



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

LES PRODUITS DE TERROIR ENTRE CULTURES ET REGLEMENTS

Séance du 16 juin 2005

Avec Laurence Bérard, Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et Ethnobiologie (CNRS-Muséum national d'histoire naturelle)

EDITE PAR LA MISSION AGROBIOSCIENCES, D'APRES LES CAFES-DEBATS ORGANISES A MARCIAC (GERS) AVEC LA COMMUNAUTE DE COMMUNES BASTIDES ET VALLONS DU GERS. VOUS POUVEZ RETROUVER TOUS LES AUTRES CAHIERS DES CAFES-DEBATS SUR LE SITE INTERNET.

www.agrobiosciences.org





CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

REPERES SUR LES SIGNES D'IDENTIFICATION DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE

(source INAO, Institut national de l'origine et de la qualité. <http://www.inao.gouv.fr/>)



Signe français désignant un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique, l'**Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)** est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir (caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques, historiques d'une zone géographique, et des disciplines humaines, des conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature). Le produit ne peut être reproduit hors de son terroir. Née d'un décret-loi du 30 juillet 1935 pour le secteur viticole suite à de nombreuses crises (phylloxéra, contrefaçon des dénominations et révoltes de vignerons...) à la fin du 19^{ème} s., l'AOC est conçue pour garantir l'origine d'un vin, créant les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs. Le succès du concept s'étend en 1990 à tous les produits agricoles ou alimentaires bruts et transformés. Régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique, pour pouvoir être commercialisé, un produit AOC est soumis à un dispositif de contrôles de terrain et à des analyses chimiques et organoleptiques.

L'AOC est déclinée au plan européen au sein de plusieurs règlements, le règlement (CE) 1493/99 portant sur l'organisation commune du marché vitivinicole et son règlement d'application 753/2002 réglementant les Vins de Qualité Produits dans des Régions Délimitées (VQPRD). Pour les autres produits, le règlement 510-2006 réglemente l'Appellation d'Origine Protégée.



L'Europe adapte le même système de l'origine pour l'ensemble des pays de l'UE. L'**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture). Pour pouvoir en bénéficier, la dénomination d'un produit préalablement reconnue en AOC par l'Etat membre doit être enregistrée par la Commission européenne au registre des Appellations d'Origine Protégées et des Indications Géographiques Protégées.



L'**Indication Géographique Protégée (IGP)** est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine. Elle distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété. La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP. L'aire géographique d'une IGP est délimitée. L'IGP est une démarche collective, portée par une structure fédérative, l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en IGP. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Désormais, la double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label Rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir un IGP, qui peut être revendiquée par un accès direct. Pour pouvoir être commercialisé, le produit IGP est soumis à contrôle.

Issue de la réglementation européenne 1848/93, actualisée par le règlement (CE) 509-2006 du 20 mars 2006 du Conseil, relatif aux spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et denrées alimentaires, la **Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)** ne fait pas référence à une origine, mais a pour objet de protéger la composition traditionnelle d'un produit ou un mode de production traditionnel. Les matières premières ou le mode de production sont les garants du caractère objectivement traditionnel du produit par rapport aux produits similaires. La STG peut s'appliquer à tous les produits agricoles et agroalimentaires. En France, 4 produits ont entamé la rédaction d'un cahier des charges pour obtenir ce signe. Là encore, la STG est une démarche collective portée par l'ODG. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous STG est soumis à un dispositif de contrôle.



L'**Agriculture Biologique (AB)** est un mode de production agricole spécifique, assurant qu'un ensemble de pratiques agricoles sont respectueuses des équilibres écologiques et de l'autonomie des agriculteurs. Visant à la préservation des sols, des ressources naturelles, de l'environnement et au maintien des agriculteurs, l'AB est souvent considérée comme un ferment de l'agriculture durable. En 1980, les pouvoirs publics français la reconnaissent officiellement. La réglementation communautaire concernant le mode de production biologique reprendra en grande partie les principes et définitions des textes législatifs français pour les appliquer dans un premier temps aux productions végétales, et depuis le 24 août 2000, aux productions animales. Au plan européen, l'AB est régie par le règlement CE n°2092/91 du 24 juin 1991 modifié. La France a élaboré un cahier des charges, le CC REPAB-F, qui complète ce règlement. Enfin, les modalités de gestion des disponibilités en semences destinées à l'AB ont été précisées par le règlement européen CEE n°1452/2003 du 14 août 2003. L'Agriculture Biologique est portée par des agriculteurs dont les produits sont soumis à un dispositif de contrôle avant commercialisation.



Créé par la Loi d'orientation agricole du 5 août 1960, le **Label Rouge** garantit qu'un produit possède un ensemble de caractéristiques lui conférant un niveau de qualité supérieure par rapport aux produits similaires. Les conditions de production ou de fabrication du produit lui sont particulières. Ce sont elles qui lui confèrent cette qualité supérieure. Le Label Rouge est obligatoirement portée par l'ODG. Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous Label Rouge est soumis à un dispositif de contrôle. Il est régi par un cahier des charges validé par l'INAO.





CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

LAURENCE BERARD

Chercheuse à l'Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et Ethnobiologie (CNRS et Muséum national d'histoire naturelle), Laurence Bérard co-dirige l'équipe « Ressources des terroirs – Cultures, usages, sociétés »¹ et le Centre d'études et de documentation dédié à cette thématique, tous deux implantés à Bourg-en-Bresse sur Alimentec, un technopole spécialisé dans l'agroalimentaire.

Avec son collègue et complice Philippe Marchenay, ils ont fait le choix d'implanter une équipe de recherche dans cet ensemble, y apportant des compétences dans le domaine des sciences humaines, ce qui ajoute probablement à l'originalité d'« Alimentec » dans une démarche unique en France.

Leurs recherches portent sur la dimension ethnologique des productions agricoles et alimentaires locales. Ils travaillent sur la mise en évidence, la caractérisation et l'analyse de leur spécificité culturelle. L'accent est porté sur les savoirs, les pratiques et les représentations mis en oeuvre dans l'élaboration, la conservation, l'utilisation de ces ressources. Ces réflexions sont mises en perspective avec les procédures de réglementation concernant la protection de ces produits.

Un ouvrage de référence est le produit de ces travaux : « Les Produits de terroir entre cultures et règlements »².

¹ Voir le site de cette unité de recherche : <http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/>

² Paris, Cnrs Editions, 2004. <http://etudesrurales.revues.org/document3080.html>



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

CONFERENCE

Produits de terroir : mettre l'histoire en cultures

L'invitation de Laurence Bérard aux Cafés-débats à Marciac s'inscrit dans un cycle consacré aux appellations d'origine et aux indications géographiques, l'un s'étant tenu avec Bertil Sylvander, en novembre 2004 - « Pourra-t-on défendre et promouvoir les appellations d'origine à l'OMC ? »-, l'autre avec Ana Soeiro, en mai 2005 - « Quel avenir pour les Appellations d'Origine en Europe ? », dont les Cahiers sont disponibles sur le site de la Mission Agrobiosciences (agrobiosciences.org). Pour cette séance, nous avons cherché, avec Laurence Bérard, à porter un regard sur la dimension culturelle des produits bénéficiant d'une reconnaissance de leur indication géographique. Voyage aux pays des chapons, bœufs gascons et autres Reblochon.

L'unité de recherche par le menu

Tout d'abord, je voudrais vous préciser que tout ce que je vais vous dire, Philippe Marchenay aurait pu aussi le dire, puisque nous travaillons ensemble depuis maintenant une douzaine d'années. Nous sommes installés sur « Alimentec », une plate-forme agro-alimentaire qui réunit des partenaires dont les statuts sont divers, à la fois un IUT dans l'agroalimentaire mais également des instituts professionnels comme l'Institut technique du gruyère, devenu l'Institut technique des fromages français, les « Maisons du goût », une structure spécialisée en analyse sensorielle et un laboratoire d'analyses relevant du Conseil général de l'Ain. Notre unité est installée sur cette plate-forme depuis la création du technopole en 1992. Nous trouvions en effet qu'il était intéressant de consacrer nos recherches aux productions alimentaires locales, avec une double compétence, moi-même en tant qu'ethnologue, Philippe en tant qu'ethnobiologiste ayant soutenu une thèse en écologie. Ce domaine de recherche se situe à la frontière entre les sciences biologiques et les sciences humaines. Au sens large, nous travaillons sur les relations qu'entretient l'homme avec la nature et l'environnement, plus

spécifiquement, avec les productions locales. Dès l'origine, il y a une douzaine d'années, nous considérons qu'il s'agissait d'un objet de recherche tout à fait prometteur et intéressant.

