



AgEcon SEARCH
RESEARCH IN AGRICULTURAL & APPLIED ECONOMICS

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

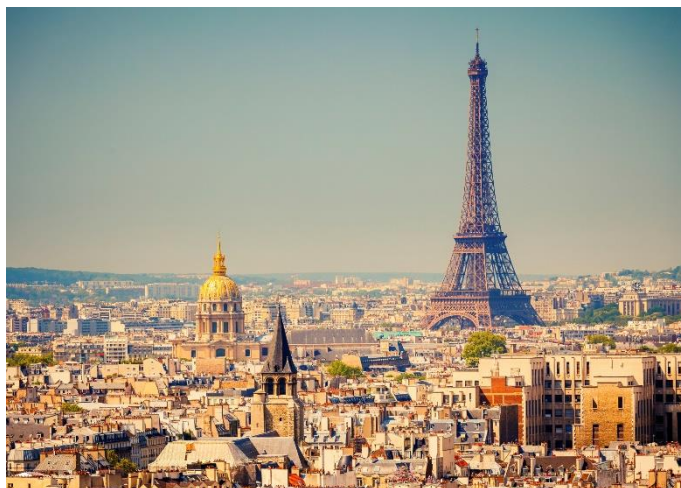
This document is discoverable and free to researchers across the globe due to the work of AgEcon Search.

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.*



Quels enseignements tirer des modifications des aires de production des fromages d'AOC pour éclairer la question de l'argumentaire de délimitation?

Brigitte Dubeuf ¹, Claire Delfosse ²

¹ INRA – SAD/LRDE, Corte

dubeuf@corte.inra.fr

² Université de Lille 1 - UFR de Géographie et d'Aménagement, France

Contribution appeared in Sylvander, B., Barjolle, D. and Arfini, F. (1999) (Eds.) “The Socio-Economics of Origin Labelled Products: Spatial, Institutional and Co-ordination Aspects”, proceedings of the 67th EAAE Seminar, pp. 387 - 392

October 28-30, 1999

Le Mans, France



INRA
SCIENCE & IMPACT



**UNIVERSITA' DEGLI
STUDI DI PARMA**

Copyright 1997 by Dubeuf, Delfosse. 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.

Quels enseignements tirer des modifications des aires de production des fromages d'AOC pour éclairer la question de l'argumentaire de délimitation ?

Brigitte DUBEUF* et Claire DELFOSSE**

*INRA - SAD/LRDE, Corte, ** Université de Lille 1 - UFR de Géographie et d'Aménagement France

La loi du 2 juillet 1990 étend les compétences de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), qui gérait les AOC viticoles depuis 1935, à l'ensemble des produits agro-alimentaires. Cet organisme de culture viticole est en particulier confronté à la gestion des AOC fromagères, dont les critères d'attribution ont été différents de ceux appliqués aux vins.

Actuellement, les agents de l'INAO définissent le terroir des AOC fromagères différemment du terroir viticole. Ceci pose à l'INAO la question d'une clarification de certaines notions importantes comme *terroir*, *liens aux lieux de production*, etc. (Scheffer et Roncin, 1999).

Dans le même temps, la reconnaissance européenne du principe de l'AOC, à travers la mise en place des signes distinctifs AOP et IGP, introduit une notion qui n'existait pas dans la législation française : la justification des liens aux lieux.

L'INAO a saisi l'opportunité de ce nouveau contexte :

