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.*

Quand une Indication Géographique devient un outil de promotion du développement Local : le cas du *Chivito Criollo del Norte Neuquino* en Argentine

Marcelo Champredonde[1] and Marcelo Perez Centeno[2]

[1] Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria de Argentina, Bordenave, Argentina
[2] INTA CR Patagonia Norte, Neuquén, Argentina

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 Marcelo Champredonde and Marcelo Perez *CentenoAll* 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.

Quand une Indication Géographique devient un outil de promotion du développement Local : le cas du *Chivito Criollo del Norte Neuquino* en Argentine

Marcelo Champredonde[1] and Marcelo Perez Centeno[2]

[1] Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria de Argentina, Bordenave, Argentina
[2] INTA CR Patagonia Norte, Neuquén, Argentina

Abstract - **La mise en place d'un projet de développement local, par la construction d'une Indication Géographique, est analysée à partir des apports de l'Economie des Conventions. La conformation d'un comité de promotion d'une *Denominación de Origen* pour *Chivito Criollo del Norte Neuquino* est considérée comme l´émergence d'une convention de coopération servant à formaliser et légaliser les conventions d'effort et de qualification préexistantes dans le territoire.**

Keywords - **Economie des Conventions, Appellation d'Origine, Développement Local**

I. INTRODUCTION

Le Nord de la province de Neuquén comprend six départements (Chos Malal, Minas, Ñorquín, Pehuenches, Loncopue et Añelo) et s'étend sur plus de 25.000 km² dans les Andes semi arides.

Le principal système de production qui se développe dans la région est l'élevage extensif mixte, fortement spécialisé dans la production caprine. La diversité bio écologique propre des régions montagnardes et les caractéristiques de la structure agraire s'accordent avec l'alternance entre les champs de pâturage d'hiver et d'estive, définissant un mode particulier de production basé sur la transhumance. Celui-ci est enraciné dans l'utilisation que les populations indigènes Pehuenches et Mapuches effectuaient suivant les déplacements du gibier (notamment les camélidé dénommés Guanacos) tout au long des saisons. Depuis le XVIème siècle, avec l'arrivé des Espagnols, les populations locales ont développé l'élevage des espèces domestiquées comme les équins, les bovins, les ovins et les caprins.

Cette production était destinée pour l'essentiel à l'autoconsommation, ainsi que pour la commercialisation dans les villes du Sud de Chili. La campagne militaire réalisée en 1879 a exterminé la population indigène de la région, déclenchant son repeuplement avec une migration en provenance du Chili et des provinces voisines telle que Mendoza. La nouvelle population reprend les modes d'organisation de la production ainsi que son articulation au marché chilien (Bandieri S.,1991).

Aujourd'hui, la principale ville de la région est Chos Malal, avec une population de plus de 12.000 habitants. La province de Neuquén est le deuxième producteur caprin au niveau national et le Nord de Neuquén dispose de 53% du cheptel provincial (357.687) élevé par plus de 1200 petits producteurs. Annuellement, plus de 30.000 bêtes sont abattues dans l'abatoire de Chos Malal et sont destinées au marché hors de la région (Pérez Centeno et al.,2006).

Le marché de la Vallée du Rio Negro (Haute Vallée du Rio Negro) placé à 400 km dans les provinces de Neuquén et Río Negro, est intégré par un ensemble de villes comme Neuquén, Cipolletti et General Roca. Cette région dispose d'une population supérieure à 500.000 habitants, et ses activités économiques principales sont l'extraction de pétrole et, dans les vallées irriguées, la production de fruits telles que la pomme, la poire et le raisin pour la table et surtout le vin.

Un deuxième marché en émergence auquel sont de plus en plus destinés les *chivitos* [1] du Nord de Neuquén est la région des Lacs. Elle est située à 500 km au Sud de Chos Malal, et ses villes principales sont Bariloche et San Martín de los Andes. Cette région, moins peuplée que la précédente (150.000 habitants), constitue un pôle touristique national et international caractérisé par un paysage de lacs et de forêt de montage et en hiver par ses stations de ski.

Dans un contexte régional dominé par la présence de zones ayant une forte dynamique économique, le Nord de la province de Neuquén est considéré comme un territoire arriéré, car il est dominé par des activités économiques de subsistance. Les productions locales sont fortement orientées vers l'autoconsommation et partiellement intégrées au marché par des réseaux informels. Dans ce cadre socio-économique, l'élevage de caprins constitue la

1 *Chivito* : chevreau

base de l'occupation du territoire et de l'économie familiale *criancera* ([2]).

Cette déqualification de la production caprine locale et du territoire, par rapport aux territoires voisins, est implicite dans les politiques provinciales. Les différents projets de promotion des « vraies activités productives », telles que la production forestière par l'introduction des espèces exotiques, voire l'élevage de bovins viande ou ovins laine, sont représentatifs d'un effort de passage d'une économie de subsistance à une économie de marché. Notons que le développement de ces activités a rendu légitime l'expropriation de terres fiscales, traditionnellement occupées par les *crianceros*, à la demande d'intérêts étrangers voire par des personnalités locales influentes.

