



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.*



The work of scientific valuation in the justification of the geographical origin of food products under PGI: constitution and collective appropriation of local knowledge

Christine de Sainte Marie¹ et François Casabianca²

¹ INRA - SAD / Unité d'Ecodéveloppement, Avignon

christine.desaintemarie@agroparistech.fr

² INRA - SAD / LRDE, Corte, France

fca@corte.inra.fr

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. 202 - 214

October 28-30, 1999

Le Mans, France



**UNIVERSITA' DEGLI
STUDI DI PARMA**

Copyright 1997 by Sainte Marie and Casabianca. 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.

The work of scientific valuation in the justification of the geographical origin of food products under PGI : constitution and collective appropriation of local knowledge

Christine de SAINTE MARIE* et François CASABIANCA**

*INRA - SAD / Unité d'Ecodéveloppement, Avignon

**INRA - SAD / LRDE, Corte
France

Abstract

Within the framework of the implementation of new European regulations about protection of the geographical denominations of food products, the French interpretation needs a new kind of scientific valuation upon the justification of exclusive use of the geographical name. This work of scientific valuation takes place into an institutional decision-making process, concretised by ediction of standards. The competencies of the scientist are thus mobilised but what is the nature of this work ? Does the scientist produce new scientific knowledge and/or becomes a producer of standards ? We treat of these questions into valuation on requests of registration for Protected Geographical Indications we have been in charge with.

During the critical analysis of the justification of the link between the product and its geographical origin, the scientist is testing both the validity of the request and the legitimacy of the applicants. He understands the mission of scientific valuation as a work of mediation between public authorities and local actors, as well as within each one of these institutions. The mediations relate to explicitation of the arguments and criteria of their admissibility, and emphasise on the setting of connection between the actors and between their registers. This new area of deliberation opens up a possible agreement.

Such geographical qualifications lead to design the territory not only as a space of validation of the regulations, but also as the place of constitution and collective appropriation of local knowledge. The evaluation of arguments in terms of coherence and relevance seems to be a durable need for institutional decision-making procedures.

Key-words : scientific valuation, local knowledge, mediation, institutional decision making, PGI

INTRODUCTION

La référence à une origine géographique est un mode d'identification des produits agricoles et des denrées alimentaires auquel la crise de la vache folle, l'incertitude sur la nature ou la composition des denrées alimentaires et, plus généralement, l'unification des marchés confèrent une acuité particulière.

La France s'est dotée de longue date d'un dispositif de protection des noms de lieux associés à une aire géographique délimitée, dont l'Appellation d'Origine Contrôlée constitue l'archétype et la référence pour les produits de terroir. Si l'AOC a servi de matrice à l'Appellation d'Origine Protégée commune aux pays de l'Union Européenne depuis 1992, l'harmonisation des législations nationales a introduit en droit français une catégorie juridique sans précédent : l'Indication Géographique Protégée (IGP). Protéger une dénomination géographique est une décision par laquelle la puissance publique crée un droit d'usage exclusif en faveur de certains opérateurs : en l'absence de repères antérieurs sur lesquels fonder cette décision, le dispositif français d'instruction des demandes d'IGP fait appel à une expertise scientifique. Les chercheurs impliqués dans de telles procédures vont-ils pour autant apporter une scientificité à la décision publique ?

Cette question nous semble concerner, de façon générale les rapports entre connaissances scientifiques et instrumentation des politiques publiques (de Sainte Marie et Valceschini, 1996). Une façon de faire la part des choses entre ce qui relève du savoir des sciences et ce qui relève de l'exercice de la responsabilité nous paraît être de partir des expériences vécues en matière d'expertise scientifique.

Les questions pour lesquelles une expertise scientifique est requise peuvent être décrites comme des questions "vives", soit parce que les acteurs institutionnels qui ont à statuer ne disposent pas de références établies, soit parce que celles-ci donnent lieu à des conflits d'interprétation ou à contestation en raison de leur caractère incertain. Le recours à une tierce partie prend place dans un processus de délibération ou d'arbitrage sur des normes (Roqueplo, 1992, 1996), qui peuvent aussi bien gouverner les relations que les organisations humaines entretiennent avec leur environnement biophysique, que les relations entre acteurs.

L'instruction des demandes d'IGP nous semble pertinente pour traiter de la situation qui place le chercheur en tant que tierce partie, entre puissance publique et acteurs locaux. Concevoir l'expertise scientifique comme un travail d'ouverture d'espaces de négociation entre ces parties permet de repérer, en cours de procédure, les conditions d'un accord sur l'utilisation de la dénomination géographique, son contenu et ses ayants droits. Au-delà de la définition d'une aire, il s'agit de la constitution d'un savoir collectif qui rend compte de l'émergence d'un territoire. **Nous proposons de concevoir le territoire, non seulement comme l'espace de validation de règles, mais aussi comme un lieu de constitution et une aire de distribution de ce savoir collectif.** Pour argumenter cette proposition, nous nous appuyerons sur des situations d'expertise dans lesquelles nous avons été impliqués et qui prennent place dans le cadre de la mise en place de la procédure d'examen des demandes d'IGP.

Après avoir (i) présenté les enjeux de normalisation liés à la protection des dénominations et le nouveau besoin d'expertise, (ii) nous nous attacherons à rendre intelligible le travail d'expertise, puis (iii) nous montrerons comment, en confortant la constitution des savoirs locaux, l'expertise scientifique des demandes de protection contribue à la construction des territoires.

1. LA DÉCISION PUBLIQUE SUR LA RÉSERVATION DES DÉNOMINATIONS GÉOGRAPHIQUES

Des noms de lieux figurent couramment dans la dénomination de vente de certains produits ou encore dans la marque ou la raison sociale de fabricants. Aussi, toute modification des règles ou des réglementations qui fixent les conditions d'utilisation de ces noms constituent-elles un enjeu économique majeur pour les acteurs qui en revendiquent la propriété.

1.1. La normalisation de l'origine géographique : une harmonisation européenne

Le 14 juillet 1992, le Conseil européen adopte deux règlements relatifs l'un à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine, l'autre aux attestations de spécificité des produits agricoles et des denrées alimentaires. Cette décision déroge à l'objectif d'élimination des entraves à la concurrence (Doussin, 1996), réaffirmé au même moment dans le Traité de

Maastricht. Elle apparaît ainsi comme exceptionnelle à plusieurs titres.

