8-9.

IRIBARNE M. (1975b), « L'élevage ovin dans les Pyrénées Atlantiques », *L'élevage ovin en montagne humide ; vers d'autres recherches, Rencontres Nationales des C.E.T.A. ovins, 8-9 octobre 1975*, p. 2-7.

LAZZAROTTI R. (1982), *SOMIVAC et développement économique de la Corse, l'apport d'une société d'équipement à l'essor d'une région*, Bastia, SOMIVAC.

LE JAOUEN J.C. (1997), « Charles Ottavi : une tradition à sauvegarder », *Pâtre* n°447, p. 84-85.

- LE JAOUEN J.C., LABBE M. (1986), « Fromages artisanaux et fermiers », *Pâtre* n° 339, p. 17-18.
- LRDE(2001), *Rapport d'activité scientifique du LRDE Corti, 1997 – 2001*, Corte, INRA.
- LRDE (1995), *Société des Caves : quelques éléments éditoriaux pour servir à l'analyse d'une situation complexe (compilation non exhaustive)*, Dossier de presse, Corte, INRA.
- LRDE(1993), *Rapport d'activité scientifique de l'unité (1988 – 1992)*, Corte, INRA.
- LRDE(1990), *Étude sur la détection de poudre de lactoserum dans le Brocciu*, Rapport à destination de l'ODARC.
- LRDE (1989), *Compte rendu d'exécution de la convention INRA-ODARC filière ovin-caprin. Campagne 1988*.
- MANAUTHON P. (1980), « UPRA des races laitières ovines des Pyrénées », *Pâtre*, n°278, p. 42-47.
- MASSIANI M. (2012), *La relance d'un signe officiel de qualité : l'AOP Brocciu*, Corte, Università di Corsica Pasquale Paoli.
- MILLET F. (1997a), « Pyrénées : un bassin laitier de tradition », *Pâtre*, n°447, p. 60-62.
- MILLET F. (1997b), « Pyrénées-Atlantiques. Le fromage Pur Brebis », *Pâtre*, n°447, p. 67-68.
- MILLET F. (1997c), « La route de l'Ossau-Iraty : une initiative originale », *Pâtre*, n°447, p. 69.
- MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE (1961), *Monographie agricole départementale (Les Basses Pyrénées)*, Paris, La documentation Française.
- MISSION INTERMINISTÉRIELLE POUR L'AMÉNAGEMENT ET L'ÉQUIPEMENT DE LA CORSE (1976), *Rapport d'orientation sur la rénovation rurale de l'intérieur de la Corse*.
- MORAUD S. (1982), Diversité des systèmes d'élevage et schéma de sélection des ovins laitiers dans les Pyrénées-Atlantiques. INRA (Station d'amélioration génétique des animaux), Toulouse.
- MORIN E., KEUFTERIAN D., ARBELBID B. (1997), « Béarn – Pays Basque; vivre des ovins lait », *Pâtre*, n°447, p. 63-66.
- MORIN E., OCAFRAIN M., MILLET F., BARRERE C., ARRANZ J-M. (2006), *La filière ovin lait des Pyrénées-Atlantiques*.
- OHL, A. (2007), *Reconstruction patrimoniale et développement. Le fromage de Calenzana*, Mémoire de fin d'étude, Lyon, ISARA-Lyon.
- PEYRE G. (1982), *L'agriculture de la Balagne*, Bastia, SOMIVAC.
- POIRIER J.-C. (1989), *L'industrie de Roquefort en Corse de 1893 à nos jours*, Note de recherche, Corte, Université de Corse.
- SOCIÉTÉ DES ETS. MARIA GRIMAL(1972), *Proposition d'une action des Ets Maria Grimal en vue du développement de la production du lait de brebis*.
- SOMIVAC(1983), *Les productions fromagères de la Corse ; premières propositions pour une politique commerciale*, Bastia, SOMIVAC.
- SORBA J.M. (1994), *Éléments de caractérisation sensorielle et analytique du Brocciu Passu, Salitu et Seccu d'appellation d'origine*, Corte, INRA-LRDE.
- SOULAS C. (2006) « Pays Basque : échanges transfrontaliers de brebis de races locales », *Pâtre*, n° 536, p. 88.
- SOULAS C. (1997), « Fabriquer un fromage en estives », *Pâtre*, n°447, p. 72-73.
- SYNDICATS D'ÉLEVAGE ET DE CONTRÔLE LAITIER DES RACES OVINES BASQUAISE ET BÉARNAISE (1944), *Pour améliorer la production ovine des Basses-Pyrénées ; Journées d'enseignement supérieur d'élevage ovin d'Oloron-Sainte-Marie, 1^{er}-3 mai*, Pau, Direction des Services Agricoles des Basses Pyrénées, 80p.
- ZAMARON L.H. (1979), *Rapport concernant un projet de définition et de délimitation géographique de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-Brebis-Pyrénées »*, Comité National des Appellation d'origine des fromages (CNAOF).

ANNEXES



Figure 116: nettoyage des bordes (écobuage) à Bedous (Vallée d'Aspe) (Millet, avril 2015)

A l'image de la thématique des bordes en Pyrénées-Atlantiques, certains éléments de notre travail ont été peu approfondis ; d'autres ont fait l'objet d'une investigation plus poussée. L'objet des annexes est d'apporter des compléments d'information concernant ces derniers.

1. GUIDE ENTRETIEN (PHASE EXPLORATOIRE – 2013)

PRESENTATION DE LA THESE :

Début de thèse donc travail sur trois ans à l'INRA LRDE (Laboratoire sur le Développement de l'Elevage) en Corse. Le but est de comprendre l'histoire de la filière ovine laitière en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques à la suite depuis les années 1970-1980 à aujourd'hui ; et de déterminer quel est le lien de ces filières avec le territoire (en tant qu'espace, et société).

INTRODUCTION :

Qu'est-ce que vous faites ? Quelles sont vos missions ? Depuis combien de temps ?

HISTOIRE DE LA FILIERE :

Je suppose que la concentration de l'activité de Roquefort (1974) a été déterminante pour la filière ovine laitière. Qu'est-ce qui s'est passé à partir de ce moment-là ?

- personnes/entreprises en jeu
- étapes essentielles
- intervention des politiques ?
- rôle de l'AOC ?
- Rôle de Société des Caves ? de BonGrain ?
- Comportement des éleveurs ?
 - o Initiatives ? Coopératives ? Retour à la fabrication fermière ?
 - o Des différences géographiques ?
 - (Pour les fermiers : vers quel type de fromage)
 - o Conservation de la collecte de lait en l'état ? Changements d'entreprises de collecte ?
- Quel a été votre rôle ? Comment êtes-vous intervenus ?

SITUATION ACTUELLE DE LA FILIERE

Forces / Faiblesses ?

Que faire ?

2. GUIDE D'ENTRETIEN : RECONSTITUTION HISTORIQUE DE LA FILIERE OVINE LAITIERE CORSE (2014-2015)

PRESENTATION DU TRAVAIL DE THESE

Bonjour, je m'appelle Morgane Millet et je suis en thèse (à l'INRA de Corte). C'est une étude de 3 ans sur un sujet déterminé. Je travaille sur les filières ovines laitières en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques et leurs liens au territoire, c'est-à-dire sur comment l'espace et ce qu'il représente va être utilisé dans la production du lait et la commercialisation des produits fromagers.

J'essaie de comprendre ce qui s'est passé depuis les années 1980, que ce soit au niveau des systèmes d'élevage, des entreprises de transformation ou des organismes de conseil. J'essaie de voir quelles ont été les évolutions, les reconfigurations de la filière...

Pour atteindre cet objectif, je fais à la fois du travail d'archives et des entretiens auprès des personnes qui ont connu cette période (des années 1980 jusqu'à aujourd'hui), qui l'on vécu et qui en ont été acteurs.

C'est pour cette raison que je vous ai contacté.

Si ça ne vous dérange pas, je vais enregistrer l'entretien. C'est simplement pour être plus alerte pendant que nous discutons. Il sera rendu anonyme.

2.1.RECONSTITUTION HISTORIQUE – APPROCHE PAR LE METIER

Pour commencer, est-ce que vous pouvez me raconter comment vous êtes entré dans le métier?

Quelle a été votre formation ? Comment avez-vous appris le métier ? Qui vous a aidé, formé ? Comment a évolué votre activité ?

Quel nom donnez-vous à votre métier ? Qu'est ce qui fait un bon « » ?

⇒ Comment se déroulent vos activités ? Comment ont-elles évolué ?

Elevage	Transformation
<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Matériel / bâtiment <ul style="list-style-type: none"> ○ Machine à traire / quai de traite ⇒ Troupeau : taille et conduite (pâturage, alimentation, reproduction, transhumance, saison de production, race...) ⇒ Hygiène ⇒ Volume de production ⇒ Gestion SAU 	<ul style="list-style-type: none"> ⇒ Matériel / bâtiment ⇒ Volume de transformation ⇒ Mise aux normes <ul style="list-style-type: none"> ○ Hygiène

⇒ Comment vous vous êtes investis en dehors de l'exploitation ? / En quoi a consisté vos activités ? Quelles ont été et quelles sont vos responsabilités et vos engagements ? (association, syndicat, etc.)

⇒ Quels ont été les moments forts de la filière ?

○ Description des moments historiques importants, ceux qui ont comptés pour lui (elle) dans l'évolution de la filière : Comment les interprète t-il (elle) ?

Rebondissements possibles (sur événements marquants évoqués par l'enquêtés) : qu'est-ce qui a entraîné ce choix ? Quel est votre avis sur comment tout ça s'est déroulé ? Est-ce qu'il y aurait d'autres moyens de faire ? Comment ? avec qui ?

Éléments d'intérêt à aborder (*cf Frise chronologique - relance*)

- Fin de Roquefort
- Casgiu Casanu
- U Casgile
- Chambres d'agriculture
- ILOCC
- FRECSOV / UPRA
- AOC

2.2. REPRESENTATION DE LA FILIERE – POUR FAIRE LE BILAN

Quel est votre avis sur l'organisation de la filière ? Sur sa situation actuelle ?

- ➔ Quel est l'avenir de la filière selon vous ? Qu'est-ce qu'il faudrait faire pour qu'elle continue, qu'elle persiste dans le temps ?

2.3. REPRESENTATION DU TERRITOIRE

Quel type de fromage produisez-vous ? Quel type de fromage fabrique la laiterie à laquelle vous apportez le lait ?

- ➔ Qu'est ce qui fait la différence par rapport aux fromages produits dans le coin ? Par rapport à l'ensemble des fromages produits en Corse ?
 - le Brocciu ?
 - Les autres fromages ?
 - Venachese, Sartinese, Bastelicaccia, Calenzana, etc.
 - Niolu de corse
 - Fromages de marque, IGP Tomme Corse
- ➔ Est-ce qu'on pourrait le faire ailleurs ? Pour quelles raisons ?
 - Alimentation des animaux
 - SAU / STH
 - Race
 - Procédé de transformation
 - Ferments
 - Savoir-faire mobilisés

Au final, qu'est-ce qu'il faut pour faire un fromage d'ici ?

- ➔ Corse / micro-région...

Le territoire, c'est l'endroit auquel on se sent appartenir, où l'on se sent « chez soi ». C'est quoi votre territoire ? *Vous pouvez en avoir plusieurs.*

Avenir du territoire ?

Rebondissement possible : Qu'est-ce qui le représente ? Qu'est-ce qui est typique de cet endroit ?

2.4.DONNEES CARACTERISTIQUES

Pour finir, j'aurais quelques informations plus précises à vous demander :

- Age
- Eleveurs :
 - o SAU, taille du troupeau et volume produit
 - o Type de valorisation (fermier, mixte, apporteur)
 - o « client » (laiterie ou type de vente du fromage fermier)
 - o Adhésion syndicale / associative (dont les projets d'AOC)
- Transformateurs
 - o Type d'entreprise (artisanat, industrie) → nombre d'employé et statut juridique de l'entreprise
 - o Tonnage des fromages et types de fromages produits
 - o Clients
- Techniciens / animateurs
 - o Employeur

Ca vous dérangerait de me faire visiter votre entreprise ? Est-ce que je pourrais voir comment se passent certaines de vos activités ?

2.5.CLOTURE DE L'ENTRETIEN

Est-ce qu'il y a des personnes en particulier qu'il faudrait que j'aie vu ? Des personnes comme vous ? Ou à l'opinion, aux façons de faire différentes ?

Merci de m'avoir accordé votre temps. J'espère pouvoir vous transmettre mes résultats, au moins par écrit, je vous enverrai un document de 3-4 pages. [...] A bientôt.

3. DECRET DE RECONNAISSANCE DE L'AOC OSSAU-IRATY (1980) (SOURCE INAO – PYRENEES-ATLANTIQUES)

Annexe 1

19 Mars 1980 JOURNAL OFFICIEL DE LA REPUBLIQUE FRANÇAISE N. C. 2743

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

Décret du 6 mars 1980 relatif à l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées ».

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'agriculture,

Vu la loi du 1^{er} août 1935 sur les fraudes et falsifications en matières de produits ou de services ;

Vu la loi du 6 mai 1919 modifiée et complétée sur la protection des appellations d'origine ;

Vu la loi du 2 juillet 1935 tendant à l'organisation et à l'assainissement des marchés du lait et des produits dérivés ;

Vu la loi n° 53-1333 du 23 novembre 1953, modifiée par la loi n° 73-1096 du 12 décembre 1973, relative aux appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 53-1048 du 23 octobre 1953 modifié portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les fromages, des lois des 1^{er} août 1935 et 2 juillet 1935 ;

Vu le décret n° 66-665 du 19 août 1966 fixant la composition et les règles de fonctionnement du comité national des appellations d'origine des fromages ;

Vu le décret n° 70-559 du 23 juin 1970, modifié par le décret n° 75-982 du 22 octobre 1975, portant règlement d'administration publique pour l'application, en ce qui concerne les fromages préemballés, de la loi du 1^{er} août 1935 et des articles 258 et 262 du code rural ;

Vu le décret n° 73-1038 du 12 décembre 1973 relatif aux appellations d'origine des fromages ;

Vu la délibération du comité national des appellations d'origine des fromages,

Décrète :

Art. 1^{er}. — L'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » est réservée aux fromages de brebis répondant aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production et la livraison du lait de brebis que la fabrication et l'affinage des fromages.

La production du lait de brebis, la fabrication et l'affinage des fromages doivent être effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

Département des Pyrénées-Atlantiques : toutes les communes ;

Département des Hautes-Pyrénées, arrondissement d'Argelès-Gazost, canton d'Aucun : les communes d'Arbéost, Arrens-Marsous et Ferrières.

Art. 2. — Le fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » est un fromage fabriqué exclusivement avec du lait de brebis entier emprésuré, de forme cylindrique, à talon droit ou légèrement convexe, dans des moules de 25,5 à 26 cm de diamètre et de 12 à 14 cm de hauteur, d'un poids de 4 à 5 kg, à pâte légèrement pressée, non cuite, salé et affiné, à croûte allant de jaune orangé à gris, renfermant au minimum 50 grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 55 grammes pour 100 grammes de fromage.

Toutefois, le fromage fermier fabriqué dans des moules de 24,5 à 26,5 cm de diamètre et de 17 à 18 cm de hauteur peut atteindre un poids de 7 kg.

Le fromage « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » doit présenter les mêmes caractéristiques que celles définies ci-dessus, le format étant toutefois réduit : moules de 20 cm de diamètre et 10 à 12 cm de hauteur, poids de 2 à 3 kg.

L'affinage du fromage est effectué pendant une durée de quatre-vingt-dix jours au minimum à compter du jour de fabrication, à une température ne dépassant pas 12°C.

Art. 3. — La production du lait de brebis, sa livraison aux laiteries et la fabrication du fromage « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » doivent, selon les usages locaux, loyaux et constants, répondre notamment aux conditions suivantes :

Le lait utilisé doit provenir de brebis appartenant à des races traditionnelles adaptées aux régions de production, élevées selon les usages avec une alimentation à base de fourrage et de céréales secondaires.

Le lait de brebis ne peut être livré par les producteurs aux laiteries ou transformé par eux-mêmes en fromage, moins de vingt jours après l'agnelage.

Pour la fabrication du fromage « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées », l'emprésurage doit avoir lieu au plus tard quarante-huit heures après la traite la plus ancienne.

La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure, à l'exclusion de toute autre enzyme coagulante, notamment d'origine fongique ou microbienne.

Art. 4. — La mention « Fabrication fermière » ou « Fromage fermier » ou toute autre laissant entendre une origine fermière de fromage est réservée aux producteurs fermiers transformant et fabriquant le lait produit sur leur propre exploitation.

Le terme « montagne » ne pourra être utilisé que pour le fromage fabriqué en montagne avec des laits de brebis nourris essentiellement avec les ressources du parcours en estive entre le 10 mai et le 15 septembre.

Seuls les producteurs fermiers pourront utiliser le qualificatif « montagne » après autorisation spéciale de la commission de contrôle prévue à l'article 5 du présent décret.

Une marque distinctive définie par le règlement intérieur de la commission de contrôle sera imprimée en creux, lors de la fabrication, dans le fromage pouvant bénéficier de la mention « Montagne ».

Le fromage collecté et affiné par un affineur peut également comporter les mentions « Fermier » et « Montagne », dès lors qu'il répond aux dispositions du présent article.

L'étiquette du fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » devra porter le nom de l'appellation d'origine en caractères de dimensions au moins égales aux deux tiers des caractères les plus grands figurant sur l'étiquette. En outre, à l'exception de mentions réglementaires, l'étiquette ne peut porter aucune mention ou qualificatif non prévus au présent article.

Lorsque le fromage est vendu après préemballage, les morceaux doivent obligatoirement présenter une partie croûtée caractéristique de l'appellation.

Tout fromage qui ne répond pas aux exigences réglementaires prévues au présent décret ou qui ne satisfait pas aux critères qualitatifs fixés par le règlement intérieur est déclassé et mis en vente sous la dénomination de « fromage de brebis ».

Art. 5. — Les critères qualitatifs applicables au fromage « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » comprennent notamment les éléments d'appréciation portant sur la forme et la tenue, sur la croûte, sur la texture de la pâte et sur le goût. Le barème de notation ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle sont définies par le règlement intérieur de la commission de contrôle ci-après, sur avis conforme du comité national des appellations d'origine des fromages.

Le contrôle de la qualité du fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » est exercé par une commission de contrôle ainsi composée :

L'ingénieur général du génie rural, des eaux et des forêts de la région Aquitaine ou son représentant ;

L'inspecteur divisionnaire de la répression des fraudes de la région Aquitaine ou son représentant ;

Trois professionnels désignés par l'organisme interprofessionnel agréé par le comité national des appellations d'origine des fromages et chargé spécialement de la défense de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées », parmi lesquels est choisi le président.

Cette commission peut notifier aux professionnels intéressés un avertissement dans le cas où le fromage soumis au contrôle n'est pas conforme aux caractéristiques définies.

Après deux avertissements intervenus dans le délai de six mois au maximum, la commission peut notifier une suspension pendant un mois de l'usage de l'appellation d'origine.

Toutefois, cette suspension peut cesser avant l'expiration du délai d'un mois à la suite d'un contrôle ayant donné des résultats satisfaisants.

Art. 6. — L'organisme interprofessionnel visé à l'article 5 du présent décret adresse chaque année au comité national des appellations d'origine des fromages un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques ainsi que les opérations de surveillance relatives au fromage bénéficiant de l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis Pyrénées ».

Art. 7. — Les fabricants et les affineurs doivent tenir, jusqu'au stade de la commercialisation, un registre permettant le contrôle de l'origine et de la qualité des fromages, dans les conditions prévues par le règlement intérieur prévu à l'article 5.

Art. 8. — L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine « Ossau-Iraty-brebis Pyrénées » ou « Petit

4. LA FEDERATION DEPARTEMENTALE OVINE EN CORSE

Dans les années 1960, si les organismes professionnels existants (Chambre d'agriculture, FDSEA) ont conscience des difficultés de l'agriculture en montagne ils ne semblent pas tant s'y intéresser (DDA, 1963). La FDO, section de la Fédération Nationale Ovine, est particulièrement active dans les années 1960 et travaille essentiellement à l'amélioration sanitaire des troupeaux ; elle rassemble 400 adhérents en 1970. Elle a pour mission la défense des intérêts des éleveurs et fait notamment office d'intermédiaire entre les producteurs et Roquefort (Baticle, 1974). Un ingénieur de l'ITOVIC est mis à disposition de la fédération pour l'amélioration des conditions d'élevage. Entre 1965 et 1971, la FDO met en œuvre une forme de contrôle laitier ; elle assure le suivi de 3 à 4 000 brebis. Cela dit, le technicien de l'ITOVIC prône une reconfiguration systémique des élevages : l'amélioration de la production passe aussi par un retour à une mise-bas de printemps, particulièrement dans l'intérieur de l'île. Cette proposition est peu compatible avec les politiques de développement de la SOMIVAC et de la Société Roquefort.

Par ailleurs, la posture de la FDO vis-à-vis de Roquefort (défense des intérêts des éleveurs corses) n'est pas claire. Un interlocuteur a insisté sur la nécessité, à l'époque, d'être représenté au sein de la confédération générale de Roquefort et de mettre en place un traitement équitable entre éleveurs corses et éleveurs du rayon, ceci étant le cheval de bataille de l'animateur de la structure et conduisant certainement à l'établissement de relations tendues avec l'institution Roquefort. Cela dit, un autre interlocuteur a souligné la nature particulière des relations entretenues entre éleveurs membres de la FDO et l'institution :

« Chaque région avait un représentant qui était un poncif local, qui détenait un peu la main sur les individus. Et donc il mène quelques négociations par ces gens là. Ici, c'était un certain... Comment il s'appelait ? (...) Eh bien le président de la FDO à l'époque c'était V. qui était... c'est une grosse ferme, ici à Corte, dans... sur la vallée du Tavignanu, en contrebas de Corte. Maintenant il n'y a plus de brebis, il n'y a plus rien. Mais avant le type était apporteur, et il avait du poids donc sa famille était liée à la politique cortenaise, à la mairie etc. Il y a tous ces liens vous voyez. Et donc il avait la main sur les bergers, et c'était un peu le représentant local. Après, il est décédé, il y en a eu d'autres qui étaient membres de la FDO et... Bon... Les ¾ du temps ça se réglait comme ça : Un berger avait besoin d'argent, pour acheter un troupeau. Donc il passait par un représentant local et lui contactait le représentant de Roquefort pour qu'il y ait l'avance d'argent qui se fasse, pour pouvoir acheter le troupeau et après c'était retenu sur... donc c'était des petits avantages en nature qui maintenaient en quelque sorte la paix sociale. » (L. ancien éleveur de brebis, centre corse, 2013)

Compte tenu de ces apports, il est possible que la FDO rassemble des intérêts et des stratégies différentes, ce qui conduit à rendre plus confus son rôle à l'époque. Cela a aussi du participé à son amenuisement. La FDO est finalement marginalisée : une section ovine créée par la FDSEA à la fin des années 1960 entre directement en concurrence avec les services que la fédération propose et participe à lui réduire les fonds publics qui lui sont octroyés. Par ailleurs, vers 1975, un syndicat propre à la Société des Caves est créé et reprend le rôle de défense des intérêts des éleveurs corses. A la fin des années 1970, la FDO n'existe plus.

5. DECRET DE RECONNAISSANCE DE L'AO BROCCIU (11 JUIN 1983) (SOURCE INAO – CORSE)

Décret n° 83-468 du 18 juin 1983 relatif à la définition et à la protection de l'appellation d'origine "Brocciu corse" ou "Brocciu"

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et du budget, du ministre de l'agriculture et du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation ;

Vu la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine modifiée notamment par la loi n° 66-482 du 6 juillet 1966 ;

Vu le décret n° 69-335 du 11 avril 1969 portant application de l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 susvisée ;

Vu les pièces d'où il résulte qu'il a été procédé à l'enquête prévue à l'article 7-3 de la loi du 6 mai 1919 susvisée ;

Le Conseil d'Etat (section des travaux publics) entendu,

Décète :

Art. 1er. - L'appellation d'origine "Brocciu corse" ou "Brocciu" est réservée aux produits fabriqués dans les départements de la Corse-du-Sud et de la Haute-Corse et qui répondent aux dispositions de la législation en vigueur et aux usages locaux, loyaux et constants, tant en ce qui concerne la production du lactosérum et du lait que la fabrication du produit et sa commercialisation.

Art. 2. - Le lactosérum utilisé pour la préparation du " Brocciu " doit provenir de la fabrication de fromages de brebis ou de chèvre réalisée dans l'aire géographique définie à l'article 1er à partir de laits de brebis ou de chèvre produits dans ces départements.

Le lait de brebis ou de chèvre ajouté lors de la préparation du "Brocciu" doit également être produit dans les départements susvisés.

Art. 3. - Le produit bénéficiant de l'appellation d'origine "Brocciu corse" ou "Brocciu" doit avoir été fabriqué exclusivement avec du lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre et chauffé, par une méthode directe, à environ 40 °C puis additionné lors de ce chauffage, de sel, de lait entier frais de brebis et/ou de chèvre dans la proportion maximale de 35 p. 100 du lactosérum mis en oeuvre et, éventuellement, d'eau potable.

Ce mélange est ensuite brassé et porté à une température comprise entre 80 °C et 90 °C, laquelle provoque la floculation des protéines ; le produit, après écumage, est mis dans des moules tronconiques pour égouttage.

Art. 4. - Le "Brocciu" se présente sous une forme tronconique, son poids à la mise en moule est compris entre 500 grammes et 1500 grammes. Il renferme au minimum 40 grammes de matières grasses pour 100 grammes de produit après complète dessiccation et sa teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 20 grammes pour 100 grammes de produit.

Art. 5. - Le "Brocciu", commercialisé avec le qualificatif "frais", doit porter une date limite de consommation postérieure de cinq jours au maximum à la date de fabrication et être maintenu à la température fixée par les dispositions réglementaires en vigueur.