Dans ce contexte, l'évolution proposée aux *crianceros*, en vue d'améliorer la rentabilité de leurs élevages et leur propre progrès économique, était la substitution de l'élevage caprin par celui d'autres espèces ou bien par l'introduction de races caprines comme la race Angora, censées d'être plus performantes.

II. L'IMAGE D'UN BON PRODUIT QUI PROVIENT CELLE D'UN TERRITOIRE MARGINAL

La fermeture de la frontière commerciale avec le Chili, mise en œuvre dans les années 1940, a signifié la fracture du territoire et du système de production locale. Le déclenchement d'un processus migratoire s'est poursuivi jusque dans les années 1980. La destination principale de cette migration a été la région de l'*Alto Valle de Río Negro*. Dans ce processus migratoire, les *crianceros* ont transporté leur culture et leurs habitudes alimentaires, caractérisées par une forte consommation de viande caprine.

Soulignons que la consommation de *chivito* pour la famille *criancera* est ancré fortement dans la culture locale et s'exprime à travers des rites qui s'entremêlent avec une sorte de célébration de la vie, renouvelé après chaque mise bas, et qui assure la persistance de chaque unité domestique. Par ailleurs, la consommation de *chivitos* est associée aux festivités religieuses comme la Saint Sébastien, la Saint François, la Journée de la Vierge et Noël, et avec la journée des Mères.

Sous l'influence des migrants dans la population du département de Confluencia, c'est à dire, la zone qui comprend les puits de pétrole plus le Alto Valle del Rio Negro, cette région devient progressivement un marché fort demandant des *chivitos* du Nord de Neuquén[3]. Lors des quatre dernières décennies, les habitants de la région de Confluencia ont incorporé le *chivito* de Chos Malal comme un plat festif qui se consomme en famille. Au départ cette consommation était liée aux émigrés du Nord de la province. Actuellement la demande s'est « localisée », c'est-à-dire qu'elle s'est étendue à l'ensemble de la population locale, au-delà de sa provenance. Cet apprentissage social comprend aussi bien le savoir-choisir un « *buen chivito* » à l'achat, que le savoir-préparer (notamment « al *asador* [4]») et le savoir-déguster. C'est ce qu'on appelle une **relocalisation** des savoirs, hors le terroir du produit.

Ces savoirs se sont développées dans un système agroalimentaire marqué par la prédominance des rapports commerciaux informels. Jusque dans les années 2000, la livraison de la production caprine pour la région de *Confluencia* est assurée par des "*mercachifles*"[5] qui parcourent la campagne dans le but de vendre à la population rurale des produits alimentaires essentiels, habits, outils, etc.[6].

Jusque dans les années 1990 la vente des chevreaux est caractérisée par le "*callejeo*[7]", c'est-à-dire que ce sont les propres vendeurs, aussi bien des *mercachifles* que des *crianceros*, qui parcourent les rues en offrant leurs animaux. Ces chevreaux sont alors abattus à la maison ou bien dans une ferme proche du lieu de consommation et plus rarement à l'abattoir.

Ce système informel de production, de vente et d'abattage confère aussi bien au produit qu'à sa région d'origine, une image de **marginalité**. Celle-ci contraste fortement avec la grande réputation de son produit symbole, le *cabrito criollo del norte neuquino*. C'est-à-dire, l'informalité qui entoure la production et la commercialisation des chevreaux contribue à la déqualification de son territoire ainsi que de la culture des communautés paysannes (créoles et indigènes) qui le produisent.

---

2 *Criancero*: Dans le nord de Neuquén on dénomme *criancero* l'éleveur de chèvres. Cette dénomination provient du mot *cría* (élevage)

[3] Dans ce marché ce produit est connu comme le "Chivito de Chos Malal".

[4] Dispositif en fer en forme de croix ayant deux fer transversaux qui permettent griller la carcasse du chevreau en une seule pièce.

[5] *Mercachifle* : commerçant ambulant.

[6] Vu que ces transactions sont basées sur le troc, les *mercachifles* sont payés en *chivitos*. Dans ce contexte, le *chivito* détient une valeur de référence pour les échanges et équivaut normalement à la valeur d'un sac de farine de 50 kilogrammes.

[7] *Callejeo*: Vente des bêtes vivantes dans la rue ou bien dans des pick-up.

III. UNE QUETE DE RE-QUALIFICATION DU TERRITOIRE PAR LA MISE EN VALEUR DES RESSOURCES LOCALES ET LA FORMALISATION ET LEGALISATION DES CONVENTIONS LOCALES.