Tout d'abord, parce qu'au lieu de se conformer à la "nouvelle approche", qui limite le champ d'intervention du législateur à quatre domaines jugés essentiels¹, les Etats membres décident d'instaurer un régime de protection des dénominations locales contre les imitations et les usurpations. Ils créent ainsi des catégories juridiques communes à l'Union Européenne et distinctes des normes et réglementations nationales (Denis, 1995). Ces dispositions s'appliquent à des produits présentant des caractéristiques particulières liées soit au caractère traditionnel de la matière première utilisée ou de leur mode de fabrication (attestation de spécificité), soit à leur origine géographique ainsi définie :

"Le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays" constitue :

- *une appellation d'origine lorsque "la qualité ou les caractères [de ce produit] sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée" ;*
- *une indication géographique lorsque "une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée" (règlement CEE n° 2081/92 - Art. 2).*

Ensuite, parce que ces règlements s'inscrivent en rupture avec la conception de la concurrence dans une économie de marché, selon laquelle les seuls agents économiques légitimes sont l'entrepreneur et l'entreprise. L'usage exclusif de dénominations particulières est ainsi constitué en droit collectif dont le titulaire ne peut être qu'un groupement, défini comme "toute organisation, quelle que soit sa forme juridique ou sa composition, de producteurs et/ou de transformateurs concernés par le même produit ou par la même denrée alimentaire" (Art. 5). Si tout collectif d'acteurs n'est plus assimilé à une forme d'entente, la réservation de la dénomination est cependant soumise à des exigences de justification du lien entre le produit et son origine, ce

qui implique de délimiter l'aire géographique dont le produit porte le nom (Art. 4).

Enfin, parce que la décision du Conseil donne lieu à un transfert de compétence. La Commission européenne statue sur les demandes d'enregistrement des dénominations qui lui sont transmises par les Etats membres, auxquels il appartient de vérifier au préalable que le produit candidat satisfait aux conditions du cahier des charges défini dans le règlement CEE. Elle est par ailleurs chargée d'établir une liste des dénominations géographiques devenues génériques².

1.2. L'interprétation française d'une innovation juridique : l'IGP

La normalisation de l'origine est le résultat d'un compromis entre des pays dont les systèmes productifs et les conceptions du droit de propriété pouvaient être très disparates. Ainsi, la notion d'indication géographique est issue des pays de tradition jurisprudentielle (Allemagne et Grande-Bretagne) qui réfèrent la notion d'origine à la provenance géographique ou encore à la réputation acquise au cours du temps (Sylvander et Melet, 1992). En revanche, l'indication géographique n'a pas d'équivalent en France, dont le système de définition et de protection des dénominations géographiques a été construit autour de l'appellation d'origine contrôlée, des labels agricoles et, pour certains produits, de codes d'usages professionnels comme tel est le cas des produits de charcuterie-salaison et des conserves de viandes.

La législation européenne a été intégrée dans le droit national par la loi du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits alimentaires. Sa transcription n'a pas soulevé de difficulté majeure dans le cas de l'appellation d'origine protégée, dont la définition s'est appuyée sur le modèle de l'appellation d'origine contrôlée française. L'indication géographique protégée, quant à elle, a dû faire l'objet d'une série d'interprétations (Sylvander, 1995). Fallait-il créer un nouveau cadre juridique ? Quelle procédure d'examen des demandes mettre en place ? Et, quelle instance serait compétente ?

Le choix a finalement été fait d'articuler le dispositif de certification des produits agricoles et des denrées alimentaires avec l'IGP et l'AS. Il répond, par anticipation, aux exigences d'impartialité et d'indépendance des

structures de contrôle fixées par le règlement CEE (norme EN 45 011 exigée dans l'article 10.3). La certification est une procédure qui permet d'attester qu'un produit est conforme à un ensemble de caractéristiques spécifiques préalablement fixées dans un cahier des charges. Ainsi, un produit certifié ne peut désormais comporter de mention géographique si cette dernière n'est pas enregistrée comme IGP et réciproquement : l'emploi d'une IGP ne peut se faire que dans le cadre d'une certification : labels ou certification de conformité (CC).

Le dispositif IGP est complété par la création d'une commission consultative³ composée en nombre égal de représentants de la Commission Nationale des Labels et Certifications (5) d'une part, de l'Institut National des Appellations d'Origine d'autre part (5), ainsi que de représentants de l'administration : Agriculture (2) ; Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes (1) ; Artisanat (1). Les compétences de la commission mixte concernent certains éléments du cahier des charges accompagnant toute demande d'IGP : ceux relatifs au nom du produit et au lien existant entre le produit et son origine géographique. Son avis s'impose à la CNLC, institution chargée notamment de l'examen des référentiels techniques et de l'agrément des organismes certificateurs⁴. Avant d'être examiné, tout dossier de demande d'IGP fait l'objet par ailleurs d'une procédure de consultation publique⁵.

1.3. Les nouveaux enjeux de la réservation du nom géographique

Dans l'esprit des concepteurs de cette interprétation française (Creysse, 1991), il s'agissait de valoriser la mise en ordre des procédures nationales de certification. Pourtant, le nouveau cadre juridique va modifier l'ancienne donne, beaucoup plus profondément qu'il n'y paraissait.

1.3.1. De la provenance à l'origine

Tout d'abord, dans les procédures antérieures, le seul fait de différencier un produit par un label ou une certification de conformité (CC), exigeait de préciser sur le plan technique ce qui engendre la différence :

- pour la CC, ce sont des spécifications techniques (au moins deux) différentes de celles exigées par la réglementation générale,

- pour le label, il s'agit d'une différence qualitative sensible (tout un chacun peut la percevoir) qui démontre que le produit sous label est de qualité supérieure aux autres produits similaires.

Cette précision est nécessaire pour mettre en œuvre les contrôles de vérification. Les procédés d'élaboration du produit sont alors fixés (dans ce qui fonde la différenciation) et donc potentiellement transportables d'une région à une autre. Cette reproductibilité par la recette de fabrication conduit les acteurs locaux à définir une aire de provenance qui comprend les opérateurs adhérents à la marque collective, c'est-à-dire une localisation qui peut n'avoir aucun lien au lieu géographique ou aucun réel fondement local.

L'exigence nouvelle, faite aux détenteurs d'un label ou d'une certification de conformité, d'obtenir une IGP pour conserver l'usage du nom géographique, est de mettre en évidence qu'"une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique". On demande désormais de démontrer que, garantie par certification, **la provenance est devenue une véritable origine**, garantie par l'IGP. On comprend que la justification de cette origine ne puisse être cherchée dans les cahiers des charges antérieurs puisqu'elle n'y jouait pas de rôle. Un nouvel argumentaire est désormais nécessaire, ce qui contraint les demandeurs à changer complètement de registre.