Je m'intéresse beaucoup à ce qu'on appelle la technologie culturelle, une thématique qui, évidemment, est en relation avec nos travaux actuels, en prise directe avec la culture locale. Car les techniques font partie intégrante de la culture locale. Ma thèse portait sur l'exploitation des étangs de la Dombes, dans l'Ain, caractérisés par un élevage traditionnel extensif piscicole.

Philippe, lui, s'intéresse aux variétés locales de plantes cultivées, un domaine pour lequel il se passionne. Il a beaucoup travaillé, par exemple, sur la diversité variétale des pommiers à cidre, en relation avec la production cidricole traditionnelle. Nos approches sont différentes mais complémentaires.

Nous avons créé un Centre d'études et de documentation adossé à notre antenne de recherche et financé en partie par les collectivités locales. Notre initiative a semblé suffisamment intéressante pour qu'elle bénéficie des subventions du Conseil Général de l'Ain, de la Région Rhône-Alpes et de l'agglomération de Bourg-en-Bresse. Ce volet « documentation » est dédié aux productions locales, avec une approche ciblée sur leur histoire et les savoir-faire qui leurs sont associés. Il propose un fonds documentaire et une base de données, accessibles en ligne sur notre site web

(www.ethno-terroirs.cnrs.fr)

Le volet « études » est orienté sur la réalisation de travaux en amont concernant des productions susceptibles de bénéficier d'une protection de leur origine géographique. Il s'agit de faire un état des lieux ethnologique et de donner toutes les informations sur ces produits. Nous avons en effet pu observer, au cours de nos différentes activités, en particulier lorsqu'on nous demandait d'exercer une expertise en matière de délimitation de zone pour une appellation d'origine contrôlée, qu'il nous manquait souvent des informations pour pouvoir nous prononcer. Or, il nous semble que si, en amont de toutes les démarches, il y avait des études ethnologiques concernant les productions, cela faciliterait les choses.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Des exemples... Nous avons réalisé une étude sur le beurre et la crème de Bresse en préalable à une demande d'appellation d'origine contrôlée qui est en train de prendre forme. Egalement, une étude de la carpe en Dombes, pour donner notre point de vue sur les orientations que nous préconisons dans le cadre des choix à effectuer sur la réglementation de protection. D'autres études encore sur la rosette de Lyon, le saucisson à cuire, les charcuteries de Savoie et de Haute-Savoie, etc. Voilà pour le partenariat entre les collectivités locales et les chercheurs du CNRS.

Qui dit produit de terroir, dit savoir-faire partagés

Je vais maintenant vous parler des productions locales baptisées, par facilité, les « *produits de terroir* ». En fait, cette expression me gêne un peu parce qu'on y met, derrière, un peu tout et n'importe quoi. C'est une sorte de catégorie ectoplasmique qui recouvre nombre de réalités différentes. L'important est déjà de savoir de quoi on parle quand on utilise le vocable « produit de terroir ». Nous y avons veillé, Philippe Marchenay et moi, à travers les démarches que nous avons entreprises, notamment dans le cadre du Conseil national des arts culinaires, qui n'existe plus maintenant et qui avait entrepris de réaliser des inventaires des productions locales à l'échelle de la région administrative. Un inventaire de ce type a été réalisé pour la région Midi-Pyrénées³. En tant qu'ethnologues, notre premier acte est d'aller sur le terrain voir des gens, les rencontrer pour discuter avec eux afin de recueillir une information « de première main ». C'est dans la succession de ces rencontres que, petit à petit, nous avons pu caractériser ce que nous entendions par « *produit de terroir* ».

Première définition : ce sont d'abord des produits avec un ancrage historique fort ; on y reviendra, puisque ces questions se retrouvent à travers les réglementations de protection. Ce sont aussi des produits associés à un lieu et qui reposent sur des *savoir-faire partagés*. C'est un critère très important parce que, à partir du moment où existent des savoir-faire collectifs, partagés entre différents membres d'une communauté, le produit s'inscrit alors,

forcément, dans une culture locale. Cette notion nous permet de faire la part des choses entre ces produits-là et d'autres. Par exemple entre les *produits de terroir* et les *produits fermiers*. Les *produits fermiers* ne sont pas forcément des *produits de terroir*, même s'ils peuvent éventuellement l'être. Or, les Chambres d'agriculture, dans leurs études et travaux sur la valorisation des produits de qualité, intègrent souvent les *produits fermiers* dans les *produits de terroir*. Pour vous donner un exemple, le foie gras - qui est une institution, ici, dans le Gers - est aussi fabriqué dans une ou deux fermes de la Dombes, dans l'Ain. Ici c'est un *produit de terroir*, dans l'Ain c'est un *produit fermier*.

L'arrivée récente du « Bleu de Bresse »

Cette définition nous permet également de mieux raisonner les spécialités. Le « Bleu de Bresse »... beaucoup de consommateurs pensent qu'il s'agit d'une appellation d'origine contrôlée, or ce n'est pas le cas : c'est un bon produit - on ne discutera pas de sa qualité organoleptique - mais il a été créé dans les années 1950 par un artisan fromager qui arrivait d'Italie. Cet homme a commencé par produire un « gorgonzola », qu'il a aménagé ensuite par différentes innovations : d'abord, une taille beaucoup plus petite que les bleus habituels, puis, deuxième innovation, une croûte blanche et fleurie de type camembert. Voilà ! C'est ça le Bleu de Bresse : un produit industriel, fabriqué dans deux usines. Traditionnellement et localement, jamais ce fromage n'a été fabriqué ici : donc le Bleu de Bresse n'est pas un *produit de terroir*. Vous voyez que ce critère de *savoir-faire partagé* est vraiment utile et opérant pour y voir un peu plus clair. Voilà donc une première définition : ces productions croisent l'espace et le temps et reposent sur des *savoir-faire partagés*.

C'est d'autant plus important de savoir de quoi on parle, que ces *produits* sont actuellement surinvestis. On en attend tout... On les voit même comme les sauveurs de l'aménagement du territoire. Mais bien que surinvestis, on connaît très mal ce qu'ils sont. Pourquoi ?

Parce que, jusqu'à présent, ils n'avaient pas tellement le vent en poupe. Il y a une vingtaine d'années, il s'agissait de productions laissées pour compte, qui allaient à contre-courant du développement agricole tel qu'il était conduit.

L'intensification constituait alors la référence. Il y a trente ou quarante ans, on avait vraiment

³ <http://www.amazon.fr/Midi-Pyr%C3%A9n%C3%A9es-Produits-terroir-recettes-traditionnelles/dp/2226086579>



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

besoin de produire d'abord en quantités. Le contexte était différent, les besoins aussi. Voilà pourquoi ces productions ont été laissées de côté, entraînant une insuffisance au niveau des connaissances à leur sujet.

Ce surinvestissement n'est pas sans rapport avec les dynamiques de la mondialisation, du fait que les délocalisations engendrent, en retour, un besoin d'ancrage. Bertrand Hervieu, dans son ouvrage « Les champs du futur »⁴, évoque par exemple la possibilité de délocaliser hors de France la production des œufs : il parle, à ce propos, de « terroir délocalisé ». La question peut être posée : jusqu'où va-t-on aller dans ce mouvement ? Il faut aussi tenir compte des interrogations des consommateurs, de plus en plus éloignés des modes de production et de fabrication, qui savent de moins en moins comment leurs aliments sont élaborés, et qui comprennent de moins en moins la nature de ce qu'ils mangent. D'où leur « sentiment d'angoisse ». Sans compter la multiplication de ce que l'on appelle des « non-lieux », comprenez ces lieux qui n'ont plus de sens. Tout ceci converge pour accorder une importance croissante aux productions « locales ».

Le local ancien

Certes, Philippe Marchenay et moi-même avons tendance à privilégier les fromages et les charcuteries dans nos démarches, parce que ces productions se plaçaient, dans les communautés locales, souvent dans une logique de consommation différée, c'est-à-dire de conservation. Mais la gamme des productions localisées est bien plus large. Il existe énormément d'autres produits, souvent plus modestes, comme les pains, les pâtisseries, les huiles. En Ardèche, par exemple, à Lamastre, l'huile de colza grillé, au goût si particulier, est une institution : les gens y sont très attachés et elle agrmente le fromage blanc. Il n'y a pas que l'huile d'olive ou l'huile de noix. Cette huile de colza grillé entre typiquement dans cette catégorie des productions localisées. J'imagine qu'à 50 ou à 100 kilomètres de la région où on la fabrique, on ne la connaît pas.