Depuis 1997 l'Institut National de Technologie Agricole (INTA), développe des travaux de recherche basés sur des approches participative et compréhensives. Ils visent à déterminer les spécificités des systèmes de production caprins du Nord de la province de Neuquén. Les premiers travaux se sont orientés à caractériser la population caprine de la région. La détermination de la composition génétique et de la morphologique de cette population a permis la reconnaissance de l'existence d'une race locale, dénommée *« Criolla Neuquina »*. Ces études ont permis également de déterminer l'importante participation des *crianceros* locaux dans la sélection et le façonnement de cette race.

Par ailleurs les chercheurs de l'INTA ont déterminé les niveaux de productivité et d'adaptation de cette race face à des conditions bio écologiques si contraignantes. D'autre part, ils ont mis en évidence l'influence de la sélection humaine exprimée dans les caractéristiques des *chivitos* en tant que synthèse dialectique entre le *criancero*, le milieu et les animaux (Lanari, et al., 2005).

D'autres travaux de recherche qui se réclament d'une approche sociale ont décelé les stratégies sociales et productives des *crianceros* transhumants, ainsi que la dynamique spatiale de leurs pratiques et des processus d'innovation observés dans une société locale en forte mutation. Ont été décrites certains spécificités du système de production comme la transhumance et *« las castronerías »* [8] qui assurent une saisonnalité stricte des naissances ajustées à la production fourragère (Pérez Centeno et al, 2001).

Par ailleurs, d'autres recherches sont conduites pour caractériser la composition de la viande caprine au niveau chimique, physique et sensorielle, ainsi que pour établir la corrélation existant entre les techniques et estimer le niveau d'engraissement des bêtes utilisés par les producteurs et les commerçants et l'engraissement de la carcasse (Domingo, E. et al., 2005).

Ce corpus de recherches constitue le fondement sur lequel s'appui la construction du projet de valorisation de la viande du *"Chivito Criollo del norte neuquino"* en vue d'une *Denominación de Origen (D.O.)*[9].

Nous considérons ce processus de construction d'une Indication Géographique comme l'émergence, voire sa formalisation, des conventions comprenant trois dimensions de l'action collective. D'une part, nous considérons l'implication des acteurs concernés par le Comité de Promotion dans la construction d'une D.O. comme l'émergence d'une **convention de coopération** (Allaire G., 2005). La coordination des acteurs compris dans ce système agroalimentaire pour la qualification du produit est considérée comme une **convention de qualification**[10]. Finalement, la coordination des facteurs dans la production des chevreaux, au sein des structures familiales du Nord de Neuquén, répond à une **convention d'effort**[11] localisée.

Cela nous amène à considérer le territoire du *Chivito Criollo del Norte Neuquino* comme un espace multi-conventionnel dont la promotion du développement local repose sur l'émergence et notamment sur la formalisation des conventions préexistantes dans ce territoire. Cette vision s'oppose à la philosophie prédominante dans le milieu politique local, dans laquelle la promotion du développement local devrait reposer sur l'« imposition » des conventions supposées plus rationnelles, comme celles que Boltanski et Thévenot décrivent dans le « monde industriel » (1991).

D'autre part, la prise en compte de l'insertion territoriale de la production, commercialisation et consommation du *Chivito Criollo del Norte Neuquino* nous permet de distinguer le **« territoire d'effort »** des **« territoires de qualification »**. Le premier territoire équivaut au territoire dans lequel s'est dévelopée la convention d'effort, c'est-à-dire le *Norte Neuquino*. Mais, les deux autres sont les territoires liés par les conventions de qualification. Il s'agit tout d'abord du Nord du Département de Confluencia et plus récemment la région des Lacs. Ces trois territoires partagent la reconnaissance de ce produit.

[8] *Castronería* : gardiennage des reproducteurs mâles (*castrón*) hors de l'époque de monte

[9] Equivalent au signe de qualité européen Protected Designation of Origin (PDO)

[10] Une **convention de qualification** est *« une structure de coordination des comportements des agents sur un marché ... Elle offre une procédure de résolution récurrente de problèmes de détermination de la qualité lors de l'échange, en émettant une information sur les pouvoirs de qualifier ... »* P-Y Gómez 1994

[11] Inspiré des apports de Pierre-Yves Gómez, Champredonde M. définit « la convention d'effort est le mécanisme tendant à réduire les incertitudes intrinsèques aux processus productifs dans ces entreprises ». (2001)

3.1. L'émergence d'une convention de coopération dans la construction d'une Denominación de Origen (D.O.)

La construction d'une *Denominación de Origen* pour un produit agro-alimentaire demande la formation d'un **comité de promotion** intégré par l'ensemble des professions liées à l'activité (producteurs, commerçants et transformateurs). L'implication des acteurs locaux concernés par cette démarche, est basée sur une convergence de leurs intérêts communs. Allaire (2005) propose de prendre en compte les efforts déployés par une profession (dans le cas de cette D.O. d'une inter-profession) pour assurer les coopérations qui la soutiennent. L'auteur affirme : *« La coopération étant toujours problématique,* ... l'auteur introduit… *l'idée d'effort de coopération pour souligner que le niveau de coopération est conventionnel, ainsi que son domaine. Il est définit par des conventions qui bornent et justifient le domaine de coopération et de l'échange de l'information. L'effort de coopération peut être soutenu par le loyalisme communautaire, mais aussi par une adhésion à des idées ou des projets…* » (2005).