1.3.2. Usages et réservation : des remises en cause

L'usage du nom géographique dans un label ou une certification de conformité n'empêchait aucunement les autres opérateurs de l'utiliser en dehors de la certification, comme dénomination de vente, sans référence à la provenance du produit. Le cas des charcuterie-salaison est particulièrement intéressant car les recettes de fabrication de ces produits ont souvent fait l'objet d'une définition déposée dans le Code des usages. Ce recueil de normes professionnelles, qui a demandé des années d'élaboration et de mise à jour⁶, a été conçu dans un souci de protéger les spécialités françaises contre des dérives frauduleuses et des concurrences déloyales : fixer la recette revenait à exiger de la part du fabricant une discipline professionnelle portant sur le respect des ingrédients, des procédés et de la composition finale. Les produits certifiés s'en distinguent par l'adjonction de la mention "véritable" ou "authentique" qui marque la différence de qualité supérieure tout en garantissant

une provenance (Code des usages, III-15). Ainsi, sous une même dénomination, pouvaient coexister :

- des produits sous certification, les "véritables",
- des produits hors certification correspondant aux "usages".

La protection conférée par l'IGP remet en cause cette coexistence puisque, désormais, un produit sous une dénomination doit soit être originaire du lieu dont il porte le nom, soit abandonner ce nom désormais protégé. Demander une IGP est donc une obligation pour les producteurs locaux qui souhaitent continuer à disposer du nom géographique. Mais, ce faisant, la dénomination géographique devient protégée et elle est donc attachée à l'IGP ; cette réservation en prive tous les autres producteurs et en particulier, ceux qui, hors zone d'origine ou dans cette zone d'origine mais hors certification, respectaient le Code des usages.

1.3.3. L'ouverture d'un nouvel espace d'expertise

Enfin, dans le concert de l'Union Européenne, chaque Etat membre devra montrer que sa méthode d'instruction lui permet de ne soumettre à la Commission que des demandes dûment fondées (Article 5.5 du règlement CEE). Il est prié de faire accompagner sa transmission, outre le cahier des charges technique, des documents sur lesquels il a fondé sa décision. Sa crédibilité est en jeu ainsi que sa capacité à se construire des principes de décision au fil des dossiers successifs.

Ces modifications majeures ouvrent *de facto* un espace d'expertise nouveau. En effet, jusqu'à présent, une expertise technique était mobilisée par la Commission Nationale des Labels et Certifications aux fins de vérifier les critères de "traçabilité" du produit (suivre la chaîne depuis les matières premières jusqu'au produit commercialisé) et de conformité aux spécifications techniques. Ces éléments prouvent que le produit en question est effectivement originaire de l'aire géographique (Article 4.2, alinéa d). Mais le cahier des charges de l'IGP doit comprendre également (Article 4.2, alinéa f) les "éléments justifiant le lien avec l'origine géographique". C'est sur ce point que s'exercent les compétences de la commission mixte, dans un registre qui ne relève ni du droit (catégorie juridique), ni de la technique (il ne s'agit pas forcément d'un lien matériel) et qui requiert une expertise scientifique. En effet, le besoin d'une expertise particulière découle de cette dimension stratégique. Le

besoin, non d'une preuve, mais d'une justification qui, en protégeant une dénomination, la transforme en monopole du groupement demandeur de l'IGP. Il est patent que cette expertise n'est pas de même nature que la première, même si elles peuvent être confiées toutes deux à des chercheurs.

2. LE TRAVAIL D'EXPERTISE

Les demandes d'IGP que nous avons eues à expertiser concernent plusieurs catégories de produits animaux : pâté, saucisse, fromages, plats cuisinés. Ces expertises nous semblent baliser l'éventail des demandes possibles.

2.1. L'objet de l'expertise

L'expert est désigné par le président de la Commission mixte, sur proposition de la Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) qui assure le secrétariat de la Commission. Bien que la procédure de recrutement nous échappe, tout indique que les candidats sollicités le sont sur la base de compétences attestées par leurs travaux de recherche et leurs productions scientifiques, plutôt que sur la base de savoirs spécialisés. Ajoutons que la mission d'expertise est bénévole : elle est effectuée à titre individuel (et non à titre institutionnel) et ne fait pas l'objet d'une rémunération, ce qui explique sans doute l'appartenance de la plupart des experts IGP à des établissements publics sous contrat avec les Ministères de l'Agriculture et /ou de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche (INRA, écoles supérieures d'agriculture, Université).

Défini dans la lettre de mission, l'objet de l'expertise est double :

- "évaluer le lien qui existe entre le produit et son origine géographique (réputation, qualité ou autre caractéristique),
- vérifier l'adéquation de la dénomination du produit avec la zone géographique".

Une échéance, assez rapprochée (2 mois environ), est fixée à l'expert pour rendre ses conclusions. Elles devront s'appuyer sur l'analyse du dossier et des pièces jointes, à savoir :

- le cahier des charges de la demande d'IGP,
- les résultats de la consultation publique : "toute personne ayant un intérêt légitime" dispose d'un délai

de deux mois pour faire opposition à la demande d'enregistrement après qu'elle ait été rendue publique⁷. Ces résultats comprennent les échanges de correspondance entre les opposants et le groupeur demandeur, qui est tenu de leur faire une réponse motivée. L'avis des administrations concernées⁸ clôt la procédure de consultation,

- le texte du règlement européen,
- le "Guide pour une demande d'indication géographique protégée" réalisé par la DGAL et conçu comme un mode d'emploi à l'usage des demandeurs. Ce document constitue une première instrumentation de la politique de l'administration, dont il expose l'interprétation et sa traduction en critères ou en indicateurs.

A la différence des recherches en partenariat, le chercheur n'est pas partie prenante dans la formulation de la question qui lui est posée : aussi, avant d'entamer l'examen du dossier, est-il amené à interpréter les termes de la lettre de mission.

A l'évidence, la commission mixte ne demande pas à l'expert d'établir la véracité de l'information fournie à l'appui (ou à l'encontre) de la demande, encore moins de la constituer. C'est donc sur l'argumentation du lien entre le produit et son origine géographique que doit porter l'évaluation.

Le travail d'expertise s'est tout d'abord attaché aux arguments, qu'il s'agisse des énoncés ou des objets produits à l'appui (statistiques, cartes, documents d'archives, procès verbaux, sondage d'opinion...), et à leur organisation en ligne. Cette lecture orientée s'applique tant au cahier des charges qu'aux éléments surgis dans le cours de la consultation publique : le caractère contradictoire de la procédure fait en effet apparaître des acteurs qui n'étaient pas présents au départ et donne lieu à un jeu d'identifications réciproques. Derrière la neutralité de sa formulation, l'avis des services extérieurs de l'Etat peut, enfin, fournir des clés ou des pistes pour l'investigation et la visite sur place.

2.2. L'instruction des demandes

L'évaluation du lien entre le produit et son origine géographique conduit à éprouver l'argumentation développée par les demandeurs et les opposants selon deux plans :

- le bien-fondé de la demande, soit sa cohérence par rapport au cadre de justification de l'IGP,

- la légitimité du demandeur, soit sa capacité à recevoir et à soutenir la critique.