J'en profite pour souligner que les fruits et légumes et les animaux élevés pour la viande sont des objets très culturels. Parfois, on me demande pourquoi je parle des fruits et des

légumes comme faisant partie des produits de terroir. En fait, contrairement à ce qu'on peut penser, derrière un fruit, derrière un légume, derrière un animal, il y a un ensemble de pratiques techniques. Par exemple, ici dans le Gers, on connaît le Bœuf Gascon⁵. Plus généralement, d'autres viandes ont une réputation qui peut être liée à des races animales locales.

On ne sélectionne pas les animaux ou les plantes n'importe comment. Chaque fois, un ensemble de critères de choix relèvent directement de la culture, parce qu'ils sont liés au choix du producteur ou de l'éleveur, parfois à l'attachement à certaines choses plutôt qu'à d'autres. Les éleveurs de vaches de la race d'Abondance peuvent parler pendant des heures de leurs animaux et des critères de choix qu'ils privilégient dans la sélection. Ils gardent des animaux en fonction de leur production de lait mais aussi de critères particuliers auxquels ils restent attachés, notamment sur le plan esthétique. Pour exemples, la beauté des yeux, la forme des cornes, etc. De fait, tout cela participe de la culture locale.

Autre exemple, ici, dans le Sud-Ouest, la farine de maïs et les *millas*⁶ sont très importants. Nous, en Bresse, nous avons les *gaudes*⁷, qui ont nourri des générations de Bressans et qui renvoient aussi à des variétés locales de maïs. Chaque ferme multipliait les variétés auxquelles elle tenait. Les grains, une fois torréfiés, étaient moulus très finement. La farine obtenue, délayée avec de l'eau, était longuement cuite sur le fourneau. C'est encore là un exemple de produit local⁸. En fait, chaque cas est lié à des usages particuliers, avec des caractéristiques également particulières, conduisant à une spécificité. J'imagine que la variété de maïs qui est utilisée ici, pour les *millas*, n'est pas la même que celle utilisée pour les *gaudes* et que, probablement, les préparations culinaires diffèrent aussi... Tout cela compose le paysage alimentaire local.

⁴ Editions François Bourin, 1993 ; Julliard, 1994

⁵ Avant ce Café-débat, un film a été projeté sur le « Bœuf Fin Gras du Mézenc » dans le cadre d'un partenariat avec la manifestation « Champs Contrechamps », Cinéma et territoire (voir encadré page 12)

⁶ Millas (n.m.) ou millasse, milliasso (n.f.) : gâteau de farine de maïs (réf. Le nouveau petit Robert, 2007)

⁷ Mets à base de bouillie de farine de maïs grillé.

⁸ Lire à ce sujet l'ouvrage de Maryse Carraretto : « Histoire du maïs. D'une divinité amérindienne à ses avatars transgéniques ». Editions du Comité des travaux historiques et scientifiques, 2005



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

La Volaille de Bresse, un monument historique

Et maintenant, la Volaille de Bresse... Dans l'Ain, il s'agit d'un monument historique. Localement, la compétence des éleveurs est reconnue. La production de poulardes et de chapons à la fin de l'année renvoie à des méthodes d'élevage bien particulières (castration du poulet, méthode d'engraissement, gavage en fin d'élevage). Les concours de présentation de la poularde et du chapon donnent lieu à des manifestations où se rassemblent tous les éleveurs de la Bresse. De l'extérieur, que voyons-nous ? Un banal alignement de volailles qui se ressemblent toutes ! Nous ne discernons pas les différences. A nos côtés en revanche, des éleveurs commentent et distinguent avec enthousiasme les très bons éleveurs des moins bons. Sans entrer dans les détails, rappelons qu'il y a une façon d'emballer les volailles qui leur donne une forme particulière, en référence à une grille esthétique partagée entre tous ces acteurs locaux. Autre exemple, la Rosette de Lyon. Cette charcuterie est embossée dans le dernier boyau du gros intestin du cochon, ce qui lui donne une taille bien plus importante que celle des saucissons habituels. Dans ce cas, le savoir-faire partagé localement va surtout résider dans l'affinage et dans la « sèche », car cette charcuterie est particulièrement difficile à affiner et à faire sécher. Ainsi, d'un produit à l'autre, certaines phases techniques sont plus difficiles à réaliser que d'autres auxquelles les producteurs seront plus attentifs.

La dimension culturelle de toutes ces productions implique donc des pratiques techniques et des savoir-faire appliqués tant aux animaux qu'aux végétaux. Les processus techniques sont différents les uns des autres, qu'il s'agisse de charcuteries ou de fromages. Pour ces derniers, cela va des pratiques de caillage à l'évaluation du caillé, à l'importance du grain, à la manière dont on va presser, ou non, la pâte. Chaque étape demande des connaissances particulières, des pratiques locales singulières partagées, qui font partie intégrante de la culture et auxquelles les gens sont attachés.

Cet ensemble d'éléments que je viens de passer en revue illustre ce que sont les « productions alimentaires localisées ». Nous préférons en effet parler de « productions agricoles alimentaires localisées » plutôt que de « produits du terroir ». Il faut reconnaître cependant que cette expression est moins facile d'emploi...

De l'importance de savoir consommer

Reste une autre dimension à prendre en compte : les usages alimentaires. En effet, à ces productions s'associent des modes de consommation qu'il faut connaître, faute de quoi le client risque d'être fortement déçu par leur qualité et selon le cas étonné de leur prix. Je pense au Ramequin du Bugey⁹, un produit connu et apprécié dans la région d'Ambérieux-en-Bugey et Saint-Rambert, pas très loin de Lyon. La pratique consiste à faire sécher le fromage de manière à pouvoir le conserver aussi longtemps qu'on voudra, deux à trois ans si nécessaire. C'est une façon, à l'instar du Picodon « méthode Dieulefit », de conserver les fromages pour une consommation différée... Le Ramequin se consomme sous forme de fondue. Si vous ne connaissez pas la façon dont se consomme ce produit, vous risquez de le trouver immangeable et penser qu'on vous a vendu n'importe quoi. Pour revenir au Chapon de Bresse – payé très cher - il faut le faire cuire deux heures, deux heures et demie. Si vous le faites cuire comme un poulet ordinaire, là encore, cela va poser des problèmes.

Dans la série des cas extrêmes, le Châtaignon d'Ardèche par exemple, résulte d'une méthode traditionnelle de conservation des châtaignes. On les fait sécher sous une fumée froide, ensuite, on les décortique et on les stocke durant tout l'hiver. Ces châtaignes-là, certains touristes les ont achetées pensant qu'il s'agissait de châtaignes à grignoter pour l'apéritif. Sauf qu'on s'y casse les dents ! C'est immangeable ! En fait, il faut les faire cuire pendant deux ou trois heures, notamment pour en faire un plat emblématique et nourricier, le *cousinat* qui a nourri des générations d'Ardéchois.

Ces productions locales renvoient à des modes de consommation particuliers, mais aussi à des préférences. Dans le Gers, par exemple, la graisse d'oie est largement utilisée. J'imagine que vous la gardez précieusement et que vous l'utilisez dans certaines recettes. Eh bien, chez nous en Bresse, la graisse d'oie est complètement inconnue. On ne cuisine qu'au beurre, malgré les prescriptions des nutritionnistes qui tentent, avec beaucoup d'insistance, de nous convaincre qu'il n'y a point de salut hors de l'huile d'olive.

⁹ http://ethno-terroirs.cnrs.fr/terroir/terroir_ain.html



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Cependant, les Bressans continuent à cuisiner au beurre et même à ajouter de la crème, parfois un peu en cachette, parce qu'ils finissent par tenir compte de ces fameuses prescriptions.

La force des habitudes alimentaires

Nous observons que les habitudes alimentaires résistent bien, en phase avec les productions locales. Contrairement aux discours sur la "Mc Donaldisation" de la société, les désolations du "Tout fout le camp" et les "On sait plus bouffer", etc., les choses peuvent, finalement, coexister. Les parents peuvent à la fois emmener leurs enfants au Mac Do, pour leur permettre de faire comme leurs petits copains, et continuer à cuisiner. Autre constat : quand on donne aux gens l'habitude de manger des produits locaux, ils s'y attachent facilement. Nous le voyons au quotidien : tous, dans notre entourage, nous continuons à acheter des produits spécifiques aux régions. Un exemple, celui des tartes. L'Ain cultive une tradition de tartes et, en Bresse, à l'intérieur de cette famille, on trouve la tarte à la crème, avec de la crème et du sucre. Mais dans le Bugey, à 30 km de là, du côté de la Suisse, ce sont les tartes au sucre, avec juste du beurre et du sucre. Les boulangers, en Bresse, savent bien faire la galette au sucre, mais ils ne la font pas parce qu'ils savent qu'ils ne la vendront pas. En revanche, ils fabriquent et vendent des tartes au fromage blanc, propres à la Bresse. Quant aux tartes à la crème pâtissière, on en trouve un peu en Bresse, mais aussi dans le Jura, à la frontière suisse, sous des appellations différentes. Bon an mal an, ces recettes continuent de perdurer, et les populations locales y restent attachées.

