



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

The World's Largest Open Access Agricultural & Applied Economics Digital Library

This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

Help ensure our sustainability.

Give to AgEcon Search

AgEcon Search

<http://ageconsearch.umn.edu>

aesearch@umn.edu

*Papers downloaded from **AgEcon Search** may be used for non-commercial purposes and personal study only. No other use, including posting to another Internet site, is permitted without permission from the copyright owner (not AgEcon Search), or as allowed under the provisions of Fair Use, U.S. Copyright Act, Title 17 U.S.C.*

La certification des AOP-IGP: réflexions générales et analyse du cas de la Damassine AOC (Suisse)

Bacci V.¹ et Thévenod-Mottet E.²

¹ Université de Florence – Italie

² Laboratoire d'Études Rurales – LER, Lyon, France



PAPER PREPARED FOR THE 116TH EAAE SEMINAR "Spatial Dynamics in Agri-food Systems: Implications for Sustainability and Consumer Welfare".

Parma (Italy)
October 27th -30th, 2010

Copyright 2010 Bacci V. et Thévenod-Mottet E. All rights reserved. Readers may make verbatim copies of this document for non-commercial purposes by any means, provided that this copyright notice appears on all such copies.

La certification des AOP-IGP: réflexions générales et analyse du cas de la Damassine AOC (Suisse)

Bacci V.¹ et Thévenod-Mottet E.²

¹ Université de Florence – Italie

² Laboratoire d'Études Rurales – LER, Lyon, France

Résumé— La reconnaissance de produits en Appellation d'Origine protégée (AOP) ou en Indication géographique protégée (IGP) est généralement perçue comme une opportunité pour les filières traditionnelles en termes d'organisation, de promotion et de marché. Mais cette reconnaissance est liée, dans la plupart des pays, à la mise en place d'un système normatif de contrôle et de certification dont les coûts et les conséquences organisationnelles restent largement ignorés par la littérature scientifique. Nous proposons une réflexion sur ce sujet, à partir du cas de la Damassine, une eau-de-vie AOP provenant d'une petite région de Suisse.

Mots-cléss— Indications géographiques, certification.

I. INTRODUCTION

La Suisse a mis en place sa politique en faveur des produits d'origine au moyen du système des appellations d'origine contrôlées/protégées (AOC ou AOP) et des indications géographiques protégées (IGP), introduit dans la législation en 1997 (loi sur l'agriculture) et l'ordonnance sur les AOP-IGP de 1999, complétée par une ordonnance sur le contrôle des AOP-IGP. Parmi les produits enregistrés entre 1999 et 2009, soit 17 produits AOC et 7 produits IGP, les situations sont très contrastées. Il y a notamment certains produits qui représentent de grands volumes de production, par exemple le Gruyère (28'750 tonnes en 2009) et l'Emmentaler (24'000 tonnes en 2009), et d'autres produits qui ont un volume de production et un nombre de producteurs très réduits. Il apparaît d'emblée que les premiers ont une surface financière plus importante et qu'ils peuvent ainsi répartir les frais inhérents à la gestion collective d'un signe de qualité entre un grand nombre de producteurs et transformateurs, et éventuellement mettre en place des politiques de redistribution verticale ou horizontale

des coûts de certification. En revanche, la gestion collective des AOP et IGP, ne serait-ce qu'au regard des exigences dérivant directement de la protection juridique conférée par l'enregistrement, peut représenter une très lourde charge pour des filières à petits volumes et constituées d'un faible nombre de producteurs.

L'introduction des AOP-IGP fait partie des mesures de soutien à la valorisation des produits agricoles suisses dans le contexte de la libéralisation de la politique agricole suisse et des importations [1]. En effet, dans une logique de disparition du système étatique d'encadrement de la production et de soutien aux exportations d'une part, et de concurrence accrue avec les produits étrangers d'autre part, il apparaît nécessaire de soutenir les initiatives collectives visant à préserver et à communiquer la valeur commerciale constituée par les produits typiques régionaux. Le refus de la Suisse d'adhérer à l'Union européenne, en 1992, rend nécessaire l'adoption d'un système des AOP-IGP similaire à celui de l'UE, en raison de l'intérêt de certaines organisations et de certains cantons pour cet outil de politique publique.

Les AOP-IGP ne sont donc pas conçues comme un outil neutre, mais comme un outil qui doit apporter des bénéfices aux producteurs concernés. Les filières AOP-IGP incluent d'ailleurs non seulement des agriculteurs, mais aussi des opérateurs artisanaux et industriels. Les bénéfices escomptés, en termes de fonctions, sont connus [2]: protection contre les usurpations, définition collective de la qualité, organisation interprofessionnelle, promotion collective, etc. La littérature s'attarde peu sur les coûts non financiers associés (réduction de la liberté d'action des producteurs, participation aux processus de discussion interprofessionnels, etc.), tant l'importance des bénéfices paraît les surpasser

clairement. Mais en outre, les coûts et les bénéfices en termes financiers ont été peu étudiés, notamment en raison de la complexité méthodologique d'une telle analyse.

Parmi ces coûts financiers, les coûts de certification sont un des aspects les plus problématiques, surtout pour les petites filières et pour les petits producteurs pour lesquels ils peuvent constituer une barrière à l'utilisation des AOC-IGP. Ainsi nous nous proposons d'étudier les coûts de certification pour la filière récemment formalisée de la Damassine, une eau-de-vie issue du canton du Jura dont la production ne représente que 10'000 à 12'000 bouteilles par an, soit une part infime du revenu agricole de ce canton.

II. LES COÛTS DE CERTIFICATION DES AOP-IGP

A. Spécificités de la certification des AOP-IGP

Dès l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur les AOP-IGP, en 1999, la Suisse prévoit que les AOP et IGP devront faire l'objet d'une certification par un organisme accrédité, désigné dans le cahier des charges du produit. Le fait que les filières AOP-IGP dépendent d'organismes de certification privés qui, à cette époque, n'avaient guère d'expérience du monde agricole, pousse huit cantons de Suisse occidentale (Suisse romande, Berne et Tessin) à créer en 1998 un Organisme Intercantonal de Certification (OIC) [3] pour offrir à leur agriculture une solution de certification adaptée et aussi peu coûteuse que possible. L'OIC est financé par une dotation des cantons pour sa mission de diffusion d'informations techniques auprès des professionnels, et par les producteurs pour son travail de certification. Le marché de la certification est semi-ouvert dans la mesure où généralement un seul organisme est mentionné dans le cahier des charges. Il est cependant possible, pour le groupement représentatif d'une AOP-IGP, de changer d'organisme de certification, au prix d'une révision du cahier des charges. En général, la certification est basée sur une relation contractuelle entre le groupement représentatif et l'organisme de certification: le coût global de la certification est ainsi facturé à l'interprofession, qui perçoit auprès de chacun de ses membres une contribution financière, souvent par le biais de la vente des marques de

traçabilité. Néanmoins, les producteurs qui ne sont pas membres de l'interprofession ont la possibilité d'entrer en relation directe avec l'organisme de certification; mais ces cas sont très rares.