Le "Brocciu" peut également être commercialisé après salage et affinage, opérations qui devront être effectuées obligatoirement à l'intérieur de l'aire géographique délimitée à l'article 1er.

Le "Brocciu" commercialisé affiné doit avoir subi un salage en surface puis un affinage d'au moins quinze jours. Sa dénomination doit être complétée du qualificatif "Passu" ou "Sec".

Art. 6. - L'étiquetage du "Brocciu" doit comprendre, outre les indications exigées par la réglementation en vigueur relative à l'étiquetage des produits alimentaires, l'indication "Appellation d'origine" immédiatement au-dessous de la dénomination "Brocciu corse" ou de la dénomination "Brocciu".

Art. 7. - La mention "Fabrication fermière" ou le qualificatif "Fermier" ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du "Brocciu" sont réservés aux producteurs transformant le lactosérum et le lait de brebis et/ou de chèvre produits sur leur exploitation.

Le "Brocciu" de fabrication fermière collecté par un négociant peut également porter cette mention. Un registre d'entrées et de sorties de ces "Brocciu" est régulièrement tenu à jour par ledit négociant.

Art. 8. - Les préparations culinaires ou les pâtisseries traditionnellement préparées à base de "Brocciu", ou dont la dénomination est soit dérivée du mot "Brocciu", soit consacrée par les usages, ne peuvent contenir dans leur fourrage ou garniture d'autre produit laitier que le "Brocciu", qui, en tout état de cause, doit être utilisé en proportion telle qu'il confère à la préparation un goût caractéristique.

Art. 9. - Il est interdit de détenir, en vue de la vente, d'exposer, de mettre en vente ou de vendre sous une dénomination comportant le mot "Brocciu corse", ou tout vocable ; indication, graphisme, illustration, forme ou aspect susceptible de faire croire à l'acheteur qu'il s'agit de "Brocciu", un produit qui ne répond pas aux définitions et règles fixées dans le présent décret.

Art. 10. - Un arrêté du ministre de l'agriculture et du secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'économie, des finances et du budget, chargé de la consommation, fixe, en tant que de besoin, les modalités d'application du présent décret en ce qui concerne la fabrication, la commercialisation et le contrôle, notamment les critères qualitatifs spécifiques du "Brocciu" et des préparations à base de "Brocciu" ainsi que les modalités de prélèvement et de contrôle, tant au stade de la fabrication que de la commercialisation.

6. ROQUEFORT RESTE EN CORSE

L'annonce de la permanence de Société en Corse pose la question de la forme qu'elle va prendre. Dans un tel contexte, le syndicat des producteurs de lait de Roquefort, qui a gagné en inertie jusqu'alors, change de direction et entame des négociations avec Société des Caves afin de déterminer quelles seront les relations entretenues avec la Confédération et de s'assurer du maintien du prix du lait malgré la nouvelle configuration¹. Ce maintien doit être permis par une meilleure valorisation des fabrications fromagères : Société des Caves a pour objectif de mettre fin à la production de Fêta au sein de l'île d'ici la fin des années 1990 et d'orienter la totalité du lait collecté vers la fabrication de fromage locaux.

Par ailleurs, ce projet est ambitieux. Alors que l'entreprise collecte en 1993 près de 3 millions de litres de lait, elle envisage de construire une usine capable, à moyen terme, d'en transformer 10 millions de litres (un peu plus que ce que produit alors l'ensemble du bassin – 9 millions environs). Si l'on peut concevoir cette ambition comme une représentation optimiste de la capacité des politiques publiques et des structures techniques (chambres d'agriculture en tête) réunies à initier une révolution laitière, plusieurs acteurs questionnent l'ampleur du projet. De nombreux éleveurs mettent en avant le risque d'alimenter l'usine en lait importés (Aveyron, Sardaigne) afin d'en assurer le roulement dans une situation de sous-production permanente. Il s'agirait d'une mise en concurrence des éleveurs corses avec des bassins plus productifs, et plus compétitifs qui menacerait les systèmes d'élevage insulaires.

Un certain nombre de fromageries locales (« Association des collecteurs et transformateurs de lait de brebis et de chèvre ») sont sur leur garde : l'ambition d'augmentation de collecte de Société pose la question de la répartition des aires de collecte respectives des transformateurs. Cette dimension constitue d'autant plus un point d'achoppement que la stratégie des transformateurs locaux de construction d'un marché stable sur le continent (par le GIE) commence à porter ses fruits : le bassin corse entame une transition progressive d'une situation de surproduction à une situation de sous-production, crispant d'autant plus la question de l'accès à la manne laitière.

Par ailleurs, la mise en lumière du projet de Société (dont les événements sont reportés fréquemment dans les journaux locaux) tend à mettre au second plan le rôle des fromageries locales dans la reconfiguration antérieure du bassin de production, qu'a déclenché Société. Ces mêmes entreprises locales font de plus face aux mêmes injonctions que le grand groupe : celle de la mise aux normes de leur atelier de fabrication. La région (à travers l'ODARC) ne peut donc commettre d'erreurs dans son choix de soutien financier au projet² (souci d'équité).

Les choix de subventions de la part de l'ODARC sont orientés par les propositions de valorisation que font les dirigeants de Société. En effet, ces derniers signalent leur volonté d'entamer une démarche d'appellation d'origine pour un fromage corse, tout en débutant une stratégie de valorisation marketing plus large et peu respectueuse des pratiques traditionnelles insulaires (remise en cause du caractère typique du « Corsica »).

¹ Société des Caves s'engage à maintenir le prix du lait à 6F le litre (LRDE, 1995).

² Ce projet estimé à 20 millions de francs (puis 30 millions).

7. DECRET DU 3 JUIN 1998 RELATIF A L'AOC BROCCIU

5 juin 1998

JOURNAL OFFICIEL DE LA RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

8525

MINISTÈRE DE L'ÉCONOMIE, DES FINANCES ET DE L'INDUSTRIE

Décret n° 98-433 du 2 juin 1998 modifiant le décret n° 79-88 du 25 janvier 1979 fixant le statut particulier du corps des agents de constatation des douanes

NOR : ECOP9800256D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et de la décentralisation,

Vu la loi n° 83-634 du 13 juillet 1983 modifiée portant droits et obligations des fonctionnaires, ensemble la loi n° 84-16 du 11 janvier 1984 modifiée portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique de l'Etat ;

Vu le décret n° 70-79 du 27 janvier 1970 modifié relatif à l'organisation des carrières des fonctionnaires des catégories C et D ;

Vu le décret n° 79-88 du 25 janvier 1979 fixant le statut particulier du corps des agents de constatation des douanes, modifié par les décrets n° 85-843 du 6 août 1985, n° 86-1228 du 3 décembre 1986 et n° 91-237 du 28 février 1991 ;

Vu l'avis du comité technique paritaire ministériel en date du 22 décembre 1997 ;

Le Conseil d'Etat (section des finances) entendu,

Décète :

Art. 1^{er}. – Les dispositions du premier alinéa de l'article 9 du décret du 25 janvier 1979 susvisé sont complétées par la disposition suivante :

« La période de stage est assimilée à des services publics effectifs dans le corps. »

Art. 2. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de la fonction publique, de la réforme de l'Etat et de la décentralisation et le secrétaire d'Etat au budget sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 2 juin 1998.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

*Le ministre de la fonction publique,
de la réforme de l'Etat et de la décentralisation,*
ÉMILE ZUCCARELLI

Le secrétaire d'Etat au budget,
CHRISTIAN SAUTTER

Décret n° 98-434 du 3 juin 1998 relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine

NOR : ECOC9800007D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret-loi du 30 juillet 1935 modifié relatif à la défense du marché des vins et au régime économique de l'alcool ;

Vu le décret du 3 avril 1942 portant application de la loi du 3 avril 1942 sur les appellations contrôlées, complétée par le décret du 21 avril 1948 sur les appellations d'origine contrôlées ;

Vu le décret n° 67-1007 du 15 novembre 1967 relatif à la commercialisation des vins à appellation d'origine ;

Vu le décret n° 72-309 du 21 avril 1972 portant application de la loi du 1^{er} août 1905 modifiée sur les fraudes et falsifications en ce qui concerne les vins, vins mousseux, vins pétillants et vins de liqueur ;

Vu le décret n° 74-871 du 19 octobre 1974 modifié relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu le décret n° 93-1067 du 10 septembre 1993 relatif au rendement des vignobles produisant des vins à appellation d'origine contrôlée ;

Vu la proposition du comité national des vins et eaux-de-vie de l'Institut national des appellations d'origine des 5 et 6 novembre 1997,

Décète :

Art. 1^{er}. – A l'article 1^{er}-I du décret du 15 novembre 1967 susvisé, la liste des appellations d'origine contrôlées est complétée par l'appellation suivante : « Côtes du Ventoux » blanc et rosé.

Art. 2. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat au budget et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 juin 1998.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*
DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
LOUIS LE PENNEC

Le secrétaire d'Etat au budget,
CHRISTIAN SAUTTER

*La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,*
MARYLISE LEBRANCHU

Décret du 3 juin 1998 relatif à l'AOC « Brocciu corse » ou « Brocciu »

NOR : ECOC9800029D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code de la consommation, et notamment ses articles L. 115-6 et L. 115-20 ;

Vu le décret n° 88-1206 du 30 décembre 1988 portant application des lois du 1^{er} août 1905 et du 2 juillet 1935 en ce qui concerne les fromages ;

Vu le décret n° 91-368 du 15 avril 1991 portant organisation et fonctionnement de l'Institut national des appellations d'origine ;

Vu le règlement n° 2081/92 du Conseil des Communautés européennes du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires, modifié par l'acte d'adhésion du 24 juin 1994 et par le règlement n° 535/97 du 17 mars 1997 ;

Vu le décret n° 93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers bénéficiant d'une appellation d'origine contrôlée ;

Vu les délibérations du comité national des produits laitiers de l'Institut national des appellations d'origine du 11 décembre 1997,

Décète :

Art. 1^{er}. – L'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu » initialement reconnue par le décret du 10 juin 1983 est réservée au fromage de lactosérum de brebis et/ou de chèvre répondant aux usages locaux, loyaux et constants et aux dispositions du présent décret.

Un règlement d'application homologué par arrêté du ministre chargé de l'économie et du ministre chargé de l'agriculture, pris sur proposition du comité national des produits laitiers, précise en tant que de besoin les modalités d'application du présent décret.

Il s'agit d'un fromage de lactosérum de forme tronconique dont le poids, après conditionnement, doit être supérieur ou égal à 250 g et inférieur ou égal à 3 kg selon les quatre types de moules définis à l'article 5 du présent décret.

Il est fabriqué exclusivement avec du lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre additionné de lait entier de brebis et/ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru, et de sel.

Le « Brocciu corse » ou « Brocciu » est un fromage soit « frais » soit « passu ».

Il contient au minimum : 40 g de matière grasse pour 100 g de fromage après complète dessiccation et son poids total de matière sèche ne doit pas être inférieur à 20 g pour le fromage d'appellation de type « frais » et 35 g pour le fromage d'appellation de type « passu ».

Art. 2. – Aire de production. – La production du lait et du lactosérum, la fabrication et l'affinage du fromage de lactosérum doivent être effectués dans les départements de la Haute-Corse et de la Corse-du-Sud.

Art. 3. – Troupeau, races et alimentation. – Le lait de brebis ou de chèvre doit provenir d'un troupeau constitué :

- en ce qui concerne les ovins : des races corse ou sarde et de leurs croisements. Toutefois, la présence de brebis étrangères à la race corse dans les élevages devra diminuer progressivement pendant une période de huit ans à compter de la publication du présent décret et disparaître totalement à l'issue de ce délai ;
- en ce qui concerne les caprins : de race corse. Toutefois, la présence de chèvres de races différentes de la race corse dans les élevages devra diminuer progressivement pendant une période de huit ans à compter de la publication du présent décret et disparaître totalement à l'issue de ce délai.

L'alimentation à base de parcours est prépondérante. Un complément de fourrage et de concentrés à base de céréales produits dans la zone est autorisé.

Toutefois, dans la limite de 20 % de la complémentation, sont acceptés les apports de fourrage et de concentrés extérieurs à l'aire de production.

L'utilisation de tous types de fourrage fermenté est interdite.

Art. 4. – Le lactosérum et le lait de rajout. – Le lactosérum utilisé doit provenir de la fabrication de caillés frais de brebis et/ou de chèvres à caractère « présure ».

La coagulation du lait est obtenue au moyen de présure traditionnelle ou commerciale, à l'exclusion de toute autre enzyme coagulante, notamment d'origine fongique ou microbienne.

Le lactosérum recueilli est utilisé dans les deux heures maximum après fabrication du fromage. Le pH du lactosérum doit être supérieur ou égal à 6,20.

Le lait entier, pour la fabrication du caillé, peut être utilisé pendant un délai maximum de quarante heures après la traite la plus ancienne.

Le lait de rajout est un lait frais entier de brebis ou de chèvre mis en œuvre à l'état cru, dans un délai n'excédant pas vingt-quatre heures après la traite.

Le dé lactosage est interdit.

L'utilisation de lait et de lactosérum congelés en poudre ou sous toute autre forme de conservation est interdite.

Art. 5. – Fabrication. – La floculation des protéines du lactosérum est obtenue exclusivement par le chauffage à la flamme directe (dite flamme nue) du récipient ou de la cuve contenant le lactosérum sans utilisation d'un quelconque fluide caloporteur.

Il est chauffé lentement en étant légèrement brassé ; lorsque la température atteint environ 40-50 °C, on procède à l'ajout de sel (entre 0,5 et 1 % du volume de liquide initial) et de lait de rajout dont la quantité ajoutée ne doit pas dépasser 25 % du volume de lactosérum mis en œuvre.

En cours de fabrication, l'ajout d'eau potable est autorisé dans les limites de 15 % du volume de lactosérum mis en œuvre.

Le chauffage se poursuit avec brassage lent jusqu'à l'obtention d'une température située entre 80 et 90 °C. Pendant la montée en température, et jusqu'au début de la floculation, il faut procéder à un écumage régulier.

Le flocculat est placé manuellement et délicatement en plusieurs fois dans des moules tronconiques pour égouttage.

Les faisselles de moulage doivent respecter les critères suivants :

- pour les fromages de 3 kg : le diamètre haut doit être de 200 mm, le diamètre bas de 145 mm et la hauteur de 180 mm ;
- pour les fromages de 1 kg : le diamètre haut doit être compris entre 155 et 160 mm, le diamètre bas entre 90 et 120 mm et la hauteur entre 85 et 120 mm ;
- pour les fromages de 500 g : le diamètre haut doit être compris entre 110 et 115 mm, le diamètre bas entre 90 et 92 mm et la hauteur entre 80 et 82 mm ;
- pour les fromages de 250 g : le diamètre haut doit être compris entre 90 et 110 mm, le diamètre bas entre 75 et 85 mm et la hauteur doit être de 65 mm.

Art. 6. – Affinage. – Le « Brocciu passu » subit un salage à sec en une ou plusieurs fois, suivi d'un affinage dans l'aire de production d'une durée minimale de vingt et un jours.

Le premier salage doit intervenir dans les vingt-quatre heures qui suivent la mise en moule.

Art. 7. – Conditionnement. – Les techniques d'emballage du « Brocciu corse » ou « Brocciu » doivent permettre de conserver les qualités physico-chimiques et organoleptiques du produit au cours de la durée de présentation à la consommation prévue sur l'étiquetage par le conditionneur.

L'adjonction de tous produits exogènes à la fabrication du « Brocciu corse » ou « Brocciu », excepté les gaz d'emballage précisés dans l'arrêté du 2 octobre 1997 relatif aux additifs pouvant être employés dans la fabrication des denrées destinées à l'alimentation humaine.

Art. 8. – Agrément. – Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu », les fromages doivent satisfaire aux dispositions prévues par le décret n° 93-1239 du 15 novembre 1993 relatif à l'agrément des produits laitiers d'appellation d'origine contrôlée et à son arrêté d'application en date du 16 février 1995.

Art. 9. – Suivi des produits et statistiques. – Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine des fromages de lactosérum, tout opérateur intervenant dans les conditions de production doit tenir un registre d'entrée et de sortie des laits et lactosérum et des fromages de lactosérum ou tout document comptable équivalent dans les conditions fixées par le règlement d'application prévu à l'article 1^{er}.

Le syndicat interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOC « Brocciu corse » ou « Brocciu » adresse chaque année au comité national des produits laitiers de l'INAO un rapport d'activité concernant notamment les données statistiques et économiques relatives au fromage de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu ».

Art. 10. – Etiquetage. – Les fromages de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu » doivent être commercialisés munis d'un étiquetage individuel comportant, outre les mentions réglementaires applicables à tous les fromages de lactosérum et aux denrées alimentaires préemballées, le nom de l'appellation d'origine et la mention « appellation d'origine contrôlée » ou le sigle « AOC », le tout inscrit en caractères de dimension au moins égale aux deux tiers de celle des caractères les plus grands figurant sur l'étiquetage. Les dénominations « frais » ou « passu » figurent obligatoirement sur l'étiquetage. La date de fabrication doit obligatoirement être mentionnée sur l'étiquetage des fromages vendus avec la dénomination « frais ».

L'apposition du logo comportant le sigle INAO, la mention « appellation d'origine contrôlée » et le nom de l'appellation est obligatoire sur tous les étiquetages de fromages de lactosérum bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.

Ces indications sont également apposées sur les caisses et autres emballages contenant ces fromages de lactosérum.

L'emploi de tout qualificatif ou autre mention accompagnant ladite appellation d'origine contrôlée est interdit dans l'étiquetage, la publicité, les factures ou papiers de commerce, à l'exception :

- des marques de commerce ou de fabrique particulières ;
- des mentions autorisées par le règlement d'application prévu à l'article 1^{er}.

La mention « fabrication fermière » ou le qualificatif « fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière du « Brocciu corse » ou « Brocciu » sont réservés aux producteurs transformant le lactosérum et le lait cru produits sur leur exploitation et conformément aux conditions fixées par le règlement d'application prévu à l'article 1^{er}.

Art. 11. – *Produits élaborés à base de « Brocciu corse » ou « Brocciu ».* – Les dénominations de vente des préparations culinaires ou des pâtisseries traditionnelles préparées à base de « Brocciu corse » ou « Brocciu » énumérées dans le règlement d'application prévu à l'article 1^{er} ne peuvent faire référence au nom de l'appellation si elles contiennent dans leur fourrage, garniture ou composition d'autres produits laitiers que le produit d'appellation.

Art. 12. – L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Brocciu corse » ou « Brocciu » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.

Art. 13. – Le décret du 10 juin 1983 relatif à la définition et à la protection de l'appellation d'origine « Brocciu corse » ou « Brocciu » est abrogé.

Art. 14. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 juin 1998.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie.*

DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

LOUIS LE PENSEC

La secrétaire d'Etat

*aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,*

MARYLISE LEBRANCHU

**Décret du 3 juin 1998
relatif à certains vins de pays**

NOR : ECOC980034D

Le Premier ministre,

Sur le rapport du ministre de l'économie, des finances et de l'industrie et du ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le règlement n° 822/87 du Conseil du 16 mars 1987 modifié portant organisation du marché vitivinicole ;

Vu le code général des impôts ;

Vu le code des douanes ;

Vu le code de la consommation ;

Vu le décret n° 68-807 du 13 septembre 1968 modifié pris pour application de la loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits et de services ;

Vu le décret n° 79-756 du 4 septembre 1979 modifié fixant les conditions de production des vins de pays ;

Vu le décret du 25 janvier 1982 modifié relatif aux vins de pays des coteaux du Libron ;

Vu le décret du 15 octobre 1987 modifié relatif aux vins de pays d'Oc ;

Vu le décret du 27 août 1992 modifié relatif aux vins de pays Duché d'Uzès ;

Vu l'avis de l'Office national interprofessionnel des vins,

Décète :

Art. 1^{er}. – L'article 4 du décret du 25 janvier 1982 susvisé relatif aux vins de pays des coteaux du Libron est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 4.* – Pour avoir droit à la dénomination "Vin de pays des coteaux du Libron", les vins rouges doivent présenter à

l'agrément une teneur en anhydride sulfureux total non supérieure à 100 mg/l, une intensité colorante supérieure ou égale à 3 pour les vins rouges non primeurs et supérieure ou égale à 2 pour les vins rouges primeurs et ne pas contenir d'acide malique. »

Art. 2. – L'article 5 du décret du 25 janvier 1982 susvisé relatif aux vins de pays des coteaux du Libron est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 5.* – Pour avoir droit à la dénomination "Vin de pays des coteaux du Libron", les vins rosés et blancs doivent présenter à l'agrément une acidité volatile maximale de 0,40 g/l en H₂SO₄ en présence d'acide malique et de 0,50 g/l en l'absence d'acide malique et une teneur en anhydride sulfureux total non supérieure à 150 mg/l. »

Art. 3. – L'article 5 du décret du 27 août 1992 susvisé relatif aux vins de pays Duché d'Uzès est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 5.* – Pour avoir droit à la dénomination "Vin de pays Duché d'Uzès", les vins doivent présenter un titre alcoométrique volumique naturel de 11 % volume. »

Art. 4. – Le dernier alinéa de l'article 4 du décret du 15 octobre 1987 susvisé relatif aux vins de pays d'Oc est remplacé par l'alinéa suivant :

« Elle doit être adressée avant le 31 juillet suivant la récolte au syndicat des producteurs de vins de pays d'Oc, qui la transmet au délégué régional de l'Office national interprofessionnel des vins. Ce dernier vérifie avant la dégustation que les vins, pour lesquels la dénomination est revendiquée, satisfont aux conditions prévues à l'article 2 du présent décret. »

Art. 5. – Au troisième tiret du 4 b de l'article 2 du décret du 15 octobre 1987 susvisé relatif aux vins de pays d'Oc, il est ajouté la phrase suivante :

« Pour les vins issus de cépage pinot noir, cette intensité sera supérieure ou égale à 3,5. »

Art. 6. – L'article 7 du décret du 15 octobre 1987 susvisé relatif aux vins de pays d'Oc est remplacé par les dispositions suivantes :

« *Art. 7.* – Les vins revendiqués et agréés pour la dénomination "Vin de pays d'Oc" peuvent prétendre à un agrément complémentaire en vin de pays de zone s'ils respectent les conditions de production des deux dénominations concernées et s'ils sont agréés pour ces deux dénominations.

« Les vins revendiqués et agréés pour une dénomination en vin de pays de zone peuvent prétendre à un agrément complémentaire en "Vin de pays d'Oc" s'ils respectent les conditions de production des deux dénominations concernées et s'ils sont agréés pour ces deux dénominations.

« Dans les deux cas, les producteurs adressent la demande d'agrément complémentaire à l'organisme professionnel agréé concerné, qui la transmet pour vérification au délégué régional de l'Office national interprofessionnel des vins. »

Art. 7. – Le ministre de l'économie, des finances et de l'industrie, le ministre de l'agriculture et de la pêche, le secrétaire d'Etat au budget et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 3 juin 1998.

LIONEL JOSPIN

Par le Premier ministre :

*Le ministre de l'économie,
des finances et de l'industrie,*

DOMINIQUE STRAUSS-KAHN

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

LOUIS LE PENSEC

Le secrétaire d'Etat au budget,

CHRISTIAN SAUTTER

*La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,*

MARYLISE LEBRANCHU

8. L'ACTIVITE CAPRINE LAITIERE EN CORSE EN 2000

En 2000, l'activité caprine laitière compte 298 élevages et 29 600 chèvres mères. Cela correspond à 3,7 millions de litres (RGA 2000). Elle accuse une diminution de 15 000 chèvres et de 2/3 des éleveurs depuis 1979³. Le plus gros de l'effectif (40%) est localisé en Castagniccia et en Haute-Corse intérieur, le cheptel ayant fortement diminué dans la zone d'Ajaccio à l'Alta Rocca. Contrairement à l'élevage ovin, l'élevage caprin est plus présent en zone de montagne que sur le littoral (Lefevre, 2000).

Certains élevages (79) sont orientés vers la livraison de lait, particulièrement en Haute-Corse (Intérieur et Castagniccia). Contrairement à l'élevage ovin laitier, les niveaux de production sont semblables entre éleveurs livreurs et éleveurs transformateurs (13 700 litres ; 12 000 litres). Par ailleurs, les éleveurs livreurs sont pour la plupart des producteurs mixtes : ils gardent une partie de leur production pour la transformer eux-mêmes (Haut-Paoli, 1997).

Les troupeaux sont essentiellement de souche corse (89% de troupeaux, 94% des effectifs en 1996) (Haut-Paoli, 1997). Ils ont connu l'introduction de chèvres de différentes races au cours des années 1970 (Saanen, Alpine), phénomène qui s'est progressivement amenuisé dans les années 1980. Il existe encore des brebis croisées (avec des animaux de race Alpine), particulièrement dans le Sud. Au tournant des années 2000, alors que l'AOP Brocciu institue l'obligation d'élever des chèvres de race corse, un travail de reconnaissance de cette souche locale est entrepris. Cela dit, à cette période, les premiers travaux sur la chèvre corse rendent compte d'une situation relativement précaire et peu propice à la sélection⁴ : depuis 20 ans que le contrôle laitier existe, il n'a pas suscité d'adhésion particulière de la part des éleveurs (il regroupe une vingtaine de producteurs) et n'a pas conduit à une démarche de sélection. Par ailleurs, les chercheurs du LRDE ont mis en évidence l'inadéquation entre pratiques d'élevage et outil de sélection, ce qui pose avant tout la question de l'adaptation de l'outil de sélection. Quoiqu'il en soit, la chèvre corse est reconnue en 2003 ; il semble que beaucoup de choses restent à faire pour aboutir à une construction collective fonctionnelle.

³ Cette diminution s'est faite au profit du doublement des effectifs individuels (86 chèvres par élevage).