La diffusion des mécanismes de différentiation et la mise en place d'un Comité de Promotion du produit se sont fait sous l'impulsion de l'INTA Chos Malal en collaboration avec d'autres institutions de l'État provincial et de la Mairie de Chos Malal. Néanmoins le projet n'a été possible qu'avec l'implication de divers acteurs locaux tels que les *crianceros*, les *comercializadores* [12] et les responsables de l'abattoir local. Les différents ateliers pour la construction du Comité de Promotion ont intégré l'ensemble des opérateurs commerciaux, parmi eux un grand distributeur ayant ses supermarchés localisés dans le département de Confluencia et un grand promoteur du *chivito criollo del norte neuquino*.

C'est dans le cadre de cette convention de coopération que se délimitent et orientent les échanges au niveau des membres d'une même profession (*crianceros*, *comercializadores*), mais aussi entre ceux de ces différentes professions qui la conforment. Ces échanges sont liés à la formalisation des conventions construites tout au long de l'histoire de la société locale et donc, préexistantes à la formation du Comité de Promotion. Dans le cahier des charges de la D.O. divers aspects, relatifs au processus de production des chevreaux, propres à la convention d'effort, se formalisent. D'autre part, dans les conventions de qualification, se formalisent aussi des critères pour l'évaluation de la qualités des produits.

En d'autres termes, le processus de construction d'une D.O. pour le *Chivito Criollo del Norte Neuquino* est la conséquence de l'émergence d'une convention de coopération. Elle résulte de la mobilisation des approches participatives menées par un groupe d'institutions de l'État National et de la Province présents dans cette région (Pérez Centeno et al., 2006).

Cette convention de coopération contribue à la formalisation des conventions d'effort largement distribuées dans le terroir de production et à celle des conventions de qualification distribuées dans un espace plus large (le Nord de Neuquén et le Département de Confluencia) liées par l'histoire et par le produit et dans un troisième territoire pour l'instant moins développé qui est en émergence (la Région des Lacs).

3.2. La revendication d'une convention d'effort locale

Tout au long des derniers cent vingt ans, la localisation de la population métisse et indigène qui a repeuplé le Nord de Neuquén, c'est basé sur l'adaptation aux rythmes que marque la nature. L'offre saisonnière en fourrage dans les hautes montagnes en été et l'impossibilité d'y rester avec le bétail durant l'hiver a obligé les communautés locales à suivre leurs troupeaux. Les difficultés imposées par le milieu fait que l'espèce la mieux adaptée aux écosystèmes locaux soit la chèvre. Cette adaptation a été d'autant plus importante que les *crianceros* sélectionnent les biotypes les plus performants dans ces systèmes de production.

Ainsi, la dynamique sociale et les pratiques productives de l'élevage des caprins se sont localisées. Au niveau du village des conventions collectives se sont développées pour organiser l'utilisation des espaces de pâturage, ainsi que pour les *castronerías*, c'est-à-dire, le gardiennage des reproducteurs mâles hors l'époque de la monte[13].

D'autres pratiques pour la conduite du troupeau se sont aussi localisées par le partage, entre voisins des savoirs-

[12] Dans le jargon local on appelle *comercializador* l'acheteur de chevreaux sur pied. Normalement ceux-ci se chargent aussi de l'abattage (fréquemment dans l'abattoir local) et souvent de la vente des carcasses aux distributeurs au détail.

[13] Les boucs *(castrones o chivatos)* sont séparés du reste du troupeau au cours de la période d'été . Cette pratique organisée sans intervention externe a surgie face au besoin de réguler les naissances. L'existence de normes non formelles qui règlent le mode de rétribution, la période de réception ainsi que les sanctions en cas de mauvaise garde permettent de caractériser cette pratique comme une pratique institutionnalisée, que bien qu'on la retrouve dans des systèmes voisins, elle ne manifeste pas la même intensité (Lanari et al, 2003).

faire. Ceux-ci ont été transmis de génération en génération. Cela concerne, par exemple, l'alternance des aires de pâturage en fonction de l'altitude et de l'exposition au soleil, l'estimation de la charge animale en fonction de la disponibilité des terrains à pâturer, le regroupement des animaux par catégories en fonction de leurs besoins ou bien le soin des chèvres en gestation ou des chevreaux dans les premiers jours d'allaitement entre autres.