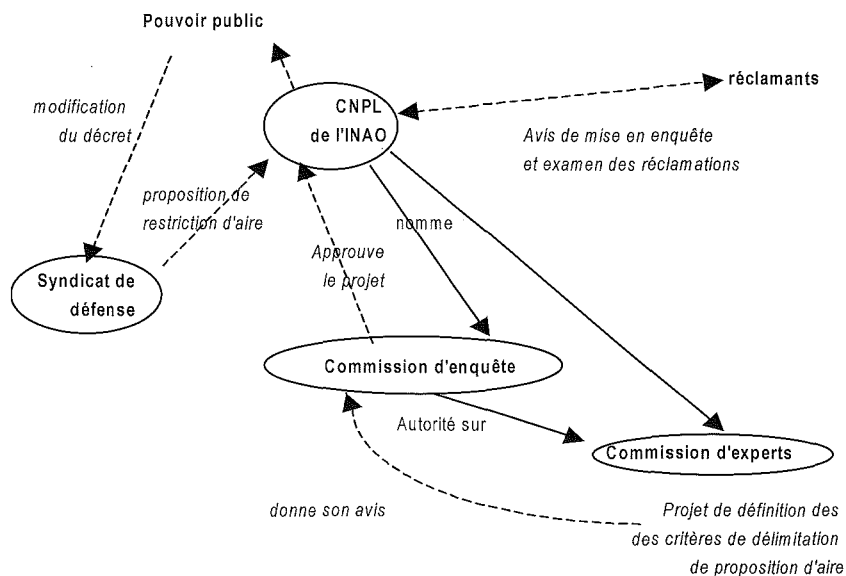
- pour engager une réflexion sur des grands principes de délimitation des aires de production qui soient communs à l'ensemble des produits agro-alimentaires et dans le souci de cohérence entre les décisions prises par les différents acteurs de la délimitation que sont les membres des comités nationaux de l'INAO, des commissions d'enquête et des commissions d'experts (INAO, 1997) ;
- et pour remettre en question certaines AOC fromagères pour lesquelles l'aire de production paraît trop étendue et les liens aux lieux semblent distendus.

L'objectif de cet article est de faire ressortir les arguments mis en avant par les syndicats de défense des fromages et les différents acteurs de la délimitation des aires pour justifier les liens aux lieux et les limites des aires de production (figure 1). Pour cela, nous cherchons à mettre en évidence les rôles que ces acteurs font jouer aux *conditions de production de lait* et à *l'histoire* dans la délimitation des aires : deux catégories d'arguments essentielles pour éclairer la question de l'argumentaire de délimitation.

Le rôle attribué aux conditions de production de lait est traité à travers leur relation avec les critères physiques retenus pour délimiter l'aire ainsi qu'à travers la place des zones historiques de déplacements des troupeaux. Le rôle de l'histoire est appréhendé à travers la définition et l'usage qui sont faits des arguments comme *l'origine*, *l'antériorité* et *les usages*.

Pour réaliser cette recherche, nous nous sommes appuyées essentiellement sur les rapports de délimitation des aires concernant les AOC fromagères qui ont réduit leur aire de production ou sont en cours de révision (Comté, Salers, Laguiole), mais aussi sur le rapport de demande d'appellation du Pélardon. Des enquêtes effectuées sur les fromages AOC, bries de Meaux et de Melun, qui, certes, ne sont pas en cours de restriction d'aire, nous permettent de ne pas considérer exclusivement des appellations de montagne. En effet, il semble que ces dernières soient souvent érigées en modèle ; il nous a donc paru intéressant de voir si les critères retenus par les acteurs de la délimitation peuvent être validées pour les fromages de plaine.

Figure 1 : Procédure de modification de l'aire de production



DONNER DU SENS AUX CRITÈRES PHYSIQUES EN LES RELIANT À L'EXPLOITATION DES HERBAGES

L'exploitation des herbages impose des contraintes de temps et d'espace, qui deviennent des exigences à respecter pour faire valoir à la matière première un caractère *non substituable* par des laits produits dans d'autres zones de production (de Sainte Marie, 1996). Comment cet argument est-il mis en avant dans le cadre de restriction d'aire ?