Même chose pour les saucisses de couenne. On les trouve aussi bien en Drôme que dans le Dauphiné. Ce sont des saucissons à cuire contenant un fort pourcentage de couenne. D'une petite région à l'autre, ces saucisses connaissent d'importantes variations dans le pourcentage de couenne : de 20 à 80% ! Ces charcuteries ne coexistent pas dans un même lieu. Ici, on les préfère avec 30 % de couenne, avec un peu d'oreille pour le craquant. Là, le pourcentage de couenne est beaucoup plus important. Quand on a l'habitude de consommer tel type de charcuterie, on n'aime pas trop les autres ; ce qui est intéressant, c'est d'observer la force de ces habitudes alimentaires.

Parlons aussi des consommateurs, et parmi eux des consommateurs « éclairés » : ils jouent un rôle important. En effet, quand vous avez en face

de vous des consommateurs qui savent de quoi ils parlent, vous êtes obligés de leur fournir des produits de qualité. Cette connaissance des consommateurs locaux participe à la « culture partagée » mentionnée plus haut. C'est la différence entre le consommateur « connaisseur » et le consommateur « lambda », celui à qui on dit : « *C'est ça le Brie* » et qui dit : « *OK, c'est ça le Brie* », sans se poser de questions. C'est la raison pour laquelle on ne trouve jamais d'aussi bons produits, vous avez dû le remarquer, que dans la région de production. Je pense par exemple au fromage, surtout quand les productions locales atteignent un volant de production important. C'est le cas du Reblochon qui a connu une trajectoire intéressante, avec le succès qu'on lui connaît. Si vous voulez vraiment manger un bon Reblochon, c'est en Haute-Savoie qu'il faut aller, dans la région des Aravis.

Nous considérons, donc, contrairement au discours des industriels qui prétendent rendre les produits accessibles au plus grand nombre, en les faisant un peu moins sucrées, un peu moins salées, un peu moins forts en goût... que plutôt que de vouloir adapter le produit au consommateur, il vaut mieux faire venir le consommateur au produit. Ceci est important en regard des démarches de protection géographique. Si on ne fabrique plus que des produits de plus en plus normés, on aura de moins en moins la possibilité de faire la différence. Il est donc important de conserver la typicité des produits et d'informer les consommateurs de l'intérêt que cela présente.

Des produits du terroir aux appellations d'origine

Il faut maintenant mettre en perspective ce qui fait la spécificité de ces productions avec les démarches de protection de l'origine géographique. Lorsqu'on protège l'origine géographique d'un produit, on le fait à travers le nom. C'est précisément cette origine géographique qui lui donne sa spécificité. C'est d'ailleurs le principe de base de la réglementation de protection des indications géographiques, les IG. Une précision : on parle de plus en plus couramment d'IG pour évoquer indifféremment les appellations d'origine contrôlée (AOC) et les indications géographiques protégées (IGP).

La France est un pays précurseur en la matière. C'est dans ce pays que cette procédure s'est mise en place, avec beaucoup de tâtonnements, au tout début du 20^{ème} siècle, pour les vins. Nous avons donc une grande antériorité en matière de protection d'un nom, afin d'éviter les



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

détournements de notoriété – c'est ce qui se passait pour les vins. Ce système a ensuite été rejoint par l'Espagne et l'Italie¹⁰.

Si un nom n'est pas protégé, tout le monde peut l'utiliser et vendre n'importe quoi au titre d'un produit « générique ». A l'inverse, quand on protège un produit, on protège l'usage de son nom. De fait, on exclut d'autres producteurs de cet usage. A partir de là, il faut savoir sur quelle base et sur quels critères on va protéger un nom. Que va-t-on pouvoir opposer à des gens qui ne font pas partie de la zone concernée pour leur expliquer que « *Non, vous n'en êtes pas* », pour telle et telle raison. Cette démarche repose sur deux éléments importants : l'élaboration d'un cahier des charges, qui explique la façon dont on fabrique le produit, et la délimitation d'une zone de protection, en dehors de laquelle les producteurs n'ont plus le droit d'utiliser le nom. Les producteurs ont cependant toujours le droit de fabriquer le produit. Il est important de savoir que les producteurs ont le droit de continuer à fabriquer le produit, mais sans avoir l'autorisation d'en utiliser le nom. Souvent on entend dire : ce n'est pas normal d'empêcher les gens de fabriquer ce qu'ils veulent. De fait, ils en ont le droit, la restriction ne porte que sur le nom.

Comment protéger le Chevrotin ?

Un cahier des charges, c'est important : à travers lui, on met à plat les pratiques techniques. Là, on plonge à nouveau dans le domaine culturel, notamment dans la prise en compte des variantes. Souvent, il existe différentes façons de produire un même produit. Prenons l'exemple du chevrotin, un fromage de chèvre fabriqué en Haute-Savoie. Les producteurs ont voulu s'engager dans une démarche de protection du chevrotin. Mais, derrière ce nom, il y avait plusieurs façons de fabriquer, renvoyant à différentes formes d'organisation locale. Ainsi, élever des chèvres, pour un éleveur de vaches d'Abondance ou de Tarines, est plutôt rabaissant. Un éleveur qui se respecte est un éleveur de bovins. Cela dit, il était courant que ces éleveurs possèdent un petit troupeau de chèvres pour nettoyer les alpages, pour aller là où les vaches n'allaient pas. La fonction des chèvres restait donc d'abord l'entretien des alpages. Certes, ces

hommes les travaient et faisaient du fromage à partir de leur lait mais, cette production n'étant pas valorisée, par rapport au beaufort ou au reblochon et ils l'appelaient simplement chevrotin. Mais leur mode de fabrication était lié qui à une fabrication de Reblochon, là où on fabriquait du Reblochon, qui à une fabrication de Tomme, là où on fabriquait de la Tomme, qui à une fabrication de Vacherin, là où on fabriquait le Vacherin.

Comment raisonner dans ce cas un cahier des charges dans une démarche de protection de l'origine géographique ? Je faisais partie de la commission d'experts pour la délimitation de la zone de l'appellation « Chevrotin » et je me suis battue pour qu'on essaie de prendre en compte quelques variantes pour rendre compte au mieux de la diversité des pratiques techniques et de la réalité locale des productions. En fait, les producteurs ont opté pour la protection du nom « Chevrotin » et non pas « Chevrotin des Aravis », pour que ceux qui fabriquaient du chevrotin en dehors des Aravis puissent en bénéficier, et qu'ils ne soient pas exclus de cette démarche. Sauf que le cahier des charges, lui, s'est aligné sur celui du chevrotin des Aravis, c'est-à-dire sur une technologie très proche de celle du reblochon.

Dans une logique de protection, l'idéal serait vraiment de réfléchir à la prise en compte des variantes. Dès qu'il y a une niche à exploiter, il y a évidemment différents opérateurs et, souvent, de gros opérateurs. Quelques-uns imaginaient pouvoir fabriquer du chevrotin en « grand ». C'est une bonne chose qu'on ait pu protéger ce nom. En revanche, je regrette que l'on ait appauvri la réalité locale en choisissant un cahier des charges qui ne renvoie qu'à une partie de la production car, du coup, des gens ne peuvent plus utiliser la dénomination « chevrotin » parce qu'ils fabriquent avec les technologies qui ressemblent davantage à celles de la tomme ou du vacherin. La réglementation de protection de l'origine géographique est là pour prendre en compte la dimension culturelle des produits. Mais ce n'est pas toujours simple.