Ces pratiques sont le produit d'un apprentissage construit dans le temps et d'un processus d'innovation discrète[14] et locale (Albaladejo, 2004). Le caractère familial de l'organisation de la production, la consommation et de la transmission des traditions nous amène à qualifier ces conventions d'effort par le terme de domestique telle qu'elle a été décrite par Boltansky et Thévenot (1991).

Loin de représenter l'uniformité des pratiques productives, la convention d'effort domestique met en évidence d'avantage l'orientation des règles qui régissent les modèles d'innovation. Une convention étant une règle plus au moins incomplète et soumise à l'interprétation des acteurs (Batifoulier P., Thévenon O., 2001), la convention d'effort domestique locale délimite un éventail de pratiques qui évoluent avec les changements sociaux et dans une moindre mesure avec les innovations technique-scientifiques.

Par exemple, une amélioration des conditions de vie a permis à de nombreuses familles une mobilité propre au cours des années 1990 grâce à l'achat de pick-ups ou bien l'accès au réseau électrique au domicile. Cela a eu de forts impacts sur la localisation des membres de la famille et sur l'organisation du travail ainsi que sur les modes de consommation. Désormais, dans de nombreux cas, la femme et les enfants habitent en ville et les hommes restent à la campagne. Cela suppose une réorganisation des tâches domestiques et de gardiennage du troupeau. Néanmoins, malgré ces changements, l'orientation de l'innovation est marquée par la recherche d'une plus grande adaptation au milieu écologique et l'obtention d'un plus grand nombre de chevreaux de qualité.

La normalisation de certaines pratiques productives, dans un cahier des charges[15], représente, avant tout, la formalisation d'une convention d'effort locale. Cette formalisation rend plus évident le statut des *crianceros* locaux, en tant que **vrais éleveurs** car d'une part ils sont capables de formaliser leurs pratiques. D'autre part, ils sont capables de suivre un corpus de pratiques formalisées telles qu'un cahier des charges soumis au contrôle de la D.O. . Deuxièmement, la *Denominación de Origen* démarque les *crianceros* du Nord de Neuquén en leur reconnaissant leur capacité à offrir des produits de qualité spécifique et reconnus par « le marché ».

Cette revendication à multiples dimensions légitime non seulement l'activité d'éleveur, mais aussi le statut d'**utilisateurs d'un espace** en concurrence avec d'autres activités productives considérées maintes fois par les institutions de développement comme « porteuses » du développement local. Dans ce sens, la formalisation d'une convention d'effort locale, dans le contexte de la construction de la D.O. *Chivito Criollo del Norte Neuquino*, constitue une revendication de cette activité au niveau locale et de la société qui la développe.

3.3. La formalisation de la convention de qualification

La formalisation des conventions de qualification a amené, tout d'abord, à la reconnaissance, dans le cahier des charges de la D.O., des deux produits typiques locaux. Le *chivito mamón* (chevreau allaitant) est celui qui est abattu durant le printemps avant la transhumance. Son poids est situé entre 4,5 et 9 Kg.. Le deuxième produit reconnu par les consommateurs est le « *chivito de veranada* ». Il s'agit souvent d'un chevreau plus lourd et d'après les consommateurs locaux, avec un goût plus prononcé. Le témoignage de certains consommateurs locaux nous permet de postuler l'hypothèse que le goût particulier de ce *chivito* est dû aux herbes qui poussent aux estives dans le terroir de la D.O..

Notons que la viande caprine occupe une place primordiale dans l'alimentation de la population locale depuis plus d'un siècle. Dans ce contexte, les compétences pour qualifier un « bon produit » sont la conséquence d'une quotidienneté avec le produit en tant qu'éleveurs-consommateurs. Ainsi, chaque indicateur de qualité utilisé pour choisir un chevreau permet une validation immédiate, d'abord par la qualification de l'engraissement de la carcasse et puis par la dégustation de la viande. Cela est vrai aussi pour les indicateurs utilisés par la palpation de certaines zones de la bête (poitrine, basin, côtes, etc.) que pour l'évaluation visuelle.

[14]D'après Albaladejo C., 2004, une innovation discrète est celle qui émerge dans un territoire donné qui d'habitude n'est pas reconnue par les organismes de développement institutionnel ni ne compte avec la reconnaissance de la profession, mais qui toutefois relève d'un nouveau rapport entre les ressources, la production et le marché.

[15]Notons que les cahiers des charges ne formalisent et délimitent qu'une partie des pratiques productives. Cela représente une délimitation du processus d'innovation, mais sans constituer une détermination dans l'orientation de ce processus.

Les compétences de qualification d'un bon chevreau se partagent et sont validés au quotidien dans les échanges entre voisins et membres de la famille. Elles sont transmises de génération en génération. Les compétences pour la qualification sont donc un construit social locale. Néanmoins, le partage et la transmission de ces savoir-qualifier se re-localisent dans le territoire et se distribuent dans la filière avec les mutations de la société. En effet, la migration vers les centres peuplés provoque un découplage des activités de qualification du *chivito*. D'une part, c'est le *criancero* et de plus en plus le *comercializador* qui choisissent dans l'enclos les meilleurs chevreaux. Ceux-ci seront proposés plus tard aux consommateurs. D'autre part, le consommateur qualifie, soit les chevreaux sur pied (de moins en moins), soit en carcasse parmi ceux qui lui sont proposés sur place.