⁴ Rapport d'activité scientifique du LRDE (1997 – 2001)

9. « DES AGRICULTEURS BLOQUENT UNE CITERNE DE LAIT SUR LE PORT DE BASTIA »

(« CORSE MATIN », 12/05/2009)

production Bastia Des agriculteurs bloquent une citerne de lait sur le port de Bastia

Par Sandra Carlotti -- 12 mai 2009 à 1:00

Bastia



Les agriculteurs demandent que l'interprofession, regroupée au sein de l'Ilocc, puisse de nouveau fonctionner correctement.

PHOTO GÉRARD BALDOCCHI

Cette action surprise destinée à protester contre les importations de lait a été menée par l'association U Casgile, avec le soutien de Capra Corsa, du CDJA 2B, de la chambre d'agriculture de Haute-Corse et de la FDSEA.

« Attention, cela ne signifie pas que nous sommes contre les importations de lait mais uniquement à condition que les produits soient parfaitement identifiables, explique Stéphane Costa, président de l'association U Casgile.

« l'heure actuelle, le consommateur est honteusement trompé puisque les produits issus de ces importations ne sont que des contrefaçons qui violent toute notion de patrimoine, de savoir-faire, de culture. Cela nuit au pastoralisme corse. »

La filière est pourtant organisée au sein de l'Ilocc (interprofession laitière ovine et caprine de Corse) mais son fonctionnement est aujourd'hui au point mort comme l'explique son président, Sébastien Rossi : « C'est l'oeuvre de quelques laitiers qui ont mis en panne toute l'interprofession et il n'y a, pour l'instant, aucune négociation possible. Nous avons attendu jusqu'à présent en pensant que la raison l'emporterait mais ce n'est pas le cas ».

Les agriculteurs demandent aujourd'hui que la filière soit véritablement structurée, et qu'elle s'engage au sein d'une démarche de qualité, « avec l'obtention d'une AOC qui sonnerait le glas de ces contrefaçons. »

À la suite de l'action conduite sur le port de commerce, une délégation a été reçue en fin de matinée par le préfet de Haute-Corse. « Nous sommes conscients que le blocage de l'Ilocc ne peut pas durer indéfiniment et les services de l'État sont entièrement disposés à aider les acteurs de la filière, en faisant office de médiateur ».

Les agriculteurs ont décidé de fixer un délai de cinquante jours pour que ce problème trouve enfin sa solution, estimant avoir fait preuve jusqu'à ce jour « d'une trop grande patience ».

10. « TOUCHE PAS A MON BROCCIU » - LE CANARD ENCHAINE (27/03/2013)

Touche pas à mon brocciu !

Les Fraudes ne confondent pas le fromage corse et le fromage corsé.

C'EST la plus grande fromagerie corse : les Etablissements Ottavi, une véritable institution dans l'île, fabriquent chaque année des tonnes de brocciu et de tomme de chèvre, les grandes spécialités corses, dont se régalaient les touristes et qui sont exportées sur le continent. Mais voilà : en mettant leur nez dans les comptes de la fromagerie Ottavi, les Fraudes ont vite reniflé, en plus des fragrances du frometon, un fort parfum d'arnaque.

Tout commence le 30 août 2011. Deux inspecteurs de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations, comme on appelle désormais la Répression des fraudes,

"Tromperie sur les qualités substantielles"

frappent à la porte de la fromagerie, à Ghisonaccia, en Haute-Corse.

Dès qu'il apprend que ces deux casse-pieds sont là pour vérifier la traçabilité des laits et le respect de la loyauté de la transaction, en clair qu'ils soupçonnent une usurpation d'appellation et une tromperie sur la qualité des fromages, le patriarche Charles Ottavi leur refuse l'accès aux locaux. Motif : lui n'est que le gérant, et son fils, Antoine, qui est le directeur de la boîte, est en déplacement, il faut donc attendre son retour. En plus, pas de chance, la secrétaire comptable est en congé et non joignable. Et Charles Ottavi d'expliquer qu'il ne sait pas mettre l'ordinateur en route ni où sont rangés les documents. Les deux enquêteurs insistent pour avoir quand même le fiston Ottavi au téléphone. Lequel leur dil de revenir dans une semaine, avant de concéder, sous la menace d'une intervention des gen-

darmes : « Bon, d'accord, venez demain à 8 heures, il y aura notre expert-comptable, vous verrez avec lui. »

Mais le lendemain, quand ils demandent l'accès au fichier de facturation, l'expert-comptable leur répond qu'il ne connaît pas le mot de passe. Charles Ottavi, qui dispose des factures de vente sous forme papier, s'est entretemps éclipsé pour la journée. Manque de pot encore, le registre de fabrication du brocciu est introuvable. La responsable qualité n'y comprend rien. D'habitude, ce classeur jaune ne quitte jamais la fromagerie, car il est renseigné au jour le jour. Mais, à 16 heures, miracle ! Alors qu'ils s'approprient à partir un brin dépités, les deux inspecteurs voient arriver un employé de la fabrication. Il a retrouvé la trace du classeur, qui a été emporté la veille par la secrétaire comptable, revenue spécialement dans l'entreprise alors qu'elle était en congé. Elle va envoyer d'urgence le précieux document aux inspecteurs.

Le 5 septembre, c'est Antoine Ottavi en personne qui vient remettre le fameux classeur, qui a l'air entièrement réécrit à la main. Le document affiche « avec une grande régularité toutes les fabrications journalières de la campagne laitière, d'une même écriture, d'un même stylo de la même couleur, sans tache ni rature, mais avec des oublis et de grossières erreurs dans les totaux ou dans la rédaction des fiches ». Suite aux explications fumeuses et documents du même style, le rapport des Fraudes, daté du 15 mars 2012, ne s'est pas montré très coulant. Il y est question d'« usurpation d'appellation d'origine brocciu », de « tromperie sur les qualités substantielles » de la tomme de chèvre et de « tromperie sur l'origine et les qualités substantielles de fromages de chèvre U Fium'orbu ».

A la lecture du PV, on découvre que la fromagerie Ottavi, qui a raflé des médailles pour ses frometons au dernier Concours général agricole, en aurait fait beaucoup : « Les stocks de début et de fin sont faux, les fiches de fabrication de brocciu sont inexploitable, la traçabilité des lots de fabrication est inexacte, la traçabilité des achats est inexistant. Un nombre très important d'anomalies porte la suspicion sur l'ensemble de la production de brocciu AOC. » La tomme de chèvre corse ne s'en sort guère mieux. Au lieu de fabriquer son frometon dûment étiqueté « Tomme corse, fromage au lait de chèvre » avec du lait de chèvre, comme il se doit, la fromage-

Les inspecteurs devenus chèvres

rie Ottavi y aurait joyeusement ajouté du lait de brebis. Enfin, mention spéciale à l'U Fium'orbu, un fromage de chèvre corse typé. En dépit de la rassurante mention « Produit de l'agriculture corse », plus de 3 tonnes de ces frometons auraient, d'après les Fraudes, été concoctées avec du lait venu d'ailleurs...

Contacté par « Le Canard », Antoine Ottavi réfute les accusations : « Nous n'avons commis aucune fraude, il y a simplement eu des problèmes d'organisation interne qui ont conduit à des lots mal tracés. » L'affaire a tout de même été transmise au procureur de Bastia, qui vient de renvoyer en correctionnelle la fromagerie Ottavi pour « tromperie » et « usurpation d'appellation contrôlée ». En attendant le procès, le 26 juin, il se murmure sur l'île que certains élus locaux font des pieds et des mains pour que la justice ne baratte pas trop fort. Ils ont raison, y a pas de quoi en faire un fromage !

Professeur Canardeau

11. GUIDE D'ENTRETIENS - LAITERIES PYRENEES-ATLANTIQUES

Je m'appelle Morgane MILLET. Je suis en thèse à l'INRA de Corte, au LRDE. C'est le Laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage. Je travaille sur l'histoire récente des bassins de production ovin-lait en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques. J'essaie de comprendre ce qui s'est passé depuis les années 70-80 jusqu'à aujourd'hui. Dans ce cadre, je m'intéresse plus particulièrement à comment le paysage laitier a été remodelé et comment les relations entre éleveurs livreurs et laiteries ont évolué. J'essaie de comprendre comment ces relations peuvent avoir une influence sur les systèmes d'élevage et sur les pratiques des éleveurs. C'est pour cette raison que nous nous rencontrons aujourd'hui.

Depuis quand travaillez vous pour la laiterie ? Pouvez-vous m'expliquer votre activité ?

Depuis quand la laiterie existe-t-elle ?

- ➔ Comment a-t-elle été créée ?
- ➔ Quels ont été les changements majeurs ?
 - Outils de transformation
 - Mise aux normes
 - Volumes transformés
 - Techniques de transformation
 - Produits commercialisés

Avec combien d'éleveurs la laiterie a-t-elle commencé ?

- ➔ Comment vous avez réussi à rassembler ces éleveurs ?
- ⇒ Avez-vous connu des périodes de concurrence entre laitiers pour les éleveurs ? aux débuts, par la suite ?
 - Pour vous, quels sont les critères qui font qu'un éleveur s'oriente vers telle ou telle laiterie ? (prix, conseils, aides, localisation, affinités...)

Combien d'éleveurs vous livrent le lait aujourd'hui ? Pouvez-vous me décrire votre bassin de collecte ? Comment vous l'organisez ? Est-ce que c'est vous qui vous en occupez ?

Comment ce groupe a évolué au cours du temps ?

- Zones de collecte
- Période de collecte
- ➔ Comment ont évolué les quantités collectées ?
- ➔ Et la qualité du lait ?
 - Mise en place du paiement à la qualité du lait. Un exemple de grille ?

Avez-vous connu des périodes conflictuelles avec les éleveurs ? Pour quelles raisons ?

Est-ce qu'ils sont organisés en un groupe formel ? Si oui, comment il fonctionne (réunions, représentation...) ? Quel est son rôle par rapport à la laiterie ?

- ➔ Avec la nouvelle loi d'orientation agricole, l'obligation d'avoir des OP va-t-elle avoir une influence sur cette organisation ? ou sur la négociation du prix du lait ?
- ➔ Comment est négocié le prix du lait ?

Quelles sont vos attentes vis-à-vis des éleveurs aujourd'hui ?

- Volume
- Saisonnalité
- Qualité

Quels sont les moyens ou outils qui existent pour faire en sorte que ces objectifs soient atteints ?

- ➔ Dans la filière en général
 - IP
 - CDEO
 - CDA64

Est-ce que vous suivez les actions qui y sont menées ?

- ➔ Au sein de la Laiterie
 - Aides financières, prêts
 - Conseils
 - Formations
- ➔ Est-ce qu'il y a une personne employée par la laiterie qui s'occupe de la qualité du lait et des éleveurs livreurs ? Quelles sont ses activités ?

Comment vous décrivez les éleveurs qui vous livrent le lait ? En termes de volume produit, de qualité de lait, de localisation...

- ➔ Avez-vous des livreurs « références », de gros producteurs ?
- ➔ des éleveurs plus contraignants ?
 - localisation, volume de lait, affinité personnelle, technique, qualité... Eleveurs mixtes
 - Comment ça se passe dans ces cas là ?
- ➔ Avez-vous des apporteurs en race exogène ? En Lacaune ? Qu'est ce que ça apporte ?

Comment vous gérez l'origine du lait pour la transformation ?

- ➔ Adhérent à Ossau Iraty ?
 - Comment ça se passe ? vous avez une gamme particulière ou tout est fait en OI. Et vos apporteurs ? ils sont tous sous adhésion ?
 - Prix différentiel ?
- ➔ Est-ce que vous avez recours à des échanges de lait avec d'autres laiteries ? pour quelles raisons ? est-ce que vous importez du lait ? Comment vous avez fait pour mettre en place ce système ? Selon vous, comment ça va évoluer ?
- ➔ Dans la transformation
 - Saison d'ouverture /période de collecte

Quels sont les éleveurs qu'il faudrait que j'aie voir selon vous? Connaissez-vous des éleveurs mixtes / dont la production de lait n'est pas leur activité principale ?

Auriez-vous éventuellement une grille de paiement, avec les pénalités ou primes que vous appliquez, que je pourrais regarder pour mieux comprendre comment cela fonctionne ? Pourriez-vous me l'expliquer ?

12. GUIDE D'ENTRETIEN – ELEVEURS

Je m'appelle Morgane MILLET. Je suis en thèse à l'INRA de Corte. Je travaille sur les relations entre laiteries et éleveurs et les systèmes d'élevage, et sur leur évolution au cours du temps. C'est pour cette raison que nous nous rencontrons aujourd'hui. Le but de cet entretien est de comprendre comment votre exploitation a évolué, les raisons pour lesquels elle a évolué. Il s'agit aussi de discuter des relations entretenues avec la laiterie.

1. L'EXPLOITATION ET SON EVOLUTION

Comment était l'exploitation à votre installation ?

- ➔ Quelles en ont été les évolutions principales ?
 - Au niveau du troupeau : taille, race (CLO, CLS ?), conduite, sélection...
 - Au niveau de l'alimentation et des cultures (montée en estives)
 - Au niveau du matériel (machine à traire), bâtiments, terrains...
- ➔ Qu'est-ce qui vous a poussé à faire ces changements ? Quelles en ont été les conséquences ?
 - Sur la production du lait, sa qualité
 - Sur le troupeau (état, sanitaire)
 - Sur l'exploitation dans son ensemble (autonomie, conditions de travail)
- ➔ Est-ce qu'on vous a accompagnés dans votre démarche, dans vos choix ?
 - Est-ce que la laiterie est intervenue ?

Aujourd'hui, comment se déroule une campagne ? On peut commencer à partir des premiers agnelages.

- Reproduction : lots, IA – mise à la traite
- Alimentation : évolution, lots
- Mise à l'herbe, gestion du pâturage, transhumance (taries ?)
- Gestion des fourrages

2. RELATIONS ENTRETENUES AVEC LA LAITERIE

A l'époque de votre installation, vous livriez le lait ? Chez qui ?

- ➔ Est-ce que vous avez changé de laiterie depuis ?
 - Pour quelles raisons ?
 - Comment ça s'est passé ?
- ➔ Est-ce que des laiteries sont venues vous démarcher ? A quel moment/période ?
- ➔ Est-ce qu'il y a eu des périodes conflictuelles ou de coopération entre la laiterie et ses éleveurs ?

Aujourd'hui, Comment ça se passe pour vous avec la fromagerie ?

- ➔ Collecte :
 - ils viennent récolter le lait directement ici, quand, tank ici ou non... ?
 - saison de collecte ? ouverture ? fermeture ?
- ➔ Est-ce que ça a toujours été comme ça ? Qu'est ce qui a changé ?
- ➔ A quelle fréquence êtes-vous en contact avec la laiterie ? Avec qui (technicien, responsable de fromagerie etc.) ?
 - A quelles occasions ?
- ➔ Est-ce qu'elle vous transmet des informations sur la vie de la laiterie ? sur le fromage ? la saison de production ?

Est-ce que les livreurs de la laiterie sont organisés en un groupe formel (syndicat de producteurs, association) ?

- ➔ Depuis quand existe-t-il ? Quelles sont les raisons de sa création ?
- ➔ Quel est son rôle ?
- ➔ Comment fonctionne t il ? Réunion, AG, sujets abordés...

Comment cela fonctionne aujourd'hui pour le prix du lait, comment est-il fixé ? (quelles primes/pénalités ?)

- ➔ Est-ce que des réunions pour fixer le prix sont organisées en début de saison, ou à un autre moment de l'année ?
 - Comment ça se passe ?
- ➔ Quels sont les critères de paiement ? ➔ **grilles de paiement, bordereaux**
 - Est-ce que vous répondez à une grille de paiement spécifique ? lait cru, AB, AOC
 - Depuis combien de temps ? Comment ça s'est mis en place ?
 - Qu'est-ce qui différencie cette grille des autres ?
 - Rémunération : prix de base, primes, pénalités...
 - Système d'élevage
 - Qualité du lait (bactério, MSU)
- ➔ Comment êtes-vous rémunéré (en une fois dans la saison, plusieurs fois) ? Et cela vous convient ?
- ➔ Cela vous est arrivé d'avoir un problème de qualité ? D'être classé en B ou C ? C'était quand votre dernier souci là-dessus ?
 - Comment ça s'est passé ?
 - Comment avez-vous résolu le problème ?
 - A quoi c'était dû ?

Au-delà de la qualité du lait, est-ce que la laiterie a d'autres attentes sur la production ? des primes supplémentaires ?

- ➔ Volume, période de production
- ➔ Race ?

Au-delà des résultats (sur la qualité et la quantité du lait), ils s'intéressent à votre façon de travailler ?

- Conseils sur le plan technique
- Aides financières

Est-ce que vous êtes en contact avec d'autres éleveurs qui livrent à la laiterie ?

- ➔ De quoi parlez-vous en général ? Ont-ils les mêmes relations que vous avec la laiterie ?
- ➔ De manière générale, avec qui discutez-vous d'élevage ? du prix du lait ?

3. UN BON LAIT, UN BON FROMAGE

Que pensez-vous de votre laiterie ?

- ➔ Est-ce qu'elle importe du lait ? Qu'en pensez-vous ?
- ➔ Et que pensez-vous des fromages produits par la fromagerie ?
 - Est-ce que c'est un fromage typique d'ici ? Pour quelles raisons ?
 - Qu'est ce qui fait un bon fromage typique d'ici ? (du pays basque ? du béarn ? Ossau-Iraty) Qu'est ce qui le différencie des autres tomes de brebis ?

Pour vous, qu'est-ce qu'il faut pour un faire un bon lait ?

- Conduite du troupeau ? Race ?
- Occupation de l'espace ?
- ➔ Est-ce qu'il y a une différence entre lait AOC et lait non AOC ? En quoi sont-ils différents ? en quoi ils ne sont pas différents ?

Est-ce que vous suivez ce qui se passe dans la filière ? À l'interprofession ou à l'ODG Ossau Iraty ?

- ➔ Qu'est-ce que vous pensez des mesures prises pour l'AOC ?
- ➔ Est-ce que vous vous sentez représenté ?

Milieu humain	Main d'œuvre (nombre de personnes/UHT)	
	Age, Succession	
	Activités annexes (agricoles/non agricoles)	
Troupeau	Taille (nombre de brebis + cheptel total)	
	Race	
	Taux Renouvellement / sélection	
Eléments de conduite	Période de mise-bas (calendrier reproduction)	
	Gestion du territoire d'exploit : parcours, prairies, enclosure, semis (céréales)	
	Surveillance (ou parage) et transhumance (si oui, taries ou non taries)	
	Apports alimentaires (foin – complémentation)	
Fourrages	SAU	
	SFP → pâture / foin (tonnes)	
Equipements	Bâtiments d'élevage (+électricité et eau)	
	Mode de traite et détails machine (dates d'achats etc.)	
	Récolte céréales/foin	
	Irrigation	
	Réfrigération Tank/bidons Date d'achat tank	
Mixte ou pas, quelle fréquence, quels fromages ?		
Volume produit		

13. TRAJECTOIRE DES SYSTEMES D'ELEVAGE ET REPRESENTATION DE L'HISTOIRE DE LA FILIERE : FERMIERS PYRENEENS

1. EVOLUTION DE L'ACTIVITE ET DES TECHNIQUES

Comment êtes vous rentré dans le métier ? Quelle formation avez-vous suivie ?

Avez-vous eu des soutiens dans le début de votre activité ? De quelle forme ?

➔ Technique, financier, Main d'œuvre...

Comment a évolué votre activité ? Quels ont été les changements majeurs ? Quelles ont été les principales difficultés / réussites liées à ces changements ?

- Bâtiment, machine à traire
- Entretien des surfaces, PT, PP, parcours
- Troupeaux
- Passage fermier / apporteur ?
- Mise aux normes
- Procédés de transformation – outils
- Construction de la clientèle
 - o Relations avec les grossistes/affineurs : les quels ? comment ça se passe ? comment ça a évolué ?

Aujourd'hui, à quoi ressemble une campagne de production typique ?

- Début / fin
- Ressources fourragères ➔ montée en estive ?
- Variations de quantité / qualité de lait
- Procédés de transformation ➔ types de fromages produits au cours de l'année
- Clientèle et demande en produits

Est-ce que vous pouvez m'expliquer comment se passe une transformation ?

- *Déroutement*
- *Matériel utilisé*

Êtes-vous adhérent à une association fermière ?

- ⇒ Qu'est ce que ça vous apporte ?
 - o Technique, formation
 - o Commercialisation
 - o Mise en réseau

Est-ce que vous avez d'autres sources d'information ? Ou de formation ?

- Journaux
- Discussions (qui ?)

Êtes-vous adhérent à un label de qualité ou à une appellation d'origine ?

- ➔ Qu'est ce qui vous a poussé à y adhérer ?
- ➔ Qu'est-ce que ça entraîne comme exigences sur la production de lait ?
 - o Sur la transformation ?

Selon vous, comment fait-on / qu'est-ce qu'il faut pour faire un bon fromage d'ici ?

- Béarn, basque, vallée...

2. CONNAISSANCE ET REPRESENTATION DES EVENEMENTS « FORTS » DE LA FILIERE

Quels sont les événements qui vous ont marqué depuis que vous êtes dans le milieu ?

- Fin de Roquefort
- Chambres d'agriculture
- Interprofession
- Ours
- AOC
- Foire

Aujourd'hui, qu'est ce que vous pensez de l'état de la filière ? De la fabrication fermière dans le département ? Quel est son avenir d'après vous ?

- Systèmes d'élevage
- Types de produits

3. DONNEES CHIFFREES

Nom	
Age	
Statut entreprise	
MO	
SAU – morcellement	
SFP – parcours	
Race - Taille du troupeau	
Volume produit	
Equipement → cuve + matériel de transformation + types ferments (et autre ajouts)	
Affinoir	
Type de fromage produit – tonnage	
Brocciu – tonnage	
Clientèle	
Adhésion syndicale	
Adhésion associative	
Projets AOC	

14. REGLES ETABLIES AU SEIN DE L'OSSAU-IRATY (1980) ET DU BROCCIU (1983)

Tableau 34 : présentation synthétique des règles établies par les décrets d'Appellation de l'Ossau Iraty (mars 1980) et du Brocciu (juin 1983). En surligné, les éléments qui sont liés directement aux pratiques de Société.

Contenu du cahier des charges		AOC « Ossau-Iraty-brebis-Pyrénées » ou « Petit Ossau-Iraty-brebis-Pyrénées »	AO « Brocciu » ou « Brocciu Corse » (JO du 11 juin 1983)
Aire d'appellation		Toutes les communes des Pyrénées-Atlantiques et l'arrondissement d'Argelès-Gazots et canton d'Aucun (Hautes-Pyrénées)	Départements de Haute-Corse et de Corse-du-Sud
Système d'élevage	Race	Brebis de « races traditionnelles adaptées aux régions de production, élevées selon les usages »	
	Alimentation	« A base de fourrages et céréales secondaires »	
Lait		Lait entier Au moins 20 jours après agnelage	Lait et lactosérum frais de Brebis / chèvre provenant de la zone
Fabrication		Emprésurage <48h après traite la plus ancienne	Chauffage « par méthode directe » - 40°C
		Présure (pas d'autre enzyme coagulante)	Ajout de sel et de lait : maximum 35% du lactosérum
		Affinage > 90jours (température < 12°C)	Brassage et chauffage à 80-90°C
Description		Forme cylindrique à talon droit ou légèrement convexe, Croûte du jaune orangé au gris. 50% de MG / produit dessiqué MS > 55%	Forme tronconique De 500 à 1500g (à la mise en moule) 40% de MG / produit dessiqué 20% de MS minimum du produit frais
Gamme		Ossau-Iraty : dans des moules de 25,5cm à 26cm de diamètre et 12-14cm de hauteur. Poids de 4-5kg. Fromage fermier « peut atteindre » 24,5-26,5cm de diamètre, 17-18cm de hauteur et jusqu'à 7kg.	Brocciu « frais » (DLC <5jours)
		Petit Ossau Iraty : format réduit : moules de 20cm de diamètre, 10-12cm de hauteur et 2-3kg. ⁵	Brocciu « passu » ou « sec » : salage supplémentaire et affinage d'au moins 15 jours
Mentions		Mention « fermière » Mention « montagne » → « brebis nourries essentiellement avec les ressources du parcours en estives du 10 mai au 15 septembre » (peut être collecté par négociant)	Mention « fermière » : fabrication fermière. (Peut être collecté par un négociant)
Présentation / Commercialisation		Mention O-I doit être au moins égale à 2/3 des plus gros caractères	
		Vendu après emballage → morceaux doivent présenter partie croûtée caractéristique	Préparations culinaires à base de Brocciu
Commission de contrôle		Oui	/

La stratégie défensive des acteurs locaux aboutit à la une première caractérisation des produits locaux, caractérisation lacunaire et approximative dont la fonction première est l'exclusion ou la mise en conformité de Société des Caves et, par extrapolation des entreprises roquefortaises.

⁵ Le décret du 29 décembre 1986 abroge celui de 1980 : il modifie légèrement la caractérisation du petit Ossau-Iraty (et sa durée d'affinage minimale) et alimente les conditions de contrôle de l'AOC. Il est par ailleurs complété par le règlement intérieur de la commission de contrôle.

15. L'AO BROCCIU, LE CHAUFFAGE A DOUBLE PAROI, ET LES ACTIONS DEFENSIVES DE LA FDSEA AU COURS DES ANNEES 1980

Obtenue en 1983, l'AO Brocciu est sujette à interprétations variables, que le syndicalisme agricole dénonce (FDSEA et CDJA des deux départements de Corse et la chambre d'agriculture). Ce dernier à recours à la voix judiciaire en 1984 en déposant une plainte à l'encontre de Société des Caves (usage de cuves à double paroi avec chauffage à la vapeur) et au préfet de Haute-Corse en 1986 (mise en place de méthode de détection de l'adjonction de poudre de lactosérum) (Casalta et al., 1992). Par la mobilisation de l'expertise de l'INRA et du LRDE, l'usage de telles pratiques (flamme directe, matière première fraîche) est objectivé ; elles ont une traduction effective dans la qualité organoleptique des produits et donc une fonction qui dépasse la logique d'exclusivité qui avait justifié leur établissement originel dans le décret. L'emploi des compétences d'expertise de l'INRA et le recours à l'arbitrage judiciaire présentent toutefois des limites.