Les systèmes de certification pour les AOP et les IGP de produits transformés sont parmi les systèmes de certification agro-alimentaires les plus complexes: ils portent en effet à la fois sur les structures, sur les processus et sur les produits finaux. De plus, ils concernent les différents types d'opérateurs des filières agro-alimentaires, du petit agriculteur à la société multinationale de transformation. Cette complexité est d'autant plus coûteuse que les possibilités d'amortissement sont réparties, du moins pour les petites filières, sur un nombre d'opérateurs inspectés et/ou certifiés limité, cette limitation étant inhérente au cahier des charges de l'AOP ou de l'IGP. Pour les relations commerciales entre entreprises et en particulier pour la fourniture de produits aux grands distributeurs, les certifications de système (ISO..., BRC, GlobalGap, etc.) sont devenues la règle au cours des dernières années. Par conséquent, la certification AOP-IGP se présente de deux manières différentes. Pour les gros producteurs agricoles et la plupart des transformateurs, cette certification s'ajoute à une ou plusieurs autres certifications (y compris pour les produits biologiques) existantes; par conséquent, une partie des coûts spécifiques (expérience, personnel dédié à la satisfaction des normes, systèmes de traçabilité, etc.) est répartie sur plusieurs certifications. En revanche, pour les petits producteurs agricoles et les transformateurs artisanaux, notamment ceux qui n'ont pas de relations avec la grande distribution, la certification AOP-IGP constitue une nouvelle charge entièrement imputable au produit considéré, et une innovation qui doit être intégrée. En outre, la situation est très différente selon le poids de la production AOP-IGP par rapport à la production totale des unités concernées: ainsi, le Gruyère AOC représente l'essentiel de la production de nombreuses fromageries, alors que les charcuteries IGP ne contribuent que pour une petite part au chiffre d'affaires des boucheries artisanales ou industrielles, de même que le Cardon épineux genevois AOC a un poids économique anecdotique pour les producteurs maraîchers genevois. Enfin, les produits AOP-IGP sont de nature très variée, ce qui implique des

contraintes spécifiques pour le processus de certification, puisque celui-ci doit porter sur les structures, les processus et les produits finaux (tab. 1).

Tableau 1 Contraintes de la certification selon les différents types de produits

Type	Production millésimée		Production continue			
	Délai court	Délai long	saisonniers		tout au long de l'année	
			Délai court	Délai long	Délai court	Délai long
Définition P=production D= délai entre production / récolte de la matière première et commercialisation	P : 1 x / an D : < 1 mois	P : 1 x / an D : > 1 mois	P : pendant une période déterminée D : < 1 mois	P : pendant une période déterminée D : > 1 mois	P : tout le long de l'année ou presque chaque jour ou au moins une fois par semaine D : < 1 mois	P : toute l'année. D : > 1 mois
Contraintes pour les contrôles et la certification	Étroite coordination entre contrôles, traitement des documents et certification	Etre en possession de tous les documents à la fin de la saison	Pas de contrainte particulière	Pas de contrainte particulière	Pas de contrainte particulière	Pas de contrainte particulière
Analyses et dégustations	Sur un échantillon de la totalité de la production avant commercialisation		Sur un échantillon (lot défini dans le cahier des charges) de la totalité de la production avant commercialisation		Sur des produits finis déjà commercialisés	Sur un échantillon (lot défini dans le cahier des charges) de la production avant commercialisation ou sur l'entier de la production
Recours contre analyses et dégustation	Possible sur le même échantillon dans certaines conditions définies dans le règlement de dégustation	Possible sur le même échantillon conditions définies dans le règlement de dégustation	Pas possible sur le même échantillon	Pas possible sur le même échantillon, mais prélèvement d'un nouvel échantillon dans le même lot	Pas possible sur le même échantillon	Pas possible sur le même échantillon, mais prélèvement d'un nouvel échantillon dans le même lot.
Vérification de la remise en conformité Non conformités : Structurelles (S) Conjoncturelles (C) Documentaires (D)	prochain millésime (S et C), immédiatement (D)		Immédiatement (C et D) ou lors de la prochaine saison (S)		En principe dans un délai de 30 jours (C et D) Dans un délai défini selon les cas (S)	
Déclassement des lots	Sur le lot incriminé	Sur le lot incriminé ou l'entier de la production			Pas de déclassement possible	Sur le lot incriminé
Production certifiée	Quantité ou surface précisée	Quantité précisée	Quantité non précisée			
Validité du certificat	Certificat millésimé		2 ans ou deux saisons		2 ans	
Exemples	Poire à Botzi AOC	Damassine AOC	Vacherin Mont-d'Or AOC	Berner Alpkäse AOC	Saucisson vaudois IGP	Gruyère AOC

Source: E. Thévenod-Mottet, Organisme intercantonal de Certification

B. Questions méthodologiques pour l'analyse des coûts de certification

Notre approche est basée sur la méthode développée par Belletti, Marescotti *et al* [4] [5] [6]. Ces auteurs ont travaillé à partir d'enquêtes réalisées auprès de certains des acteurs de quelques filières AOP-IGP toscanes : entreprises actives dans les différentes étapes de la production et de la transformation, interprofessions, institutions locales, organismes de certification. Les auteurs ont voulu analyser les coûts de certification et les bénéfices découlant de la participation à un système AOP-IGP, dans le but de

déterminer tous les facteurs que les acteurs des filières doivent évaluer au moment de décider

- s'il est pertinent de créer une AOP-IGP, dans une perspective collective, et
- s'il est pertinent de participer à un système AOP-IGP (c'est-à-dire d'utiliser l'AOP ou l'IGP), dans une perspective individuelle.

Les auteurs ont identifié différents types de coûts de certification, depuis la phase précédant la reconnaissance de l'AOP-IGP jusqu'à celle des contrôles et de la certification des produits (tab. 2). Selon les cas, ces coûts sont matériellement payés ou non, en totalité ou en partie.

Tableau 2 Détail des coûts de certification pour les AOP-IGP

Types de coûts	Description	Relation avec le volume de production
Coûts préliminaires	Avis, consultation des experts pour présenter la demande d'enregistrement	Fixe
	Ressources humaines et temps nécessaires pour parvenir à un accord entre les entreprises sur le cahier des charge	
Coûts directs	Coûts de contrôle et de certification	Fixes ou variables
	Coûts de collaboration pour les contrôles et la certification	
Coûts indirects	Coûts d'adaptation structurelle	Fixe
	Coûts d'adaptation opérationnelle	Variable
	Coûts de non conformités	Variable
Coûts complémentaires	Coûts de surveillance de la qualité (y. c. recherche-développement)	Fixes ou variables
	Coûts de surveillance des usurpations	Fixes
	Coûts de promotion	Fixes ou variables

Source : Belletti, Marescotti et al. 2006, légèrement modifié

Ensuite, sur la base d'une analyse des coûts directs d'utilisation des AOP-IGP et des systèmes de répartition des frais de certification mis en place par l'interprofession à l'interne de la filière, les auteurs établissent que l'importance des coûts et leur répartition dans la filière sont directement liées aux exigences contenues dans le cahier des charges (et donc à la stratégie qui a inspiré le groupement lors de sa demande d'enregistrement) et aux types de contrôles nécessaires pour vérifier que la conformité des produits. Le manuel de contrôle joue ainsi un rôle très important, dans la mesure où il traduit les exigences

du cahier des charges en prescriptions opérationnelles, et en méthodes et points de contrôle plus ou moins coûteux à mettre en œuvre.