2.2.1. Une analyse des argumentaires

Etant donné le caractère pionnier de la procédure, il n'existe aucun cadre auquel rapporter les argumentaires de demandes d'IGP. Les cahiers des charges sont construits selon les recommandations du guide de la DGAL, et se présentent comme un empilement de rubriques alignées dans l'ordre du règlement CEE. Les dossiers examinés sont construits sur des lignes d'argumentation assez diverses. Elles font apparaître le positionnement de chacun des groupements demandeurs vis-à-vis de la gamme des produits concurrents. Ce faisant, elles dessinent des configurations productives et des alliances à géométrie variable entre industriels et artisans, ainsi qu'entre fabricants et producteurs agricoles. A la différence de l'AOC, ces derniers peuvent ne pas être partie prenante du groupement demandeur.

Certains dossiers développent une argumentation forte : elle agence des registres différents (technique, historique) mais qui se complètent et se confortent. La demande peut ainsi mettre en avant une spécificité inscrite dans un espace géographiquement circonscrit. Elle peut également relier le produit fini à des pratiques d'élevage : le bassin d'approvisionnement est référé à un mode particulier d'alimentation des animaux, qui a une histoire, et à des caractéristiques de la matière première issue de ce système d'élevage local. La demande d'IGP peut apparaître ainsi comme relevant d'une démarche de réappropriation d'un produit renommé et qui a été soumis à une tendance forte à la délocalisation hors de son berceau d'origine.

Dans d'autres dossiers en revanche, le lien entre le produit et son origine géographique est basé sur un élément central : une recette de fabrication. Celle-ci est référée au savoir-faire issu d'une tradition paysanne que les entreprises locales auraient maintenu intacte ; il conférerait de même au produit son goût et ses caractéristiques spécifiques. Cependant, la ligne d'argumentation manque souvent de consistance. Les justifications apportées s'appuient sur une description du procédé par les consignes (température, humidité) des phases successives de la fabrication et sur une caractérisation du produit par des propriétés ou des valeurs analytiques. De tels arguments ressortissent du registre

industriel, pris au sens de "convention" (Boltanski et Thévenot, 1991) dans la mesure où ils n'épousent pas la diversité des formes d'entreprises représentées dans le groupement demandeur. Ils rendent, en revanche, le produit entièrement transportable, ce qui donne du crédit aux arguments avancés par les éventuels opposants. Bien que la dénomination puisse mériter d'être protégée, la démarche des demandeurs semble alors avoir été engagée en vue de récupérer une dénomination de vente et d'en réserver l'usage aux seuls fabricants de la zone homonyme. Une autre ligne d'argumentation faible fait reposer la justification sur la seule réputation : les demandeurs s'appuient sur la notoriété spontanée ou assistée, sans montrer de continuité entre le produit ancien et sa forme actuelle. Cette justification relève quant à elle de la "convention de l'opinion" (*ibid.*).

2.2.2. La constitution des repères de l'IGP

L'expert, en présentant ses conclusions, ne peut ainsi se contenter de remettre à la commission mixte une appréciation finale. Ses conclusions consistent aussi à lui soumettre les éléments apparus obscurs ou problématiques et à lui demander des instructions pour poursuivre ou non l'investigation.

Pour chacun des dossiers, la remontée des pièces aux liens entre le produit et son origine géographique conduit à une série d'interrogations :

- sur la relation entre le produit et la matière première à partir de laquelle il est élaboré tout d'abord,
- sur celle entre des procédés de fabrication actuels et les savoir-faire traditionnels auxquels ils sont référés ensuite,
- sur la relation, enfin, entre une réputation ancienne attachée à des produits "maison", dont la consommation était essentiellement locale, et la notoriété de produits dont la fabrication ou la commercialisation a largement débordé cet univers domestique et qui s'appuie sur d'autres ressorts (marques, marketing, sondage d'opinion).

Remonter des pièces aux représentants conduit à une interrogation symétrique sur les porte-parole et l'absence de certains acteurs :

- en quoi les volumes produits ou l'antériorité peuvent-ils fonder un "intérêt légitime" dans un dossier où tous les intérêts sont à prendre en considération ?

- les oppositions s'apprécient-elles de la même manière selon qu'elles émanent d'acteurs présents dans l'aire délimitée mais non représentés dans le groupement demandeur, d'entreprises situées dans sa proximité ou de fabricants qui lui sont totalement extérieurs ?
- et du coup, avec quoi le tracé des aires est-il en adéquation, notamment lorsque l'aire de production de la matière première n'est pas limitée ?

Du fait de cette construction, l'évaluation du bien-fondé de la demande est ainsi à rapporter aux continuités établies et à leur(s) nature(s) entre ces arguments successifs ; la légitimité du groupement demandeur, à sa représentativité. C'est également dans la dynamique d'interaction avec la commission mixte que se construisent, par itérations successives, les repères de l'IGP.

2.2.3. La délibération de la commission mixte

La commission mixte se réunit tous les deux mois environ. L'expert est convoqué pour présenter les conclusions mais il n'intervient pas dans la discussion qui suit son exposé. Il ne s'interdit pas cependant de prendre la parole pour faire préciser aux membres le sens d'un énoncé ou pour attirer leur attention sur des points conflictuels qu'ils n'auraient pas retenus. L'expert émet une impression favorable ou défavorable sur la demande en regard avec la logique de l'IGP au vu des arguments aussi bien que des contre-arguments.

Dans certains cas, le seul argument susceptible d'établir la continuité d'un lien entre le produit et son origine géographique tient à ce que la plus grande partie de la production est encore localisée dans cette zone. Les opposants argumentent alors souvent sur le caractère générique du produit. Cette configuration peut conduire l'expert à porter une appréciation défavorable sur la demande d'IGP et à solliciter l'avis de la commission mixte sur ses conclusions provisoires : la démarche engagée peut correspondre davantage à une logique d'Attestation de Spécificité. Cette première possibilité permettrait au groupement demandeur de protéger une recette en passe de devenir générique en faisant prévaloir l'antériorité de l'industrialisation dans le lieu dont elle porte le nom. Une autre possibilité peut être de poursuivre l'investigation dans le sens d'une objectivation de la notoriété actuelle : suggérer au groupement

demandeur d'étayer son dossier en apportant des éléments de justification ne relevant pas seulement (ou de façon prépondérante) de la convention de l'opinion.

Après délibération, la commission mixte peut soit proposer de donner un avis favorable et consensuel sur la demande d'IGP soit indiquer aux demandeurs les points sur lesquels des précisions doivent être apportées. Dans ce cas, la procédure d'instruction se poursuit. Après discussion, la commission donne mandat à l'expert pour approfondir son travail. Les orientations avalisées par la commission sont formulées en questions posées aux opérateurs concernés (demandeurs, mais aussi représentants professionnels des agriculteurs et administration territoriale). Après avoir entendu le second rapport de l'expert, la commission mixte peut encore adresser des remarques au demandeur, qu'elle enjoint de clarifier sa position sur des éléments jugés confus ou contestables au regard de sa propre argumentation.