Concernant la plainte déposée contre Société des Caves, le Tribunal de Grande Instance de Bastia a arrêté son jugement en 1989 : la différence de méthodes de chauffage conduit à deux produits différents (différence de texture), mais les interprétations du décret de l'AO Brocciu peuvent être contradictoires compte tenu de l'absence de définition officielle du chauffage direct et d'arrêté permettant l'application du décret. Cette méthode de chauffage n'est pas uniquement le fait de Société, de même que l'usage de poudre de lactosérum : certains transformateurs, nouvellement installés, en usent aussi.

Concernant la détection des poudres de lactosérum dans le produit fini, la méthode développée par le LRDE est effective : basé sur le dosage de l'HMF, elle permet détecter des chauffages excessifs (établissement d'une valeur seuil). Cependant, cette méthode conduit au constat que certains fermiers chauffent beaucoup leur préparation et atteignent la valeur seuil à partir de lait et de lactosérum frais. Les porteurs de l'AO Brocciu ne peuvent se limiter à ces actions ponctuelles, quelle qu'en soit leur légitimité. *« Ces résultats constituent un premier outil de défense de l'Appellation d'Origine que les professionnels peuvent utiliser pour mettre rapidement en place un Syndicat de défense et la commission de contrôle de l'Appellation ; ceci leur permettrait d'être en accord avec la prochaine loi relative aux appellations d'origine contrôlée des produits agricoles et alimentaires »* (LRDE, 1990).

16. LES MODIFICATIONS DE L' AOC BROCCIU EN 1993

Tableau 35 : représentation des modifications du cahier des charges du Brocciu en 1993. En **rouge clair**, les points d'achoppement entre transformateurs et éleveurs (fermiers), en **rouge** ceux qui relèvent de la persistance de l'animosité entre éleveurs et Société.

Demande au 10 juin 1993 de modification du décret (passage à la Commission Nationale des Produits Laitiers)	Justification	Modification effective par le CNPL (session du 11 décembre 1997)
Modification du nom de l'AOC (suppression référence « Corse »)	La réputation du produit suffit à désigner son origine	Refusé
Précision des races autorisées (brebis corse et chèvre corse)	Des travaux de caractérisation des races sont en cours	Approuvé. Les éleveurs de brebis ont un délai de 8 ans pour se mettre en conformité après publication du décret ; les éleveurs de chèvre ont un délai de 8 ans pour se mettre en conformité, après reconnaissance de la chèvre corse.
Collecte du lait <ul style="list-style-type: none"> - Transformation au maximum 36h après dernière traite - Interdiction de report du lactosérum (congelé ou en poudre) 		Approuvé. <ul style="list-style-type: none"> - Report du lait jusqu'à 40h après dernière traite - Report de lactosérum jusqu'à 24h après obtention PH du lactosérum : 6,2 Chauffage à la flamme directe (dite flamme nue) du récipient ou de la cuve contenant le lactosérum, sans utilisation d'un quelconque fluide caloporteur. Ajout de sel : 500-1000g / 1000 litres de volume total
Conditions de fabrications <ul style="list-style-type: none"> - Lactosérum doit provenir de caillés à caractère présure - Lait de rajout ne doit pas être supérieur à 25% du volume de lactosérum - L'ajout d'eau potable est autorisé dans la limite de 15% du volume de lactosérum - Le mode de chauffage est exclusivement par flamme directe - Le poids après égouttage : 250g, 500g, 1kg ou 3kg 		
Dénomination : <ul style="list-style-type: none"> - Brocciu frais (dans la limite de 5 jours après fabrication) - Brocciu (jusqu'à 14 jours après fabrication, conditionnement spécifique) - Brocciu passu / Brocciu sec (affinage d'un minimum de 15 jours) 		Approuvé. <ul style="list-style-type: none"> - Brocciu « frais » - 21 jours maximum (emballage spécifique) - Brocciu passu – affinage minimum de 21 jours Passu, sec ou salitu (défini dans le règlement intérieur de la commission d'agrément)
		Alimentation des animaux : le parcours est prédominant. La complémentation peut être faite par l'apport de fourrages secs ou de céréales. 20% de la complémentation peut provenir de l'extérieur. Les fourrages fermentés sont interdits.
⇒ Décret du 3 juin 1998		

La modification du cahier des charges de l'AOP Brocciu est le fruit de négociations entre fermiers et industriels. Il conduit à des compromis concernant la fabrication (report du lait et du lactosérum, DLC). Elle est aussi le résultat de l'intervention du CNPL qui propose l'instauration de critères de production du lait.

17. LES MODIFICATIONS DE L'AOC OSSAU-IRATY EN 1993

Tableau 36: représentation des modifications du cahier des charges de l'AOC Ossau-Iraty en 1993

Demande de modification du décret du 5 Octobre 1993 (passage à la CNPL)	Justification	Modification effective par le CNPL
Modification du nom : Ossau-Iraty ou Petit Ossau Iraty	Le lieu d'élaboration traditionnel (Ossau-Iraty) suffit à assurer l'existence de l'AOC. Se délester des précisions « Brebis Pyrénées » permet à d'autres d'en user (alors usage courant).	24 mai 1996 Suppression de la mention « brebis-Pyrénées » et du terme « Petit » Décret du 16 octobre 1996
Définition des races admises (précision) et délais de conformité	Pour éviter la fabrication d'AOC avec du lait produit avec des races exogènes (Lacaune)	7 juin 1995 Précision des races locales (MTR, MTN et BB) et délai de mise en conformité (31/07/1998 pour troupeaux mixtes ; 07/2000 pour troupeaux en races exogènes) Décret du 16 janvier 1996
Délimitation de l'aire géographique au Sud du Gave de Pau	Zone traditionnelle de concentration de l'élevage ovin laitier et de fabrication du fromage Disparition des "bergers sans terre"	19 janvier 2001 Réduire l'aire d'appellation au Sud du Gave de Pau sur la base de l'antériorité de la production ovine Décret du 23 novembre 2001

La demande de modification du cahier des charges de l'Ossau-Iraty a trait aux critères de production du lait et consiste essentiellement dans la précision de règles implicite du décret de 1986.

18. LA MODIFICATION DU CAHIER DES CHARGES DE L'OSSAU IRATY, SOURCE DE CONFLITS ENTRE PRODUCTEURS

En 2001, le CNPL reçoit un ensemble de mesures que le syndicat souhaite faire intégrer au cahier des charges. D'ascendance ELB, ces éleveurs (fermiers et livreurs) s'ancrent dans une stratégie de développement par le terroir : il s'agit d'assurer un revenu viable aux éleveurs en garantissant un prix du lait élevé et, par là même, d'assurer le tissu dense d'exploitations en Pyrénées-Atlantiques. Les mesures proposées séduisent les membres de la commission d'enquête de l'INAO (sous réserve de précisions), mais elles ne font pas l'unanimité au sein du bassin de production.

Au cours de l'Assemblée générale du syndicat en avril 2003, en présence de la commission d'enquête de l'INAO, les mesures sont discutées. Celle relative à l'interdiction des fourrages fermentés ne donne pas lieu à un accord ; elle est provisoirement enterrée. La délibération qui a lieu au cours de cette Assemblée Générale conduit à une nouvelle demande de modification du décret (janvier 2004). Le *tableau suivant* présente les demandes de modifications successives concernant les conditions de production du lait. Face à l'absence d'accord concernant la famille des livreurs de lait, les responsables du syndicat ont opéré une distinction entre éleveurs fermiers d'une part et éleveurs livreurs d'autre part dans le cahier des charges. La scission prend un caractère professionnel (plus seulement syndical) Le CNPL pousse toutefois à uniformiser les règles entre fermiers et livreurs et à l'établissement d'un calendrier concernant l'interdiction de l'ensilage ; la demande du syndicat est modifiée en conséquence. Ainsi, le projet de modification du cahier des charges est entériné par le CNPL le 24 mars 2005 ; il doit faire l'objet d'un projet de décret. Le syndicat des producteurs livreurs à société des caves et les éleveurs coopérateurs de Berria se déclarent contre. La scission professionnelle et syndicale est ainsi ancrée dans l'espace de négociation. Dans ce contexte d'incertitude, le renouvellement des administrateurs de l'AOC conduit au renversement des responsables d'alors (groupe communément appelé « l'ancienne équipe ») (Lambert-Derkimba, 2007). La liste *Denentzat* (« pour tous »), issue de la vague de protestations précédente, est élue en majorité, particulièrement au sein de la famille des éleveurs-livreurs. Cette dernière propose une approche inclusive de l'AOC Ossau-Iraty : l'outil doit être accessible au plus grand nombre. Son élection assoit par ailleurs une approche sectorielle, la liste (d'éleveurs livreurs) et ses propositions étant appuyées par les transformateurs.

La motivation électorale repose sur la capacité de cette « nouvelle équipe » à revenir sur les décisions prises précédemment concernant le cahier des charges. L'ensemble des éleveurs sont en effet inquiets : Dans quelle mesure les conditions de production du lait peuvent-elles influencer la valorisation du produit ? Et vraiment assurer une meilleure rémunération ? Cette promesse est-elle suffisante pour changer de pratiques d'élevage ? A l'Assemblée générale du syndicat de 2005, la liste *Denentzat* propose ainsi une motion qui consiste à retirer la demande de modification du cahier des charges afin de prendre le temps d'établir la faisabilité de chaque mesure, et donc à enterrer la révision. Cette motion est adoptée, elle est particulièrement approuvée par les éleveurs livreurs et les laiteries. Les éleveurs fermiers s'y opposent majoritairement. De fait, en novembre 2005, le ministre de l'agriculture sursoit à la signature du décret « en raison du contexte particulier des Pyrénées-Atlantiques ». Les élus du syndicat ont ainsi opéré un tour de force, en court-circuitant la procédure administrative instituée par l'INAO. Face à cette situation bloquée, le président du CNPL se rend lui-même dans le département à deux reprises en 2006. Il suggère la mise en place de délais pour les mesures jugées délicates. Ses propositions sont retoquées par le conseil d'administration. La capacité du CNPL à arbitrer les choix présentés au sein du syndicat est alors nulle.

La solution provient de nouveau de la base : au cours des assemblées de secteur de 2006 (préparation de l'Assemblée Générale du syndicat), les éleveurs font remonter leur souhait de voir le cahier des charges aboutir. Dès lors, les représentants des deux tendances entament des négociations qui aboutissent finalement à un compromis, compromis qui remporte la quasi-unanimité à l'Assemblée générale le 27 octobre. Il consiste essentiellement en l'apposition de délais supplémentaires pour les mesures jugées délicates et à la révision à la hausse des limites maximales de production laitière (300 litres par brebis de plus de 6 mois au lieu de 230). Son contenu reste finalement fidèle au projet initial. Le décret est publié le 21 mars 2007, six ans après avoir débuté la démarche de modification du cahier des charges.

Tableau 37 : Liste des mesures proposées par le syndicat Ossau-Iraty concernant les conditions de production du lait et leur évolution jusqu'à la publication du décret de l'AOC Ossau-Iraty(2003-2006)

Mesure	Modalités (selon l'AG du syndicat du 18 avril 2003)	Précisions ou modification (Projet de décret du 24 mars 2005)	Précisions ou modifications (selon l'AG du syndicat du 27 octobre 2006)
1/ Saisonnalité de la traite	La traite des brebis peut uniquement se faire entre le 1 ^{er} novembre de l'année n-1 et le 31 août de l'année n. Mise à part la période de traite en montagne, la traite ne peut excéder 265 jours / an		
2/ Part de pâture	Chaque brebis de plus de 6 mois doit pâturer au minimum 240 jours / an pour les exploitations de communes classées en zone I (zone montagne) et 300 jours / an pour les exploitations de communes classées en zone II (zone Piémont-Coteaux-Plaine)	Application des critères zone I à toute l'aire d'appellation	
3/ Fertilisation	a/ sur les exploitations ayant une déclaration d'aptitude Ossau-Iraty (DA), les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone AOC Ossau-Iraty		
	b/ sur les exploitations ayant une DA : i) les fumures organiques d'origine agricole autorisées sont le fumier, le lisier, le purin, le compost ; ii) les fumures organiques d'origine non agricole autorisées sont les rejets de laiteries et le co-compost de déchets verts et doivent être conformes à la réglementation en vigueur		
	c/ L'épandage de fumures organiques d'origine agricole doit être effectué en priorité et les apports limités. La quantité de matières organiques épandues ne peut excéder 50T(ou 50m3) par ha/an sur toutes les surfaces. La fertilisation minérale annuelle moyenne est limitée à 100N-60P-100K par ha/an sur les prairies.		Cette mesure s'applique à partir du 1 ^{er} novembre 2011.
	d/ sur les parcours d'estives, seul l'épandage de déjections animales produites dans les parcs de contentions d'estives est autorisé.		
4/ OGM	a/ la mise en culture d'OGM est interdite sur l'exploitation ayant une DA		
	b/ les aliments élaborés avec des variétés transgéniques sont interdits pour tous les ruminants de l'exploitation ayant une DA		
	c/ sur les produits réputés OGM, seules les filières tracées sont autorisées et le seuil de contamination fortuite autorisé doit être conforme à la réglementation en vigueur		
	d/ la manipulation du génome est interdite sur les brebis d'une exploitation ayant une DA.		
5/ liste positive des	/		

Mesure	Modalités (selon l'AG du syndicat du 18 avril 2003)	Précisions ou modification (Projet de décret du 24 mars 2005)	Précisions ou modifications (selon l'AG du syndicat du 27 octobre 2006)
aliments autorisés			
6/ lien au terroir	a/ les achats d'aliments (hors pâture et paille) provenant de l'extérieur de la zone AOC sont limité à 240 kg MS par brebis de plus de 6 mois par an pour les exploitations identifiées en zone I et à 170kg MS par brebis de plus de 6 mois par an pour les exploitations identifiées en zone II.	Application des critères zone I à toute l'aire d'appellation	Le seuil est de 280 kg MS maximum, à partir du 1 ^{er} novembre 2011, avec un palier à 320kg MS d'ici là.
	b/ En période de traite, les jours où elles restent en bergerie (c'est-à-dire qu'elles ne pâturent pas), les brebis de plus de 6 mois doivent recevoir une ration journalière comportant au minimum 600g MS d'aliments de la zone AOC Ossau-Iraty pour les exploitations identifiées en zone I et au minimum 800g de la zone AOC Ossau-Iraty en zone II. Ce minimum de la zone AOC Ossau-Iraty est constitué de fourrages secs et/ou de fourrages fermentés et/ou de concentrés.	Application des critères zone I à toute l'aire d'appellation	
7/ assurer la spécificité des ruminants	a/ Sont considérés comme ration de base : la pâture, les fourrages secs et déshydratés brins longs et les fourrages fermentés En période de traite, les jours où elles restent en bergeries (c'est-à-dire qu'elles ne pâturent pas), les brebis de plus de 6 mois doivent recevoir une ration journalière comportant au minimum 1kg MS de ration de base.		
	b/ la ration journalière de chaque jour de l'année pour chaque brebis de plus de 6 mois peut comporter au maximum 800g MS de concentrés. La quantité maximale d'aliment concentré pouvant être distribuée à chaque brebis de plus de 6 mois est de 150 kg MS/an.		
	c/ Interdiction d'utiliser une ration complète en provenance d'un tiers : Sur la ferme et réalisé par l'agriculteur est autorisé : - le mélange entre des éléments de la ration de base et des compléments de la liste positive à condition que ce mélange soit distribué dans les 24h maximum qui suivent sa réalisation. - le mélange entre compléments de la liste positive En provenance d'un tiers, est autorisé : Le mélange entre compléments de la liste positive, à condition qu'il indique en clair la part de chaque constituant.		Ajout d'un alinéa : L'approvisionnement en aliment mélangé réalisé à partir d'aliments de la ration de base et d'aliments de la liste de matières premières autorisées en complément de la ration de base est autorisée jusqu'au 1 ^{er} novembre 2011 à condition que son étiquetage indique clairement la liste des constituants, leur origine et leur quantité.
8/ la place des fourrages fermentés	a/ La place des fourrages fermentés pour les producteurs livreurs de lait : Dans 3 ans, c'est-à-dire pour la campagne laitière 2006-2007 : - La distribution d'ensilage maïs aux brebis traites ne	Limitation des fourrages fermentés à partir du 1 ^{er} novembre 2006 - 1,5kg brut d'ensilage de maïs maximum par brebis par jour	Limitation à partir du 1 ^{er} novembre 2007. Interdiction à partir du 1 ^{er} novembre 2018.

Mesure	Modalités (selon l'AG du syndicat du 18 avril 2003)	Précisions ou modification (Projet de décret du 24 mars 2005)	Précisions ou modifications (selon l'AG du syndicat du 27 octobre 2006)
	<p>doit pas excéder 1,5 kg brut / brebis traite / jour</p> <p>- la distribution d'enrubanné / ensilage d'herbe aux brebis traites ne doit pas excéder 1kg brut / brebis traite / jour. Les enrubannés doivent avoir un taux minimum de MS de 70%</p> <p>- L'alimentation des brebis traites ne doit pas comporter de fourrages fermentés à partir de la pousse de l'herbe. La CACP détermine chaque année, en fonction des conditions climatiques, la date à laquelle la distribution des fourrages fermentés aux brebis traites doit cesser.</p> <hr/> <p>b/ la place des fourrages fermentés pour les producteurs fermiers</p> <p>Dans 3 ans, c'est-à-dire pour la campagne laitière 2006-2007 :</p> <p>- La distribution d'ensilage maïs aux brebis traites ne doit pas excéder 1,5 kg brut / brebis traite / jour</p> <p>- la distribution d'enrubanné / ensilage d'herbe aux brebis traites ne doit pas excéder 1kg brut / brebis traite / jour. Les enrubannés doivent avoir un taux minimum de MS de 70%</p> <p>- L'alimentation des brebis traites ne doit pas comporter de fourrages fermentés à partir de la pousse de l'herbe. La CACP⁶ détermine chaque année, en fonction des conditions climatiques, la date à laquelle la distribution des fourrages fermentés aux brebis traites doit cesser.</p> <p>Pour les producteurs fermiers, l'alimentation des brebis traites ne doit pas comporter de fourrages fermentés à partir de la campagne laitière 2008-2009.</p>	<p>- 1kg brut d'ensilage d'herbe ou d'herbe enrubannée. La teneur en Matière sèche doit être supérieure à 70%.</p> <p>Interdiction à partir du 1^{er} novembre 2015 de la distribution de tout ensilage. L'herbe enrubannée est autorisée, à hauteur d'1kg brut par brebis par jour maximum.</p> <p>La matière sèche doit être supérieure à 70%.</p>	
<p>Production laitière en adéquation avec les conditions de production de l'AOC</p>	<p>Le lait utilisé pour la fabrication d'Ossau-Iraty doit provenir de troupeaux dont le niveau laitiers moyen n'excède pas 230 L/brebis de + 6 mois/an et dont la moyenne annuelle de MSU est supérieure à 110g/L.</p>		<p>Le seuil est passé à 300 litres maximum.</p>

⁶ Commission Agrément des Conditions de Production.

19. LA FOIRE AU FROMAGE DE LARUNS ET LE SALON LURRAMA

Tableau 38 : La foire au fromage de Laruns et le salon Lurrrama (caractérisation selon les porteurs du projet, le rôle alloué à l'événement en question et le rapport entretenu avec les AOP historiques)

Evénement	A Hera Deu Hromatge (Laruns, Béarn)	Lurrrama (Biarritz, Pays Basque)
(re)création	1994	2005
Porteur de l'événement (principaux acteurs)	Association éponyme (comice agricole de la vallée d'Ossau, Office de Tourisme de Laruns)	Association éponyme (représentants des producteurs et citoyens)
Affiliation / Sensibilité	Association des Eleveurs Transhumants des Trois vallées (JA et FDSEA, sections Cantonales)	EHLG
Rôle alloué à l'événement	Mettre en vitrine le fromage d'Ossau - Pratiques des éleveurs et usages de l'espace	Mettre en vitrine l'agriculture basque et avoir une fonction pédagogique
Rôle alloué au concours fromager	Caractérisation du fromage d'Ossau – établissement d'un référentiel (présentation, format, odeur, goût)	Caractérisation du fromage d'Ossau – établissement d'un référentiel (présentation, format, odeur, goût) - mettre en valeur un fromage qui ne rentre pas dans les critères de l'AOC : le fromage d'estives basque ⁷ (souvent produit par des éleveurs livreurs le reste de l'année) - (mettre en valeur une pratique peu répandue : fabrication au lait cru (fromageries))
Représentation de l'AOP historique	Une AOP qui ne le représentent pas (industriel <i>versus</i> fermier), qui s'est approprié la dénomination « Ossau » pour user de la réputation du fromage d'Ossau (basque <i>versus</i> béarnais)	L'AOP est nécessaire : tous les éleveurs fermiers qui ont un stand doivent adhérer à la démarche (IDOKI), mais il faut l'améliorer pour en faire un outil de développement territorial.
Relation entretenue avec l'AOP historique	Egalité des démarches : le président de l'AOP est membre du jury du concours mise en concurrence : l'AOP Ossau-Iraty n'apparaît pas dans les stands.	Effet de vase communicant : l'un des moteurs du salon est par ailleurs élu à l'ODG.
	Tolérance stratégique de l'AOP.	Complémentarité des démarches

⁷ Au Pays Basque, une pratique persiste chez quelques éleveurs livreurs : celle de fabriquer en montagne. Par la nécessité de soumettre aux normes sanitaires et à l'agrément AOP, leur atelier de fabrication en estives, ces éleveurs n'inscrivent pas leur fabrication estivales dans le cadre réglementaire, ni celui de l'AOP. La production « d'Ardi Gasna » fait pourtant partie de la tradition basque, elle est réputée et s'appuie sur une consommation locale (et rurale) ; elle est par ailleurs le pendant basque de l'Ossau-Iraty. Par l'amenuisement de la transhumance, cette pratique tend à diminuer.

20. LA COURTE EPOPEE DES CENTRES PASTORAUX (PYRENEES-ATLANTIQUES)

Le contrôle de performance en Pyrénées-Atlantiques est rapidement étayé par d'autres activités, d'autres expérimentations : la FSO crée un haras de béliers. L'objectif est de mettre à la disposition des éleveurs des béliers sélectionnés et de produire des béliers améliorateurs. Par ailleurs, appuyée dans sa démarche par un groupe d'éleveurs de Soule fédérés en CETA, la FSO entame des travaux de rationalisation des accouplements. « *Très vite l'on s'apercevait que la vraie sélection ne pouvait se faire que par la connaissance des paternités et un parc de lutte contrôlée était établi à "ciel ouvert" en montagne et trois éleveurs "kamikazes" prêtaient leurs troupeaux à cet essai en 1963* » (Iribarne, 1975 a ; p8). En 1967, à l'issue des résultats de l'enquête montagne, à travers les aides gouvernementales d'aménagement de la montagne, la DDA. (Direction Départementale de l'Agriculture) fait notamment établir un projet de construction de quatorze centres pastoraux (et accès). Un centre pastoral est un complexe constitué d'un hébergement, d'une salle de fabrication et d'une salle d'affinage ; et d'un abri pour les animaux ayant essentiellement deux fonctions : la traite et la monte contrôlée. Tel que défini, cet abri peut contenir 4 parcs de traite ou, par un jeu de barrières, 12 parcs de lutte contrôlée (destiné à 60 brebis chacun). Il est destiné à un « troupeau de travail » de 720 brebis à la lutte, soit plus de 1000 têtes (tri des animaux par marquage).

Ce projet d'aménagement est controversé. Les orientations initiales en étaient les suivantes : la construction d'accès aux exploitations agricoles (permettant un ramassage quotidien du lait) et aux pâturages de montagne (quelque qu'ils soient) ; la construction de centres collectifs pastoraux permettant l'amélioration des conditions de vie et de travail en estives. « *Initiative originale que ces centres pastoraux dont l'objet serait de construire des bâtiments dans les estives, pour permettre à un groupe d'éleveurs de contrôler la conduite du troupeau. L'objectif est de promouvoir l'amélioration génétique comme volet essentiel de la productivité, par le contrôle des reproducteurs utilisés. Initiative novatrice pour les éleveurs engagés dans la sélection génétique du troupeau, mais qui ne concerne que quelques uns d'entre eux.* » (Errotabehere, 2011 ; p59). La question du désenclavement des exploitations et des estives par la construction de routes devient accessoire. En 1975, seuls trois centres pastoraux ont été construits (Iribarne, 1975). Plusieurs explications sont données à cet échec, parmi lesquelles : le coût d'un tel investissement (bien qu'il ait été majoritairement porté par les syndicats de vallées le cas échéant), le manque d'information des éleveurs et l'inadéquation de cet outil aux besoins pressants des éleveurs (plus inquiétés par la traite en montagne que par les nécessités de la sélection) (Iribarne, 1975 a). De plus, pour les éleveurs qui ont fait l'essai, la lutte contrôlée en montagne est une réussite mitigée. Les conditions du milieu constituent un obstacle au bon déroulement de l'action (mauvais temps, stress de la transhumance, étalement de l'œstrus...) (C.E.T.A. de la Vallée de la Soule, 1975 b). L'utilisation de la synchronisation des chaleurs (expérimentation en 1972) qui doit faciliter l'organisation du travail et optimiser la lutte contrôlée ne donne pas de meilleurs résultats (Barranguet, 1979). Ces centres pastoraux cessent rapidement de fonctionner (19763-1974).

En plus de l'échec de la lutte contrôlée en montagne, le haras de bélier de la FSO n'a pas atteint les objectifs fixés. Un grand nombre des béliers du haras ont été loués à des éleveurs comme souhaité, mais le haras n'a pas pu constituer de bélier améliorateur. La location de béliers présente elle-même un défaut majeur : celui de la transmission des maladies. L'état sanitaire des béliers est mauvais (nombreuses épидидymites rendant les béliers stériles) et entrave les possibilités d'amélioration génétique (Barranguet, 1979).