Notons que les *crianceros* migrants (et ses nouveaux voisins) deviennent des consommateurs lointains qui vont re-localiser le savoir choisir un chevreau sur pied, et plus tard une carcasse, ainsi que le savoir-déguster.

Ce processus implique, d'une part un transfert de compétences qui exige une spécialisation de certains acteurs de la filière. Le *criancero*-consommateur devient de plus en plus un éleveur. A l'autre extrême de la filière, le consommateur connaît de moins en moins le terroir d'élevage et le *criancero.* En conséquence, la qualification est centrée de plus en plus sur le produit même. Les méthodes de caractérisation des carcasses connaissent alors une importance grandissante dans les transactions.

Pour les deux produits typiques, le principal critère de qualification est le degré d'engraissement. Néanmoins, l'importance accordée à cet aspect peut varier en fonction des acteurs impliqués dans les transactions. Dans le cas de certains *crianceros* qui font la vente dans la rue (*callejeo*) c'est lui-même celui qui choisi les chevreaux à vendre[16]. Dans ce cas, le critère de choix peut être basé aussi bien sur le jugement de la qualité du produit que sur le besoin de vendre une quantité maximale de chevreaux. En effet, le besoin d'argent liquide peut pousser les *crianceros* à « faire passer » toute sorte de qualité des chevreaux. Ce sont alors, aussi bien la diversité dans la capacité des consommateurs à qualifier le chevreau sur pied, que la diversité des préférences concernant le degré d'engraissement du *chivito*, qui rend possible ces transactions.

Dans les transactions orientées vers les marchés hors terroir, les *comercializadores* sont contraints d'assurer des volumes constants de carcasses, montrant un bon degré d'engraissement et une homogénéité du lot. Ainsi, dans l'articulation *criancero–comercializador*, la qualification des produits peut être à l'origine des conflits. Les conventions de qualification peuvent connaître, alors, diverses formes d'organiser le choix des chevreaux. Dans plusieurs cas, l'acheteur cherche à éviter le conflit et c'est lui-même qui choisit les chevreaux un par un dans l'enclos afin de réduire les non-qualités. Dans d'autres cas, le *criancero* se charge de choisir les chevreaux et de les proposer un par un, à l'acheteur, à la porte de l'enclos. Dans ce cas, l'acheteur assume le risque de générer un conflit en refusant certains animaux[17].

Dans le cadre de la D.O. certaines de ces compétences sont formalisées dans la construction des grilles de classement des carcasses, sur la base de la couverture de gras sur les reins. Cette grille est utilisée à l'abattoir en accord aux exigences du cahier des charges. Néanmoins, cette grille ne fait que valider les choix effectués dans les enclos, ceux-ci étant basés fortement sur des savoir-faire locaux.

Cette convention de qualification s'appuie aussi sur l'appartenance à la même culture de la part des *crianceros* et des *comercializadores*. En effet, dans la plupart des cas les *comercializadores* et ses éventuels collaborateurs sont des anciens *crianceros.* C'est grâce à la connaissance qu'ils ont du territoire et à ses capacités à l'explorer que les *comercializadores* ont accès aux endroits les plus éloignés des estives. Souvent ils arrivent à la fin des pistes en camion et continuent à cheval, traversant des bois et grimpant les montagnes, dans le but de choisir dans chaque troupeau les meilleurs chevreaux. Ceci implique aussi une étroite relation entre *criancero et comercializador* qui souvent partagent les repas ainsi que le logement chez les *criancero*s (Champredonde M. Perez Centeno M, 2008).

L'évolution des conventions de qualification, ainsi que celles d'effort, vers des formes plus formelles, promues par la construction d'une D.O., est basée fortement sur les savoir-faire, savoir-déguster et sur des codes propres à la culture locale. Dans la mesure où cette stratégie contribue à la légitimation de l'occupation et à la valorisation du territoire, celle-là s'avère un outil puisant pour la promotion du développement local. Néanmoins, leur impact sur la dynamique de la société locale reste encore une question ouverte.

[16]Cette modalité de vente reste aujourd'hui limitée à la zone de production.

[17]Nous avons mis en évidence aussi la corrélation entre la culture à la quelle appartienne le *commercializador* (culture urbaine vs culture rurale locale) et le type de stratégie mobilisée par celui-ci dans la qualification du chevreaux sur piend (Champredonde M., Perez Centeno M., 2008)

IV. LA CONSTRUCTION D'UNE D.O. POUR LE CHIVITO CRIOLLO DEL NORTE NEUQUINO: UN OUTIL POUR LA PROMOTION DU DEVELOPPEMENT LOCAL ?