La restriction de l'aire de l'AOC Salers est intéressante à analyser pour mettre en évidence la relation existant entre la définition des critères physiques de délimitation avec ce que le CIF¹ souhaite conforter comme système de production de lait. Le salers est un fromage fermier fabriqué avec du lait d'herbage produit par des troupeaux qui ne transhumant plus durant la période allant du printemps à la fin de l'automne. A partir de la proposition du CIF de limiter l'aire au massif volcanique, les critères physiques ont été définis par la commission d'experts sur le maintien d'une production d'herbe suffisante durant la période exigée. Il s'agit des critères physiques suivants : présence de sols laissant la place à l'exploitation des herbages, pluviométrie annuelle supérieure à 1000 mm, sols volcaniques et sédimentaires à forte capacité de rétention d'eau.

La définition des critères physiques et la construction d'un référentiel technique sur les conditions de production de laits peuvent viser à conforter des logiques de production fondées sur l'exploitation des herbages. Elles concourent alors à cadrer les pratiques de pilotage de troupeaux en interaction avec l'utilisation des herbages.

Dans certains cas, les critères physiques sont définis non pas pour conforter le fondement des systèmes de production, mais pour délimiter un terroir homogène physiquement. Le respect des exigences en matière de production laitière devient un argument contre l'exclusion tout en faisant l'objet de controverse. Dans le cas de l'AOC Comté, cet argument a été mis en avant i) par les éleveurs situés en Haute-Saône et exclus de l'aire à Comté pour justifier de leur appartenance à la communauté des producteurs de lait à Comté, ii) mais aussi par les éleveurs de l'aire réduite pour justifier l'exclusion des autres par le fait de limiter la disparité de contraintes naturelles que subissent les éleveurs qui ont à respecter les mêmes exigences. Face à ces arguments, la commission de délimitation de l'INAO a tranché en soulignant que "*la capacité au respect des conditions de production ne garantit absolument pas l'usage de production de l'AOC, car elle est transportable dans d'autres régions. L'AOC ne saurait exister sans un terroir homogène et cohérent physiquement*".

Dès lors que la capacité au respect des exigences devient transportable dans d'autres régions, le référentiel technique en matière de conditions de production laitière n'est plus contraignant au développement de systèmes de production également transportables. En supprimant l'action de l'homme, la justification du lien au lieu à travers les critères physiques est réduite aux caractéristiques de l'herbage, qui constituent un facteur de production.

A contrario, des normes techniques élaborées pour conforter des savoirs d'élevage qui combinent l'utilisation des herbages et le pilotage des troupeaux sur ces herbages renvoient à des contraintes de temps et d'espace liées à des situations géographiques bien identifiées. Les critères physiques de délimitation des aires qui en découlent constituent alors un moyen de favoriser la mise en pratique de ces savoirs.

La situation d'herbages dans des communes hors-aire mis en valeur par des éleveurs dont le siège d'exploitation est situé dans l'aire de production est parfois invoquée pour intégrer ces communes dans l'aire de production. Quel poids accorder à cet argument, si la place de ces herbages dans l'organisation de l'utilisation du territoire réalisée par les éleveurs n'est pas prise en compte ?

LA QUESTION DES ZONES HISTORIQUES DE TRANSHUMANCE ET DE COMPLÉMENTARITÉ DE PRODUCTION

Autrefois, la transhumance constituait un moyen de gérer la disponibilité en ressources fourragères prélevables en l'absence de fenaison ou de moyen de conservation des fourrages. Progressivement les transhumances ont disparu et les élevages se sont sédentarisés dans les zones où les contraintes naturelles sont moindres. Les éleveurs se sont dégagés des contraintes de temps et d'espace liées à l'exploitation des ressources fourragères spontanées en introduisant des innovations technologiques et en achetant des aliments et engrais (Dubeuf, 2000). De fait, les systèmes de production ont fortement évolué. Or, la zone qui accueillait les troupeaux l'hiver faisait partie intégrante du territoire destiné à l'alimentation du troupeau et donc contribuait à la production du fromage d'estive. Dès lors que ces zones ne sont plus liées aux zones de production du fromage par des systèmes de production de lait fondés sur l'exploitation des ressources fourragères spontanées, que devient leur légitimité en tant que berceau historique de production ? Les

usages d'exploitation des herbages des zones basses sont-ils les mêmes que ceux des zones d'altitude ?