21. LA FEDERATION DES SYNDICATS OVINS EN CORSE ET EN PYRENEES-ATLANTIQUES ET LA MISE EN ŒUVRE DU CONTROLE LAITIER (DES ANNEES 1950 AUX ANNEES 1970)

Au sein des deux bassins de production, la Fédération des Syndicats Ovins a une double mission : le développement des élevages et la défense de la profession. Cependant, selon l'animateur en charge de la structure et les éleveurs investis, la Fédération suit une trajectoire différente au sein des deux bassins. En Pyrénées-Atlantiques, la FSO se lance dans une dynamique de développement technique dans laquelle techniciens et éleveurs de la fédération s'inspirent du modèle développé en Aveyron ; en Corse, les références techniques sont inspirées de l'ITOVIC ; la FDO entretient un rapport unidimensionnel avec l'institution Roquefort, celle de la défense des intérêts des éleveurs corses. Si cette configuration donne lieu à un certain équilibre, les premiers remous au sein de la filière roquefortaises occasionnent une reconfiguration du système (*figure 117*).

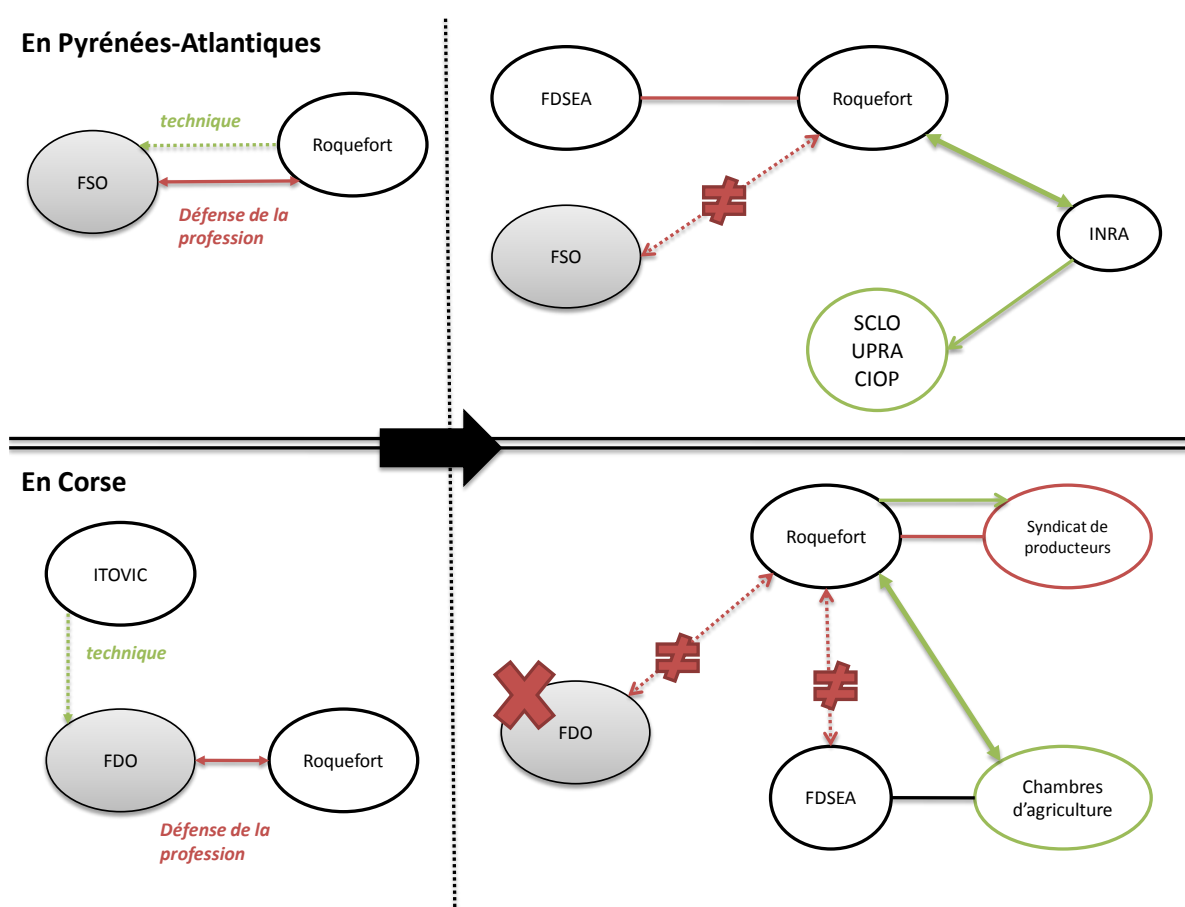


Figure 117: reconfiguration du système d'acteurs autour de la fédération ovine et évolution de ses missions (1960 – 1975)

Au sein des deux bassins, la fédération est jugée inapte à défendre la profession par d'autres éleveurs militants : les représentants sont considérés comme des notables, dont les considérations productives sont en décalage avec le reste de la population d'éleveurs ; ils font parfois preuve de complaisance vis-à-vis de l'institution Roquefort. Suivant le bassin de production, d'autres collectifs prennent progressivement le pas sur la fédération, mais selon des stratégies différentes. En Pyrénées-Atlantiques, ces éleveurs, le « groupe des 40 » (Errotabehere, 2013) fait le choix d'intégrer la structure et d'en modifier les missions de l'intérieur. Cette action s'inscrit dans une stratégie plus large de contrôle des structures syndicales, notamment les sections cantonales de la FDSEA, ceci dans une

optique de proposition d'un autre modèle de développement (contre-pouvoir vis-à-vis de Roquefort, perspective d'autonomie décisionnaire au sein du bassin) au plus grand nombre (construction d'une base d'adhésion) :

« On avait eu nous le groupe ovin une réflexion à partir de la crise de 70, réflexion : « qu'est ce qu'on fait là ? Est-ce qu'on intègre la FSO ou est-ce qu'on crée un syndicat parallèle ? » et on avait fait le choix d'intégrer quoi. Et puis dans le même temps, on a fait le choix aussi, ça c'est au niveau des individus que ça se passait, d'intégrer, d'avoir une prise de pouvoir au niveau des syndicats cantonaux. Il fallait démarrer de la base, faire élire localement, prendre les présidences cantonales dans un maximum de cantons, prendre aussi, de la même façon au niveau du CDJA. Donc c'est comme ça que... tout en sachant qu'en amenant la contestation au sein de l'INRA, il y aurait un moment où il y aurait un clash avec la doctrine FNSEA et puis nous quoi. ON avait fait énormément de réunion. On tenait à rassembler les paysans dans les cantons au moins deux fois par an euh... donc on avait créé une assise au niveau des paysans. » (C., éleveur à la retraite, 2013).

La Fédération réoriente alors ses missions vers la défense de la profession et délègue ses actions techniques à des structures en cours de création (Syndicat de contrôle laitier et coopérative d'insémination, à Ordiarp).

« Ca précédait la période d'Ordiarp, mais l'EDE faisait que boîte à lettre, parce que l'EDE (...) ne pouvant pas s'occuper de tout, les ovins, c'était les parents pauvres dans les productions du département, eh bien, ils laissaient faire ceux qui avaient envie de s'occuper de truc. Et alors, il y avait la FSO à l'époque, c'était la fédération des syndicats ovins, la FSO, elle s'occupait de tout ce que les autres ne voulaient pas faire mais au départ sa vocation c'était une vocation syndicale. C'est parce qu'il y a eu un moment donné, les gens qui étaient là dedans, ils n'avaient pas de vocation syndicale. Et donc ils ont dit, il faut s'occuper de technique. Et tout ça. Et c'est autour des années 76 quand le syndicat de contrôle laitier a été créé, la FSO a changé d'équipe dirigeante, et ils ont dit « nous la technique on va la laisser à ceux qui vont s'en occuper » c'est-à-dire à Ordiarp qui était le lieu reconnu dans le département pour s'occuper de technique ovine, et ils ont dit « nous on va s'occuper de syndicat. » » (C., technicien du CDEO à la retraite, 2013)

En Corse, des éleveurs, membres du CDJA / FDSEA, font le choix de concurrencer la structure FDO, sur le plan de la défense de la profession : tout comme en Pyrénées-Atlantiques, les membres du CDJA / FDSEA considèrent que les représentants de la FDO sont des notables, éloignés de la réalité de terrain. Cette situation conflictuelle ne se prête pas à l'équilibre précédemment décrit et conduit donc à l'affaiblissement de la FDO au profit de la FDSEA (qui prend le relai technique à travers la chambre d'agriculture) d'une part et du syndicat de producteurs corses de Roquefort tout juste créé (qui constitue, pour sa part, le relai technique de l'institution « Roquefort »). La réorientation des missions de l'ITOVIC⁸ au cours de la même période entraînent finalement sa disparition.

Ainsi, cette reconfiguration qui pourrait paraître anodine donne lieu à deux configurations différentes de l'appui technique.

⁸ L'ITOVIC est intégré dans l'Institut de l'Élevage, qui adopte une posture de recherche-développement. Dès lors le poste de technicien qui était mis à disposition de la FSO disparaît. Il n'y a plus d'employé apte à porter la structure en Corse.

22. LA RECONNAISSANCE DES RACES LOCALES

PYRENEENNES

« Notez une chose, c'est à cause de cette UPRA là, que nos races ovines ont pris un nom officiel. Elles n'avaient pas un nom avant ? Qui n'étaient pas les leurs. La Basco-béarnaise on a gardé le nom, oui. Parce que le directeur à Paris : « mais vos races laitières, qu'est ce que c'est vos races laitières ? » Lui qui était souletin, il a dit, ceux là, là, les têtes blanches à nez busqué et à corne, c'est les basco béarnais. Et c'est vrai. C'est surtout Béarnais, mais c'était basque aussi, parce qu'une partie de la Soule avait cette race là. Et alors après, comme il était souletin, nous en dehors de la soule, tous les basques sont des Manech alors les autres brebis il les appelait Manech. Tête noire. La tête noire pendant 10 siècles elle avait un nom, je n'exagère pas, elle avait en nom, Aldo Di Ara, le nom de mon village. Hé ! Hé ! C'était une brebis j'ai jamais pu percer d'où elle venait. (...) Alors lui comme c'était un souletin il a dit non, tête noire Manech. (...) Manech c'est « gens ». Alors « gens tête noire » ! Ah ! Ah ! (...) Il voulait Manech. Et alors le reste, qui est rentré en contrebande, parce que ça aussi faut savoir. Les têtes rousses qu'on appelle maintenant, ça n'existait pas. Il y en a 200 000 maintenant. Tout est rentré, pratiquement. Cette tête elle est des sierras d'Alarar et de Guipuscoa et aussi en Navarre » (G., ingénieur à la retraite, moteur dans la sélection, 2013).

Les travaux préalables avaient mis en évidence l'existence de trois grands types de brebis : la Manech, la Basquaise et la Béarnaise ; mais ce n'est pas cette typologie qui est choisie. En 1972, les races locales reconnues sont la Manech tête Rousse, la Manech Tête noire et la Basco-Béarnaise. Ainsi, la Basquaise est intégrée à la race Béarnaise et un standard commun est construit (Labatut, 2009). La Manech est décomposée en deux races, répondant déjà toutes deux à deux logiques productives différentes ancrées dans des espaces distincts : la Manech Tête Rousse se développe dans les coteaux du Pays Basque, la Manech Tête Noire reste prédominante dans les montagnes basques.

La substitution des critères traditionnels par des critères de performance se traduit dans la construction du standard de chaque race. Comme l'a démontré Julie Labatut (2009), la reconnaissance des races locales en Pyrénées-Atlantiques a conduit à la construction d'un standard succinct sur les trois races.

Ce choix a suscité une controverse pour l'ensemble des races locales ainsi reconnues : en Tête Noire comme en Tête Rousse, la couleur de la laine avait son importance ; la Basco-Béarnaise a consisté en la fusion de deux souches la Basquaise et la Béarnaise, notamment sur la base d'un standard similaire.

« On n'a pas fait trop de chinoiserie pour la tête rousse. Et d'ailleurs, beaucoup de béliers avaient très peu de roux, beaucoup de blanc et on nous a reproché qu'on blanchissait la race. Alors moi j'ai dit « d'accord, peut être on la blanchit, mais moi si j'ai 200 litre au lieu de 100 litres, et si la brebis est belle et costaud et qu'elle vit 7 ans, ça passe. » pas d'histoire ! » (G., ingénieur moteur dans la mise en place du schéma de sélection, 2013)

23. LES DEBUTS DIFFICILES DE LA FRECSOV

Le dynamisme du collectif et la formalisation de la sélection par le LRDE en toile de fond participent par ailleurs à mettre en évidence le caractère routinier du contrôle laitier réalisé par les chambres d'agriculture, qui s'en voit décrédibilisée. Le premier chantier réalisé par la FRECSOV, une fois la reconnaissance de la brebis corse enclenchée, est l'uniformisation et la formalisation des pratiques de contrôle de performance.

« Le contrôle laitier officiel existait déjà. Il a été mis en place à l'époque par Roquefort. Il y avait quelques élevages au contrôle laitier en Corse du Sud, en Haute Corse, sachant qu'à l'époque... enfin c'est un peu une spécificité locale, tout le monde n'était pas d'accords sur les façons de calculer les productions. La Corse du Sud ils avaient fait un petit logiciel... bon on parle de 85, donc l'informatique ce n'était pas super développé à l'époque. Et en Haute Corse ils utilisaient le logiciel officiel. Et bon, Rémi il a fait en sorte de rebasculer les données de Corse du Sud dans la chaîne nationale. Et à partir de là tout le monde s'est mis d'accord à la fois sur des objectifs de sélection. C'est des brebis laitières donc logiquement ça a été la production de lait à la traite. Et sur le standard de manière à peu près, à peu près... tout le monde était à peu près d'accord sur l'histoire du standard, sachant qu'à l'époque on était quand même dans une période où les gens croisaient beaucoup avec des béliers sardes. » (T., directeur de l'OS Pecura Corsa, 2013).

A cette époque, l'INRA est décisionnaire : plus qu'une fonction d'accompagnement, le LRDE étend sa capacité d'action à la prise en charge de la sélection de la brebis corse (et son financement). La FRECSOV devient incontournable le jour où ses élus montrent leur capacité à construire l'outil et à être reconnu hors de Corse, au début des années 1990, soit bien après la reconnaissance de la race brebis corse. En parallèle, le centre de sélection est implanté au centre pénitencier de Casabianda, indépendant des enjeux qui transcendent le centre d'Altiani (ODARC). Dès lors, la FRECSOV bénéficie d'une structure stable et devient autonome vis-à-vis du LRDE.

24. « LE CLASH DE CORTE »



Figure 118 : « Le clash de Corte », article issu du journal « La Corse » (semaine du 29 février 2008, n°446)

Dans cet article, il semble que la rupture relève d'un conflit entre producteurs :

- Les démissionnaires sont d'ascendance Via Campagnola et souhaitent une négociation en interne au sein de l'ILOCC. Ils s'appuient sur une motion votée au sein de l'Interprofession en 2007 (ne pas importer du lait), mais, aujourd'hui, les acteurs s'accordent sur le fait que cet accord n'a pas été respecté par l'ensemble des transformateurs.
- Le second collectif n'est pas d'ascendance syndicale, c'est le Groupement des Producteurs Corses de Roquefort qui a passé un accord avec son entreprise, la Société Fromagère Corse, dans lequel les livreurs acceptent que l'entreprise s'approvisionne à l'extérieur (sous certaines conditions).

Une troisième catégorie d'opérateurs reste à prendre en considération : les transformateurs locaux dont certains (6/18) ont contesté le choix d'interdire (provisoirement) l'importation de lait au sein de l'ILOCC en suspendant leur cotisation. Ces derniers peuvent tirer parti de la rupture au sein de l'ILOCC, dans la mesure où la défection chaotique leur permet de ne plus se plier à la régulation interprofessionnelle, et donc de s'approvisionner à l'extérieur.

25. ÉLÉMENTS DE CARACTERISATION DES FOIRES

Lurrama et la foire du fromage de Laruns ont lieu peu de temps après la descente des troupeaux d'estives. Pour l'un des organisateurs de la foire de Laruns, le choix de la date a un sens particulier, dans la mesure où il s'inscrit dans la tradition de l'événement. Ce n'est pas cas pour la foire de Venaco : bien qu'elle fasse écho à la descente d'estives des bergers à la San Michel marquant la vente du *Muntanacciu*, la configuration de l'activité laitière actuelle n'a pas permis d'instaurer une continuité dans le choix de la date. La foire de Venaco a donc lieu lors du pic de production, le premier week-end de mai. De fait, la date de ces événements acte de l'évolution des systèmes d'élevage et de l'usage de la montagne.

Nous nous sommes peu intéressés aux formes de médiations marchandes. Au gré de nos discussions, il est toutefois ressorti que la nature des échanges entre producteurs et consommateurs tient au fromage lui-même (*faire goûter*), et à l'acte de fabrication et d'affinage (*figures 118 et 119*). Cela peut être lié au fait que les consommateurs n'ont pas nécessairement suffisamment de repères pour établir ce qui fonde un « bon fromage typique d'ici »⁹. En Corse, on retrouve par ailleurs un ensemble de marques identitaires relatives à l'île.



Figure 119 : stand de fromages fermiers à Lurrama (marque Idoki) (enquêtes 2014)

⁹ La foire du fromage de Laruns a récemment mis en place le concours du public (jury de 300 personnes). Axé sur une grille d'évaluation simple (goût, préférence), il met en compétition fromages de brebis (6 bergers tirés au sort) et fromages de chèvres produits dans la vallée. Il contribue aussi à donner une autre fonction au public.



Figure 120 : stand de fromages fermiers à la foire de Venaco (enquêtes 2015)

A Venaco, à Lurrama ou à Laruns, la mise en scène des stands permet de mettre en valeur les fromages et leur marque identitaire. Les échanges avec les consommateurs tiennent avant tout de la description du produit et de la fabrication.

Ces foires combinent différentes animations qui ont pour vocation de donner corps au métier de berger, animations particulièrement orientées sur la valorisation de la fabrication fromagère (ateliers de dégustation) et sur les animaux (démonstration de tonte, démonstration de fabrication de fromage). Construites au cours des éditions successives, elles mettent en scène le métier de berger à travers des activités emblématiques. Elles ont parfois aussi une vocation pédagogique : il s'agit de faire connaître le métier de bergers et ses enjeux, dimension particulièrement présente à Lurrama et, plus récemment, à la foire de Venaco. Elles ont enfin une vocation politique (intervention des élus locaux), particulièrement prégnante à la foire de Venaco (enjeu politique) : cette dernière constitue un espace de débat avec la mise en place des « rencontres du pastoralisme et du développement durable » dont la dernière édition (2016) a réuni des éleveurs et la quasi-totalité de l'exécutif régional.

26. AIRES DE PRODUCTION CULTURELLE (« BERCEAUX DE PRODUCTION ») DES FROMAGES CORSES ET LEURS PROJECTIONS LITTORALES

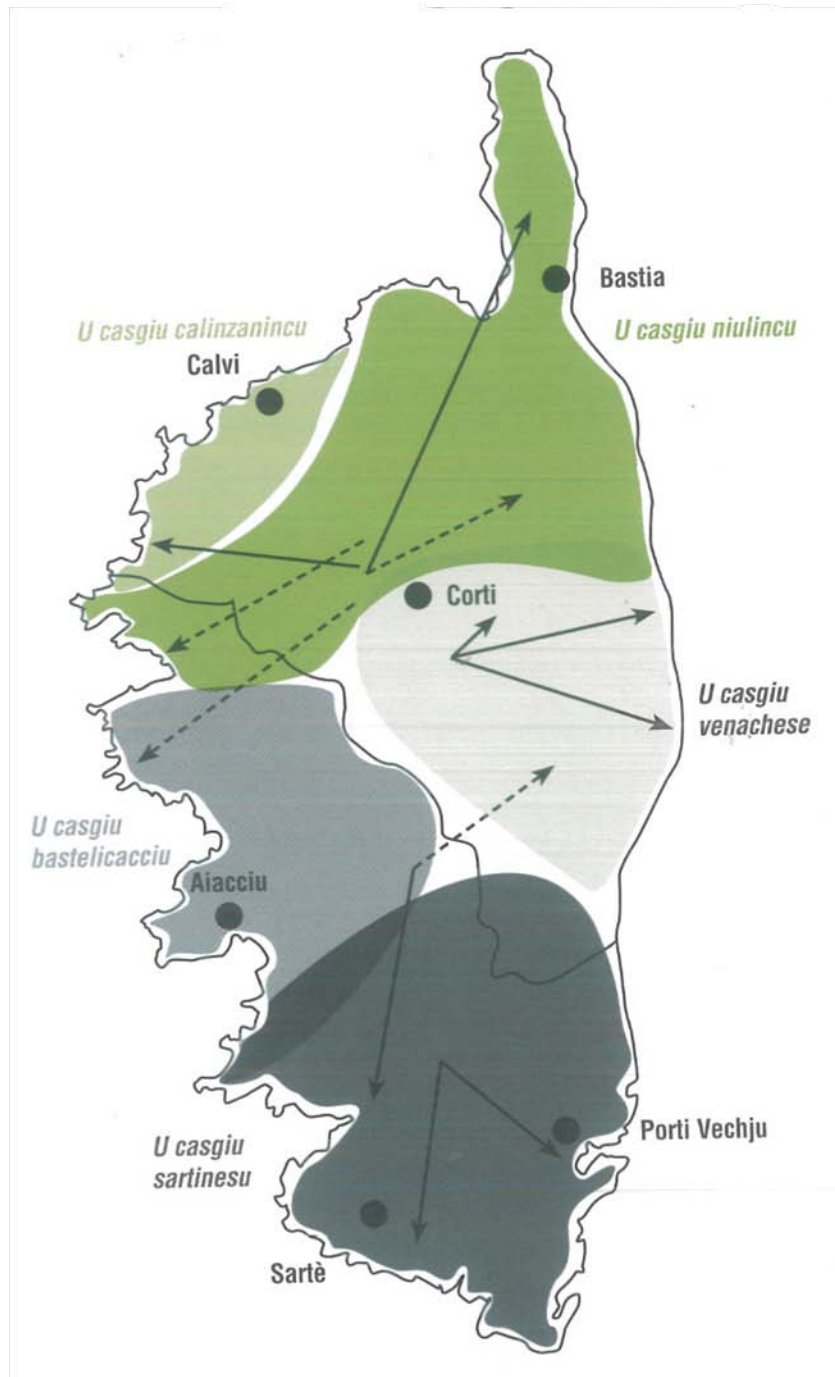


Figure 121 : Aire de production culturelle (« berceau de production ») des fromages corse et leurs projections littorales (marques des chemins de transhumance) (Biancarelli et Sorba, 2015 ; p112)

27. DIAGRAMME DE FABRICATION DES FROMAGES CORSES

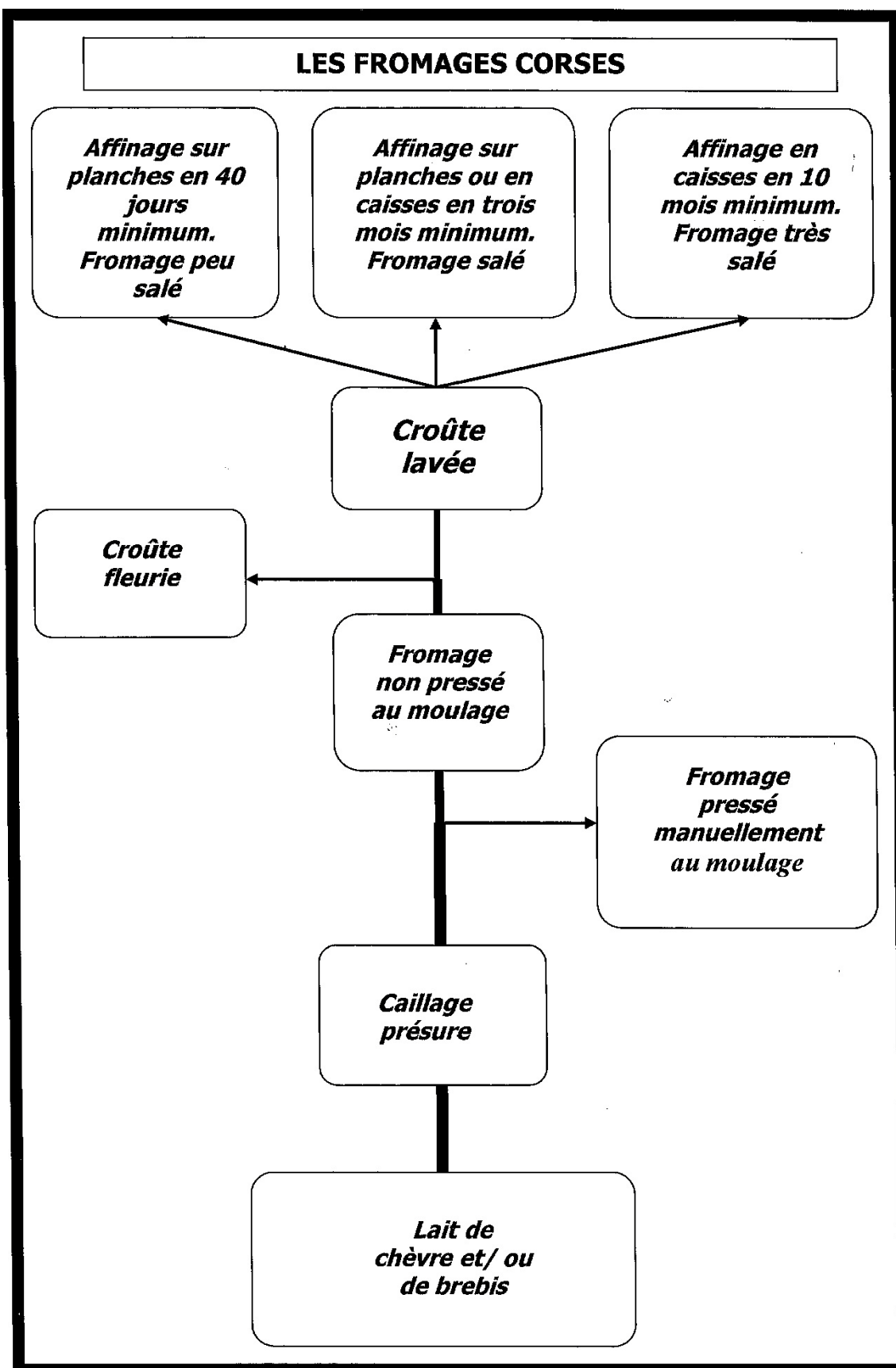


Figure 122 : Diagramme de fabrication des fromages corses (projet AOC, 2005)