Enfin les auteurs mettent en relief le rôle joué par les interprofessions dans la gestion des AOP-IGP et en particulier dans la répartition verticale et horizontale des coûts au sein de la filière. Les interprofessions, organismes qui réunissent les entreprises actives dans les différentes étapes de la filière, peuvent en effet avoir un rôle plus ou moins actif dans les contrôles et dans la certification (soutien à la rédaction de la documentation nécessaire aux contrôles, test organoleptique, etc.) et contribuer ainsi à diminuer les

frais de certification, en plus de leur capacité à négocier les tarifs avec les organismes de certification s'il existe une concurrence entre ceux-ci.

La répartition verticale des coûts dépend des étapes de la filière les plus concernées par le cahier des charges : si les prescriptions portent plutôt sur la préparation du produit final, ou au contraire sur la production des matières premières, la répartition des coûts peut refléter ces différences entre acteurs de la filière.

La répartition horizontale des coûts entre les entreprises de différentes tailles actives dans une même étape de la filière peut influencer la possibilité pour certains types d'entreprises d'utiliser l'AOP-IGP. En effet, les tarifs peuvent être proportionnels au volume de production ou, au contraire, être fixes pour tous les opérateurs.

Pour l'huile d'olive toscane IGP, par exemple, les résultats de l'analyse montrent que les coûts directs de certification sont concentrés en majeure partie dans la dernière phase de la production, en raison du test organoleptique et des contrôles chimiques requis par le cahier des charges au moment de l'embouteillage. Avant 2002, le coût direct de certification est de 0.26 € par kg d'huile mise en bouteille, pour les lots supérieurs à 800 kg. En revanche, pour les lots inférieurs à 800 kg, les entreprises payent un prix fixe de 309.87 € ce qui porte le coût direct de certification par kg d'huile mise en bouteille à presque 0.62 € pour un lot de 500 kg. Cette politique a été changée en 2002/2003 pour limiter les frais payés par les petites entreprises, en abaissant le coût fixe à 100 € et le volume des lots au-delà duquel est appliqué le prix proportionnel de 800 kg à 265 kg. Il faut considérer que le prix de vente de l'huile d'olive toscane peut varier entre 5 et 10 euro par bouteille de 0.75 l.

La potentielle exclusion d'une partie des producteurs en raison des coûts de certification a également retenu l'attention de Vuylsteke et al. [7]. Les auteurs, sur la base d'une enquête auprès de 319 fermes de Belgique, ont remarqué que 25% des entreprises sont exclues par la certification. Ils ont relevé des caractéristiques communes à ces entreprises : elles sont pour la plupart gérées par des entrepreneurs avec un faible niveau de formation, et qu'elles n'ont pas accès aux organisations interprofessionnelles. Ce sont aussi des exploitations

avec une marge de profitabilité plus faible que celle des exploitations qui participent aux schémas de certification, et elles sont spécialisées dans une seule culture et sont moins intensives en terme de main-d'œuvre.

III. LA FILIERE DE LA DAMASSINE

A. Une difficile reconnaissance en AOC

La Damassine est une eau-de-vie issue du damasson rouge, variété de prune présente dans le canton du Jura, et qui aurait été rapportée d'Orient par les croisés. Il s'agit d'une des variétés de la famille des prunes de Damas, qui comprend notamment la Baconne dans le canton de Fribourg et la Bérudge dans le canton de Neuchâtel. La variété a été rebaptisée damasson rouge afin de la distinguer de l'eau-de-vie AOC. Le plus ancien écrit régional concerne un verger de damassiniers de Grandfontaine, en 1791. Le damassinier est particulièrement adapté aux sols calcaires, et s'est ainsi surtout répandu en Ajoie (petite région du canton du Jura, autour de Porrentruy).

À l'origine de la démarche AOC, deux associations concurrentes pour la promotion et la protection de la Damassine ont déposé une demande d'enregistrement auprès de l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG) en 2000 : l'APFA (association des producteurs de fruits de l'Ajoie) et l'interprofession Fruits du Jura. La première, créée en 1994, voulait protéger les vergers traditionnels de damassiniers, les arbres non greffés à haute-tige, et limiter l'aire de production de la Damassine à l'Ajoie. La deuxième, créée en 1997, avait une vision plus large de la production de Damassine et voulait promouvoir un cahier des charges étendu à l'entier du canton, basé sur la production intégrée et autorisant différentes méthodes de reproduction des arbres. L'OFAG a signifié aux deux groupements demandeurs son refus de traiter deux demandes d'enregistrement contradictoires pour un même produit. Dès lors, les deux groupements demandeurs ont entamé des négociations et ont finalement constitué l'Association interprofessionnelle de la Damassine (IPDAM), qui en 2003 a présenté une demande d'enregistrement basée sur un nouveau

cahier des charges conforme au consensus trouvé entre les membres des deux associations initiales.

La décision d'enregistrement a été publiée par l'OFAG en juillet 2005, suscitant 11 oppositions qui ont été rejetées par l'OFAG en 2007. L'opposition la plus résolue émanait d'un important acteur du monde viticole neuchâtelois, qui a planté un grand verger de 2'000 damassiniens issus de cultures in vitro en 1993 au Landeron (canton de Neuchâtel). Ce producteur possède le site internet <http://www.damassine.ch>; il s'est également associé à deux autres producteurs de damassine hors Jura, pour créer en 2008 une société commune de commercialisation baptisée ironiquement Modus-Vivendi...¹ Cet opposant a utilisé les possibilités de recours auprès du Tribunal administratif fédéral et du Tribunal fédéral qui, en dernière instance, a rejeté ce recours en 2010. La Damassine a dès lors pu être définitivement inscrite au registre suisse des AOC-IGP.

Malgré les recours qui ont retardé l'enregistrement de l'AOC, la filière Damassine a mis en place depuis 2004, en collaboration avec l'OIC (Organisme intercantonal de certification, chargé de la certification de la Damassine), un système de contrôle similaire à celui qui est exigé par la reconnaissance en AOC. Dans notre étude, nous prendrons donc en compte à la fois les coûts de la mise en place de la procédure pour commencer le processus de certification, et l'analyse des coûts directs de certification.

B. Le système de production et les acteurs impliqués

Le processus de production de la Damassine comporte deux étapes : la production des fruits et la distillation de l'eau-de-vie. À partir du cahier des charges, ces deux phases peuvent être décomposées en plusieurs opérations qui font l'objet des contrôles tout au long de la filière :

- Production des fruits

Les méthodes de multiplication autorisées sont : le drageonnage, le bouturage, le marcottage ou le greffage. Les damassiniens doivent être issus du canton du Jura. Dans les vergers, il est interdit de complanter

1. Cette société se présente sur le site <http://www.damascino.ch>, sur lequel figure un manifeste contre l'AOC pour la damassine : <http://www.damascino.ch/indexnews.php?section=aoc&lang=f> (consulté le 15 septembre 2010)

arbres greffés et non greffés. Les damassiniens sont cultivés en suivant les directives pour la production fruitière intégrée (PI) ou les dispositions applicables à l'agriculture biologique.