Le cas se pose pour l'AOC Laguiole dont le syndicat souhaite donner à des jeunes éleveurs des zones hivernales historiques la possibilité de s'engager à produire du lait conforme aux critères de l'AOC. Les arguments sont d'ordre historique - les producteurs de laguiole provenaient au XIXe siècle de ces zones basses et la culture fromagère est mise en avant -, mais aussi économiques pour rentabiliser les circuits de ramassage de la coopérative "Jeune montagne".

Cette question des zones historiques de transhumance renvoie également au cas de l'extension de la fabrication de fromages blancs par les industriels de Roquefort. Cette extension de la collecte de fromages blancs, affinés ensuite dans les caves du Combalou, constituait un moyen d'étendre la période de production des fromages de Roquefort². Les techniques contemporaines d'élevage permettant une augmentation considérable des volumes de laits produits dans le rayon et les techniques de conservation des pains de roquefort ne nécessitent plus une telle complémentarité entre l'aire de production du Rayon et celle de la Corse par exemple. Mais cette extension datant d'un siècle, on peut se demander si la Corse n'appartient pas à la culture du roquefort (Delfosse et Prost, 1998 ; Casabianca et Prost, 1999).

Ces exemples posent la question du poids que l'on fait jouer à l'histoire, à l'antériorité et aux usages, dans la délimitation et dans les restrictions d'aire. Les débats sont particulièrement vifs ; la première délimitation, la plus étendue, entérinant un usage et souvent une antériorité sur laquelle les syndicats et les commissions sont contraints de revenir aujourd'hui.

LES RAPPORTS ENTRE LE POIDS DE L'HISTOIRE ET CELUI DES FACTEURS PHYSIQUES

La commission de délimitation de l'INAO souligne que le poids de l'Histoire est un des fondements essentiels de l'AOC avec celui du territoire. Toutefois, la composition des commissions d'experts et les arguments invoqués font rarement appel à l'histoire. En revanche, les facteurs physiques sont déterminants dans l'argumentaire de délimitation, dans la mesure où ce même rapport précise que l'aire de délimitation peut comprendre des communes ayant des conditions de terroir similaires sans antériorité alors que l'inverse est impossible (figure 2).

Figure 2 : Différences accordées à l'histoire et aux facteurs physiques entre les discours et les faits

	Poids de l'histoire	Poids des facteurs
Dans les discours	Ils sont intimement liés deux fondements essentiels de l'AOC	
Dans les faits	notions d'antériorité et d'usages locaux loyaux et constants arguments rarement invoqués non définis et difficiles à mobiliser étape 2 examiner les usages locaux loyaux et constants	limités aux facteurs physiques arguments déterminants et bien détaillés un ordre bien établi par l'INAO étape 1 délimiter le terroir par ses composantes physiques et naturelles

Cette prééminence accordée aux facteurs physiques se retrouve dans les débats et rapports qui ont présidés à la restriction de l'aire du comté. Ceci constitue une évolution fondamentale des démarches de délimitation des aires d'appellation des fromages. En effet, la première délimitation du comté, en 1952, recouvrait l'aire historique³. La demande formulée par le CIGC⁴ en 1994 prend pour référence une unité physique, le massif jurassien, et non plus une limite historique matérialisant une entité culturelle. Le CIGC justifie sa proposition ainsi : "définir une aire de production d'après les seuls usages et sans tenir compte des éléments naturels du climat, de la flore, des paysages ou de la géologie reviendrait à nier que le comté est une AOC. Il convient donc de se référer d'abord à l'ensemble des caractéristiques du milieu puis aux usages". Dans la définition du massif jurassien sont certes inclus des facteurs humains, "la culture laitière et fromagère ancienne et fortement enracinée". Ils ne sont toutefois pas définis dans les avis de la commission d'enquête alors que les critères physiques sont longuement détaillés. De plus, la réponse de cette commission à une réclamation formulée par un expert de tenir compte à la fois du milieu géographique et des hommes est sans équivoque :