Le temps qui s'écoule entre la visite de l'expert et la présentation de son rapport est souvent une période d'intense activité au cours de laquelle les demandeurs tiennent des réunions pour consolider leurs positions et répondre aux demandes de la commission mixte qui ouvre ainsi un espace de négociation. Le processus de navette enclenché par le travail d'expertise peut conduire les acteurs à préciser les liens qu'il convient d'établir avec l'amont de la filière, à expliciter les bases de constitution de leurs savoirs, ou à revisiter certains éléments du cahier des charges technique sous l'angle de la référence à l'origine géographique.

2.3. Les productions de l'expertise et les médiations de l'expert

La situation d'expertise se concrétise par plusieurs productions qu'il convient de distinguer.

2.3.1. Relations entre productions et médiations

Les rapports en constituent la sortie la plus visible, mais leur succession dessine également une démarche d'expertise. La relation indirecte (écrits, éléments du dossier) puis directe (appels téléphoniques, visite sur place) avec les différents acteurs du dossier induit des repositionnements, des rencontres imprévues, des réunions autour de points critiques de l'instruction. De plus, divers allers-retours permettent de préciser,

chemin faisant, les termes des négociations qui s'ouvrent. Enfin, les passages devant la Commission mixte apportent à chaque fois leurs éléments d'appréciation de la pertinence des arguments pour informer la délibération des membres.

Tout ceci nous semble devoir conduire à distinguer plusieurs médiations⁹ :

- celles au sein de la Commission mixte, qui concernent la manière de considérer les questions posées à l'expert dans le cas précis de la demande instruite, et leur évolution au cours de l'instruction,
- celles au sein du système d'action local, chez les demandeurs où l'efficacité de chaque argument est examinée et renvoyée aux interlocuteurs (en effet miroir : "Voici comment je reçois ce que vous me dites"),
- celles qui se déroulent dans les itérations (les coups de téléphone, les télécopies, les réactions diverses) qui ponctuent l'instruction.

2.3.2. Le contenu des médiations

Il n'est pas aisé de définir le contenu précis de ces médiations : de la même manière que l'expert traduit les lignes d'arguments en intérêts d'acteurs, il est lui-même objet de traduction par ces acteurs. Le contenu des médiations peut-être analysé selon deux axes complémentaires :

- des **explicitations** qui conduisent à entrer dans des boîtes noires, à explorer des zones d'ombre ou des fractions de discours laissées sans lien avec d'autres. Ceci concerne naturellement les arguments des différentes parties, mais surtout ceux des demandeurs dans les savoirs liant le produit à son origine. Ces explicitations intéressent également les critères de recevabilité des arguments par la Commission mixte elle-même,
- des **connexions** à établir ou à rétablir entre acteurs ou entre organisations, entre périodes de l'histoire du produit, entre registres pour en rendre compte.

2.3.3. Le rapport à la décision

Quel rapport entre ces médiations et la décision qui structure la situation d'expertise ? Une première dimension est celle du pas de temps de la procédure d'instruction : il est bien trop court pour espérer engager

une démarche de vérification de tous les éléments mobilisés dans la justification de la demande. Le chercheur se trouve en dehors du cadre habituel de production d'énoncés scientifiques. Cependant, on peut douter de l'intérêt de disposer de quelques années supplémentaires pour assurer une réponse de nature scientifique. La justification n'est pas jugée à sa vérité mais à sa robustesse : comment construire des arguments "qui se tiennent" face aux contestations des opposants ?

La responsabilité du chercheur est alors engagée de façon particulière, puisque ses conclusions en tant qu'expert peuvent finir par être très éloignées de l'avis de la Commission. La qualité d'une expertise n'est pourtant pas forcément mesurable par sa proximité à la décision finale qu'elle a permis de prendre. Et, loin d'être sûr de ses affirmations, le chercheur vise à éclairer les questions qui lui sont posées. Il cherche, non pas à convaincre qu'il a raison, mais à produire des dires qui contribuent à gérer la délibération au sein de la Commission mixte. Cette posture répond bien à la nécessité soulignée par Roqueplo (1996), d'une procédure contradictoire mais elle l'internalise dans ce qui devient une instance de décision.

L'exposé oral du rapport d'expertise et les questions qui s'ensuivent participent d'un travail d'élaboration des principes de décision de la Commission mixte. En effet, les membres de la Commission montrent leur remarquable aptitude à saisir les éléments qui, à la fois, font sens dans le cas précis qui leur est instruit, et permettent de faire "la part des choses" dans une mise en référence à d'autres cas qu'ils remémorent. Les esquisses de principe montrent les préoccupations de la Commission, dans cette période pionnière de l'instruction des premières demandes d'IGP, autour de quelques questions :

- comment se fonder pour être juste et ainsi ne pas paraître demander beaucoup à certains et peu à d'autres ?
- comment, éventuellement, renvoyer au politique, les choses indécidables et se préparer aux périodes de recours ?
- comment gérer les nécessaires transitions entre un avis instituant la réservation du nom et les réorganisations productives qu'elle induit chez les producteurs privés de ce nom dès lors qu'il devient protégé ?

3. LA CONSTITUTION DE SAVOIRS LOCAUX

3.1. La dynamique du système d'action local

Les contours du système d'action local ne sont pas donnés de façon indépendante du processus d'instruction, ils se dessinent progressivement. Les groupes se construisent autour de plusieurs polarités en rapport à la "distance technologique" (Barberis, 1992) prise envers le produit de référence de la demande. En schématisant les situations étudiées, nous distinguons :

- les "étrangers", au sens de ceux qui ne voient aucune justification à la protection du nom. Pour eux, le caractère générique ne fait pas de doute et aucune discussion n'est donc possible,
- les "voisins", au sens de ceux qui sont suffisamment proches pour avancer l'idée d'être légitimes en tant que demandeur. Mais cette catégorie peut être traversée par l'argument des premiers, au point d'affaiblir son opposition par le caractère contradictoire des deux postures,
- les "cousins", dont l'histoire récente est mêlée à celle des demandeurs (un même rapport de familiarité au produit) au point que la délocalisation très faible qui les positionne en dehors de l'aire des demandeurs est présentée comme un détail sans réelle importance.

Ainsi, les demandeurs ont en fait à justifier, non seulement leur dossier, mais aussi la constitution de leur groupe (certains "cousins" allant même jusqu'à exiger d'y être admis de droit). Quelques enseignements peuvent être dégagés de ces esquisses de modélisation. Tout d'abord, l'identité se juge par rapport aux "étrangers", qui questionnent sur le caractère générique ou spécifique du produit. Cependant, **les tensions les plus fortes se font sentir aux limites proches du système d'action local** : les questions d'aire, de transport des savoirs, de ressemblance entre spécialités de proximité.