- Récolte et mise en tonneau

La récolte se déroule de mi-juillet à fin septembre. Les damassons sont récoltés à la main après qu'ils soient tombés au sol ou dans des filets. Après la mise en tonneau l'acidification et l'utilisation de certaines levures sont autorisées.

- Fermentation

La fermentation se déroule dans des tonneaux ou des cuves fermées avec bonde aseptique. La distillation doit s'effectuer au plus tard le 31 décembre de l'année de la récolte des damassons.

- Distillation, réduction de l'eau de vie, stockage, mise en bouteille

La réduction de l'eau de vie s'effectue avec de l'eau provenant de l'aire géographique. Un stockage durant au moins six mois est exigé. Le cahier des charges interdit l'assemblage des eaux-de-vie provenant : d'années de récoltes différentes ; d'arbres greffés et d'arbres non greffés ; d'arbres situés dans des communes politiques différentes.

- Commercialisation

La commercialisation est autorisée à partir de la Saint-Martin (deuxième dimanche de novembre).

Toutes ces opérations sont réalisées par deux principaux types d'acteurs : les producteurs de fruits et les distillateurs. Les premiers réalisent toutes les étapes de la production des fruits jusqu'à la récolte, et la mise en tonneaux. Les deuxièmes distillent le résultat de la fermentation en tonneaux pour le compte des producteurs, et ensuite la Damassine mise en bouteille revient chez ces derniers, qui la commercialisent principalement en vente directe. Cette configuration est la plus fréquente au sein de la filière, et concerne la plus grande partie du volume de production.

Au niveau de la distillation, on compte deux grands producteurs qui commercialisent leurs produits soit en vente directe soit par l'intermédiaire de petits

magasins régionaux. Leur production représente environ 20% des volumes produits. Ensuite on trouve entre 20 et 30 producteurs qui produisent chacun 20 à 100 litres par an. La vente se fait à la maison par le bouche-à-oreille ou par l'intermédiaire de petits marchés. La quantité de Damassine restante est produite essentiellement par des petits producteurs qui possèdent un ou deux arbres derrière leur maison, qui récoltent des fruits tous les deux ou trois ans, et qui ne commercialisent pas leur production. On estime entre 400 et 500 le nombre des petits producteurs, qui pour la plupart se désintéressent du dossier de l'AOC ; en revanche, ils sont souvent membres de l'une ou de l'autre société d'agriculture ou d'arboriculture qui font partie de l'IPDAM.

La diversité des situations, selon l'articulation entre les rôles de producteur de fruits et de distillateur, se résume en 4 types :

- Producteurs de fruits qui font distiller toute leur production par un des deux principaux distillateurs, et reprennent l'eau-de-vie
- Producteurs qui distillent eux même une partie de leur production
- Producteurs qui vendent leur production de fruit à d'autres producteurs ou aux distillateurs
- Distillateurs qui achètent des fruits et vendent eux mêmes leur production d'eau-de-vie

C. Contrôle et certification

Selon l'ordonnance sur les contrôles des AOP-IGP, la certification d'un produit AOC-IGP doit être réalisée par un organisme de certification accrédité pour chaque produit certifié par le Service d'accréditation suisse (SAS) qui assure le respect de la norme européenne EN 45 100 (neutralité, compétence et indépendance des organismes). L'organisme de certification peut réaliser lui-même les contrôles et inspection, ou en déléguer la réalisation à un organisme d'inspection accrédité (ou équivalent), ou à l'interprofession. La délégation de tâches d'inspection ou de contrôle implique une surveillance de la part de l'organisme de certification. Outre la surveillance exercée par le SAS, l'OFAG vérifie également que la procédure de certification mise en place par les

organismes de certification soit conforme à l'ordonnance sur les contrôles des produits AOC-IGP, et recueille des informations de la part des organismes de certification sur leurs activités (statistiques et traitement des non conformités).

La démarche pour la certification commence avec l'élaboration du manuel de contrôle qui doit traduire les prescriptions du cahier des charges dans une liste des contrôles à effectuer, y compris leur fréquence, et des mesures et sanctions en cas de non conformités. La rédaction de ce document est très importante pour la détermination des coûts de certification, car il peut indiquer des méthodes de contrôle plus ou moins lourdes et coûteuses pour la filière (par exemple, une analyse physico-chimique du produit final réalisée par des laboratoires externes à l'organisme de certification).

L'ordonnance sur le contrôle des produits AOC-IGP prévoit :

- un agrément initial de l'ensemble des entreprises de production, de transformation ou d'élaboration, pour les conditions structurelles
- un contrôle des flux de marchandises, de la traçabilité et des conditions liées au processus effectué au minimum tous les deux ans dans les entreprises de transformation et d'élaboration, et sur un échantillon des entreprises de production
- un test du produit final, composé d'un examen physique et chimique et d'un examen organoleptique, au minimum une fois par année pour chaque entreprise commercialisant le produit final (AOC) ou sur un échantillon représentatif des entreprises (IGP)

En simplifiant, les contrôles consistent en :

- inspections sur site
- contrôles documentaires
- système de traçabilité
- test du produit final.

Tableau 3 Principaux contrôles pour la certification de la Damassine

Phases du processus de production / prescriptions du cahier des charges	Type de contrôle	Fréquence de contrôle	Tâches des producteurs / distillateurs
Production de fruits			
Méthodes de reproduction du matériel végétal Récolte Exigences qualitatives	Inspection sur site par un contrôleur OIC	Minimum : 1 fois / 2 ans	Marquage des lots Documents d'achats de plants
Production intégrée ou bio	Vérification auprès de l'organisme de contrôle PI ou bio Inspection sur site par un contrôleur OIC	Agrément initial Minimum : 1 fois / 2 ans	
Aire géographique	Envoi régulier des documents à l'OIC	Continu	Mise à jour des documents de référence pour chaque verger
Traçabilité (contrôle des quantités)	Envoi régulier des documents à l'OIC Inspection sur site par contrôleur OIC	Continu Minimum : 1 fois / 2 ans	Estimations de récoltes pour l'année en cours pour chaque producteur
Récolte			
Période, état du verger, méthode, exigences qualitatives	Inspection sur site par un contrôleur OIC	Minimum : 1 fois / 2 ans	Mise à jour des documents de référence pour chaque verger
Transformation			
Traçabilité	Inspection sur site par un contrôleur OIC	Minimum : 1 fois / an	Journal de production Liste des fournisseurs et des achats Étiquettes de traçabilité des fruits utilisés
Mise en tonneau, processus de fermentation, distillation, mise en bouteille, stockage, commercialisation	Inspection sur site par un contrôleur OIC	Minimum : 1 fois / an	Journal de production
Caractéristiques organoleptiques et teneur en alcool	Commission de dégustation	1 fois / an avant la commercialisation	
Étiquetage (mentions obligatoires et facultatives), collerette, logo	Examen des étiquettes	Avant la commercialisation, év. lors du prélèvement des échantillons	Projets d'étiquettes

Source : Manuel de contrôle de la Damassine, OIC

Certains contrôles, potentiellement très coûteux, ne sont prévus par le manuel de contrôle qu'à titre exceptionnel, en cas de doutes de l'IPDAM ou de l'OIC quant au respect du cahier des charges pour un producteur en particulier. Il peut s'agir, par exemple, d'une analyse du matériel génétique des arbres.