Prenez vos distances

Reste une autre difficulté à mettre en avant : la définition de ce qui fait la spécificité de ces produits. Quand on établit un cahier des charges, il faut faire apparaître l'originalité, la raison pour laquelle on veut protéger ce produit. Les producteurs sont familiers avec leurs savoir-faire

¹⁰ Voir aussi le Portugal, avec la protection de l'Appellation des vins de Porto à partir de 1756 rapportée par Ana Soeiro, lors du Café-débat à Marciac du 26 mai 2005.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

et tellement immergés dedans qu'ils ont du mal à les mettre en avant. Pour eux, ces choses-là vont de soi. Ils ont beaucoup de mal à identifier et à expliciter ce qui fait la spécificité et l'originalité du produit à protéger. On trouve la même difficulté avec les produits locaux. Je pense au fromage blanc en faisselle en Bresse. Il y est tellement répandu que les gens sont convaincus qu'il y en a partout en France, sans réaliser que c'est une région dans laquelle il y a un savoir-faire bien particulier et qu'on ne le retrouve pas ailleurs. D'où le rôle que peut jouer parfois un ethnologue qui, venant de l'extérieur, voit tout de suite ce qui fait la spécificité d'un produit. Les producteurs, même s'ils ne le voient pas, peuvent en parler des heures. Et s'ils peuvent en parler des heures, c'est bien parce qu'ils y tiennent, c'est bien parce qu'ils savent que c'est important dans ce qui fait la caractérisation du produit.

Le statut des savoirs est également important à prendre en compte. A partir du moment où l'on est engagé dans une démarche de protection, des techniciens interviennent. Et il y a, parfois, une confrontation entre les savoirs locaux, les savoirs des techniciens et ceux des scientifiques. Un exemple à propos du fromage d'Abondance : son léger goût amer fait partie intrinsèquement de ce fromage, or les techniciens le considéraient comme un défaut de fabrication dû à un mauvais égouttage. Je me souviens de discussions enflammées avec un crémier-affineur de Thonon-les-Bains, qui, revendiquait ce goût et considérait qu'il faisait vraiment partie de la spécificité de son produit. En fait, ces différents savoirs cohabitaient tranquillement, tant qu'il n'y avait pas de protection et de gens concernés par ces démarches.. On le voit avec d'autres exemples, en particulier avec les systèmes extensifs que certains ont tendance à assimiler à une cueillette parce qu'il n'y a pas de nourrissage intensif, parce que les techniciens n'y retrouvent pas un ensemble de critères qui renvoient à leur propre culture technique, comme c'est le cas pour l'exploitation des étangs en Dombes. Pourtant, je puis vous assurer que l'élevage des carpes dans ces étangs est un élevage, certes, extensif, mais bien maîtrisé.

Les spécificités et les normes

Les Appellations d'origine contrôlée (AOC) et les Indications géographiques protégées (IGP) ne fonctionnent pas de la même façon. Les IGP sont

obligatoirement associées à des signes de qualité¹¹ : Label rouge ou Certification de conformité. Mais un Label rouge ou un Certificat de conformité n'a jamais été fait pour prendre en compte la spécificité locale. Au contraire, leur objectif était de normer une production, de qualité supérieure dans le cas du label rouge. Le fait d'avoir couplé la protection d'un produit, lié à une culture locale, à une démarche normative pose vraiment beaucoup de problèmes.

Je discutais ce matin des problèmes de la filière du foie gras, notamment du Gers... Eh bien précisément, dans le cahier des charges de la certification de conformité, il y a la nécessité de faire le vide sanitaire. Cette mesure convient bien aux industriels qui, eux, gèrent des élevages en batteries qui se succèdent toute l'année. Mais les petits producteurs et les fermiers n'ont pas besoin de faire de vide sanitaire, parce qu'ils travaillent seulement quatre ou cinq mois dans l'année : ils s'arrêtent quinze jours après Noël et ensuite ils ne gavent plus pendant l'été. Actuellement, compte tenu du fait qu'ils ne respectent pas le cahier des charges, ils ne peuvent plus utiliser l'origine géographique « Gers ». On est vraiment là dans une confrontation entre démarches normatives et spécificité locale. Alors, évidemment, cela pose beaucoup de problèmes. Une modification de la réglementation est engagée ; elle va permettre aux petits éleveurs de continuer de profiter de cette démarche de protection. C'est un exemple, mais il en existe beaucoup d'autres qui sont révélateurs de la difficulté qu'il y a à conserver ce qui fait la spécificité des productions dans les démarches de protection.

¹¹ Il n'est plus nécessaire d'obtenir un label ou certification de conformité pour accéder à l'IGP depuis la loi d'orientation agricole du 5 janvier 2006.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

PARLONS-EN

« C'est le rapport de force entre différents acteurs qui détermine l'orientation d'une appellation »

Ce soir-là, à Marciac, dans la salle du « Monde à l'Envers », le public est venu déguster les paroles de Laurence Bérard et apprécier les nombreux exemples qui illustrent son intervention, parmi lesquels de nombreux fromages tels que Chevrotin des Avaris, Pélardon des Cévennes, Reblochon, Beaufort... sans oublier Volaille de Bresse, Rosette de Lyon ou Châtaignon de l'Ardèche.

Au fil de la soirée, ils permettent de comprendre le caractère déterminant de la dimension humaine qui est toujours à la base d'une démarche de protection de l'appellation d'un produit. L'occasion de débattre de questions telles que l'introduction de nouvelles technologies dans un procédé traditionnel ou encore les choix sélectifs qui sont réalisés parmi la tradition, et les rapports de force qui mènent à l'adoption d'un cahier des charges.

Le goût du local

Michel, agriculteur. Vous avez dit que pour manger du bon Reblochon il faut l'acheter en Haute-Savoie et que le Reblochon du supermarché du coin n'est pas bon. Est-ce qu'il y a une différence entre le Reblochon du supermarché de Haute-Savoie et celui qu'on trouve dans un supermarché du Gers ou en Bretagne ?

L. Bérard. Il y a des chances en effet que ça se vérifie, parce que la personne chargée des achats et du stock des fromages de son supermarché, n'agira pas de la même façon, si elle est du coin, que quelqu'un qui ne connaît pas du tout le produit. En fait, il est toujours très intéressant d'aller dans les grandes surfaces pour voir ce qui est proposé d'une enseigne à l'autre. Par exemple, Casino est une enseigne très centralisée en termes d'achats et on trouve très peu de produits locaux dans les différentes régions. En revanche, Intermarché ou Leclerc sont dans une logique décentralisée.

Je pense à l'exemple du beurre ou de la crème en Bresse : on ne les trouve pas chez Casino, mais on les trouve chez Leclerc ou à Intermarché, parce que les acheteurs locaux savent qu'il y a des consommateurs attachés à ces produits et ils les distribuent.

L'importance des rapports de force en local

Eliane, infirmière scolaire. Est-il possible de modifier le cahier des charges d'une appellation après son adoption ?

L. Bérard. Oui, tout à fait ! D'abord, une AOC ou une IGP, c'est ce qu'on veut bien en faire. C'est un outil qu'on peut utiliser très différemment d'une région à l'autre. Il y a des appellations d'origine contrôlée qui sont absolument passionnantes, le Comté par exemple, qui a modifié dernièrement son décret d'appellation de manière à limiter le périmètre de collecte du lait pour protéger les fruitières¹². Encore faut-il en avoir la volonté et que les rapports de force locaux l'autorisent. En effet, s'il y avait eu un fabricant industriel important concerné par l'appellation, je ne sais pas s'ils seraient arrivés à modifier le décret de la sorte.

D'une appellation d'origine à l'autre, c'est chaque fois un jeu local, dont le résultat dépend du rapport de force entre les différents acteurs et qui détermine l'orientation de cette appellation. Dans le cas de certaines appellations, on est vraiment dans une logique de développement durable et de prise en compte de la biodiversité. Cela permet aux gens à continuer de vivre au pays et de conserver une biodiversité, y compris microbienne, par exemple quand on travaille le lait cru. Je mentionne ce point car on ne travaille pas le lait cru dans toutes les appellations d'origine contrôlée. On devrait le faire, de mon point de vue, mais ça n'est pas le cas. Quand on se donne des contraintes raisonnées, il peut y avoir des répercussions vraiment positives. Le Bleu d'Auvergne, en tant qu'appellation d'origine contrôlée, est moyennement convaincant quant à ses rapports avec le territoire, en revanche, le Beaufort, a un impact évident sur le paysage... De toute façon, dans tous les cas de figure, il s'agit d'une démarche collective, une approche intéressante parce qu'elle force les gens à réfléchir ensemble à ce qu'ils veulent.

¹² Fruitières du fromage de Comté : il s'agit des fromageries coopératives à l'échelle des villages.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Le résultat est parfois un peu différent de ce que les gens en attendaient, mais la démarche collective amène les producteurs à réfléchir ensemble sur ce qu'ils considèrent comme, par exemple, faisant patrimoine. Je ne cache pas qu'il peut y avoir aussi des effets négatifs, par exemple quand l'appellation connaît un succès trop important et que cela se traduit par une banalisation du produit.