De plus, les dynamiques d'acteurs nous montrent que les deux critères majeurs, celui du bien-fondé de la demande et celui de la représentativité des demandeurs, ne sont pas indépendants. Ils paraissent même hiérarchisables, une forte légitimité initiale autorisant une moindre solidité des liens à l'origine. Cependant, une complexité imprévue se présente pour les demandeurs : les "cousins" doivent être combattus

sans pour autant être disqualifiés : ils peuvent même être les bienvenus (retourner dans la famille) s'ils réintègrent l'aire avec leur production.

Enfin, à plusieurs reprises, la question de l'antériorité s'est posée à propos de la réputation. A l'évidence, les enjeux actuels sont générés par la valeur du nom qui provient du travail de quelques-uns et qui peut devenir le bien de tous. La dynamique des volumes produits, des emplois concernés et des investissements réalisés joue un rôle important dans la perception de la représentativité des demandeurs (leur capacité à ne pas "fossiliser" le produit).

3.2. Sous le nom, que normalise-t-on ?

3.2.1. Les règles et leur espace de validité

Les premiers produits à faire l'objet d'une démarche de réservation de leur dénomination posent de façon générale la question de l'origine géographique de tous les produits.

Dans le cas de Codes d'usages professionnels tel celui des charcuteries – salaisons, la présence de certains produits à caractère régional est mobilisée de façon récurrente pour prouver leur caractère générique : leur dénomination correspondrait à une recette de fabrication, comme le jambon de Paris ou la saucisse de Toulouse, qui peut être reproduite n'importe où. La demande d'IGP n'aurait donc pas lieu d'être et, ce, d'autant que le groupement demandeur pourrait parvenir au même résultat, sans porter préjudice aux autres fabricants en continuant à exploiter les mentions distinctives reconnues par la profession : le "véritable" et "l'authentique". Doit-on en inférer (Branlard, 1996) que toute dénomination géographique, du seul fait de figurer dans le code des usages, est déjà devenue générique au sens de l'article 3 du règlement CEE ?

Toutefois, le fait d'en avoir fixé les règles de composition et de fabrication atteste, au contraire, que ces produits jouissaient d'une notoriété qui faisait craindre les imitations ou les usurpations. Si elle paraît légitime, la question soulevée par les opposants serait plutôt à formuler de la façon suivante : existe-t-il un produit d'origine ? Et si oui, le référentiel du label est-il encore pertinent dans le cadre IGP ?

La façon d'aborder cette question épineuse paraît ainsi résider dans la justification économique d'un droit

d'exclusivité (Ruffieux et Valceschini, 1996). L'évaluation du bien-fondé d'une demande de protection suppose ainsi de faire la part des choses entre la légitimité antérieure (des artisans ; des adhérents au label) et la capacité du groupement à faire fructifier la réputation attachée au nom (ni fossilisation, ni banalisation).

3.2.2. Et la matière première dans tout cela ?

Les dossiers de demande d'IGP portent le plus souvent sur des produits transformés : l'aire proposée est celle des entreprises de transformation sans comporter systématiquement d'aire associée pour la fourniture de la matière d'œuvre. Les cas les plus explicites sont ceux des produits de charcuterie. En effet, le porc constitue le principal, sinon le seul ingrédient entrant dans la composition des produits de charcuterie - salaison. Quelle région française ne peut faire état d'une tradition charcutière, assise sur l'utilisation de porcs locaux et de ressources de récupération données pour l'engraissement ? Il n'est donc pas surprenant que ces références soient convoquées dans la justification de la réputation ancienne des produits. Bien que l'IGP n'en fasse pas formellement une obligation (les "et/ou" du règlement), certains demandeurs établissent un lien direct entre la dénomination du produit et la provenance des porcs.

Ce couplage est pour le moins problématique. Dans des systèmes intensifs, l'aire géographique confère-t-elle au porc des caractéristiques particulières ? Les transformateurs sont-ils tenus d'accepter tout porc élevé dans la zone de production délimitée ? Inversement, si des contraintes fortes sur les conditions de production se justifient dans une AOC, de telles contraintes peuvent-elles être respectées dans une IGP s'agissant de produits qui n'utilisent qu'une partie de la carcasse, surtout lorsqu'il s'agit des morceaux les moins valorisés ? Ces rémanences de modes d'élevages antérieurs peuvent-elles retrouver une expression contemporaine à travers des exigences sur les caractéristiques de la matière première ?

La question du couplage entre transformation et approvisionnement - c'est-à-dire entre industriels, artisans et éleveurs - pose de façon très claire celle des **limites** de l'IGP.

A un extrême, l'expression d'exigences sur les caractéristiques technologiques de la matière d'œuvre

contribue à une finalisation de l'élevage autour d'un "porc spécifique", destiné à la transformation (par exemple porc lourd, viande mûre...) et par-là, à l'ancrage territorial d'un système de production agricole en amont. Cependant, lorsque ces exigences sont trop fortes par rapport aux caractéristiques actuelles de l'approvisionnement local, elles finissent par le disqualifier et justifient que l'on aille chercher ailleurs cette matière première dédiée que l'on ne peut trouver sur place.

A l'autre extrême, la non-définition d'une aire d'approvisionnement affranchit la transformation de limitation de volume, même si l'aire de fabrication, elle, est géographiquement circonscrite. Paradoxalement, de faibles exigences sur la matière première peuvent contribuer à inclure un approvisionnement local de carcasses tout venant (le "minéral").

3.3. Des savoirs au territoire

Les demandes d'IGP étant, le plus souvent, portées par des transformateurs, on comprend pourquoi celles-ci mettent en exergue certaines opérations (fumaison, confisage...) auxquelles la spécificité du produit est attribuée.

3.3.1. Expliciter les savoirs

Les savoirs des fabricants sont généralement donnés comme le fondement du lien entre le produit et son origine géographique. Force est cependant de constater qu'ils sont rarement spécifiés. Lorsqu'ils le sont, leur mode de formalisation les rend incorporables dans des équipements, des procédés, et des enseignements techniques et, par voie de conséquence, dans des réseaux professionnels (Delfosse et Letablier, 1994).

Les éléments de justification ressortissent soit de l'invocation d'une "atmosphère industrielle" sur le mode inspiré (un secret de fabrication partagé par les entreprises locales et elles seules), soit du procédé d'obtention tel qu'il est décrit dans le cahier des charges technique : par une série de paramètres contrôlables. Ce caractère ineffable ou, au contraire, totalement appropriable, des savoirs est ainsi opposé à la revendication d'exclusivité des demandeurs. La question soulevée par la spécification des savoirs dépasse en tout état de cause les seuls produits alimentaires. Les difficultés auxquelles elle se heurte ne sont pas, ou pas seulement, de l'ordre de l'énonciation

(passage des actes et des gestes à une formalisation textuelle), comme en témoignent les controverses sur la mise en œuvre de procédures d'assurance qualité dans les entreprises (Casabianca et Letablier, 1996). Une façon possible de surmonter cette contradiction est de déplacer la question de la spécificité des savoirs aux processus de constitution et de distribution qui les spécifient.