La plupart des contrôles sont réalisés par les visites régulières d'un inspecteur dans chaque entreprise impliquée dans l'élaboration du produit final, au minimum une fois tous les deux ans, sauf les années où il n'y a aucune production. L'inspecteur suit « en direct » tout ou partie du processus de production. Il

vérifie aussi tous les registres, interroge le producteur sur les étapes du processus auxquelles il ne peut assister. Chaque entreprise doit tenir des registres, journaux d'exploitation et autres carnets de fabrication, conserver les factures de certains achats et fournir des attestations prouvant par exemple qu'il n'y a pas d'utilisation d'une substance interdite par le cahier des charges.

L'autre partie fondamentale de l'ensemble des contrôles est la création d'un système de traçabilité qui permette de connaître la quantité exacte des fruits produite et d'eau-de-vie qui en découle, ainsi que

l'ensemble des acteurs qui ont pris part au processus de production, afin de savoir par qui, où et comment a été produite chaque bouteille d'eau-de-vie. Dans le cas de la Damassine, le système de traçabilité doit également assurer la séparation des flux requise par le cahier des charges (communes, millésimes, arbres greffés ou non greffés), qui s'ajoute à la distinction usuelle entre produits AOC et produits non AOC (par exemple, eau-de-vie produit avec d'autres variétés de prunes).

Le système de traçabilité qui sera mis en place en 2010 prévoit les documents suivants :

- Déclaration annuelle de quantités : au début et à la fin de la saison les producteurs doivent communiquer à l'IPDAM la quantité estimée avant récolte, et ensuite la quantité effectivement récoltée, en indiquant la répartition entre damassons greffés et non greffés. L'IPDAM envoie ces déclarations à l'OIC.
- Liste des achats : les producteurs ont l'obligation de mettre à jour une liste de leurs achats d'arbres (greffés-non greffés) indiquant le nom du producteur et la commune d'où les arbres proviennent, et l'envoient en fin de saison à l'OIC.
- Bordereau de distillation : les distillateurs doivent y indiquer la quantité d'eau-de-vie distillée pour le compte de chaque producteur.
- Étiquettes agrafées : les étiquettes servant à identifier le contenu des tonneaux sont conservées par les producteurs et les distillateurs.

Le dernier contrôle du produit est le test du produit final qui, dans le cas de la Damassine, consiste en un contrôle du degré d'alcool et une dégustation d'un échantillon d'eau-de-vie pour chaque lot de produit final. Pendant ce panel les dégustateurs ne jugent pas la qualité de la Damassine selon leurs préférences ou dans la perspective d'un classement (concours), mais doivent plutôt rechercher dans les eaux-de-vie la typicité d'un produit AOC, selon la description organoleptique présente dans le cahier des charges.

Cette description est basée sur une dégustation d'eau-de-vie de Damassine, organisée en 2000 à l'Institut agricole de Coutemelon, pour définir le profil sensoriel de la Damassine. Lors d'une séance de dégustation de 43 échantillons fournis par 23 propriétaires différents, les dégustateurs ont décrit les odeurs et les goûts qu'ils percevaient et élaboré une description synthétique de l'eau-de-vie typique des damassons rouge de l'aire jurassienne.

Cette phase de contrôles, comme tout le système des contrôles, se déroule sous la responsabilité de l'OIC, qui a établi le règlement pour les séances de dégustation. Toutefois l'organisation et la gestion sont déléguées au responsable du panel de dégustation, nommé par l'IPDAM.

La teneur en alcool qui, selon le cahier des charges, doit être au minimum de 40% lors de la mise en marché, est mesurée avant la dégustation par le responsable du panel de dégustation. Cette mesure pourrait être effectuée plus tard par le laboratoire cantonal.

La dégustation se déroule en deux phases. Dans la première, tous les échantillons sont évalués seulement au nez. Les échantillons qui sont jugés typiques lors de cette phase sont retenus pour l'AOC. Les échantillons pour lesquels il y a des doutes à propos de la typicité sont soumis à une dégustation complète (au nez et en bouche). Si après cette dégustation le produit est encore jugé non typique, toute la production dont est issu le lot dégusté est soumise à une procédure de non-conformité qui l'exclut de l'AOC, et donc de l'utilisation de la dénomination Damassine.

D. Méthodologie et objectifs

L'enquête auprès de la filière Damassine et de l'OIC a visé l'obtention des données suivantes:

- le volume de production certifiée ;
- les tarifs appliqués par l'OIC ;
- la phase du processus de production à laquelle les coûts se rapportent ;
- le type de conséquence financière (coûts payés, coûts non payés) ;
- les phases du processus de production concernées par les contrôles de l'organisme de certification, sur la base du cahier des charges et du manuel de contrôle ;

- les tâches de l'interprofession (documents administratifs nécessaires pour les contrôles, promotion du produit, etc.) et le montant payé par les producteurs pour en faire partie ;
- le montant que les entreprises de tous les niveaux de la filière doivent payer pour les services de l'OIC (il est utile de distinguer l'éventuelle partie fixe et celle liée à la quantité de produit contrôlée et certifiée, ainsi que les différences entre les entreprises qui font partie de l'interprofession et celles qui n'en font pas partie) ;
- le système utilisé par l'interprofession pour répartir les coûts payés à l'OIC entre les acteurs de la filière ;
- le prix de vente du produit, pour déterminer l'incidence des coûts de contrôle et de certification.

Sur la base de la typologie des coûts (tab. 2) pour les entreprises, les données collectées auprès des acteurs ont permis d'établir :

- la structure des coûts de certification préliminaire au début des contrôles (relations techniques, établissement du manuel de contrôle) ;
- la structure des coûts d'utilisation (coûts directs, indirects et complémentaires) ;
- rapporter les coûts de contrôle et de certification aux volumes produits et au prix de vente ;
- le caractère réhibitoire des coûts pour certains producteurs et les différences en termes de coûts pour les producteurs au sein et en-dehors de la filière ;
- le régime de redistribution des coûts de contrôle et certification mise en place par l'IPDAM entre les acteurs de la filière (en vertical et/ou en horizontal) ;

Une caractéristique très importante de la filière de la Damassine, surtout du point de vue des coûts de contrôle, est la forte variation du volume de production de fruits d'une année à l'autre. En effet, l'alternance usuelle fait suivre une année de grande production par une année de faible ou très faible production. Dans les années de faible production, seuls les producteurs les plus importants parviennent à produire une petite quantité d'eau-de-vie. L'autre

problème est lié à la qualité de l'eau-de-vie produite lors de cette années, car la qualité dépend largement de la quantité de fruits mise en fermentation.