Les fêtes et le patrimoine

Eliane. Dans le film projeté avant votre intervention, sur le bœuf fin gras du Mézenc (voir encadré Rouge et blanc), nous avons vu une foire, des fêtes, des couleurs... Est-ce que quelque chose de ce genre s'est créé à partir du Ramequin dont vous parliez tout à l'heure. Une fête, une foire ? Est-ce que quelque chose de ce type existe culturellement, lié à un produit, sans forcément un bénéfice financier, mais approprié par la population ?

L. Bérard. J'insiste en effet sur la dimension patrimoniale des productions. On la retrouve dans des démarches d'appellation contrôlée et de façon plus générale dans les produits de terroir. Une appellation d'origine contrôlée peut parfois avoir un effet d'entraînement, pour d'autres types de démarches, comme par exemple les « sites remarquables du goût » qui associent la valorisation d'un produit et d'un site particulier. Car ce sont souvent des productions bénéficiant d'une AOC qui sont sollicitées pour faire partie des sites remarquables du goût. Il peut également y avoir des fêtes.

On a un exemple avec la Châtaigne d'Ardèche (AOC depuis 2006). Derrière ce produit, il y a énormément de choses : un parcours pour les touristes d'une châtaigneraie à l'autre, un parc de la châtaigne, des manifestations au cours desquelles des producteurs viennent vendre leurs châtaignes, etc. Tout ça fait boule de neige, car il y a aussi toutes les productions transformées (confitures de châtaigne, marrons glacés, marrons glacés industriels). Cet ensemble d'actions de valorisation fait partie du paysage local¹³.

En même temps, le patrimoine c'est quelque chose qui n'est pas facile à gérer. Ce qui est traditionnel n'est pas systématiquement patrimonial, de la même façon que les choses du passé ne font pas systématiquement tradition. Quand on élabore un cahier des charges, on se pose la question : ce

qu'est la tradition jusqu'où elle peut évoluer. Ce que l'on choisit de conserver du passé, ce n'est pas tout le passé. Et de la même façon que la tradition est une lecture sélective du passé, le patrimoine est une lecture sélective de la tradition, ce qui dans la tradition relève de l'identité. Il peut y avoir des productions très traditionnelles que les gens ne reconnaissent pas comme faisant partie de leur patrimoine. Encore une fois, tout cela participe à l'alchimie locale.

Un participant. Je voudrais évoquer l'exemple de l'IGP « Tomme des Pyrénées » dont le cahier des charges a été déposé par les industriels, peut-être un peu rapidement.

Il s'agit d'un label converti en IGP. Les producteurs fermiers de fromage au lait cru se sont dit : « *Ce sont les industriels qui vont utiliser ce mot prestigieux, « Tomme des Pyrénées »... Pourquoi pas nous ?* » Une réflexion s'est amorcée, une association a été créée, des savoir-faire se sont développés. La tomme au lait cru est plus traditionnelle à l'Ouest des Pyrénées (Pays Basque, Béarn) qu'en Ariège. Donc les producteurs de lait cru de l'Ariège se sont rapprochés de ceux du Pays basque et du Béarn.

Rouge et blanc, ou la quête du fin gras - 1996/France/documentaire/vidéo/ 24 mn.

Réalisation Anne-Marie Martin. Prix coupe de cœur du jury du Festival du film scientifique d'Oullins, 1999.

« Rouge est la viande, blanche est la neige, blanc doit être le gras d'une viande qui sera soyeuse dans la bouche. Toucher, odeur, vue, goût concourent à l'élaboration d'un produit de tradition qui n'existe pas encore... C'est un produit rare qui s'élabore lentement sur des hautes terres préservées, dans le secret des temps froids et la tiédeur des étables, dans l'odeur du foin menu engrangé aux temps chauds. Rudesse du pays, tendresse du produit que le boucher se plaît à travailler : la viande est froide, sa couleur est rouge et le couteau ne colle pas. C'est un produit que le restaurateur se plaît à cuisiner, il y retrouve les odeurs de son enfance, celles du train de côtes pascales. Il en fait un élément chaud dont il teste le cœur pour le plus grand bonheur de ses convives. Au terme de la quête, si les éleveurs portent l'honneur, c'est le bœuf qui est le roi, il est fin gras ! »

¹³

www.chataigne-ardeche.com



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

Ils ont notamment monté des foires de dégustation et il y a maintenant un concours. Cette réflexion locale à partir d'un produit sur la base d'une norme établie dans le cadre d'une IGP a permis à toute la filière - producteurs de lait, fabricants de fromage, affineurs - de se positionner par rapport à ce qu'ils voulaient pour ce produit.

L. Bérard. Une telle démarche crée de l'effervescence parce que, précisément, il y a du patrimoine derrière, il y a des choses auxquelles on tient, il y a de la culture, il y a des choses qui nous appartiennent collectivement et qu'on ne voudrait pas voir galvaudées. Tout ça, finalement, c'est très positif et très vivant.

Les nouvelles technologies et la tradition

J-C. Flamant, Mission Agrobiosciences. Quelle place pour les nouvelles technologies dans ces démarches ?

L. Bérard. Justement, ça pose la question de la tradition. A ce propos je pense souvent au Beaufort. Certaines étapes de la production sont automatisées, parce que, après tout, est-ce que ça vaut vraiment la peine de se casser le dos ? Soulever le caillé manuellement, est-ce que ça va donner une spécificité organoleptique particulière ? Je crois que, dans un schéma traditionnel de production, il peut tout à fait y avoir certaines phases qui bénéficient du progrès technique sans pour autant modifier le produit et, en revanche, d'autres phases que l'on tient à conserver parce que, précisément, ces phases-là jouent un rôle stratégique et important dans la caractérisation de la spécificité. De mon point de vue, ce n'est pas du tout incompatible.

Un participant. A propos de la technique, l'introduction des ferments dans la fabrication des fromages pose problème, parce qu'on veut un produit normalisé pour les grandes surfaces. Donc les techniciens imposent l'utilisation de certains ferments, alors que des fermiers traditionnels disent : « *Non, nous avons notre propre politique de ferments, nous voulons utiliser ceux-là et non des ferments chimiques* ».

L. Bérard. C'est une question qui interpelle également la Direction des Services Vétérinaires. En effet, les DSV n'aiment pas trop qu'on fasse ses propres ferments et préfèrent qu'on utilise les ferments du commerce pour éviter d'éventuels problèmes. Plus généralement l'application des normes d'hygiène, qui sont les mêmes pour tout le monde, soulève beaucoup de problèmes. Ces

normes ont souvent été créées dans une logique industrielle et il n'y a pas, pour l'instant en tout cas, de possibilité d'adaptation de celles-ci aux productions fermières et aux petites productions. C'est vraiment un souci, car on n'arrête pas de voir des ateliers qui ferment, des productions d'alpage qui disparaissent. D'un département à l'autre, l'attitude des DSV peut être assez différente. Elle est parfois rigide, dans ce cas il n'y a pas de médiation possible et les savoirs locaux sont mis à mal !

La tradition et ses risques

Eliane. Par rapport aux normes d'hygiène imposées aux producteurs, des problèmes sanitaires ont-ils été rencontrés avec des techniques traditionnelles, voire des morts ?

L. Bérard. Je suis très frappée d'observer que la fabrication de l'Abondance en alpage - son mode de fabrication d'origine - disparaît parce que les contraintes deviennent trop fortes pour les éleveurs qui n'arrivent plus à les satisfaire. Ainsi, la DSV préfère que le lait soit transporté puis repompé une fois, deux fois, sur 15 km et transformé de manière anonyme en plaine, plutôt que d'être transformé sur place, dans les heures suivant la traite. C'est une question de plus en plus préoccupante. Si on continue dans ce sens, ce ne sera plus la peine de s'investir autant dans des démarches de protection, lourdes, onéreuses, coûteuses en investissements et en hommes. Si les réglementations d'hygiène sont trop contraignantes, on supprime tout ce qui fait la typicité d'un produit.