"La commission de délimitation de l'AOC Comté considère que les aspects "géographiques" et "humains" peuvent être plus équilibrés et que la mission d'une commission d'experts est d'analyser avant tout le terroir dans ses composantes naturelles et physiques. Une fois un territoire géographique homogène délimité, l'approche humaine, par l'examen des usages locaux,

loyaux et constants, permet d'affiner le premier projet de délimitation géographique en intégrant dans l'aire AOC de petits secteurs limitrophes d'usage de production".

Ceci pose les questions suivantes : qu'entend-on par usage de production en terme de durée ? A partir de quelle durée cet usage de production est-il acceptable ? A partir de combien de générations d'hommes considère-t-on qu'il y a une antériorité susceptible de justifier l'intégration d'une zone dans l'aire AOC ?

La définition d'une limite précise de 50 ans voire 100 ans pour l'antériorité est délicate. En effet, pour des fromages à forte notoriété et dont la production s'est fortement développée à la fin du XIX^e siècle comme le comté, le roquefort, le brie de Meaux et le camembert, il existe des sources écrites et une véritable communauté culturelle, que les premières délimitations intégraient (Delfosse, 1993 et 1999). Pour des fromages peu connus à la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, les sources écrites sont rares pour ne pas dire inexistantes et les antériorités de production et d'usage du nom sont difficiles à prouver et à dater.

La difficulté de mobiliser des arguments historiques, la nécessité de la preuve des liens aux liens invoquée par la communauté européenne et le fait que "les usages peuvent se perdre, se modifier, se redécouvrir" jouent certainement en faveur des critères physiques et des sciences dites dures. Toutefois, si les caractéristiques du milieu physique sont intangibles, la manière d'utiliser

le milieu et l'importance des contraintes imposées par cet usage évoluent avec les décisions des hommes et les techniques. Ceci interpelle sur le sens à donner aux critères physiques.

Dans le cas du Pélardon, la commission d'experts, dont le rapport a été entériné par la commission de délimitation, a défini les principales caractéristiques du terroir d'origine du Pélardon. Celles-ci ont servi à justifier l'intégration dans l'aire d'appellation de zones aux caractéristiques et aux contraintes physiques similaires. Le facteur humain mis en avant comme argument de délimitation a été le maintien de l'agriculture. Cette délimitation suscite deux questions :

- La similarité de contraintes physiques, la nécessité de la prise en compte de l'aménagement du territoire sont-elles suffisantes ? Dans ce cas pourquoi exclure la Corse de l'aire d'appellation du roquefort ?
- Dans l'aire d'appellation du Pélardon, le territoire et le poids de l'histoire ne sont pas intimement liés dans la mesure où l'usage ou l'antériorité de production, ainsi que l'usage du nom ne datent que de 20 ans.

Enfin, la prééminence des critères physiques n'est pas justifiable pour les sites d'affinage pour lesquels les syndicats sont obligés de demander une dérogation, qui doit être référée à l'histoire.

A la lecture des différents rapports de délimitation, aucune doctrine concernant les facteurs humains ne se dégage nettement hormis les facteurs économiques actuels. Pourtant, l'originalité d'un produit, ses liens aux lieux passent aussi par une histoire, une culture, une

identité. Il apparaît nécessaire d'analyser et de prendre en compte ces arguments dans la délimitation des aires et pas seulement dans les règlements techniques.