Enseignement technique et apprentissage relèvent ainsi de modalités fondamentalement différentes. Le premier fait écho aux savoirs codifiés, dont les recettes figurent au programme des examens (CAP) : il renvoie à la professionnalisation, qui implique un détachement du savoir de celui qui l'exerce. Le second se poursuit en dehors ou au-delà du CAP, et renvoie à la notion de métier qui s'acquiert par contact au sein de collectifs et dans le face à face avec la matière. Les situations que nous avons eues à expertiser décrivent une gamme assez étendue de façons de produire allant de process très régulés, qui expulsent l'intervention de l'homme et du milieu ambiant, à des régulations qui font place à la culture technique. Ces différences ne recouvrent pas nécessairement l'opposition formelle entre entreprises industrielles et entreprises artisanales : la conduite d'un processus ne se réduit jamais à des consignes, y compris dans des lignes de fabrication fortement automatisées. Dans le cadre de l'IGP, la question concerne plutôt la place des savoirs dans les modèles d'entreprise (Marty, 1998). Jusqu'à quel point le procédé d'obtention est-il artificialisé ? Et pour quelles opérations, c'est-à-dire quel type d'incertitude doivent maîtriser les opérateurs ?

3.3.2. Les savoirs "qui comptent"

Le repérage de "technologies-verrous", productrices de spécificité (Deforge, 1991), semble ainsi à rapporter aux formes de transmission et de distribution des compétences au sein d'organisations intégrant non seulement des hommes et des machines (Dodier, 1995), mais aussi des éléments classiquement rejetés dans l'environnement du système productif : "les êtres vivants non humains", "les aménités", "les savoirs de métiers". L'inscription des savoirs dans un lieu est aussi faite de relations entre acteurs (Callon, 1986) qui soutiennent la réputation du produit : savoir des négociants qui trient et sélectionnent des animaux "sur mesure", savoir des découpeurs qui assurent le désassemblage des carcasses et la distribution des

morceaux, savoir - apprécier de la clientèle locale qui reconnaît et valorise cette spécificité.

La spécification du lien entre le produit et son origine géographique conduit ainsi à dépasser la conception classique du territoire, appréhendé comme l'espace de validité des règles : elle l'institue comme **lieu de constitution et d'appropriation collective** de savoirs transmissibles, mais non transportables. Ainsi, dans le cas des charcuteries - salaisons, la référence à l'origine conduit à questionner l'articulation entre IGP et qualité certifiée, même si l'exigence de certification demeure dans le cahier des charges technique. La disparition du produit standard portant la même dénomination géographique fait, par-là, disparaître la notion de qualité supérieure attachée par le label au "produit véritable". C'est désormais au groupement demandeur, ainsi qu'à chacun des ses membres, qu'échoit la responsabilité de définir une exigence de qualité collective et de la gérer dans la durée.

CONCLUSION

La nature de l'IGP semble difficile à préciser, et les "et/ou" contenus dans sa définition permettent un grand nombre de combinaisons : il s'agit bien d'une famille assez large selon les associations que l'on peut imaginer¹⁰. L'ancienneté de l'industrialisation du produit et l'intensité des phénomènes de concentration industrielle sont un facteur important. De même, la diffusion du produit, sa notoriété et les volumes consommés vont orienter les enjeux financiers et commerciaux. Sans entrer dans cette exploration, on peut noter que la famille en question va depuis de simples différenciations jusqu'à des quasi-AOC. Les dossiers que nous avons eus à expertiser approchent probablement la dispersion maximale des cas possibles.

La nature du jugement opéré par la Commission mixte lorsqu'elle rend son avis apporte des éléments de réponse. Le texte parle bien de "justification" et on ne peut raisonnablement rendre un jugement de conformité en la matière. Selon nos expériences, les critères mobilisés sont de deux ordres :

- une vérification de **cohérence**. Les arguments doivent être en harmonie les uns avec les autres. Par exemple, on ne peut utiliser les descriptions historiques (souvent richement illustrées) comme si elles étaient contemporaines lorsqu'elles ont disparu ;

il faut alors choisir entre les fondements de la réputation du produit et ses caractéristiques actuelles,

- une garantie de **pertinence**. Les demandeurs font une interprétation du cadre des IGP et y glissent leur propre situation en construisant leur dossier. Même si ce cadre est formellement précisé (avec les rubriques à informer), chaque dossier distribue ses arguments selon sa logique avec pléthore à certains endroits et faiblesse à d'autres.

La décision de la Commission ne peut s'appuyer sur une réponse assurée de l'expert, quand bien même il convient d'affirmer ses conclusions. Les principes d'instruction sont nécessairement articulés à une démarche procédurale où l'argumentation est mise à l'épreuve, l'expert désignant les points sur lesquels l'épreuve lui semble la plus informative. Si l'on admet ce point de vue, on peut en inférer que l'expertise scientifique n'est pas un besoin conjoncturel qui serait lié à la période pionnière ; elle devient un besoin durable dans l'instruction des demandes d'IGP.

Toutefois, il ne faudrait pas en déduire que, devant chaque nouveau dossier, on doit repartir "de zéro", comme si rien n'ait jamais été capitalisé. Les avancées probables concernent :

- l'expérience acquise sur les points où l'accord est le plus délicat à obtenir au sein de la Commission. La justification du lien à l'origine, mais aussi la légitimité du groupe demandeur,
- le repérage des facteurs de cohérence, tels que les savoirs et leurs relations aux éléments de spécificité du produit, les rapports avec la tradition de la zone d'origine et l'actualité du produit, ou encore le mode de découpage spatial des localités et la mise en évidence des réseaux locaux,
- les régularités et les analogies dans la forme de justification des demandes.

Cependant, la nouvelle loi d'orientation agricole modifie le dispositif d'instruction des demandes d'IGP par la création d'un 4^{ème} comité de l'INAO. Si cette décision du législateur apparaît cohérente en confiant la responsabilité des dénominations géographiques à une seule et même institution, ce transfert de compétence pose une série de questions. Sur quels critères vont se distinguer l'AOP et l'IGP ? Cette dernière va-t-elle devenir une semi-AOP (au risque d'affaiblir les AOC françaises elles-mêmes) ou bien être fortement différenciée de

manière à jouer sur la distinction prévue par le règlement ? De plus, comment va être assuré le transfert du capital d'apprentissage et de l'expérience accumulée de la commission mixte à ce nouveau comité ?

Enfin, les dossiers de demande d'IGP de la période d'existence de la commission mixte présentent une diversité extrême, qui n'a rien de surprenant si on se réfère au texte européen. La crédibilité du dispositif mis en place en France est en jeu dans la mesure où, après avoir commencé au cas par cas, il faudra bien se

demander si les avis successifs montrent une cohérence d'un niveau supérieur : l'esquisse d'une doctrine.