Il ne s'agit pas de nier les contrôles sanitaires, mais de faire en sorte qu'ils soient appliqués avec plus de discernement. Par ailleurs il est vrai que l'on déplore encore certains comportements tout à fait condamnables et face aux gens qui trichent, il est important d'avoir un minimum de règles partagées. Mais cela vaut pour tout le monde. Ce que vous dites est vrai, la listéria sévit encore parfois, mais tout autant dans des modes de fabrication industriels. On fait maintenant un peu machine arrière quant à la rigueur des normes concernant la listéria : elles étaient inapplicables. On se rend compte, enfin, qu'on peut être un peu moins strict, mais, entre-temps, beaucoup de producteurs auront disparu. Il est important que l'on insiste sur l'obligation de résultat plus que sur l'obligation de moyens : cela peut permettre de réaménager les normes, de les réfléchir un peu différemment. Mais les épisodes traumatisants qui ont eu lieu en



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

France, comme « la vache folle » ou « le sang contaminé », font que maintenant on ne veut plus entendre parler du moindre risque et on arrive à des normes de protection vraiment démesurées. Tout le monde le sait, y compris les vétérinaires.

Savoirs partagés : la culture et l'école

Un participant. La reconnaissance culturelle est contenue dans ce que vous disiez tout à l'heure : les savoirs partagés. Ce qui veut dire des éleveurs, des cuisiniers ou des consommateurs capables de produire le même discours, avec peut-être des termes différents qui leur appartiennent, mais capables de dire ce qui relève non seulement de leur statut spécifique mais aussi de celui des autres. A partir de ce moment-là, il y a une réalité culturelle qui se dessine autour de la nécessité de partager les savoirs. J'associe aussi à ce que vous disiez – et je crois qu'on en est loin – la nécessité de faire venir le consommateur vers le produit plutôt que de s'adapter démagogiquement en prétendant fabriquer ce que veut le consommateur. On sait très bien qu'il ne sait pas ce qu'il veut et on sait très bien faire en sorte qu'il veuille ce qu'on veut lui vendre et qui rapporte fort.

L. Bérard. J'insiste en effet sur le fait que les savoirs partagés constituent une réalité culturelle qui fait sens. A propos de ce qui fait sens - le contenu d'une relation à un lieu -, la différence entre l'origine et la provenance, c'est quelque chose d'important. La grande différence, entre l'une et l'autre, c'est que l'origine fait sens. C'est une relation à un lieu qui a une épaisseur historique, culturelle. Si vous achetez des pommes de terre à Tulle, elles ont été produites à Tulle comme elles auraient pu l'être n'importe où ailleurs. On joue parfois sur ces imprécisions, alors que pour moi, c'est vraiment clair.

Un participant. Ce qui pose maintenant la nécessité d'inventer de nouveaux modes de transmission. Autrefois, nous avions tous des parents ou grands-parents agriculteurs, nous savions comment se produisaient les choses. Aujourd'hui ce n'est plus le cas. Alors comment se fait la transmission aujourd'hui et quelle est, en particulier, la responsabilité de l'école, sachant que les familles ont moins la possibilité de transmettre ces savoir-faire et ces valeurs-là ?

L. Bérard. L'ignorance des consommateurs qui ne savent plus trop comment ça se passe dans le champ ou à l'étable explique le succès de la vente

directe. La vente directe c'est une façon de transmettre. Et pourquoi ne pas donner des cours de cuisine à l'école comme cela se faisait-il n'y a pas si longtemps ?

Le Chevrotin et le Pélardon, ou de l'importance de s'organiser

Eliane. À propos du choix d'un cahier des charges, vous citiez l'exemple du Chevrotin, pour lequel des variantes n'ont pas été prises en compte. Je suppose qu'il y a eu un mécontentement important de la part des producteurs de Chevrotin type Tomme ou type Vacherin. Les gens se sont-ils désolidarisés du produit, est-ce qu'il y a eu une zone contre les deux autres, qu'est-ce qui s'est produit ?

L. Bérard. Il faut quand même dire que la filière était très organisée autour du Chevrotin des Aravis. C'était là que se trouvaient les locomotives de la démarche d'appellation, c'est une réalité. Pour ce qui est du Chevrotin « type Tomme », les producteurs vont s'orienter du côté d'une tomme de chèvre fermière. Je vais vous donner un autre exemple, celui du Pélardon des Cévennes. Traditionnellement, comme pour beaucoup de fromages de chèvre, c'était un caillé « présure », un caillé un peu difficile à travailler. Les néoruraux sont venus dans une région qui se dépeuplait énormément, et ils ont appris à fabriquer le Pélardon mais avec un caillé « lactique » qui donne une pâte assez différente. Dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée du Pélardon, compte tenu du fait que 90 % des gens fabriquaient à partir du caillé lactique, on n'a retenu que ce procédé. C'est dommage, parce qu'on aurait pu envisager de prendre aussi en compte la technique traditionnelle à la présure, beaucoup plus légitime et ne donnant pas le même résultat sur le plan organoleptique.

Nous travaillons pour sensibiliser les gens de l'INAO, pour essayer de faire en sorte que la spécificité culturelle soit un peu plus prise en compte. Pour le Pélardon, me semble-t-il, c'était encore plus facile et légitime que pour le Chevrotin. Mais en même temps, les gens qui fabriquent de manière traditionnelle ne donnaient même pas ce nom à leur fromage. Localement, on fait "du chèvre" et on vend "du chèvre". Alors il reste la question de la dénomination du produit. Il n'y a une dénomination du produit qu'à partir du moment où un commerce se met en place. La



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

dénomination du produit est parfois associée au lieu de vente, comme le Bleu de Sassenage qui n'était jamais fabriqué dans la ville de Sassenage, mais qui y était commercialisé. Le Bleu de Gex c'est pareil.

Les commissions de l'INAO, s'ouvrent aujourd'hui aux sciences humaines et privilégient moins l'objectivation du terroir à travers des disciplines comme la géologie. Ce n'est pas pour autant que dans le cahier des charges du Pélardon on a admis les deux techniques ! Nous essayons de faire passer un message. Visiblement les gens y sont sensibles, mais après vient le choix

J-C Flamant. Comment détecte-t-on qu'un système de production, transformation, commercialisation désire être reconnu en tant qu'appellation ?

L. Bérard. A l'origine, en France ou en Europe, les producteurs doivent s'organiser en associations ou en syndicats pour initier une démarche d'AOC ou d'IGP, c'est la première des choses. Ce sont toujours les producteurs qui font la demande d'appellation d'origine contrôlée. En principe, une entreprise ou une personne ne peut pas faire la démarche seule. Mais il est intéressant de constater que dans les pays émergents, la situation est souvent très différente. Ce sont parfois les ONG, ou les gouvernements, qui prennent l'initiative d'une procédure de protection : cela interroge sur la place des producteurs.

J-C. Flamant. Ça pourrait expliquer qu'au lieu d'adopter une seule appellation avec une ou deux variantes, une seule de celles-ci émerge parce que c'est la seule qui a fait l'objet d'une démarche : Chevrotin, Pélardon, etc.

L. Bérard. C'est vrai, c'est ce qui s'est passé pour le Chevrotin des Aravis, parce que, en effet, ce sont quand même ces producteurs qui étaient les mieux organisés. Une démarche d'appellation, c'est chaque fois, le résultat d'une situation humaine locale. Dans le cas du Pélardon, il y avait une démarche de la région Languedoc-Roussillon en faveur des productions locales, en particulier, de la valorisation du Pélardon, à une époque où il n'y avait pas du tout de démarche de protection de l'origine. Des gens très actifs ont saisi l'occasion pour développer la filière du fromage de chèvre en dehors des zones traditionnelles. Ils ont été ensuite les fers de lance de la démarche de protection. Comment gérer cela ? Finalement, compte tenu du fait que la région des Cévennes est particulièrement difficile, on a considéré qu'on

pouvait accepter là, dans cette région, des choses qu'on n'aurait absolument pas admises dans une région mieux pourvue. Ou alors il fallait refuser carrément la démarche.

La partie audoise avait une antériorité faible, contrairement à la partie gardoise, alors que, dans une logique d'appellation d'origine contrôlée, il doit y avoir une antériorité prouvée, démontrée, etc. Mais, il faut dire qu'en même temps, le cahier des charges était assez rigoureux quant à l'obligation d'utiliser les parcours, avec un certain nombre de contraintes qui limitait les possibilités d'intensification de l'élevage. Comment exclure du bénéfice d'une appellation des gens qui étaient à l'origine les plus dynamiques, alors que, au cœur des Cévennes traditionnelles, d'autres éleveurs ne se sentaient pas concernés, tout en produisant un fromage qui était le plus authentique ?

Les laits de mélange sont-ils acceptables ?