IV. ANALYSE DES COÛTS

A. Les coûts préliminaires

Les coûts préliminaires sont constitués de l'ensemble des frais engagés par le groupement demandeur dans la phase précédant la reconnaissance de l'AOC-IGP et dans la phase de démarrage de la certification. Il s'agit d'une part de la rémunération des experts qui sont chargés d'élaborer le dossier historique, de fournir les références pour les analyses, etc. Très souvent ces frais sont assumés par les institutions publiques de la région concernée par le produit. D'autre part, une autre partie très importante de ce type de coûts est constituée par le temps dédié aux accords nécessaires pour que la demande collective d'enregistrement de l'appellation soit formalisée, c'est-à-dire les coûts de transaction et d'organisation [5]. Il s'agit d'organiser et d'animer un dialogue entre les acteurs, qu'il faut au préalable mobiliser. Ce type de coûts peut être d'autant plus difficile à assumer que la filière n'est pas encore formellement constituée et qu'elle n'a donc pas encore de ressources propres.

Les exigences de l'ordonnance sur la protection des AOP-IGP pour la demande d'enregistrement sont relatives aux points suivants:

- preuve de la représentativité du groupement demandeur ;
- description des méthodes locales, loyales et constantes ;
- éléments prouvant que le produit provient de l'aire géographique et justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique ;
- éléments prouvant que l'indication géographique n'est pas générique.

Pour répondre à ces exigences, l'IPDAM a constitué un dossier historique, élaboré un protocole de dégustation appuyé sur une étude sur les parfums et les goûts typique de la Damassine, fourni une étude pédo-climatique du canton du Jura, un recensement des

damassiniens en milieu agricole, et une étude démographique prouvant que le nom Damassine n'est pas générique. Après le dépôt de la demande à l'OFAG, de nombreux échanges ont encore eu lieu entre l'IPDAM et l'OFAG, ce dernier ayant demandé plusieurs compléments au dossier. Le Canton du Jura a soutenu la démarche en couvrant une grande partie des coûts de constitution du dossier (environ Fr. 50'000). Le comité de l'IPDAM (et des deux organisations préexistantes) qui a préparé la demande d'enregistrement a travaillé bénévolement.

En ce qui concerne les coûts de formation d'un accord au sein de la filière, matérialisé par le cahier des charges, leur importance a été d'autant plus grande qu'il a fallu créer un consensus entre deux groupements demandeurs préexistants et en situation conflictuelle. Dans ce but, des rencontres hebdomadaires entre les deux associations pendant trois mois ont été nécessaires pour dresser les statuts de l'IPDAM et élaborer un cahier des charges qui prenne en considération les deux versions précédentes et concurrentes des cahiers des charges. Les deux associations avaient présenté chacune leur demande en 2000, et trois années ont donc été nécessaires pour aboutir à la demande définitive déposée en 2003. Les frais juridiques engendrés par les oppositions formées contre la demande d'enregistrement se sont également ajoutés dans cette catégorie de coûts. Jusqu'à la première moitié de 2009, le traitement par l'IPDAM des 11 oppositions a coûté plus de Fr. 25'000. Ces coûts ont également été pris en charge par le Canton du Jura.

B. Les coûts directs

Les coûts directs sont liés aux activités de contrôle et de certification, et sont en partie imputables aux activités de l'organisme de certification et en partie aux activités assumées par les acteurs de la filière. Les coûts des activités de l'OIC comprennent non seulement les contrôles et la certification proprement dite, mais aussi les coûts facturés par d'autres entités telles que les laboratoires d'analyse et les panels de dégustation qui sont intégrés par l'OdC dans son schéma de contrôle. La deuxième composante des coûts directs est liée aux activités de collaboration pour la certification effectuées par les entreprises et par l'interprofession.

1) Coûts de contrôle et de certification

Pour la Damassine, cette catégorie comprend les frais pour les contrôles sur sites et les frais liés au test du produit final.

Frais payés à l'OIC

Les coûts facturés par l'OIC pour la gestion du système de certification comprennent une partie liée :

- à l'établissement du manuel de contrôle, du règlement des sanctions, des rapports de contrôle, du règlement de la commission de dégustation ;
- à la formation des contrôleurs aux principes et méthodes de contrôle et aux diverses exigences du cahier des charges ;
- aux séances de travail avec les différentes parties (IPDAM ; OFAG ; sous-traitants, etc.) ;
- à la préparation de l'audit du Service d'accréditation Suisse (SAS) et à l'audit du SAS sur sites, à la modification des documents et procédures suite à l'audit du SAS ;
- aux décisions de certification, à la préparation et envoi des certificats ;
- aux procédures de traitement des non conformités.

L'autre partie est liée à la rémunération des contrôleurs OIC chargés des inspections sur sites. Par conséquent, le contrat entre l'OIC et l'IPDAM prévoit une composante financière fixée liée au travail d'infrastructure nécessaire à la certification, tel que décrit ci-dessus, et une composante financière variable pour la rémunération des activités de contrôle proprement dites.

En 2003, un volume de 130 heures de travail par an a été prévu pour la partie fixe, selon un tarif qui est le même pour tous les produits AOP-IGP certifiés par l'OIC. Toutefois, ce tarif est indicatif, car l'OIC peut facturer des heures en plus ou en moins selon le travail effectif pendant l'année considérée, dans une certaine marge.

La partie variable dépend des activités des contrôleurs de l'OIC, qui consistent d'une part en inspections sur sites chez les producteurs ayant une récolte à contrôler et chez les distillateurs, et d'autre part en prélèvements des échantillons de la production d'eau-de-vie produite pendant l'année précédente.

Pour les entreprises qui sont aussi contrôlées pendant l'année les échantillons sont prélevés lors de la visite de contrôle, de sorte que le contrôleur ne doive se déplacer qu'une fois seulement chez le producteur contrôlé et minimiser ainsi les frais de déplacement. Le coût de cette opération est fixé à Fr. 60 par visite de contrôle (le contrat avec l'OIC prévoit que le contrôleur soit payé une heure pour chaque visite, qu'elle dure plus ou moins d'une heure) et Fr. 35 par échantillon prélevé, plus les frais de déplacement. Etant donné que le contrôleur peut coordonner les inspections sur sites et les prélèvements sans inspection, il est impossible de distinguer les frais de déplacement pour les contrôles de ceux liés aux prélèvements.

Ces deux coûts (les inspections sur sites et les prélèvements des échantillons) sont facturés ensemble à l'IPDAM au titre d'indemnités du contrôleur, mais pour l'analyse qui suit il faut les considérer comme deux types différents de coûts.

Frais pour le test du produit final

La phase du test du produit final peut être divisée en trois parties :

- Prélèvement des échantillons.
- Mesure du degré d'alcool.
- Panel de dégustation.

Comme expliqué ci-dessus les frais de prélèvement des échantillons sont facturés à l'IPDAM à la fois au travers des coûts fixes et au travers des coûts relatifs aux séances de contrôle.

Le responsable des prélèvements est aussi en charge du panel de dégustation et a émis, au cours des dernières années, une facture forfaitaire de Fr. 1'000 par an pour ces opérations. Il s'agit donc, pour ce type de contrôle, d'un coût fixe pour l'interprofession indépendamment du nombre d'échantillons dégustés. Celui-ci a varié par exemple de 14 échantillons prélevés et dégustés en 2005 à 45 en 2007.

Le tableau suivant prend en compte les coûts de certification et de contrôle pour un millésime. Ceci signifie que le coût total direct se rapporte aux contrôles de la production d'une année et aux prélèvements des échantillons de la production de cette même année, qui en raison de la durée du processus de production ont lieu l'année suivant celle de la récolte des fruits.