28. EXIGENCES PRODUCTIVES DANS LES PROJETS D'AOC FROMAGERE

CORSES

Tableau 39 : exigences productives dans les cahiers des charges initiaux (description de la méthode d'obtention) dans les projets d'AOC fromagère corses (Sorba et al., 2015)

Projet AOC Critères	Bastelicacci	Niolu di Corsica	Sartinese	Venachese
Population animale	Race corse	Race corse	Race corse	Race corse
Conduite	Élevage extensif semi-extensif Conduite quotidienne sur les parcours	Élevage extensif semi-extensif Chargement max : 6 brebis / ha en prairie ; 3 brebis/2 chèvres en parcours maquis	Sortie quotidienne Pâturage de tout type de surface Stabulation / hors sol interdit	Plein air toute l'année Parcours ou pacage Stabulation / hors sol interdit
Période de production			Montée en estives possible, mais non obligatoire Entre octobre et août (220 jours max)	<i>Description montée en estive (1/3 des élevages)</i> Toute l'année. Cependant les animaux doivent observer une période de tarissement de 3 mois minimum (repos et gestation).
Ration de base	8h de pâturage par jour (80% de l'alimentation)	Ressources naturelles du territoire = herbe et maquis	Herbe, ligneux pâturés et/ou glands	Ressources naturelles du territoire (50%)
Complémentation		Fourrages et concentrés à base de céréales ou de luzerne deshydratée	Pendant période de production et préparation à la mise bas Fonction de la ration de base. Max 40% de la ration journalière (max 600grammes)	Fourrages et concentrés à base de céréales ou de luzerne deshydratée (200 à 800g/animal/jour)
Alimentation des animaux productifs fourrage et pâturage	20% max extérieur à la zone L'utilisation de fourrages fermentés est interdite Alimentation OGM interdite	20% max extérieur à la zone Fourrages fermentés interdits Complémentation Non aromatisantes	L'utilisation de fourrage fermenté et d'autres aliments fermentés est interdite durant la traite. L'utilisation d'aliments sans OGM doit être privilégiée. L'utilisation de farines animales est interdite.	20% max extérieur à la zone Fourrages fermentés interdits Complémentation Non transgénique, absence de molécules aromatisantes
Complémentation	Élevage extensif ou semi-extensif → parcours / pâturage = 80% de l'alimentation → stabulation interdite Fourrages fermentés interdits Alimentation OGM interdite	parcours / pâturage = 80% de l'alimentation chargement maximal : 6 brebis en prairie 2/3 chèvres en parcours maquis à base de céréales, orge, maïs, avoine, ou de luzerne deshydratée, non transgénique. Pas de molécules aromatisantes		L'ensilage et toute forme de processus incluant une phase de fermentation sont interdits. Les compléments utilisés sont toutes à base de céréales (orge, maïs, avoine) ou de luzerne deshydratée, non transgénique.
Alimentation des animaux productifs importés	Fourrages et concentrés, dans la limite de 20% de la complémentation	Fourrages et concentrés, dans la limite de 20% de la complémentation		

29. GRILLE DE PAIEMENT DU LAIT A LA QUALITE – PYRENEES ATLANTIQUES, 2015

GRILLE INTERPROFESSIONNELLE PAIEMENT A LA QUALITE

1.1/ Paiement à la richesse du lait :

Le lait standard est défini à 130 g/litre avec : 75 g de MG et 55 g de MP

La valeur des grammes différentiels :

- MG : + ou - 0,03 F/g ± 4,573 € / kg
- MP : + ou - 0,045 F/g ± 6,860 € / kg

1.2/ Paiement à la qualité bactériologique :

Germes totaux	Résultats/ Analyse (en ufc/ml)	Note	Nombre d'analyses dans le mois				Grade qualité	Prix / 1000 litres (€)
			1	2	3	4		
Nombre de points	≤ 100 000	3	3	5 - 6	8 - 9	10-11-12	A	0
	100 - 250 000	2	2	4	5-6-7	7-8-9	B	- 7,622
	≥ 250 000	1	1	2 - 3	3 - 4	4-5-6	C	- 30,490

Coliformes Totaux	Résultats/ Analyse (en ufc/ml)	Note	Nombre d'analyses dans le mois				Grade qualité	Prix / 1000 litres (€)
			1	2	3	4		
Nombre de points	≤ 500	3	3	5 - 6	8 - 9	10-11-12	A	0
	500 - 2 000	2	2	4	5-6-7	7-8-9	B	- 7,622
	≥ 2 000	1	1	2 - 3	3 - 4	4-5-6	C	- 30,490

Spores Butyriques	Résultats/ Analyse (en spores/l)	Note	Nombre d'analyses dans le mois				Grade qualité	Prix / 1000 litres (€)
			1	2	3	4		
Nombre de points	< 1 000	3	3	6	9	12	Super A	+ 6,098
	1 000 - 2 000	2	2	5	8	10-11	A	0
	> 2 000	1	1	4	5-6-7	7-8-9	B	- 1,524
			2 anal	3 - 2	3 - 4	4-5-6	C	- 4,573
			3 anal	3 anal	4 anal	Super C	- 15,245	

				>5000	>5000	>5000		
--	--	--	--	-------	-------	-------	--	--

rille de paiement cellules somatiques:

Seuils cellulaires (cell/ml)	Type de pénalité
<500 000	+ 5.00
500 000 – 799 999	+ 1.00
800 000 – 999 999	0.00
1 000 000 – 1 499 999	-7.00
≥ 1 500 000	-14.00

1.3/ G

30. CASGIU CASANU ET LE LAIT CRU

Casgiu Casanu affine la vente de ses fromages au lait cru

Par B-I-L. -- 16 septembre 2016 à 8:56

Corse -- Economie



Une cinquantaine de producteurs étaient rassemblés pour aborder ensemble les problématiques et l'avenir de la filière. Avec des objectifs de développement programmés en 2017. Photo JOSÉ MARTINETTI

Figure 123 : La dernière Assemblée Générale de Casgiu Casanu a fait l'objet d'un article dans la presse (Corse Matin, 16/09/2016) dont le titre met en avant le lait cru comme élément de différenciation des producteurs fermiers

31. TROUPEAUX DE RACES CORSE OU SARDE, TROUPEAUX CROISÉS

Nb. : les troupeaux croisés résultent du croisement de brebis corse avec des béliers sardes

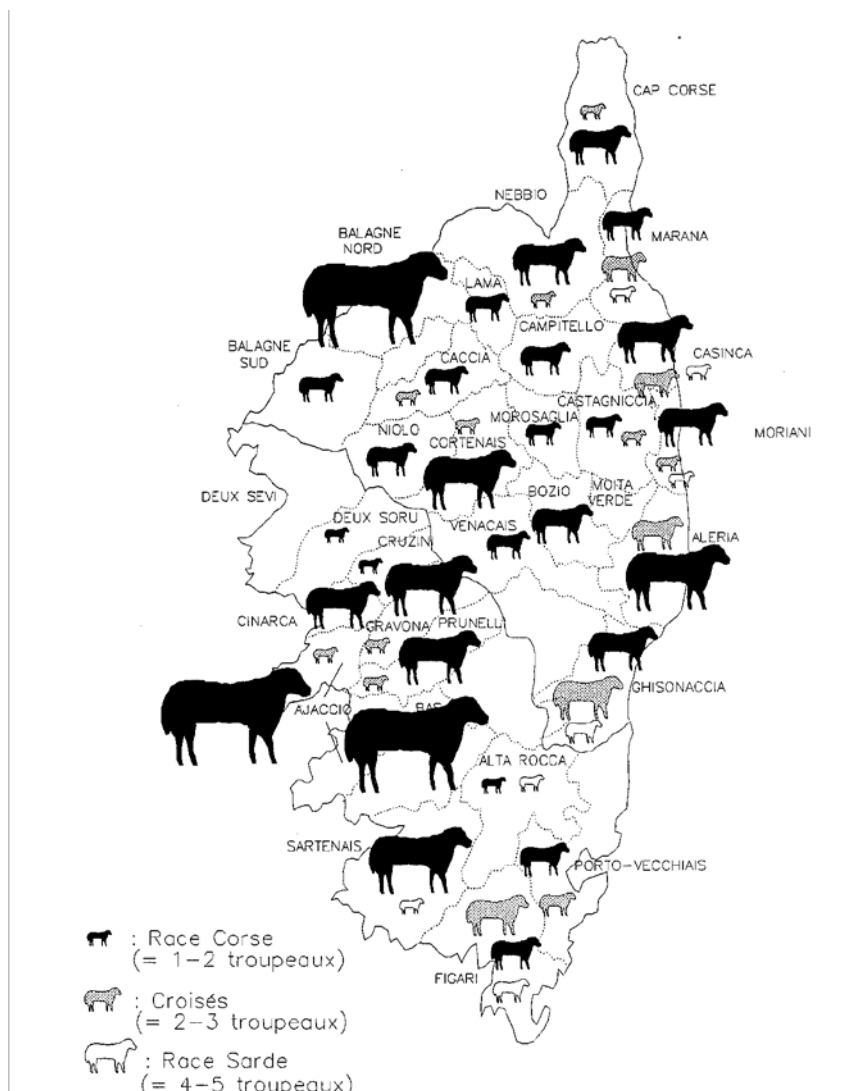


Figure 124 : répartition régionale des races ovines (Vallerand et al., 1991)

Dans un contexte de modernisation des élevages, en plaines et coteaux (partout où les conditions pédologiques et foncières l'autorisent), de nombreux éleveurs s'orientent vers une race plus productive, la brebis sarde (race pure ou croisements)

32. UNE ILLUSTRATION DU PROBLEME FONCIER CORSE

part de la surface de la commune
appartenant à une personne de plus de
100 ans

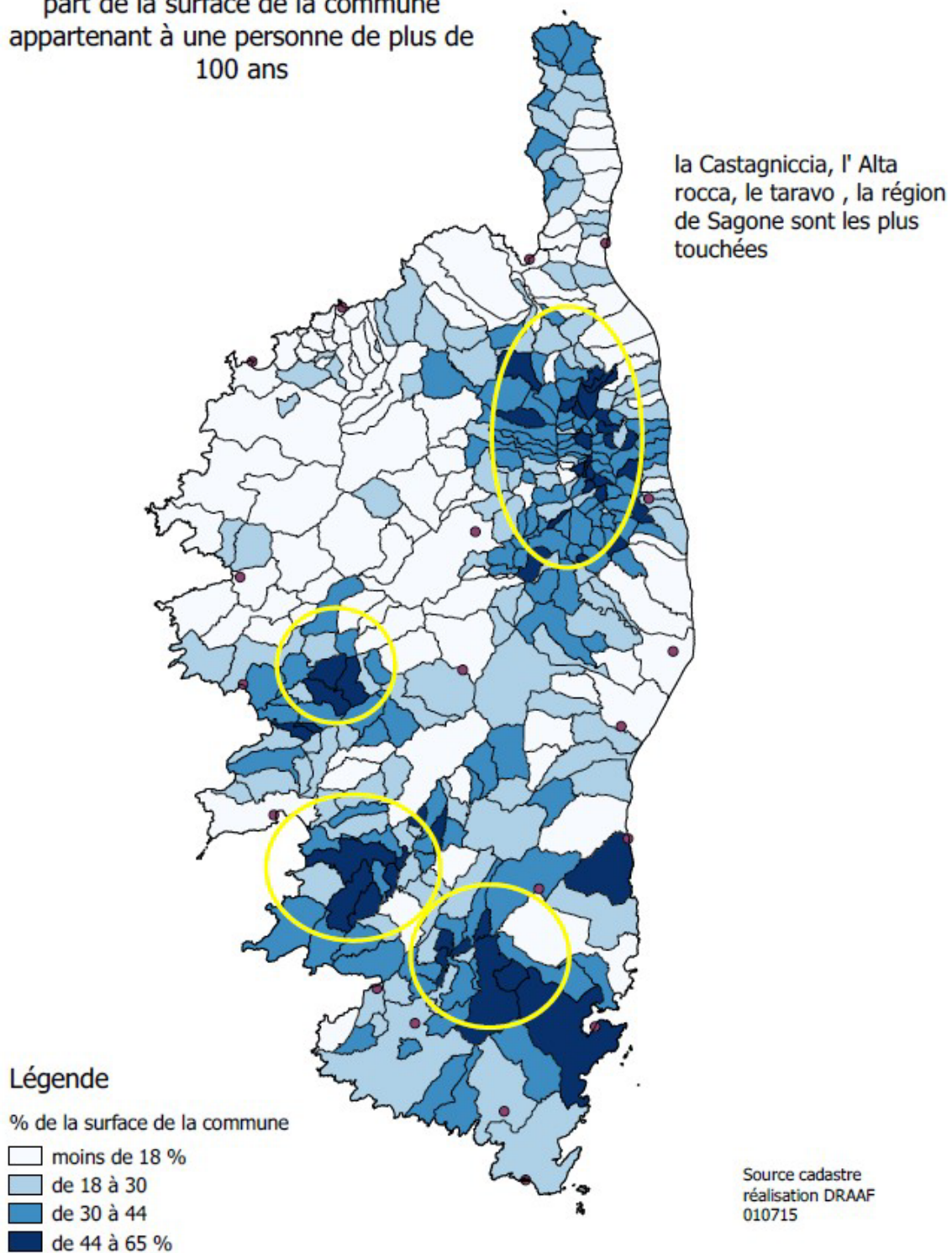


Figure 125 : Figure représentant la part des surfaces par commune appartenant à une personne centenaire (DRAAF Corse, 2016)

TABLE DES MATIERES

Introduction Générale.....	11
Partie I : Cadre conceptuel.....	15
Chapitre I : De l'approche territoriale à l'ancrage territorial: état de l'art.....	17
1. De la localisation à l'approche territoriale.....	17
1.1. Ce que « localisé » veut dire en économie.....	18
1.2. Le tournant territorial en géographie rurale.....	21
1.2.1. La localisation des activités productives.....	22
1.2.2. De l'apanage des produits de terroir à l'émergence des travaux sur la qualité.....	24
1.3. Vers une reterritorialisation de l'agriculture.....	30
1.4. Territorialiser, pour quoi faire ? Du postulat du développement à l'enjeu de durabilité.....	33
1.4.1. Un fondement militant.....	33
1.4.2. Face à la complexité, une tendance aux raccourcis.....	36
1.4.3. Glissement vers la question de la durabilité territoriale.....	39
2. Ancrage territorial et ressource : un double enrichissement.....	42
2.1. les ressources et leurs qualifications territoriales.....	42
2.1.1. Différentes catégories de ressources.....	42
2.1.2. La ressource, un objet évolutif.....	46
2.1.3. Un processus non linéaire.....	49
2.1.4. Un processus relationnel.....	51
2.2. Envisager une activité économique et un territoire dans leurs dépendances et leurs temporalités.....	52
2.2.1. Entre localisation et nomadisme.....	52
2.2.2. Ancrage territorial et action collective.....	53
Chapitre II : Vers la multiplicité des ancrages territoriaux : choix conceptuels et approche adoptée.....	59
1. Cadrer : de l'hétérogénéité des approches à l'analyse de l'ancrage territorial d'un produit.....	60
1.1. Plusieurs niveaux d'analyse de l'ancrage territorial.....	60
1.2. Système d'analyse de l'ancrage territorial d'un produit au sein d'un système productif.....	63
1.2.1. Acception du système productif.....	63
1.2.2. Les apports de la notion de territoire.....	65
1.2.3. À l'intersection entre activité productive et territoire, notre système d'analyse.....	68
2. Proposer : reconstruire la nature rugueuse et imparfaite de l'ancrage territorial.....	70
2.1. Un point de départ : la multiplicité des ancrages territoriaux d'un produit.....	70
2.2. Corollaires.....	71
2.2.1. L'appropriation des produits de terroirs : hiérarchisation des collectifs et des formes d'ancrages.....	71
2.2.2. L'identification et la qualification des ressources productives significatives.....	76
2.2.3. L'évolution des ressources productives significatives.....	78
3. Aborder : Approche adoptée.....	82
3.1. L'approche temporelle.....	82
3.1.1. « Il n'y a d'histoire que du présent ».....	82
3.1.2. De la trajectoire de vie à la trajectoire d'un système productif.....	83
3.2. La comparaison, une approche exigeante.....	85

3.2.1. S'ouvrir à l'altérité.....	85
3.2.2. « Comparer l'incomparable » ?.....	86

Partie II : trajectoire de développement de l'activité ovine laitière en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques.....

Introduction.....	91
1. Établir un marqueur temporel comme point de départ.....	92
2. La posture exploratoire - rendre compte de l'action.....	96
Chapitre III : L'élevage ovin laitier dans les Pyrénées-Atlantiques, une activité dynamique et mouvementée.....	99
1. Les années 1960 : les enjeux du développement de l'activité ovine laitière.....	100
1.1. Situation de l'activité ovine laitière dans les années 1960.....	100
1.2. L'enquête « Montagne » et l'émergence d'initiatives techniques.....	102
1.3. Le soutien de « Roquefort » et l'évolution de la production laitière.....	104
2. 1968 - 1982 : le vent du changement.....	106
2.1. 1968-1972 : Les racines d'une reconfiguration bientôt à l'œuvre.....	106
2.1.1. L'évolution de la production ovine laitière : vers une intégration des techniques modernes ?.....	106
2.1.2. Les soubresauts de la filière Roquefort en Pyrénées-Atlantiques.....	106
2.1.3. Perspectives d'avenir pour la filière ovine laitière : se tourner vers l'élevage allaitant ?.....	108
2.2. Les années 1970 : une volonté de maintien et de développement de l'activité ovine laitière.....	109
2.2.1. La production ovine laitière poursuit son ascension dans le département.....	109
2.2.2. L'instauration de nouveaux débouchés.....	112
3. 1978 – 1989 : Stabiliser la nouvelle configuration du système productif.....	115
3.1. Tabler sur une appellation d'origine propre : l'Ossau-Iraty.....	115
3.2. En 1983, plus aucun Roquefort n'est fabriqué dans les Pyrénées-Atlantiques.....	116
3.2.1. L'assise de nouveaux transformateurs, la rémanence de Société.....	116
3.2.2. La fabrication fermière, une alternative aux secousses laitières ?.....	118
3.3. L'enjeu de la fin des années 1980 : réguler le système productif.....	119
3.3.1. La création de l'Interprofession et ses missions.....	119
3.3.2. Au tournant des années 1990, les défis à relever.....	121
4. 1991 – 2000 : crise du lait et mise en œuvre effective des outils de gestion de l'activité ovine laitière.....	124
4.1. La crise du lait de 1991 et sa gestion par l'interprofession.....	124
4.2. recadrer les modalités de production du lait : Modification du cahier des charges Ossau-Iraty et marginalisation des Éleveurs de brebis de Race exogène.....	126
4.3. L'évolution de la production fromagère et de sa structuration.....	129
4.3.1. La mise en visibilité du type « fermier » sur fond de mise aux normes des ateliers.....	129
4.3.2. La concentration du Paysage Laitier.....	131
4.3.3. Un regain d'intérêt pour l'AOC ?.....	133
5. 2001 – Aujourd'hui : reconsidérer les modalités de développement de la filière ?.....	134
5.1. Évolution des qualifications fromagères.....	134
5.1.1. Une modification majeure du cahier des charges AOC.....	134
5.1.2. L'affirmation de multiples qualifications territoriales et collectives des fromages.....	136
5.2. 2010 : nouvelle crise du lait et mise en évidence des contradictions du système.....	139
Chapitre IV : L'activité ovine laitière corse, dans une dialectique entre volonté de développement et marasme organisationnel.....	145
1. 1960 – 1977 : Les enjeux du développement de l'élevage en Corse.....	146
1.1. L'organisation du monopole Roquefortais.....	146
1.2. Les moteurs du développement de l'activité ovine laitière.....	148

1.3.	Riacquistu et dynamique agricole.....	151
2.	1978 – 1992 : La reconfiguration du bassin laitier dans l’incertitude.....	154
2.1.	L’industrie de Roquefort : de la concentration des moyens au rétrécissement du secteur de collecte.....	154
2.2.	Comblir le « vide » laissé par Roquefort.....	156
2.2.1.	La création et le développement de laiteries locales.....	157
2.2.2.	Le développement de l’activité fermière.....	159
2.3.	Vers une valorisation collective du patrimoine fromager local ?.....	160
2.3.1.	La nécessaire protection du Brocciu.....	160
2.3.2.	L’essor d’un panel de fromages locaux.....	161
2.4.	La fin du modèle pastoral traditionnel et la difficulté de renouvellement des repères sociotechniques.....	163
3.	1992 - 1998 : Une activité en voie de structuration.....	165
3.1.	Ne pas laisser Roquefort quitter la Corse ?.....	165
3.2.	Structurer les filières par le débouché : l’obtention de l’AOC Brocciu.....	167
3.3.	La mise en marche de l’activité ovine laitière ?.....	168
3.4.	L’aboutissement des questionnements interprofessionnels.....	170
3.4.1.	La mise en visibilité de l’activité fermière.....	170
3.4.2.	Vers une gestion de la filière : l’ILOCC de 1995 à 1999.....	171
4.	2000 – 2007 : La mise en application des outils de gestion nouvellement créés.....	172
4.1.	Paiement du lait à la qualité et « guerre » des laiteries : l’impossible conciliation ?...	173
4.2.	En parallèle, travailler à l’augmentation de la production laitière.....	174
4.3.	Gérer l’origine des laits et des fromages.....	177
4.3.1.	L’émergence d’une différenciation fermière et l’enjeu de l’usage des estives.....	177
4.3.2.	Différencier les produits.....	179
4.3.3.	Le Brocciu n’est pas en reste.....	180
5.	2008 – aujourd’hui : L’explosion en vol de la filière, vers l’absence de concertation ??.....	182
5.1.	Importations et Démissions.....	182
5.2.	2010– aujourd’hui : redynamiser la gestion de la filière, renouveler les dynamiques de valorisation.....	184
5.2.1.	La Remise en marche de l’ILOCC.....	184
5.2.2.	L’ILOCC et l’AOP Brocciu.....	186
5.2.3.	Projets d’appellation fromagère – vers une nouvelle scission ?.....	187
5.3.	Une activité productive fragile.....	188
Chapitre V : La comparaison des trajectoires d’évolution, une approche de l’ancrage territorial des produits.....		191
1.	Périodisation des trajectoires : mise en évidence d’un décalage temporel entre les deux systèmes productifs.....	192
1.1.	L’identification de mécanismes semblables au sein des deux systèmes productifs.....	192
1.2.	Les Périodes identifiées : nuancer l’apparente similitude.....	194
1.2.1.	Sur la fin de « L’Ère Roquefort ».....	194
1.2.2.	La reconfiguration des bassins laitiers à la fin de « L’Ère Roquefort ».....	197
1.2.3.	La stabilisation du paysage laitier - la structuration du système productif.....	202
1.2.4.	La révélation de tensions au sein des Bassins et La mise en application des outils de gestion pour répondre aux enjeux propres à chacun d’entre eux.....	204
1.2.5.	L’heure à la remise en question des choix opérés par le passé.....	206
2.	Approche transversale de la comparaison : vers une structuration de la recherche....	208
2.1.	Évolution du système d’acteurs.....	208
2.2.	Questionner les relations entre acteurs.....	212
2.3.	Quelles conséquences sur la qualification des fromages ?.....	213
2.4.	L’évolution des ressources productives significatives.....	213
3.	Des enquêtes plus orientées rendre compte de l’activité.....	215

3.1. Relations entre transformateurs et éleveurs-Appor-teurs et conséquences sur les pratiques d'élevage.....	215
3.1.1. Aborder la trajectoire d'évolution des producteurs fermiers.....	219
Partie III : Analyse dynamique de l'ancrage territorial des fromages en Corse et Pyrénées-Atlantiques : choix et conséquences.....	223
Chapitre VI : Reconfiguration du système d'acteurs et construction d'organes de gestion de l'activité productive.....	225
1. Les AOC historiques, mirages de l'unicité de la production fromagère.....	226
1.1. Le choix de l'appellation d'origine : protéger et faire consensus ?.....	226
1.1.1. La construction initiale des Appellations fromagères.....	226
1.1.2. Le temps du désenchantement.....	230
1.2. Années 1990 : Renforcement des choix opérés à la création des appellations et concrétisation des espaces de négociations.....	231
1.2.1. Opérer un changement des cahiers des charges.....	231
1.2.2. Appropriation ou enrôlement ? Le rôle des contrôles.....	234
1.3. Années 2000 : occuper ou désertier l'outil ?.....	235
1.3.1. L'AOC Ossau-Iraty, enjeu de pouvoir : les enjeux des modifications successives du cahier des charges.....	235
1.3.2. La petite mort de l'AOP Brocciu.....	240
2. Des Organismes techniques propres autour de la gestion des races ?.....	244
2.1. Les apports de l'institution Roquefort et les premières tentatives d'amélioration génétique.....	244
2.2. La Création de structures Autonomes ?.....	247
2.2.1. Les enjeux d'appropriation du contrôle laitier.....	247
2.2.2. Le choix des races locales.....	247
2.2.3. Quelle place pour les outils de sélection ?.....	251
2.3. La mise en exergue de la nature économique et politique des organismes de sélection.....	255
2.3.1. L'O.S. Pecura Corsa, un bastion politique.....	255
2.3.2. Le CDEO, un organisme indépendant ?.....	255
2.3.3. L'évitement ou la contestation des choix de sélection.....	257
3. Les interprofessions, organismes de gestion du système productif.....	258
3.1. Les raisons de la création des interprofessions : mettre en adéquation débouché et production laitière ?.....	259
3.2. Construire une stratégie collective ou gérer les incohérences du système productif ?	262
3.2.1. Le partage de la capacité de « légiférer ».....	262
3.2.2. Gérer les incohérences: la construction artificielle des prix des laits.....	266
3.3. Vers quelle forme de légitimité locale ?.....	267
3.3.1. La structure des interprofessions autorise t elle la construction d'une stratégie collective à l'échelle du système productif ?.....	267
3.3.2. La normalisation d'un modèle de développement sectoriel Fondé sur une logique de production a-territoriale.....	269
3.3.3. Légitimité dans l'action : contestations et évitements.....	270
Chapitre VII : L'évolution des relations entre acteurs au sein des systèmes productifs.....	275
1. une diversité de modèles de fonctionnements.....	275
1.1. Identification et caractérisation actuelle des modèles de fonctionnement.....	275
1.2. Genèse	282
1.2.1. Le monopole roquefortais ou la logique centre – associat.....	282
1.2.2. La constitution d'une alternative au modèle centre – associats.....	285
1.2.3. L'évolution des modèles de fonctionnement.....	291
1.3. Quel degré d'application a la sphère fermière ?.....	298
1.3.1. Une profession à part entière et bien représentée.....	298
1.3.2. L'existence de différents modèles de commercialisation.....	299