L. Bérard. J'insiste : dans l'adoption d'une appellation, c'est chaque fois un jeu social et des rapports de force. Souvent les affineurs, ont leur mot à dire. C'est le cas du fromage de chèvre du Charolais. La tradition repose sur l'ajout d'un peu de lait de vache, ce qui donne une texture particulière que les gens apprécient. Or les affineurs n'en veulent pas, refusant de vendre un fromage de chèvre qui contiendrait, si peu que ce soit, du lait de vache. Ils argumentent que les consommateurs dénonceraient une tromperie : du fromage de chèvre avec du lait de vache. Je pense qu'on ne va pas aboutir à une appellation vraiment traditionnelle prenant en compte le fait qu'il y ait un lait de mélange, parce que le poids des affineurs est important. Au départ, je pensais que c'était l'INAO qui, pour des histoires de contrôles, n'acceptait pas les laits de mélange. Mais en fait, ce n'est pas le cas. En Italie, il y a beaucoup d'appellations d'origine contrôlées dont une des spécificités repose sur le fait que ce sont des laits de mélange.

J-C. Flamant. Le fait d'accepter des laits de mélange dans les appellations ne va-t-il jeter le trouble chez les consommateurs ? Certains ne vont-ils pas trouver ça pas très rigoureux ?

L. Bérard. Rigoureux par rapport à quoi ? Les consommateurs qui viennent d'ailleurs acceptent le fromage charolais qu'on leur propose. Ils sont toujours un peu enclins à préférer les choses pures, comme le « pur chèvre », par peur d'être



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

trompés. Mais il faut leur expliquer qu'un lait de mélange peut correspondre à une tradition de fabrication. Les consommateurs locaux eux le savent. Ils y sont souvent attachés et risquent d'être pénalisés, à moins que des producteurs continuent de fabriquer des fromages traditionnels qu'ils n'auront pas le droit d'appeler Charolais. Dans la région de Roanne, où la tradition de fabrication de lait de mélange est très ancrée, ça les chagrine vraiment de devoir modifier leur produit.

Quel avenir pour les appellations d'origine ?

Un participant. Il y a une tendance lourde, avec les vins de cépage, qui ont tendance à se substituer à des vins plus complexes. C'est aussi une histoire de marketing. Cependant, les viticulteurs du Chili ou de Californie commencent à entrer dans des démarches de terroir. Ils se sont rendu compte qu'un vin de cépage chilien et un vin de cépage américain, vu de l'étranger c'est exactement la même chose et que s'ils veulent démarquer leur produit, il faut qu'ils entrent eux aussi dans des démarches liées au territoire. On commence à trouver aux Etats-Unis et au Chili des producteurs qui disent : *« Notre vin est produit dans tel endroit, c'est pourquoi il est différent d'un cabernet produit ailleurs ».*

L. Bérard. En effet, d'une part, on reproche à la culture viticole de France d'être bien trop compliquée et incompréhensible. Pourtant, d'autre part, je voudrais insister sur ce qui se passe aux Etats-Unis actuellement, avec le vignoble de Nappa Valley, en Californie. J'ai participé à un colloque sur les indications géographiques où il y avait une représentante de Nappa Valley très intéressée par cette démarche. Elle nous expliquait que les producteurs de cette région fabriquaient un vin qui n'était pas n'importe quel vin et qu'ils commençaient à être copiés par les autres... Ils se retrouvaient en fait dans la situation des vignerons français au début du 20^{ème} siècle ! C'est intéressant de voir que les choses bougent dans le sens d'une différenciation liée à l'origine même si les vins de cépage constituent une tendance lourde.

Eliane. Qu'en est-il des mutations de la consommation vis-à-vis des produits du terroir ? Sont-ils acceptés, recherchés ou rejetés ?

L. Bérard. Il y a des choses qui marchent très bien et d'autres qui marchent moins bien. Je pense à l'exemple de l'Ain. Je vous parlais des *gaudes*, cette farine de maïs traditionnelle en Bresse. Les gens ne veulent plus en entendre parler. D'abord c'est de la bouillie, ce qui n'est plus porteur, alors

que la *polenta*, très proche finalement, fait partie du patrimoine gastronomique en Savoie. En fonction de la facilité de consommation, les comportements peuvent changer. Pour les *gaudes*, à mon avis, il n'y a vraiment pas d'avenir. En revanche, le fromage fort que l'on trouve dans l'Ain et dans la région Rhône-Alpes, ainsi que dans d'autres régions (une façon de récupérer les restes de fromages en les mélangeant à du fromage blanc, du vin ou du jus de poireau) continue à être consommé, sur des tartines grillées, dans un cadre festif. Ce qui joue, ce sont les habitudes alimentaires, la convivialité. Le Ramequin de Saint-Rambert, dont je vous ai parlé, assimilé à une fondue, est consommé dans la même configuration de sociabilité. C'est un produit vraiment apprécié.

Eliane. Les IGP sont-elles transposables aux produits autres qu'alimentaires ? Je pense par exemple au couteau Laguiole et à la façon dont il est produit. Ana Soeiro avait évoqué quelque chose de ce genre, avec une production artisanale au Portugal qui est dans une démarche de demande de protection d'indication géographique.

L. Bérard. Avant il y avait des appellations d'origine qui n'étaient pas contrôlées sur certains produits manufacturés, comme la dentelle de Cholet. Près de Bourg-en-Bresse, il y a une terre à poterie qui avait une grande réputation. Je sais aussi que, dans le Parc naturel régional de Chartreuse, une démarche de valorisation concerne des essences d'arbres résineux qui présentent une qualité de bois particulière. Je pense que c'est donc tout à fait envisageable. Dans ces cas-là, il faut un peu forcer le destin. On considérait jusqu'alors que la protection des appellations concernait seulement les produits alimentaires, mais la démarche peut s'appliquer en effet à des produits artisanaux comme la vannerie ou la poterie comme c'est le cas au Brésil ou en Inde. Les choix faits par d'autres pays peuvent être différents, y compris dans le domaine des produits alimentaires. Les Italiens ont des appellations en charcuterie, nous n'en avons pratiquement pas. Nous n'avons qu'une IGP "Jambon de Bayonne", alors que chez eux plusieurs salaisons font l'objet d'une appellation d'origine contrôlée. Je pense que si on était un peu plus convaincant et un peu plus insistant avec nos arguments, on pourrait éventuellement faire passer certaines productions en appellation d'origine contrôlée à partir du moment où, évidemment, on peut le justifier.



CYCLE COMPRENDRE LES AGRICULTURES DU MONDE D'APRES LES CAFES-DEBATS A MARCIAC

POUR ALLER PLUS LOIN

QUELQUES RESSOURCES DOCUMENTAIRES

- *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements.* De Laurence Bérard et Philippe Marchenay, Paris, CNRS Éditions, 2004, 229 p.

- **Biodiversité culturelle, productions localisées et indications géographiques.** Contribution de L.Bérard et P. Marchenay au 3ème colloque international du réseau SYAL "Systèmes Agroalimentaires Localisés" Alimentation et Territoires « Alter 2006 », Baeza, 18-21 octobre 2006 (PDF, 20 pages).
<http://www.gis-syal.agropolis.fr/ALTER06/pdf/actes/berard.pdf>

- **Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et Ethnobiologie (CNRS et Muséum national d'histoire naturelle)**
<http://www.ethno-terroirs.cnrs.fr/>

- **Inao**, Institut national de l'origine et de la qualité. <http://www.inao.gouv.fr/>

- **Sur le site du ministère de l'Agriculture, l'appellation d'origine :**
<http://agriculture.gouv.fr/sections/thematique/s/alimentation/signes-de-qualite/les-signes-d-identification-de-la-qualite-et-de-l-origine/l-appellation-d-origine/l-appellation-d-origine>

- **L'Indication Géographique Protégée sur le site Wikipédia**
http://fr.wikipedia.org/wiki/Indication_g%C3%A9ographique_prot%C3%A9g%C3%A9e

- **Le site de la Commission européenne :**
http://ec.europa.eu/agriculture/foodqual/quali1_fr.htm

- **Listes des AOP et IGP sur le site de la Commission européenne :**
http://ec.europa.eu/agriculture/qual/fr/1bbaa_fr.htm

- **Site de l'OMC. Page concernant les ADPIC (droits de propriété) relatifs aux indications géographiques.**
http://www.wto.org/french/tratop_f/trips_f/gi_background_f.htm

- **Un dossier sur les signes de qualité sur le site de l'UFC que Choisir ?**
<http://www.quechoisir.org/Ressource.jsp?categorie=NoeudPClassement:1E25D2DB5BED19AFC1256F0100349216>

- **Pourra-t-on défendre et promouvoir les Appellations d'origine à l'OMC ? Un Cahier des Cafés-débats à Marciac, avec Bertil Sylvander (PDF 13 pages).**
<http://www.agrobiosciences.org/IMG/pdf/OMC.pdf>