CONCLUSION

L'analyse des rapports de demande de restriction d'aire a permis de mettre en évidence la prééminence accordée aux facteurs physiques. Même si certains experts insistent sur les facteurs humains, cet argument n'a pas le même poids que les arguments physiques. Ainsi, des notions comme *berceau d'origine*, *antériorité* et *usages* n'ont pas fait l'objet d'une réflexion et d'une codification similaire à celle de *terroir*, pour laquelle les arguments physiques prédominent. La caractérisation des terroirs d'élevage a été basée sur la recherche d'une homogénéité du milieu physique associée à une homogénéité des principales caractéristiques des systèmes d'élevage (Brunschwig et al, 1996). Une telle démarche se justifie par le fait que les AOC fromagères engagées actuellement dans une dynamique de restriction d'aire sont principalement situées en zone de montagne. Les contraintes naturelles liées à ces zones facilitent l'établissement de limites et deviennent des arguments de délimitation dans un objectif d'aménagement du territoire. Dès que l'on s'intéresse à des AOC fromagères produites dans des territoires à moindre contraintes naturelles, les facteurs physiques du milieu perdent toute leur pertinence pour traiter la question de la délimitation du terroir d'élevage. En revanche, une entrée par l'explicitation des usages d'exploitation des herbages et par l'identification des territoires auxquels ils sont associés, a l'intérêt de qualifier la matière première selon sa période et sa zone de production.

NOTES

- (1) CIF : Comité Interprofessionnel des Fromages produits dans le département du Cantal et dans l'aire géographique d'Appellations d'Origine cantal.
- (2) Cette extension date de la fin du siècle dernier et a été entérinée par la loi d'appellation d'origine de 1925.
- (3) Cette première délimitation a fait l'objet d'une demande d'extension dès 1958 ; elle a été formulée par des communes des départements de l'Ain, de Saône-et-Loire, des Vosges, etc. L'argumentaire, rédigé par un géographe, A. Lebeau, faisait certes appel à des similitudes en terme de conditions physiques, mais mobilisait aussi précisément l'évolution historique de la structure fruitière.
- (4) CIGC : Comité Interprofessionnel du Gruyère de Comté.

BIBLIOGRAPHIE

- BRUNSCHWIG G., DELBRUEL B., VALADIER G., MICHELIN Y. (1996). Elaboration d'un outil de délimitation et de caractérisation des terroirs d'élevage laitier dans la zone fromagère du Massif Central. *Renc. Rech. Ruminants*, n° 3, pp. 63-66.
- CASABIANCA F., PROST J.A. (1999). Certification AOC et milieux insulaires. Stratégie des industries fromagères en Sardaigne et en Corse. pp. 190-214, *In* : Piazzola A. (éd.) "L'île Laboratoire", Colloque de l'Université de Corse 1997/06/19-21, 459 p.
- DELFOSSE C. (1993). La France fromagère (1800-1990). Thèse de géographie, Université de Paris I.
- DELFOSSE C. (1999). Territoires et qualités : les bries. *Revue Géographique du Sud-ouest Européen* (à paraître).
- DELFOSSE C., PROST J.A. (1998). Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relation entre industriels de Roquefort et transformateurs corses. *Ruralia*, n° 2, pp. 23-44.
- DUBEUF B. (1999). What references to define the links between milk and its livestock territory ? Communication au 5th International LFS Symposium, Posieux (CHE), 1999/08/19-20.
- INAO (1997). *Rapport de la Commission Délimitation*. Bouteiller H. (Coord.). 127 p.
- DE SAINTE MARIE M.C. (1996). Spécification des produits et appropriation juridique. Enjeux autour des dénominations locales. pp. 130-137, *In* : Casabianca F. Valceschini E. (éds.) "La qualité dans l'Agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches", Rapport final de l'AIP " La construction sociale de la qualité", INRA. - SAD, 344 p.
- SCHEFFER S, RONCIN F. (1999). Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance des produits en appellation d'origine contrôlée. pp. 37-55, *In* : Lagrange L. (éd.) "Signes officiels de qualité et développement agricole", Colloque SFER, Clermont-Ferrand (FRA), 1999/04/14-15, Lavoisier, Ed. TEC et DOC, 348 p.