Plus généralement, il faut bien admettre que la tendance est plutôt à l'accroissement de l'incertitude sur les objets et des enjeux liés aux décisions. Ceci peut sembler paradoxal dans la mesure où l'on pouvait espérer aller progressivement vers des instructions simplifiées. L'expertise scientifique prend ainsi sa place dans la complexification du rapport entre rationalité des décisions et responsabilité des décideurs.

NOTES

- (1) Protection de la santé publique, information du consommateur, loyauté des transactions commerciales, protection de l'environnement.
- (2) Une "dénomination devenue générique" est "le nom d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire qui, bien que se rapportant au lieu ou à la région où celui-ci a été initialement produit ou commercialisé, est devenu le nom commun d'un produit agricole ou d'une denrée alimentaire" (Art. 3).
- (3) Décret n° 94-492 du 13 juin 1994 relatif à la Commission Nationale des Labels et des Certifications de produits agricoles et alimentaires.
- (4) Décret n° 94-492 du 13 juin 1994 relatif à la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires, complété par l'Arrêté du 24 octobre 1994 relatif à la composition et au fonctionnement de la Commission nationale des labels et des certifications de produits agricoles et alimentaires et de la Commission mixte.
- (5) Décret n° 94-598 du 6 juillet 1994, relatif aux procédures d'examen des demandes d'enregistrement des Indications géographiques protégées et des attestations de spécificité.
- (6) Issu d'une concertation entre fabricants (industriels et artisans) et la DGCCRF, le "Code des usages de la charcuterie - salaison et des conserves de viandes" est un ensemble de spécifications de type normatif, qui décrivent les contrôles (Partie I), les composants (Partie II), les règles d'étiquetage (Partie III), les produits (Partie IV). Des mises à jour ont été effectuées en 1980, 1986, 1993. Une procédure de révision est actuellement en cours afin d'intégrer, en particulier, les textes européens.
- (7) Publication au Journal Officiel, au Bulletin de la DGCCRF et au Bulletin Officiel de la Propriété Industrielle.
- (8) Directions générales des administrations centrales (DGAL, Direction Générale de la Production et des Echanges) et services extérieurs de l'Etat (Directions régionale ou départementale de l'Agriculture et de la Forêt).
- (9) En effet, la médiation recouvre des acceptions assez différentes (Larousse, 1996). Selon un premier sens, elle peut être entremise destinée à amener un accord ou un arbitrage qui, en procédure de droit, propose une solution de conciliation aux parties en litige. Mais dans une seconde acception, la médiation est une articulation entre deux êtres ou deux termes au sein d'un processus dialectique ou dans un raisonnement.
- (10) On pourrait composer une matrice combinatoire des différents éléments prévus par le texte et en déduire une typologie des IGP ; cela n'est évidemment pas le propos dans le présent article.

BIBLIOGRAPHIE

- BARBERIS C. (1992). Les micro-marchés alimentaires : produits typiques de qualité dans les régions méditerranéennes. Programme de recherche Agrimed, Commission des Communautés Européennes, Luxembourg, 35 p.
- BOLTANSKI L., THÉVENOT L. (1991). *De la justification. Les économies de la grandeur*. Gallimard, Paris.
- BRANLARD, J.P. (1996). Procès autour du porc. Le contentieux de l'élaboration des produits de charcuterie. DGCCRF, *Bulletin d'Information et de Documentation*, 7-8, pp. 70-79.
- CASABIANCA F., VALCESCHINI E. (éds.) (1996). *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.
- CASABIANCA F., LETABLIER M.T. (1996). Normalisation et gestion du vivant. *In* : Casabianca F., Valceschini E. (éds.), op.cit., pp. 20-25.
- CALLON M. (1986). Eléments pour une sociologie de la traduction. La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs en baie de Saint Brieuc. *L'Année Sociologique*, 36, pp. 169-208.
- CENTRE TECHNIQUE DE LA CHARCUTERIE, DE LA SALAISON ET DES CONSERVES DE VIANDES (1993). *Code de la charcuterie, de la salaison et des conserves de viandes. réglementation et usages*. Paris (4ème édition).
- CREYSSEL P. (1991). Agro-alimentaire. Pour une stratégie de normalisation. *Enjeux*, n° 113, Association française de normalisation.
- DEFORGE Y. (1991). La transmission et la préservation des savoir-faire dans les enseignements techniques. *In* : Chevallier D. (sous la dir. de) "*Savoir-faire et pouvoir transmettre*", Ed. de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, pp. 197-218.
- DELFOSE C., LETABLIER M.T. (1994). Le transport des savoirs traditionnels dans l'univers industriel. SEGESA, Centre d'Etudes et de l'Emploi, Ministère de la Culture.
- DENIS D. (1995). *Appellation d'origine et indication de provenance*. Dalloz, Coll. "Connaissance du droit", Paris.
- DODIER N. (1995). *Les hommes et les machines. La conscience collective dans les sociétés contemporaines*. Métailié, Paris.
- DOUSSIN J.P. (1996). La qualité des aliments : l'approche réglementaire. *In* : Casabianca F., Valceschini E. (éds), op.cit., pp. 90-97
- MARTY F. (1998). Action économique et adaptations rationnelles. Gestion par les firmes agro-alimentaires d'un produit protégé soumis à un règlement technique. Thèse de doctorat, Université Paris X, 352 p. + annexes
- ROQUEPLO P. (1992). L'expertise scientifique, consensus ou conflit ? La terre outragée. Les experts sont formels ! *Autrement*, Série Sciences en Société, pp. 157-169.
- ROQUEPLO P. (1996). L'expertise comme plaidoirie. Colloque "Science, Pouvoir et Démocratie", Hommage à Martine Barrère, Paris, 1996/10/4-5.
- RUFFIEUX B., VALCESCHINI E. (1996). Biens d'origine et compétence des consommateurs : les enjeux de la normalisation dans l'agro-alimentaire. *Revue d'Economie Industrielle*, n° 75, pp. 133-146.
- DE SAINTE MARIE C., VALCESCHINI E. (1996). Les représentations de la qualité à travers les dispositifs juridiques. *In* : Casabianca F. et Valceschini E. (éds), *Op. cit.*, pp. 26-33.
- SYLVANDER B., MELET I. (1992). Marchés des produits de qualité spécifique et conventions de qualité dans quatre pays de la CEE. Programme Aliment 2000 - II, Rapport final, INRA-ESR / Ministère de l'Agriculture - Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche.
- VALCESCHINI E. (1996). Réglementation de la qualité, droit de la concurrence et modèles économiques. Le cas du label agricole. *In* : Casabianca F. et Valceschini E. (éds), *Op. cit.*, pp. 98-104.