1.3.3.	L'individualisation de la production, une activité « refuge ».....	304
2.	l'usage des instances décisionnaires.....	306
2.1.	À quoi sert l'AOC ?.....	307
2.2.	Vers quelle forme de modèle de fonctionnement dominant à l'échelle du système productif ?.....	311
2.2.1.	En Corse, la prédominance du modèle de fonctionnement paternaliste ?..	311
2.2.2.	L'affirmation de Société des Caves et l'application d'un style industriel.	312
2.2.3.	l'interprofession : renforcement du cloisonnement des opérateurs.....	314
Chapitre VIII : des règles aux pratiques : les multiples interprétations de l'origine d'un fromage.....		317
1.	L'ancrage d'un fromage, un processus continu et ambivalent.....	319
1.1.	T0 – un certain équilibre entre Roquefort et Fromages locaux.....	319
1.1.1.	La nature domestique de la fabrication locale.....	319
1.1.2.	Les fromages locaux changent de statut.....	321
1.2.	Définir un débouché, définir un type de fromage : Vers une homogénéisation des conditions de production.....	324
1.2.1.	Tous les acteurs locaux peuvent produire un fromage local.....	324
1.2.2.	Une reconfiguration qui touche tous les secteurs : évolution de la fabrication des fromages sur l'exploitation.....	326
1.2.3.	Spécialisation et disqualification des fromages mixtes.....	331
1.3.	Retour aux origines : de l'éclatement des catégories à la reconstruction de liens divers au territoire.....	333
1.3.1.	Reconsidérer l'homogénéité fromagère : des types aux dénominations (micro) régionales.....	333
1.3.2.	Traduire la conduite d'élevage dans le produit.....	338
2.	Un enjeu de taille : l'image du territoire.....	350
2.1.	Une forme de hiérarchisation dans la qualification.....	350
2.2.	La mise « à plat » de cette hiérarchie.....	354
2.2.1.	Dans l'acte marchand.....	354
2.2.2.	Dans l'acte économique.....	357
2.3.	Une mise en équivalence risquée.....	358
2.3.1.	Banalisation.....	358
2.3.2.	Justification par la tradition et enracinement.....	360
Chapitre IX : Évolution des ressources productives significatives.....		363
1.	Redonner de l'importance au lait comme expression territoriale, un enjeu récent....	364
1.1.	D'un produit fini à une matière première.....	364
1.1.1.	T0 : le lait, produit fini des associés.....	364
1.1.2.	Reconfiguration du bassin de production – changement des critères de qualification du lait.....	366
1.2.	Du lait blanc aux standards industriels.....	366
1.3.	Entre typicité et provenance, mon cœur balance.....	368
1.3.1.	La Provenance ou la cohésion d'un bassin de production homogène.....	368
1.3.2.	L'émergence d'une qualification de l'origine par l'objet « lait cru ».....	372
2.	La ressource génétique, entre performance laitière et spécificité locale.....	375
2.1.	Les races locales reconnues comme ressources productives.....	376
2.2.	Spécifier les races locales par rapport aux races exogènes.....	380
2.3.	Multiplicité de formes de qualification.....	382
2.3.1.	La Manech Tête Rousse s'impose sur des critères de productivité.....	382
2.3.2.	Manech Tête Noire et Enracinement.....	385
2.3.3.	Brebis Corse, d'autres formes de qualification possibles.....	386
2.4.	De la race aux Systèmes d'élevage.....	388
3.	La ressource herbagère : limite des systèmes productifs.....	390
3.1.	T0 : l'herbe, la tuya et le maquis.....	393
3.1.1.	Pratiques d'élevage et parcours en Corse.....	393
3.1.2.	Pratiques d'élevage et montagne en Pyrénées-Atlantiques.....	394

3.2. La modernisation et l'emprise de repères techniques « universels ».....	396
3.2.1. Évolution de l'agriculture locale et occupation de l'espace par l'activité ovine laitière.....	396
3.2.2. Du principe de cueillette à la ration alimentaire.....	398
3.2.3. Le mouvement des animaux, un obstacle à la « modernisation ».....	401
3.3. La question territoriale à l'épreuve de l'autonomie fourragère.....	403
3.3.1. La place de l'herbe dans l'alimentation.....	403
3.3.2. La requalification productive de la transhumance.....	410
Partie IV : Discussion générale.....	415
Chapitre X : La multiplicité des ancrages territoriaux d'un produit de terroir et sa traduction productive.....	417
1. Les moteurs de l'ancrage territorial l'identification d'un commun.....	418
1.1. Les limites de la notion de rencontre productive.....	418
1.2. La singularité comme cadre d'identification.....	419
1.3. L'identification d'un bien commun ne présuppose pas sa codification.....	422
1.3.1. Le difficile équilibre entre identité des individus et identité du produit...	422
1.3.2. Dissociation entre réputation et produit.....	423
1.4. Spécifier pour cadrer les « dérives » d'un système productif.....	425
2. Institutionnalisation des systèmes productifs et hiérarchisation des collectifs.....	427
2.1. La création des outils : donner une légitimité locale à un dispositif de gestion exogène.....	427
2.1.1. Se substituer aux formes informelles de gestion des ressources.....	427
2.1.2. La légitimation des outils et l'enrôlement des acteurs.....	429
2.2. S'approprier l'outil, s'approprier la ressource : négociations et formes d'exclusion...	432
2.2.1. Des institutions originellement peu représentatives.....	432
2.2.2. Négociateur : se soumettre ou infléchir ?.....	432
2.2.3. Du retrait à l'exclusion.....	435
2.3. La contestation « en marge » : vers le développement d'autres formes institutionnelles.....	437
2.4. L'ordonnancement de la multiplicité des projets.....	440
3. Ressources collectives et lissage des ancrages.....	442
3.1. Un processus commun : Désancrage – Réancrage.....	442
3.1.1. Des pratiques encastrées et régulées.....	442
3.1.2. Désancrage et Désencastrement.....	442
3.1.3. Les voies du Réancrage.....	443
3.2. Une reconnexion entre ressources qui ne va pas de soi.....	447
3.2.1. Réancrage inégal et coexistence.....	447
3.2.2. Une distanciation majeure opérée entre les laits et les fromages ; des effets de sélection adverse (Dedeire, 1997).....	449
3.2.3. Spécifier les fromages, qualifier les ressources productives.....	450
Chapitre XI : de l'ancrage territorial à la durabilité, une question d'autonomie et de cohérence.....	455
1. La durabilité locale des ressources.....	456
1.1. La notion de ressource significative : vers une appréhension des choix.....	456
1.1.1. La contingence des cas d'étude.....	456
1.1.2. La contingence liée à la construction de la recherche.....	458
1.2. Le statut des ressources étudiées : vers une appréhension du milieu.....	458
1.3. Ancrage et durabilité locale.....	460
2. Ancrage territorial et cohérence des choix.....	463
2.1. A l'échelle du produit : cohérence entre construction d'un accès au marché et fidélité à la tradition.....	463
2.1.1. Construction d'un accès au marché.....	463
2.1.2. La place de la tradition.....	465

2.2. A l'échelle du territoire.....	468
2.2.1. Les enjeux socioéconomiques territoriaux.....	468
2.2.2. Cohérence vis-à-vis du milieu : l'aménagement de l'ancrage.....	471
3. Autonomie des systèmes productifs et des territoires.....	476
3.1. Itinéraires de développement : la réduction du champ des possibles.....	477
3.1.1. Ancrage territorial et spécificité sectorielle.....	477
3.1.2. Ancrage territorial et comportement socioéconomique.....	478
3.1.3. L'effet cumulatif de l'ancrage territorial.....	480
3.2. Renverser les hiérarchies ? Vers la proposition d'un modèle territorial.....	483
3.2.1. Adopter une approche axiologique de l'ancrage.....	483
3.2.2. Se confronter aux premiers concernés.....	485
L'ancrage territorial et sa finalité : de la durabilité locale des ressources à la durabilité locale d'une activité et d'un territoire.....	486
Conclusion Générale.....	489
Bibliographie.....	495
Annexes	515
1. Guide Entretien (Phase exploratoire – 2013).....	516
2. Guide d'entretien : Reconstitution historique de la filière ovine laitière Corse (2014-2015).....	517
3. Décret de reconnaissance de l'AOC Ossau-Iraty (1980) (source INAO – Pyrénées-Atlantiques).....	520
4. La Fédération Départementale ovine en Corse.....	521
5. Décret de reconnaissance de l'AO Brocciu (11 juin 1983) (source INAO – Corse).....	522
6. Roquefort reste en Corse.....	523
7. Décret du 3 juin 1998 relatif à l'AOC Brocciu.....	524
8. l'activité caprine laitière en Corse en 2000.....	527
9. « Des agriculteurs bloquent une citerne de lait sur le port de Bastia ».....	528
10. « Touche pas à mon Brocciu » - le Canard Enchaîné (27/03/2013).....	529
11. Guide d'entretiens - laiteries Pyrénées-Atlantiques.....	530
12. Guide d'entretien – éleveurs.....	532
13. Trajectoire des systèmes d'élevage et représentation de l'histoire de la filière : fermiers pyrénéens.....	535
14. Règles établies au sein de l'Ossau-Iraty (1980) et du Brocciu (1983).....	537
15. L'AO Brocciu, le chauffage à double paroi, et les actions défensives de la FDSEA au cours des années 1980.....	538
16. Les modifications de l'AOC Brocciu en 1993.....	539
17. Les modifications de l'AOC Ossau-Iraty en 1993.....	540
18. la modification du cahier des charges de l'Ossau Iraty, source de conflits entre producteurs.....	541
19. La foire au fromage de Laruns et le salon Lurrama.....	545
20. La courte épopée des centres pastoraux (Pyrénées-Atlantiques).....	546
21. La Fédération des Syndicats ovins en Corse et en Pyrénées-Atlantiques et la mise en œuvre du contrôle laitier (des années 1950 aux années 1970).....	547
22. La reconnaissance des races locales pyrénéennes.....	549
23. Les débuts difficiles de la FRECSOV.....	550
24. « Le clash de Corte ».....	551
25. Éléments de caractérisation des foires.....	552
26. Aires de production culturelle (« berceaux de production ») des fromages corses et leurs projections littorales.....	554
27. Diagramme de fabrication des fromages corses.....	555
28. Exigences productives dans les projets d'AOC fromagère corses.....	556

29.	Grille de paiement du lait à la qualité – Pyrénées Atlantiques, 2015.....	557
30.	Casgiu Casanu et le lait cru.....	558
31.	Troupeaux de races corse ou sarde, troupeaux croisés.....	559
32.	Une illustration du problème foncier corse.....	560
	Table des matières	561
	Table des illustrations.....	569
	Liste des figures.....	569
	Liste des tableaux.....	573
	Liste des encadrés.....	574
	Liste des abréviations.....	575
	Résumés de vulgarisation	577
	Summary	579
	Résumé.....	580

TABLE DES ILLUSTRATIONS

LISTE DES FIGURES

Figure 1: représentation des circuits de qualification et de valorisation d'une ressource territoriale "au cœur de la dynamique du territoire : la ressource territoriale" (François et al., 2006).....	45
Figure 2: représentation schématique des deux grandes acceptions de l'ancrage.....	62
Figure 3: représentation de l'appréhension de l'activité ovine laitière par le cadre du système productif.....	64
Figure 4: « la boucle de rétroaction qui anime les territoires »(Moine, 2006).....	66
Figure 5: représentation schématique de notre appréhension des systèmes productifs et de leur lien au territoire.....	69
Figure 6 : Les étapes de la démarche hypothético-inductive dans le cadre d'une approche comparative (Quivy et Van Campaenhoudt, 1995 ; Vigour, 2005).....	87
Figure 7: page de couverture du numéro spécial "production laitière" de pâtre (n°246, sept. 1977).....	91
Figure 8 : schéma de fonctionnement de la filière laitière (organisation de la production et mode de gouvernance).....	94
Figure 9 : dynamique de la filière depuis l'apparition de la surproduction de lait (Rieutort, 1995)	95
Figure 10 : répartition de la collecte entre les sociétés de Roquefort en 1967 (Gros, 1970).....	100
Figure 11 : carte de répartition des entreprises roquefortaises dans les Pyrénées-Atlantiques et des volumes réciproques collectés en 1967.....	101
Figure 12: évolution de la production du lait et de sa transformation de 1955 à 1969 (Gros, 1970)	107
Figure 13: répartition cantonale de l'effectif ovin des Pyrénées-Atlantiques et orientation d'élevage (Gros, 1970).....	108
Figure 14 : vue générale d'un centre pastoral (Pâtre n°242, mars 1977).....	110
Figure 15 : les races laitière pyrénéennes reconnues sont la Manech Tête Noire (A), la Manech Tête Rousse (B) et la Basco-Béarnaise (C) (Gros, 1970 ; Pâtre n°246 – septembre 1977).....	111
Figure 16: évolution du paysage laitier dans les Pyrénées-Atlantiques entre 1977 et 1981 (entreprises implantées et volume de collecte).....	113
Figure 17: évolution de la transformation dans les Pyrénées-Atlantiques (Heron et Millet, 1985).	117
Figure 18: structuration des débouchés fermiers en 1985 (Heron et Millet, 1985; Cazenave-Piarrot, 1987).....	119
Figure 19 : organisation de la transformation du lait de brebis en 1986 (Arranz et al., 1986).....	120
Figure 20: évolution de la commercialisation du fromage laitier de brebis (1987-1990) (CNPL, 1995).....	123
Figure 21 : photographie d'une manifestation à l'appel de d'ELB, ayant réuni 700 éleveurs en mai 1992 (archives ELB).....	126
Figure 22: répartition des laiteries par volume départemental collecté (et nombre d'éleveur-livreurs) pour la campagne 1995-1996 (Interprofession).....	132
Figure 23: répartition des acteurs économiques dans la commercialisation du fromage AOC en 1995 (CNPL, 1995).....	133
Figure 24 : signe de reconnaissance de la « marque d'estives » sur les fromages produits en estives béarnaises (AET3V).....	137
Figure 25 : évolution de la collecte du lait et de sa destination dans les Pyrénées-Atlantiques de 1991 à 2014 (Ossau-Iraty, 2015).....	143
Figure 26: la collecte du lait de brebis en Corse (1970) : localisation des laiteries de Roquefort dans les zones à forte densité ovine (Baticle, 1974; Renucci, 1974, RGA 1970).....	147
Figure 27: évolution du cheptel ovin Corse entre 1945 et 1972 selon différentes sources bibliographiques (Baticle, 1972 ; LRDE, 1980 ; Poirrier, 1988 ; Renucci, 1974).....	149
Figure 28: évolution de la collecte de lait et de son utilisation par Société des Caves (1964 -	155

1987) (Poirier, 1988).....	
Figure 29 : localisation et niveau de collecte de lait des fromageries en 1990 (Vallerand et al., 1991).....	158
Figure 30: évolution de la production de fromage sur l'exploitation entre 1970 et 1990 (Besselière, 1986 ; Vallerand et al., 1991).....	159
Figure 31: évolution de la destination du lait (brebis) entre 1980 et 1990 (SOMIVAC, 1983 ; Vallerand et al., 1991).....	160
Figure 32 : évaluation des productions fromagères régionales issues du lait de brebis et du lait de chèvre (Vallerand et al., 1991).....	162
Figure 33: Répartition régional des effectifs ovins en 1990 (Vallerand et al., 1991).....	163
Figure 34 : brebis de race corse ("Pecura Corsa") (pâtre n°408 ; novembre 1993).....	165
Figure 35 : niveau de collecte des laiteries les plus importantes en Corse en 1999 (collecte supérieure à 500 000 litres), évolution depuis 1990 (Combes et Le Jaouen, 1999 ; Vallerand et al., 1991).....	167
Figure 36 : évolution cantonale du nombre d'exploitations ovines laitières et de l'effectif ovin laitier en Corse entre 1988 et 2000 (RGA 2000).....	169
Figure 37 : plaquette de promotion du métier d'éleveur diffusée par l'ILOCC (début des années 2000).....	175
Figure 38 : évolution de l'usage du schéma de sélection (CLO et IA) (O.S. Pecura Corsa).....	176
Figure 39 : la vente de béliers issus du schéma de sélection (France3 Corse « Via Stella », avril 2016).....	176
Figure 40 : évolution de la production de Brocciu AOP entre 1998 et 2003 (Syndicat interprofessionnel de défense et de gestion de l'AOP Brocciu).....	180
Figure 41 : évolution de la production laitière entre 1994 et 2009, Projection de son évolution jusqu'en 2019 (Massiani, 2012).....	190
Figure 42: le cadre de la comparaison : représentation schématique des trajectoires de développement en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques.....	193
Figure 43 : aire d'influence de l'institution Roquefort à partir de 1930 (Delfosse, 1992).....	196
Figure 44: schématisation de la reconfiguration du paysage laitier dans les Pyrénées-Atlantiques (1964 – 1983) et en Corse (1964 – 1992), en lien avec les choix opérés par le centre de décision Roquefortais.....	199
Figure 45 : représentation schématique du système d'acteurs en Pyrénées-Atlantiques.....	210
Figure 46: représentation schématique du système d'acteurs en Corse.....	211
Figure 47: répartition spatiale des laiteries et éleveurs enquêtés en Pyrénées-Atlantiques.....	218
Figure 48: répartition spatiale des laiteries et éleveurs enquêtés en Corse.....	218
Figure 49 : répartition de l'échantillon d'éleveurs fermiers interviewés et foires étudiées en Pyrénées-Atlantiques.....	220
Figure 50 : répartition de l'échantillon d'éleveurs fermiers interviewés et foire étudiée en Corse..	220
Figure 51 : représentation schématique du dispositif d'enquêtes entrepris (2013-2015).....	221
Figure 52: appréhension de l'ancrage territorial d'un produit, une vue programmatique.....	222
Figure 53: couverture de la revue pâtre (n°400; janvier 1993).....	223
Figure 54: représentation schématique de l'évolution des valeurs associées à l'outil et de son influence sur l'orientation du cahier des charges.....	237
Figure 55: évolution des forces en présence au sein de l'outil et de son influence sur l'orientation de l'AOP Brocciu.....	244
Figure 56: représentation des modalités de diffusion du modèle technique au sein des bassins de production et réception par les éleveurs.....	246
Figure 57: extrait conclusif du prospectus diffusé par les responsables du CDEO (Projet d'évolution du cahier des charges de l'AOC Ossau-Iraty, Le point de vue des responsables professionnels du centre ovin d'Ordiarp, mars 2003).....	256
Figure 58 : système d'acteurs en interaction autour de l'activité ovine laitière en Pyrénées-Atlantiques.....	274
Figure 59 : représentation du système d'acteurs en interaction autour de l'activité ovine laitière en Corse.....	274

Figure 60: en-tête de l'usine de Pyrenefrom, récemment dénommée "Istara".....	279
Figure 61: supports de promotion des fromages fabriqués par la laiterie Pierucci et la laiterie Ottavi.....	281
Figure 62 : représentation schématique de l'évolution des types de fromages produits en Pyrénées-Atlantiques.....	318
Figure 63 : représentation schématique de l'évolution des types de fromages produits en Pyrénées-Atlantiques.....	318
Figure 64 : mise en regard de l'implantation des laiteries Roquefortaises (ouvertes de décembre à mai à cette époque) et parcours de transhumance (hivernale et estivale) (Delfosse et Prost, 1998).....	320
Figure 65: Hera deu Hromatge (la foire du fromage) : présentation des fromages dans le hall du marché (Laruns, 1975).....	322
Figure 66: la fromagerie mobile d'un berger béarnais transhumant.....	330
Figure 67: volume et répartition départementale de la fabrication en Pyrénées-Atlantiques de fromage fermier de brebis, de vache et de mixte (Cazenave, 1985).....	332
Figure 68 : les fromages fermiers présentés au concours de la foire de Venaco ; de gauche à droite, Venachese, Bastelicacci et Sartinesu (2015).....	334
Figure 69: deux commissions d'agrément distinctes entre fromagers fermiers basques et béarnais, mais une grille d'évaluation commune.....	336
Figure 70 : fromages d'estive présentés au concours de fromages de Lurrama (2014).....	341
Figure 71: lot de fromages labellisé Pé Descaous présentés au concours de fromages d'estives d'Ogeu-Lès-Bains.....	344
Figure 72 : fromages fermiers commercialisé au sein d'un magasin de producteurs (Robba Paisana, 2015).....	347
Figure 73 : fromage produit par la coopérative U Taravau (ODARC, gusti di corsica).....	349
Figure 74 : troupeau de brebis au pâturage (estives en vallée d'Aspe; juin 2015).....	351
Figure 75 : plusieurs images publicitaires, Etorki (fromage non AOP), Azkorria (action collective fondée sur l'AOP et l'usage du lait cru) et AOP Ossau-Iraty.....	355
Figure 76 : affiche de promotion de l'AOP Brocciu lors de la dernière campagne publicitaire (2014) « Le temps passe, mais les traditions restent ».....	356
Figure 77: évolution de la qualification du lait en Pyrénées-Atlantiques.....	365
Figure 78: évolution de la qualification du lait en Corse.....	365
Figure 79:représentation schématique de la trajectoire d'exploitation de L. (2015).....	367
Figure 80: gamme « Casanu », fromages réalisés avec du lait corse.....	369
Figure 81: qualification de la ressource génétique par qualification des races locales en Pyrénées-Atlantiques (1980 - 2014).....	375
Figure 82: qualification de la ressource génétique par la qualification de la brebis Corse et la mise en regard avec la brebis sarde (1980 - 2014).....	376
Figure 83: représentation schématique de la trajectoire d'exploitation d'E. (2015).....	380
Figure 84: photographie de la bergerie d'E. (mai 2015).....	381
Figure 85 : évolution de la répartition des troupeaux de chaque race laitière locale en Pyrénées-Atlantiques (1980-2014) (Pâtre n°339, décembre 1986; Arranz et Etienne, 2015).....	383
Figure 86: troupeau de Manech Tête Rousse en attente pour la traite (estives Pays Basque ; juin 2014).....	384
Figure 87 : agnelles chez L. dans les coteaux basques (juin 2015).....	386
Figure 88 : brebis en pension au centre de sélection de Casabianda (août 2013).....	387
Figure 89: évolution de la qualification de la ressource herbagère en Pyrénées-Atlantiques.....	391
Figure 90: évolution de la qualification de la ressource herbagère en Corse.....	392
Figure 91: évolution de la qualification de l'estive en Pyrénées-Atlantiques.....	392
Figure 92 : usage des principales estives en 1970 dans les Pyrénées-Atlantiques (Gros, 1970).....	395
Figure 93: occupation principale des sols et répartition du cheptel régional par petite région agricole en Corse (1970) (RGA1970).....	397
Figure 94: occupation principale des sols et répartition du cheptel départementale par petite région agricole en Pyrénées-Atlantiques (1970) (RGA1970).....	397