Un bilan provisoire de l'impact du processus de construction d'une D.O. pour le *Chivito Criollo del Norte Neuquino* montre tout d'abord *« la sauvegarde des parcours pour la transhumance, souvent clôturés dans l'appropriation des terres, et la reconnaissance des"castronerías" interdites par la loi en vigueur »* (Pérez Centeno et all, 2006b).

D'autre part, la communication d'un signe officiel de qualité tel qu'une D.O. constitue une reconnaissance officielle de la présence d'un produit ayant une qualité spécifique. Cela s'ajoute à la réputation qu'a déjà ce produit dans le Nord de Neuquén et dans le département de Confluencia.

Cette reconnaissance de la qualité du produit constitue aussi une double reconnaissance aux *crianceros*. D'une part il est reconnu le statut des *crianceros* en tant que vrais éleveurs, ce qui modifie leur image de simples « récolteurs» de chevreaux. D'autre part, la mise en valeur de l'ensemble des savoir-produire, en tant qu'origine d'un bon produit, signifie la reconnaissance des *crianceros* dans un statut de bons éleveurs.

La mise en évidence du rapport entre la qualité du produit et son terroir signifie aussi une re-qualification du terroir même. L'image traditionnelle d'un territoire sous-développé et occupé par une culture méprisée se voit revalorisée et même revendiquée par la certification de qualité de son produit symbole.

En ce qui concerne le processus de construction de la D.O., la réussite des institutions de l'État à engager les acteurs locaux dans une démarche telle montre la pertinence de la mobilisation des approches compréhensives et des approches participatives. De ce fait, la promotion du développement local est basée sur l'activation et la valorisation des ressources locales. La mobilisation et coordination des acteurs locaux par l'émergence d'une convention de coopération constituent la base sur laquelle est bâti ce projet.

Cette vision contraste fortement avec celle dont la promotion du développement local passe par l'importation des activités productives basées sur des connaissances techniques validées dans un milieu scientifique, voire par l'« industrialisation » des productions locales. Cette dernière stratégie équivaut à l'introduction de génétique animale ayant un potentiel productif plus élevé et par l'artificialisation de la production fourragère et la normalisation des traitements sanitaires dans la recherche des carcasses à haut rendement en viande.

Les conséquences d'une telle stratégie, basée sur le transfert des techniques productives supérieures, signifieraient la marginalisation des *crianceros* incapables de s'adapter à ce type de règles du jeu et le renfort du mépris vis-à-vis de la culture locale.

Néanmoins des questions restent ouvertes relatives à l'impact qui pourrait avoir la *Denominación de Origen* sur la dynamique de la société rurale du Nord Neuquino. Il est vrai que la création du Conseil de la D.O. représente l'institutionnalisation d'un espace dans lequel peuvent s'exprimer autant les *crianceros* que les *comercializadores*, ainsi que de représentation face à la société provinciale et nationale. Jusqu'à présent l'absence des organisations de représentation n'a pas permis aux *crianceros* leur prise en compte par les institutions publiques ou par les politiques de développement. La D.O. a contribué au développement de la société civile locale ainsi qu'à la construction d'un projet qui donne du sens à l'activité, à la filière et à la famille rurale.

Une des questions qui reste ouverte concerne l'impact qu'aurait une meilleure cotation des chevreaux. Cela pourrait entraîner d'une part une réduction du nombre de chèvres dans le but d'assurer un plus grand nombre de *chivitos* bien engraissés. D'autre part, une plus grande orientation de la production locale vers les marchés régionaux les plus demandant, avec la conséquente dynamisation de l'économie du Nord de Neuquén. Parallèlement cela entraînerait une réduction de la consommation locale de *chivito* et une hausse de revenus au niveau des *crianceros*.

Quelles seraient alors les conséquences sur l'organisation et la localisation des membres de la famille des *crianceros* ? Une situation économique plus favorable pourrait entraîner une accentuation de l'exode rural vers les villes et villages du Nord de Neuquén par la recherche d'une meilleure insertion sociale des enfants à partir d'une formation scolaire plus poussée.

CONCLUSION

Dans cette expérience nous avons pu constater dans quelle mesure une intervention publique peut promouvoir la revalorisation d'un territoire par la mise en valeur des ressources et des savoirs socialement construits et enracinés localement. Ce modèle de développement n'est pas basé sur le transfert des technologies externes ni par la trans-culturation. Il repose sur la mobilisation des acteurs

localement concernés par la construction d'un espace multi-professionnel de concertation tel que le comité de promotion du *chivito*.

L'émergence d'une convention de coopération, exprimée par la conformation de ce comité renforce l'organisation sociale locale et la représentation d'un secteur auparavant marginal, tel que celui des *crianceros*. Cela représente l'émergence d'une professionnalisation des « vrais producteurs » mais aussi des *comercializadores* qui définissent une territorialité discrète en construction.