L'ensemble des coûts de contrôle et de certification pour la Damassine est réparti en coûts fixes et coûts variables en fonction du volume de production.

Tableau 4 Coûts de certification directs pour la Damassine

Millésime	2005	2006	2007	2008
Total coûts fixes	10'438	9'050	9'100	5'550
Coûts variables				
Inspections sur site	1'643	2'383	2'126	120
Prélèvement d'échantillons	490	665	1'575	70
Total coûts variables	2'133	3'048	3'701	120
Total coûts fixes et variables	12'571	12'098	12'801	5'740

Source : auteurs

On constate que la plus grande partie du coût total direct est liée aux coûts fixes. Étant donné que le coût du panel de dégustation est constant d'une année à l'autre, seul le coût lié aux heures facturées par l'OIC peut évoluer. En 2005, l'OIC a facturé 58 heures de plus que les 130 heures prévues par le contrat, en raison de la mise en place de la procédure de contrôle. Mais l'OIC a consacré en réalité encore plus de temps dans l'accompagnement de la filière naissante que ce qu'il a facturé, ce soutien étant possible grâce à la contribution des cantons au budget de l'OIC. En comparant le nombre effectif des contrôles (17) et le volume de production du millésime 2005, il est clair que les heures facturées par l'OIC sont liées surtout aux nécessités de la phase initiale de la procédure. En revanche, en 2008, l'OIC a décidé de facturer seulement la moitié des heures prévues selon le contrat, en raison de la baisse de production et par conséquent du nombre réduit des contrôles chez les producteurs.

Il apparaît donc que la partie variable du coût direct pour un millésime dépend surtout du volume de production de l'année considérée, car de celui-ci dépend la quantité des prélèvements d'échantillons. En revanche, le nombre des contrôles n'est pas fortement lié au niveau de la production, car les inspections sur sites chez les producteurs et les distillateurs ont lieu selon une fréquence déterminée d'une fois tous les deux ans au minimum (tab. 3).

En analysant le coût total par rapport au volume de production et au nombre de producteurs, il apparaît également que le coût total n'est pas strictement

dépendant du volume de production. En comparant le coût de certification de la production d'eau-de-vie 2006 et 2007, on voit qu'avec une augmentation de 60% de la production de fruits le coût total augmente surtout en raison des prélèvements d'échantillons nécessaires pour contrôler la production plus importante du millésime 2007.

2) Coûts de collaboration pour la certification

En ce qui concerne la deuxième catégorie de coûts directs, dans la filière Damassine le travail de collaboration pour la certification est effectué au niveau collectif par le secrétaire de l'IPDAM. Le secrétaire reçoit de chaque producteur, au début de la saison, une demande de certification de la production qui indique la localité et le volume estimé de production. Sur la base de cette demande il envoie à l'OIC la liste des producteurs qui doivent être contrôlés. En outre, le secrétaire gère les demandes des producteurs qui s'inscrivent pour la première fois à la certification ou à l'IPDAM (envoi de la documentation nécessaire au producteur et information à l'OIC).

Les registres et les documents nécessaires au système de traçabilité n'étaient pas encore tenus par les producteurs jusqu'en 2009, car jusqu'à la reconnaissance définitive de l'AOC, l'IPDAM ne veut pas augmenter trop les obligations des producteurs, surtout en relation avec les coûts. Mais dès la reconnaissance de l'AOC et au plus tard en 2010, le système de traçabilité sera mis en place : les producteurs et distillateurs devront alors établir et conserver toute la documentation nécessaire. En terme de coûts, les producteurs devront dédier du temps pour la rédaction de ces documents, et cet investissement sera plus élevé au début, dans la phase de familiarisation avec cette obligation.

Le secrétaire de l'IPDAM reçoit une rémunération de Fr. 1'000 par an pour son travail lié à la certification du produit, mais aussi pour les activités de l'IPDAM relatives à la promotion de la Damassine.

C. Les coûts indirects

Les coûts indirects peuvent être répartis en trois catégories (tab. 2). Les coûts d'adaptation structurelle et de réorganisation sont dus aux changements

nécessaires pour s'adapter aux prescriptions du cahier des charges. Ils concernent soit chaque entreprise (adaptation des installations et de l'organisation interne), soit la filière entière au niveau collectif (création des systèmes collectifs de soutien) et ils peuvent être des coûts facturés, mais aussi non facturés (formation du personnel, etc.). La deuxième catégorie, les coûts d'adaptation opérationnelle, est liée aux adaptations nécessaires pour la gestion du processus productif telle que prévu par le cahier des charges (matières premières plus chères, réduction des économies d'échelle, mise en place d'un système de traçabilité). La dernière catégorie, les coûts de non-conformité, est due à l'éventuelle part de la production finale qui ne remplit pas les standards qualitatifs établis par le cahier des charges et qui donc ne peut pas bénéficier de la désignation du produit AOC, ce qui se traduit par une perte de valeur commerciale.

Pour la Damassine, le cahier des charges a été établi en tenant compte du processus de production historiquement présent dans le canton Jura, et par conséquent ce type de coût n'est pas très important pour les producteurs et pour la filière. Cependant, dès le début de la démarche AOC les principaux acteurs de la filière se sont posés la question de la qualité de la Damassine et quelques obligations supplémentaires ont été introduites dans le cahier des charges : la fermeture des tonneaux avec une bonde aseptique (qui permet aux gaz carboniques de s'échapper, mais qui empêche l'oxygène d'entrer), et la date limite du 31 décembre pour distiller l'eau-de-vie (afin d'éviter un goût d'amande trop prononcé). Les bondes aseptiques étaient presque absentes avant l'adoption du cahier des charges, et quelques producteurs ne distillaient pas leur production avant le 31 décembre. Pour les autres prescriptions du cahier des charges, la logique suivie par le comité a été de permettre plusieurs techniques de production, afin de ne pas obliger les producteurs à apporter de grandes modifications à leurs méthodes de production. Néanmoins, tous les producteurs se sont posés la question de la maîtrise de la qualité de l'eau-de-vie au moyen d'opérations qui, avant le cahier des charges, n'étaient pas très connues parmi les producteurs (surtout les plus âgés), comme la possibilité d'acidifier avant le départ de la fermentation et d'utiliser des levures.

Une bonde aseptique coûte environ Fr. 5-6 pour chaque tonneau et est utilisable pendant plusieurs années. En ce qui concerne l'obligation relative à la date de distillation, l'éventuel coût connexe est de type non monétaire et lié surtout à des questions d'organisation des activités au sein des exploitations qui auparavant distillaient leur production après le 31 décembre.

D. Les coûts complémentaires

Dans la catégorie des coûts complémentaires, ceux liés à la promotion du produit, réalisée soit au niveau collectif que de chacune entreprise, ont une grande importance. L'autre type de coûts est relatif à la surveillance des utilisations incorrectes et des usurpations du nom protégé. Ces coûts sont pertinents surtout pour les filières qui ont un grand marché où on peut avoir une concurrence déloyale ; en outre, dans le cas de la Damassine, la protection juridique n'est pas encore effective jusqu'au moment de la reconnaissance définitive de l'AOC.