Figure 95 : distribution régionale des élevages qui disposent de l'irrigation) en 1990 (Vallerand et al., 1991).....	399
Figure 96: répartition des exploitations utilisant de l'ensilage (2000 ; source : CA Syndicat Ossau-Iraty ; 23/04/2003).....	400
Figure 97 : répartition cantonale de la part de surface toujours en herbe comparativement à la surface fourragère principale dans les exploitations ovines laitières (2000 ; CA Syndicat Ossau-Iraty ; 23/04/2003).....	404
Figure 98 : part des prairies temporaires dans les exploitations ovines laitières; répartition cantonale (2000 ; CA Syndicat Ossau-Iraty ; 23/04/2003).....	404
Figure 99 : une exploitation agricole dans le cortenais (novembre 2016).....	407
Figure 100: Brebis dans le Cap Corse (août 2013).....	408
Figure 101: photographie d'un troupeau de brebis corses (Site internet des Jeunes Agriculteurs de Corse du Sud).....	409
Figure 102 : panneau à l'arrivée de Sainte Elysée, montagne au dessus de Saint-Pierre de Venaco (Centre Corse).....	412
Figure 103 : vue depuis le kiosque de Lescun (vallée d'Aspe, Béarn; juin 2014).....	415
Figure 104: représentation synthétique de la dynamique d'émergence des projets étudiés relatifs à la valorisation des fromages en Pyrénées-Atlantiques.....	439
Figure 105 : représentation synthétique de la dynamique d'émergence des projets étudiés relatifs à la valorisation des fromages en Corse.....	439
Figure 106: schéma synthétique des différentes échelles d'acteurs intervenant dans la qualification d'une ressource.....	441
Figure 107: représentation de l'effet d'agrégation comme idéal type dans la qualification de la ressource fromagère.....	448
Figure 108 : trajectoires de qualification de l'Ossau-Iraty et du Brocciu.....	451
Figure 109 : représentation des différentes formes d'ancrage à l'échelle des bassins de production ovins laitiers.....	460
Figure 110 : Le fromage de brebis signalisé comme objet territorial.....	470
Figure 111: Extrait d'Astérix en Corse (Goscinny ; 1973), témoin ludique et vecteur populaire de la réputation de l'île et de ses fromages.....	471
Figure 112: photo prise à Hosta, à proximité de Saint-Jean-Pied-de-Port (Pays Basque, mai 2015).....	472
Figure 113 : estives de Las Quebes (Béarn) ; lieu intermédiaire de pâturage avant la montée plus tardive en Haute Montagne.....	472
Figure 114 : vue sur Saint-Pierre-de-Venaco et Riventosa ; Cortenais (octobre 2016).....	473
Figure 115: Ancrage territorial et durabilité, la construction d'un modèle territorial de développement.....	487
Figure 116: nettoyage des bordes (écobuage) à Bedous (Vallée d'Aspe) (avril 2015).....	515
Figure 117: reconfiguration du système d'acteurs autour de la fédération ovine et évolution de ses missions (1960 – 1975).....	547
Figure 118 : « Le clash de Corte », article issu du journal « La Corse » (semaine du 29 février 2008, n°446).....	551
Figure 119 : stand de fromages fermiers à Lurrama (marque Idoki) (enquêtes 2014).....	552
Figure 120 : stand de fromages fermiers à la foire de Venaco (enquêtes 2015).....	553
Figure 121 : Aire de production culturelle (« berceau de production ») des fromages corses et leurs projections littorales (marques des chemins de transhumance) (Biancarelli et Sorba, 2015 ; p112).....	554
Figure 122 : Diagramme de fabrication des fromages corses (projet AOC, 2005).....	555
Figure 123 : La dernière Assemblée Générale de Casgiu Casanu a fait l'objet d'un article dans la presse (Corse Matin, 16/09/2016) dont le titre met en avant le lait cru comme élément de différenciation des producteurs fermiers.....	558
Figure 124 : répartition régionale des races ovines (Vallerand et al., 1991).....	559
Figure 125 : Figure représentant la part des surfaces par commune appartenant à une personne centenaire (DRAAF Corse, 2016).....	560

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1: différentes définitions de la qualité (Sylvander, 1995).....	28
Tableau 2: catégorisation des différentes formes de ressources (François et al., 2006 ; Gumuchian et Pecqueur, 2007).....	43
Tableau 3: les différents processus de construction d'une ressource territoriale (Cerdan et Fournier, 2007 ; François et al., 2006).....	47
Tableau 4: les quatre trajectoires de ressources (François et al., 2013).....	47
Tableau 5: catégorisation des ressources suivant leur dynamique (Kébir, 2006).....	49
Tableau 6: typologie des formes d'ancrage territorial d'une activité (Debarbieux, 2014 ; Frayssignes, 2005).....	55
Tableau 7 : catégorisation des personnes interviewées dans la cadre de la reconstitution de la trajectoire des systèmes productifs corse et pyrénéen.....	97
Tableau 8: Caractérisation des documents récoltés entre 2013 et 2015.....	97
Tableau 9: évolution de la production ovine laitière (1989-2000) (CDA64, 1992, Corouge, 2002, Millet, 1997a, Morin et al., 1997 ; RGA, 2000).....	126
Tableau 10: Caractérisation de l'évolution des entreprises fromagères du département.....	132
Tableau 11 : recensement des élevages ovins laitiers des Pyrénées-Atlantiques suivant la race principale élevée en 2014 (Arranz et Etienne, 2015 ; AGO du CDEO, 2014).....	135
Tableau 12 : Les projets d'amélioration et de remise en valeur (nombre d'unités ayant présenté au moins un projet de chaque type) (Dubost, 2001).....	178
Tableau 13 : évolution des habilitations AOP Brocciu au cours de la campagne 2011/2012 (Massiani, 2012).....	186
Tableau 14 : Les différents projets d'appellation fromagère en Corse.....	188
Tableau 15 : caractérisation des laiteries enquêtées (localisation, statut juridique et taille).....	217
Tableau 16: représentation des stratégies d'appellation fromagère en Corse et dans les Pyrénées-Atlantiques.....	227
Tableau 17: typologie des catégories d'acteurs présents dans les syndicats interprofessionnel de défense des AOC « historiques » en 1992.....	232
Tableau 18: caractérisation des objets négociés depuis 2000 au sein de l'AOC Ossau-Iraty.....	235
Tableau 19: manquements au cahier des charges observés et modification du cahier des charges (2014-2015).....	241
Tableau 20 : caractérisation de l'initiative de reconnaissance des races locales et positionnement au sein du système d'acteurs.....	251
Tableau 21: classification des accords officieux et officiels construits au sein des interprofessions.....	259
Tableau 22: caractérisation des projets d'indication géographique en Corse.....	272
Tableau 23: présentation et caractérisation des différents modes de fonctionnement identifiés.....	277
Tableau 24: caractérisation des différentes réactions des éleveurs face à la crise des débouchés....	285
Tableau 25: caractérisation des différents modèles de commercialisation chez les producteurs fermiers.....	300
Tableau 26: proposition de caractérisation des modèles de fonctionnement fermiers.....	304
Tableau 27 : qualification des rapports entre modes de fonctionnements et outils tels que l'AOC et l'interprofession.....	307
Tableau 28 : critères de participation aux concours fromagers de Lurrama (2014), la foire de Laruns (2014) et la foire de Venaco (2015).....	335
Tableau 30 : évolution des populations des races ovines laitières pyrénéennes (Arranz et Etienne, 2015 ; Labatut, 2009 ; RGA, 2000).....	383
Tableau 31: évolution de l'occupation des sols en Corse (ha) (source : Pernet-Lenclud, 1977).....	394
Tableau 32: différentes formes de rencontres productives (échelle et niveau de concernement)....	418
Tableau 33: typologie des formes d'ancrage territorial d'une activité en lien avec le produit.....	462
Tableau 34 : présentation synthétique des règles établies par les décrets d'Appellation de l'Ossau Iraty (mars 1980) et du Brocciu (juin 1983).....	537
Tableau 35 : représentation des modifications du cahier des charges du Brocciu en 1993.....	539
Tableau 36: représentation des modifications du cahier des charges de l'AOC Ossau-Iraty en	540

1993.....	
Tableau 37 : Liste des mesures proposées par le syndicat Ossau-Iraty concernant les conditions de production du lait et leur évolution jusqu'à la publication du décret de l'AOC Ossau-Iraty (2003-2006).....	542
Tableau 38 : La foire au fromage de Laruns et le salon Lurrama (caractérisation selon les porteurs du projet, le rôle alloué à l'événement en question et le rapport entretenu avec les AOP historiques).....	545
Tableau 39 : exigences productives dans les cahiers des charges initiaux (description de la méthode d'obtention) dans les projets d'AOC fromagère corses (Sorba et al., 2015).....	556

LISTE DES ENCADRES

<u>Encadré n°1</u> : les systèmes productifs localisés.....	18
<u>Encadré n°2</u> : filière et bassin de production.....	23
<u>Encadré n°3</u> : Origine et Provenance.....	26
<u>Encadré n°4</u> : terroir et typicité.....	27
<u>Encadré n°5</u> : les différents types de grandeurs (Boltanski et Thévenot, 1991).....	74
<u>Encadré n°6</u> : La fédération des Syndicats ovins (FSO) des Pyrénées-Atlantiques.....	103
<u>Encadré n°7</u> : les syndicats de vallées.....	104
<u>Encadré n°8</u> : les CETA ovins laitiers en Pyrénées-Atlantiques.....	105
<u>Encadré n°9</u> : l'arrivée des « trusts » chez les entreprises Roquefortaises.....	107
<u>Encadré n°10</u> : La remise en cause du système de paiement roquefortais et ses conséquences en PA.....	114
<u>Encadré n°11</u> : La création d'ELB.....	114
<u>Encadré n°12</u> : un éleveur basque raconte ses débuts en tant que producteur dans les années 80	121
<u>Encadré n°13</u> : la tentative d'élevage de béliers frisons dans le département.....	122
<u>Encadré n°14</u> : Le tournant de 1990 dans la gestion des AOC fromagères.....	124
<u>Encadré n°15</u> : l'Ours en Pyrénées françaises.....	130
<u>Encadré n°16</u> : La tremblante ovine et sa gestion dans les Pyrénées-Atlantiques.....	135
<u>Encadré n°17</u> : La création d'EHLG.....	139
<u>Encadré n°18</u> : le programme de développement pour la Corse (1955).....	149
<u>Encadré n°19</u> : le Riacquistu en Corse.....	152
<u>Encadré n°20</u> : le statut particulier de la corse (1982).....	153
<u>Encadré n°21</u> : la politique de diversification de Roquefort.....	155
<u>Encadré n°22</u> : La foire aux fromages de Venaco (A Fiera di U Casgiu).....	170
<u>Encadré n°23</u> : Le Groupement des producteurs corses de Roquefort (GPC).....	185
<u>Encadré n°24</u> : Le choix du nom « Ossau-Iraty ».....	229
<u>Encadré n°25</u> : Extrait du compte rendu de l'Assemblée Générale de 1984 de la FRECSOV.....	250
<u>Encadré n°26</u> : La fabrication du fromage dans le Vénacais dans les années 1950.....	321
<u>Encadré n°27</u> : l'exploitation de C., jeune éleveur ossalois.....	342
<u>Encadré n°28</u> : Le choix de valorisation fromagère de M.....	346
<u>Encadré n°29</u> : E. se souvient de l'époque où Alric ramassait le lait chez lui.....	364
<u>Encadré n°30</u> : Le Paiement du lait à qualité en Corse.....	368
<u>Encadré n°31</u> : L'exploitation d'I. à Irissary.....	385

LISTE DES ABREVIATIONS

AB : Agriculture Biologique
 ADER : Association Départementale d'Économie Rurale
 AO(C): Appellation d'Origine (Contrôlée)
 AOP: Appellation d'Origine Protégée
 CDA: Chambre Départementale d'Agriculture
 CDEO: Centre Départemental d'Élevage Ovin
 CIOP: Coopérative d'Insémination Ovine des Pyrénées
 CLPB: Coopérative Laitière du Pays Basque
 CNAOF: Comité Nationale des Appellations d'Origine Fromagère
 CNPL: Comité National des Produits Laitiers
 CPER : Contrat Plan État / Région
 CTC: Collectivité Territoriale de Corse
 DDA: Direction Départementale de l'Agriculture
 EDE : Établissement départemental d'Élevage
 EHLG : Euskal Herriko Laborantza Ganbara
 ELB: Euskal Herriko Laborarien Batasuna
 FDO: Fédération Départementale Ovine (Corse)
 FIEP : Fond d'Intervention Eco-Pastoral
 FNSEA : Fédération Nationale des Syndicats d'exploitants agricoles
 FRECSOV: Fédération Régionale Corse de Sélection Ovine
 FSO : Fédération Départementale des syndicats ovins (Pyrénées-Atlantiques)
 GIE : Groupement d'Intérêt Économique
 GIS: Groupement d'Intérêt scientifique
 GMS: Grandes et Moyennes Surfaces
 GPC : Groupement des Producteurs Corses
 IG : Indication Géographique
 IGP: Indication Géographique
 INAO: Institut National des Appellations d'origine
 INRA : Institut National de la Recherche Agronomique
 IP64: Association interprofessionnelle du lait et produits laitiers de Brebis des Pyrénées
 IPHB: Institut Patrimonial du Haut-Béarn
 LRDE : Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Élevage
 ODARC: Office de Développement Agricole et Rural de la Corse
 ODG: Organisme de Défense et de Gestion
 OS: Organisme de sélection
 PDRC: Plan de Développement Rural de la Corse
 SAU: Surface Agricole Utile
 SCLO: Syndicat du contrôle laitier ovin (Pyrénées-Atlantiques)
 SFC : Société Fromagère Corse
 SFP: Surface Fourragère Principale
 SOMIVAC: Société de Mise en Valeur Agricole de la Corse
 STH: Surface Toujours en Herbe
 SPL: Système Productif Localisé
 SYAL : Système Agroalimentaire Localisé
 UPRA: Unité de Promotion et de Sélection de la Race
 ULPAC : Union Laitière des Pyrénées Aquitaine Charentes

RESUME DE VULGARISATION

Les fromages, en France en particulier, sont une composante majeure de notre patrimoine gastronomique. Attachés à un lieu, issus de pratiques de production spécifiques souvent associées à l'élevage de races locales, ils font preuve d'un certain *ancrage territorial*. Par la réputation qui leur est associée, ils *peuvent* générer une valeur ajoutée bénéfique pour leurs producteurs, et avoir des retombées positives sur l'ensemble du territoire (paysages, tourisme). En ce sens, les fromages sont considérés comme un levier de développement ; mais de quel développement s'agit-il ? Cette recherche porte sur les élevages laitiers et les productions fromagères en Corse et en Pyrénées-Atlantiques (PA), deux bassins structurés par la livraison de lait aux industries de Roquefort jusqu'au début des années 1980 et qui ont dû repenser complètement leur rapport au territoire, aux fromages et au marché dans les 40 dernières années. La construction des fromages en tant que produit de terroir et leur valorisation n'a pas été consensuelle ; elle a eu lieu dans un climat de doutes, de tensions, voire de conflits, portant notamment sur le partage de la valeur ajoutée et les stratégies de mise en scène des fromages (« à qui profite la réputation d'un fromage donné ? »). Ces conflits sont aussi étroitement liés à la nature des choix techniques à mettre en œuvre : faut-il faire du produit de terroir un outil de revitalisation des espaces ruraux (préserver les élevages de montagne, entretenir les paysages, veiller à préserver la vitalité des villages, etc.) ? Faut-il chercher à préserver les patrimoines environnementaux et culturels locaux ? Faut-il donner la priorité à l'efficacité et voir dans la valorisation des produits de terroir le support d'une stratégie de « modernisation » ? En PA, les enjeux sous-jacents à ces choix ont été identifiés par une partie des acteurs. Des démarches ont été engagées afin de mettre en cohérence le produit, sa réputation, les pratiques de production et l'évolution du territoire. En Corse, cette question est restée en suspens : la priorité a été de répondre à la demande croissante des laiteries en lait, aux dépens de l'intérieur de l'île et au profit des plaines littorales, espace favorable à la culture de l'herbe, à la standardisation des laits et à la production industrielle de fromages banalisés. Notre recherche montre que l'ancrage territorial des produits et des activités gagne à être abordé en prenant en compte la capacité des acteurs locaux à établir leurs règles au sein d'institutions équilibrées pour la construction et la valorisation de leurs fromages, pour la gestion durable de leurs ressources « significatives », celles qui sont cruciales pour le devenir de leurs produits et de leurs activités. La recherche de cohérence entre ces différents éléments est en effet le socle de l'autonomie des acteurs locaux et par conséquent une voie pour agir et penser l'avenir des fromages et des territoires à la croisée entre milieu, hommes, et activité.

RIASSUNTU

Traduction Stefanu Cesari

U pruduttu identitariu face parte di u patrimoniu gastronomicu. Po esse ancu mubilizatu per serve d'aiutu à u sviluppu. Ma che tippu di sviluppu ? Sta quistione mette in lume u rollu di l'attori suciali, e so capacità per costruisce una scelta cullettiva per a definizione di u pruduttu è di i prucessi di pruduzione. E scelte fatte sò ancu scopi di sviluppu à longu andà : di chi manera a qualificazione d'un pruduttu indentitariu partecipeghja à rinuvellà un'attività agroalimentaria. Fin'à chi puntu si scrive in una dimarchja di costruzione territorialia ? Sta ricerca concerna l'allevu lattaghju è a pruduzione di casgiu in Corsica è in i Pyrénées-Atlantiques, duie aghje strutturate da a furnitura in latte di l'industrie Roquefort sin'à u principiu di l'annate è chi sò state ubblicate di ripensà completamente u rapportu ch'elle avianu cù u territoriu, i prudutti è u mercatu durante i quaranta anni passati. A definizione di u pruduttu identitariu è a so valurizzazione un anu fattu l'unanimità. s'hè passata in un ambiente di dubbitu, di tensione, di cunflittu. À prupositu di u valore aghjustatu supratuttu, a spartera di u risicu è a strategia di messa in scena di u furnagliu. U cunflittu serà ancu liatu à e scelte tecniche da mette in ballu : ci vulerà à fà di u pruduttu identitariu un strumentu di rivitalizzazione di u spaziu rurale ? Ci vulerà di priservà u patrimoniu ambientale è culturale di u locu ? In i Pyrénées-Atlantiques, ste problematiche sò state identificate da una gran' parte di l'attori lucali. Certe dimarchje sò state ingagiate per mette in cuerenza u pruduttu identitariu, a so reputazione è e dinamiche territoriali. In Corsica sta quistione hè firmata senza risposta ; a prurità hè di dà capu à a dumanda di e latterie chi cresce, ancu per sbandunà l'interiore à prufittu di u litturale, spaziu favurevule à a coltivazione di l'erba, à a standardisazione di u latte è à a pruduzione di furnagli banalizati. Mustremu cusì chi l'arradichera territorialia di i prudutti è di l'attività vale d'esse aburdada pigliendu in contu a capacità di l'attori lucali à stabili regule soie à l'inentru di certe stituzione equilibrate, à gestisce di manera durativa e so risorze, quelle capitale per l'attività. Hè a mesa in cuerenza di tutti s'elementi chi srà a petra maestra di a so autonomia per pensà l'avvene di tutte e so attività.

SUMMARY

The study of the “territorial anchorage” of a product is not restricted to its specific attributes; it also extends to the relationships between anchorage and development, that is to say the impacts that valorizing a “terroir” product can have on local economic and social networks. This reference to sustainability enables the identification of stakes inherent to any project of qualification (choices for the product’s definition, its links to the territory and the sharing of value added). They refer to the project’s coherence, to the choices’ coherence with regards to territorial planning, to the links to living beings and to viability on the long term. This position calls for a process-based approach. The case of sheep’s milk value chains in Corsica and the Western Pyrenees (WP) is revealing: both value chains have been under the hold of Roquefort for nearly a century; its withdrawal (1980ies) has led to a recent and deep recomposition of the territorial anchorage of value chains and local products. We reconstruct their trajectory within each basin from then to nowadays. The choice of a comparative approach enables the identification of the elements that are mobilized to build collectively the local products’ quality.

We show that the building of specificity and anchorage, and its interactions with the product’s reputation, generates an income which appears to be the stake of contradictory interests and strategies of appropriation. These dynamics take place within specific structures (PDO Ossau-Iraty, PDO Brocciu, local interprofessional organization) which are intended to constitute relevant frames for dialogue, negotiation and regulation at the regional scale. These instances tend to be appropriated by the stakeholders categories with a major economic weigh; as such, they get the capability to “say” what the product quality is, on behalf of the whole local sector. Therefore, building the cheese quality relies more on its provenance than on its origin, it aims at increasing the offer and favors economic performance: farms localized in plains or piedmont plain, expected to be more “open” to change, are thus favored. The legitimacy of such structures may be locally contested, as evidenced by the emergence of alternative projects of product qualification and territorial anchorage. The divide is technical and professional: it reveals a strong opposition between on-farm producers and processors, and within agricultural unions. Alternative projects can either participate the reorientation of the general product’s qualification (Ossau-Iraty; WP), or they might not give rise to any lasting general project, which strengthens the established interests (Corsica).

To what extent can the territorial anchorage be a norm? In order to report the effects of framing, wrongdoing and avoidance that the structures we identified have to deal with, we propose the notion of “significant” productive resources. In our case, these are the milks, the local breeds and the fodder resources. They have been identified through our process-based analysis. They are significant for two reasons. First, they divide the local stakeholders and, therefore, can be identified as major stakes. Second, such resources reveal the selective and incomplete nature of the process of territorial anchorage: the process is not about defining a product in an exhaustive way, but rather about characterizing its nodal elements. Finally, “significant” productive resources enable to understand the discrepancies between a normalized anchorage (as prescribed by institutions) and the anchorage of practices (what is actually happening). In Corsica and WP, the choices of qualification have led to the integration of technical choices specific to the conventional model. They have installed a distance between the product and its origin (artificialization of fodder resources, deconstruction of local know-how, and standardization of milks). This evolution is also based on an unequal sharing of value added, in economic terms (milk price) and in social terms (producers are excluded from collective structures, their competences are not recognized).

Finally, those cases highlight the weakness of an anchorage based solely on the value of a reputation; resolving this weakness depends on the ability of actors to build coherence between choices for the product qualification and choices for agricultural development on one hand, and their ability to build their autonomy on the other hand. Autonomy refers to the construction of a capacity to act collectively, which is highly dependent on the system’s memory (inertia of choices, print made on resources and individual memories); and therefore refers to the responsibility of local stakeholders in the implementation of a form of sustainable development.

Keywords: *territorial anchorage, significant resources, coherence, autonomy, sustainability*

HOMMES, MILIEUX, BREBIS ET LAITS À LA CROISÉE DES FROMAGES

L'ANCRAGE TERRITORIAL DES OVINS LAITIERS EN CORSE ET EN PYRENEES-ATLANTIQUES

DEPUIS LA FIN DU XXE SIECLE

Questionner l'ancrage territorial d'un produit ne se limite pas à ce qui en marque la spécificité, c'est également s'interroger sur les liens entre ancrage et développement, c'est-à-dire sur l'incidence que peut avoir la valorisation des produits de terroir sur les tissus économiques et sociaux locaux. Cette référence à la durabilité permet d'identifier les enjeux liés à la mise en œuvre des démarches de qualification (choix de définition du produit, modalités de son ancrage territorial et de partage de la valeur ajoutée). Ils renvoient à la cohérence de la démarche et des choix qui la sous-tendent en terme d'aménagement, de rapport au vivant et de viabilité dans des temporalités longues. Cette posture appelle une approche processuelle. Le cas des filières ovins-lait en Corse et en Pyrénées-Atlantiques (PA ; Pays Basque et Béarn) est révélatrice : ces deux bassins ont connu l'emprise de l'institution Roquefort pendant près d'un siècle ; son retrait (années 1980) a conduit à une récente et profonde recomposition de l'ancrage territorial des filières et des produits locaux. Nous reprenons donc le fil des trajectoires suivies dans chaque bassin. Une approche comparative nous permet d'identifier les éléments mobilisés dans la construction sociale de la qualité des produits.

Nous montrons que la construction de la spécificité et de l'ancrage, son interaction avec la réputation du produit et des lieux de production, dégage une rente qui devient l'enjeu de conflits d'intérêts et de stratégies d'appropriation contradictoires. Ces dynamiques se déploient au sein de structures spécifiques (AOC Ossau-Iraty, AOC Brocciu, Interprofessions locales), qui ont vocation à constituer les cadres pertinents de concertation, de négociation et de réglementation à l'échelon régional. Ces instances tendent à être appropriées par les acteurs ayant un poids économique majeur qui se donnent ainsi la capacité de « dire » ce qu'est la qualité du produit, au nom de l'ensemble du système productif. La construction de la qualité repose alors davantage sur la provenance que sur l'origine, vise un accroissement de l'offre et privilégie la performance économique : les exploitations des plaines et des piémonts, jugées plus « ouvertes » au changement, sont favorisées. La légitimité de ces instances est contestée localement, comme en témoigne l'émergence de projets de qualification et d'ancrage territorial alternatifs. Ce clivage est à la fois technique et professionnel : il met à nu une opposition forte entre fermiers et laiteries, et entre syndicats agricoles. Les formes alternatives peuvent participer à réorienter la qualification des produits (Ossau-Iraty ; PA), ou ne pas donner lieu à l'émergence de projets pérennes, ce qui conforte les intérêts en place (Corse).

Dans quelle mesure l'ancrage territorial peut-il être institué ? Pour rendre compte des effets de cadrage, de débordement et d'évitement instruits par les institutions, nous avons mis en avant la notion de ressource productive significative. Il s'agit, dans nos cas, des laits, des races locales et des ressources fourragères. Celles-ci ont été identifiées au cours de l'analyse processuelle. Elles sont doublement significatives. D'une part, elles sont clivantes et peuvent de ce fait être identifiées comme des enjeux majeurs. D'autre part, elles permettent de rendre compte de la nature sélective, partielle d'un processus d'ancrage : il ne s'agit pas de définir un produit de manière exhaustive, mais d'en caractériser les points nodaux. Elles permettent finalement de comprendre les effets de décalage entre l'ancrage institué (ce qui est prescrit par les institutions) et l'ancrage des pratiques (ce qui a lieu concrètement). En Corse et en PA, les choix de qualification ont conduit à l'incorporation de choix techniques propres au modèle conventionnel. Ils ont instruit une distanciation produit / origine (artificialisation de la ressource fourragère, déconstruction des savoirs locaux, standardisation des laits). Cette évolution est par ailleurs fondée sur une répartition inégale de la valeur ajoutée issue de la réputation du fromage tant d'un point de vue économique (prix du lait) que social (exclusion des producteurs des instances collectives ; non valorisation de leurs compétences).

Finalement, ces cas mettent en évidence la fragilité d'un ancrage fondé sur la seule valorisation d'une réputation ; renforcer l'ancrage est fonction de la capacité des acteurs à construire une certaine cohérence entre cette réputation, les formes de qualification du produit et les choix de développement agricole d'une part, et à construire leur autonomie d'autre part. L'autonomie repose sur la construction d'une capacité d'action collective foncièrement dépendante de la mémoire du système (inertie des choix, empreinte laissée sur les ressources et sur les mémoires individuelles) ; et donc à la responsabilité qui revient aux acteurs locaux dans la mise en œuvre d'une forme de développement durable.

Mots clés : *ancrage territorial, ressources significatives, cohérence, autonomie, durabilité*