Cette action publique a permis, donc, l'institutionnalisation des conventions d'effort et de qualification, préexistantes, à partir de la construction d'un cahier des charges et de l'établissement de mécanismes de qualification et de contrôle des produits.

Soulignons que, dans ce cas, la promotion du développement local s'appuie forcement sur la re-localisation de la convention de qualification dans d'autres territoires. Ainsi, le développement des nouveaux « pôles » de consommation hors terroir, justifie la construction d'un signe officiel de qualité pour ce produit.

La réputation que détenait jusqu'à présent le produit avec la D.O. semble être conférée par le terroir de production mais aussi par les acteurs de la filière. Cette revalorisation territoriale permet d'envisager un nouvel horizon pour la durabilité du système transhumant caprin. La valorisation sociale de l'activité caprine constitue un actif faisant parti du patrimoine économique et culturel local. Ces actifs pourraient intégrer aussi les ressources paysagères locales renforçant le développement touristique du Nord de Neuquén.

Néanmoins des question restent encore ouvertes sur l'impact local que pourrait avoir la valorisation du *Cabrito Criollo del Norte Neuquino* pour la construction d'une *Denominación de Origen*. Par exemple, une augmentation des revenus par famille pourrait renforcer une spécialisation plus aboutie des systèmes de production locaux. Pourtant cette augmentation des revenus pourrait favoriser aussi l'installation des nombreuses familles des *crianceros* dans les centres urbains du Nord de Neuquén. Dans ce dernier cas, est-ce que le transfert des savoir-produire localisés ne sont pas en péril ? Dans quelle mesure ce modèle de développement serait-il reproductible dans le temps ?

BIBLIOGRAPHIE

1. ALBALADEJO C., 2004, "Innovations discrètes et reterritorialisation de l'activité agricole en Argentine, au Brésil et en France," in *Desarrollo local y nuevas ruralidades en Argentina*. Dans Albaladejo C. Bustos Cara R., pp. 413-456. Bahia Blanca: EDIUNS
2. ALLAIRE G., 2006, Conventions professionnelle et régimes de responsabilité. Dans Eymard Duvernay F., *L'Économie des Conventions. Méthodes et résultats.* Thome 1. Débats. Editons La Découverte, Paris, France, pp. 279-293
3. BOLTANSKI L. THEVENOT L, 1991, *Les Économies de la Grandeur. De la Justification*, Éditions Gallimard, 485 p.
4. BATIFOULIER P., THEVENON O., 2001, Interprétation et fondement conventionnel des règles, *in* Batifoulier Philippe (dir.), *Théorie des conventions*, Economica, Paris, p. 219-252.
5. BANDIERI S., 1991, Frontera comercial, crisis ganadera y despoblamieto rural. Una aproximación al estudio del origen de la burguesía tradicional neuquina. Dans Desarrollo Económico, Buenos Aires: 31:(122) pp.209-233.
6. CHAMPREDONDE M., PEREZ CENTENO M., 2008, *Un cacho de cultura … en la configuración del SIAL y en la calificación del "Chivito Criollo del Norte Neuquino" y de su territorio.* Dans les actes du IV Congres du Réseau SIAL Internationale ALFATER 08, Mar del Plata, 27 au 31 de octobre, 29 p.
7. CHAMPREDONDE M., 2001, *« Stratégie des éleveurs et construction de la qualité. Le cas de la filière viande bovine dans le Sud-ouest pampéen, Argentine »*, Thèse de doctorat, Université de Toulouse Le Mirail, Toulouse, 320 p.
8. GOMEZ P-Y., 1994, *Qualité et Théorie des Conventions*, Ed. Economica, Paris, 270p.
9. LANARI,M.R., DOMINGO E., PEREZ CENTENO M., GALLO L., 2005, Pastoral community selection and the genetic structure of a local goat breed in Patagonia. *Boletín de información sobre recursos genéticos animales* Roma: AGRI-FAO. (37) pp.31-42
10. MUCHNIK J., FERRÉ T., 1993, Technologie organique, idées et méthodes. Dans J. Muchnik, éd. *Alimentation, techniques et innovations dans les régions tropicales*, L'Harmattan, Paris. p. 235-262.
11. PÉREZ CENTENO M. 2001, Etude des stratégies de la petite production familiale minifundiste et de son articulation avec les institutions de développement. Le cas des éleveurs du Nord de la Province de Neuquén (Patagonie, Argentine), Université de Toulouse Le Mirail et INRA/SAD, Toulouse
12. PEREZ CENTENO, M., ROMERO, P., MONACCI, L., ZIMERMAN, M., LANARI, M. R., DOMINGO, E., VAZQUEZ A., 2006, "Desarrollo de un sistema tradicional a partir de mecanismos de diferenciación basados en el origen: La experiencia del chivito

patagónico”. Dans les actes du Congrès *Alimentación y Territorios*. ALTER, Baeza, España