En revanche, les coûts de promotion sont déjà effectifs pour la Damassine. Mais il ne s'agit pas à proprement parler de coût de certification, même si la contribution des acteurs des filières AOC-IGP pour la promotion est souvent payée conjointement aux coûts de certification. L'IPDAM a ainsi réalisé un site internet (encore en phase de création) dans lequel elle donne de nombreuses informations sur le produit.

E. L'interprofession et la répartition des coûts dans la filière

L'analyse du fonctionnement de l'IPDAM et de sa politique vis-à-vis de ses membres doit permettre de comprendre la répartition verticale et horizontale des coûts de certification au sein de la filière.

Tous les membres de l'IPDAM payent une cotisation annuelle de Fr. 50, qu'ils soient producteurs ou distillateurs et quel que soit leur volume de production. En raison de la forte variabilité de la production des damassiniens d'une année à l'autre, il y a des producteurs qui ne déclarent aucune production certaines années, mais ils sont toujours soumis à cette cotisation annuelle.

En outre, spécifiquement pour les frais de certification, l'IPDAM demande Fr. 150 par an aux

producteurs et distillateurs qui ont une production pour laquelle ils décident de demander la certification.

L'IPDAM a décidé d'appliquer une politique différente vis-à-vis des producteurs et distillateurs qui demandent la certification pour la première fois. Les frais facturés alors par l'IPDAM aux demandeurs correspondent aux frais du contrôleur PI (production fruitière intégrée) pour l'inspection sur site du verger ainsi que le contrôle du plan cadastral, et à l'enregistrement des informations des dossiers à l'OIC et des coordonnées par le secrétariat de l'IPDAM. Le tarif appliqué fait une distinction entre les producteurs qui ont fait partie de l'interprofession dès son origine, et ceux qui en décidant de certifier leur production entrent dans l'IPDAM pour la première fois. Les premiers payent Fr. 70, alors que les seconds payent Fr. 200 lors de leur entrée dans l'interprofession.

Au regard de la répartition verticale des coûts de certification, il n'y a aucune phase de production ou aucun type de producteur qui est plus touché financièrement par les contrôles que les autres. L'interprofession, dans la manière dont elle a fixé les frais à facturer pour la certification, ne réalise pas une politique de redistribution verticale des coûts. Producteurs de fruits et distillateurs payent la même somme pour faire certifier leur production.

Les coûts payés par les producteurs certifiés sont donc fixes et ne sont pas du tout liés à la quantité d'eau-de-vie produite. Cela peut exclure quelques petits producteurs de la démarche AOC. Toutefois, dans l'attente de la reconnaissance en AOC, l'interprofession ne distribue pas l'étiquette nécessaire pour le système de traçabilité. Cette étiquette devra être apposée sur chaque bouteille de Damassine certifiée, et sera distribuée aux producteurs conformes au cahier des charges par l'IPDAM. L'IPDAM prévoit de mettre en place un système de redistribution des coûts entre les gros producteurs qui payeront 30 centimes pour chaque étiquette et les petits producteurs qui payeront 15 centimes. Pour la répartition des coûts de certification et de promotion au sein de la filière, la proportionnalité de la contribution liée au volume de production, et donc au nombre d'étiquettes achetées, serait ainsi renforcée par la différence de prix des étiquettes. Le prix de vente de la Damassine peut varier entre Fr. 60 et Fr. 90 par litre. Ainsi, pour un petit producteur avec 100 litres, et

selon le système décrit ci-dessus, la certification coûterait plus de Fr. 2 par litre, ce qui représente une charge conséquente. Le système de certification n'étant pas encore complètement mis en place en 2009, il n'est cependant pas possible ni pertinent de réaliser une analyse complète et chiffrée des conséquences de la certification en termes de coûts par quantité d'eau-de-vie et d'inégalités entre les producteurs selon leur volume de production.

V. CONCLUSIONS

Nous avons analysé tous les types de coûts que la filière de la Damassine doit prendre en charge pendant sa démarche pour obtenir la reconnaissance AOC et chaque année pour certifier sa production. Il apparaît que ni le cahier des charges ni le manuel de contrôle n'ont introduit des changements considérables dans le processus de production de la Damassine et que les différentes étapes de la production à contrôler ne sont source de coûts de contrôle particuliers qui feraient augmenter les frais de certification pour la filière. Ceci est dû à une bonne négociation à la base du cahier des charges, qui a permis d'aboutir à un accord entre les différentes conceptions du produit qui étaient opposées au début de la démarche AOC.

Cependant, la filière de la Damassine ne peut pas compter sur de grands volumes en terme de nombre de producteurs et de quantité de production. Ceci représente un problème notamment dans les années où il y a peu de production, à cause de la tendance cyclique normale de la production de fruits, et par conséquent une diminution importante du nombre de producteurs qui décident de faire certifier leur production. Or le seul maintien d'un système de certification entraîne des coûts incompressibles pour l'organisme de certification et pour l'interprofession.

Le cas de la Damassine démontre l'importance cruciale du soutien (financier et non financier) des pouvoirs publics dans la phase de préparation de la demande d'enregistrement et de constitution de l'organisation collective de la filière. La question des coûts de certification est fondamentale pour les petites filières, surtout quand les motivations de la

reconnaissance en AOP ou IGP sont liées à des objectifs de développement, voire de sauvegarde, qu'à des enjeux de protection de la dénomination contre les usurpations. C'est pourquoi cette question devrait être plus largement étudiée, notamment dans la perspective de l'extension du modèle des AOP-IGP aux pays en développement et de l'argumentaire qui le soutient.

REMERCIEMENTS

Nous remercions les acteurs de la filière Damassine et l'Organisme intercantonal de Certification (OIC) pour leur disponibilité et leur participation à cette étude.

REFERENCES

1. Boisseaux S., Barjolle D. (2004) La bataille des AOC en Suisse, Les appellations d'origine contrôlées et les nouveaux terroirs. Presses polytechniques et universitaires romandes, Lausanne, 126 p.
2. Barjolle D., Sylvander B. (2003) Facteurs de succès des produits d'origine certifiée dans les filières agro-alimentaires en Europe : marché, ressources et institutions. *INRA Prod. Anim.* 16(4): 289-293
3. OIC at <http://www.oic-izs.ch>
4. Belletti G, Burgassi T, Marescotti A et al. (2006) Costi e Modelli organizzativi nelle denominazioni geografiche. In Romano D, Rocchi B (Eds) *Tipicamente buono. Prodotto tipici, percezioni di qualità lungo la filiera e possibilità di sviluppo del mercato.* Franco Angeli, Milano, pp. 149-173
5. Belletti G, Burgassi T, Marescotti A et al. (2007) The effects of certification costs on the success of a PDO/PGI. In Theuvsen L, Spiller A et al. (Eds) *Quality Management in Food Chains*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen, pp. 107-123
6. Belletti G, Burgassi T, Manco E et al. (2007) Chi sostiene i costi di dop e igp lungo la filiera. *L'informatore Agrario* 1/2007, pp. 31-35
7. Vuylsteke A, Van Huylenbroeck G, Collet E, Mormont M (2005) Exclusion of Farmers as a Consequence of Quality Certification and Standardization. *Cahiers Options Méditerranéennes* 64:291-306

(baccivalentina@tiscali.it & etm@surchoix.ch)