

[M. Lompech, D. Ricard]
[Université Clermont-Auvergne, UMR Territoires], [France]
Forum Origine, Diversité et Territoires
[Atelier n°1], [Session n°1]

[Se démarquer au sein des appellations d'origine fromagères montagnardes]

[Cette proposition de communication s'intéresse à la **valorisation des produits fromagers liés à une origine géographique** à partir d'une comparaison de plusieurs exemples montagnards français ou européens. Elle part d'un constat simple, que l'on retrouve dans nombre de pays ayant procédé à la labellisation de produits fromagers : la recherche d'une démarcation spécifique au sein d'AOP, voire d'IGP, déjà en place, parfois même depuis très longtemps.

La labellisation en AOP en soi étant déjà un processus de différenciation, de distinction et de protection de produits spécifiques, il y a lieu de s'interroger sur ce type de démarches qualitatives que l'on peut qualifier de « **sur-distinction** », et qui peuvent être très diverses : productions d'alpages, fabrications au lait de foin, association à un lieu emblématique ou à une race particulière, fabrications fermières¹.

Certaines de ces distinctions qualitatives renvoient à des configurations anciennes et à la construction en leur temps d'AOP ayant volontairement associé fromages fermiers et laitiers (cantal, gruyère, reblochon, saint-nectaire...). D'autres sont plutôt plus récentes et expriment alors la volonté de se distinguer pour mieux valoriser le produit fini (recours au lait de foin par exemple). Dans certains cas, des distinctions internes font retour sur de vieilles pratiques qui ont pu créer avec le temps des échelles de valeur pour le produit devenu d'appellation d'origine. Ainsi en est-il du « fromage d'alpage des Alpes du Tessin », une dénomination récente qui fédère en fait des fabrications traditionnelles au sein desquelles celle de l'alpage de Piura était considérée comme la référence des alpages tessinois, l'échelle des prix de vente des différents « crus » d'alpage étant déterminée encore aujourd'hui en référence à celui du « Piura ». On s'approche alors de la logique du classement des vins de Bordeaux de 1855. L'AOP Beaufort a progressivement institutionnalisé quant à elle depuis 60 ans une échelle de valeur associant beaufort (sous-entendu d'hiver, au lait de foin), beaufort d'été (sous-entendu à l'herbe) et beaufort chalet d'alpage (fabriqué en altitude). On pourrait citer beaucoup d'autres exemples de différenciations internes (picodon « méthode Dieulefit », salers au lait de vaches salers, morbier fermier, durées d'affinage du parmigiano reggiano ou du comté...).

Ces processus actuels de « sur-distinction », dont on voit qu'ils puisent leurs racines pour partie dans des traditions et des savoir-faire techniques, engendrent plusieurs types de remarques et d'interrogations que nous souhaitons approfondir dans cette communication.

- **Pourquoi cette recherche de distinction ?** L'expérience montre que l'on retrouve ici, très largement, des héritages de l'histoire fromagère, notamment dans le cas des AOP fédérant sous un même chapeau fabrication fermière et fabrication laitière. Mais le mouvement peut avoir des racines plus récentes, contemporaines, et reflète alors une volonté de distinction interne, le plus souvent au sein d'appellations au cahier des

¹ - Nous laisserons de côté l'association bio + AOP/IGP, aujourd'hui généralisée à toutes les appellations d'origine et qui est davantage ressentie comme le fait de cumuler deux distinctions valorisantes, de nature différente, pour un même produit.

charges peu contraignants. L'objectif est surtout économique et vise à mieux valoriser la matière première à travers des démarches d'entreprises (ou de petits collectifs) qui passent par le respect de cahiers des charges spécifiques, plus exigeants que le « simple » décret d'appellation d'origine commun à toute la filière. L'exemple des fromages d'Auvergne illustrent ces situations, avec de nombreuses promotions de fabrication au lait cru, de l'alimentation à base de foin, voire de renouveau de la fabrication fermière, avec même des cas extrêmes de sortie de l'appellation d'origine. Dans le cadre des agricultures issues de la transition post-collectiviste, les fromages slovaques montrent des tentatives de distinction similaires au sein d'IGP accordées sur une base très large et associant de fait des produits bien peu homogènes. Dans tous les cas, l'important est d'analyser les processus de construction de cette « sur-distinction », d'en isoler les acteurs, de les caractériser, de s'interroger sur le supplément qualitatif apporté par ces démarches ainsi que sur les processus d'ancrage territorial généralement associés. La « sur-distinction » s'accompagne-t-elle d'une vraie différenciation qualitative ou procède-t-elle d'attitudes davantage commerciales qui ne mettent en avant qu'une image, par exemple, ou qu'une provenance qui sont en fait déjà contenues dans l'appellation « générique » ?

- **Pour quels résultats ?** Au-delà du constat de ce phénomène de surqualification, l'intérêt de l'analyse scientifique est de considérer les résultats de telles démarches, à la fois sur le plan économique et sur le plan juridique. Sur ce dernier aspect, on constate rarement de transposition juridique du phénomène, même si les dénominations « beaufort d'été » et « beaufort chalet d'alpage » sont bien consignées dans le décret d'AOP et même si des conditions d'élaboration spécifiques apparaissent presque toujours pour distinguer fabrications fermières et en laiterie, avec d'ailleurs un marquage spécifique (plaques vertes et rouges). Toutes ces démarches restent toutefois loin de la « hiérarchisation » que l'on observe dans certaines familles de vins. Sur le plan économique, les données sont partielles, mais le chercheur constate bien un complément de valorisation associé à ces démarches de « sur-différenciation », signe à la fois de l'efficacité de ces stratégies et, souvent, de leur nécessité au sein de signes officiels de qualité qui valorisent mal la matière première (fromages d'Auvergne notamment).

Notre communication visera donc à investiguer cette question de la « sur-différenciation » en s'appuyant sur un cadre général (celui des processus de labellisation et d'élaboration de cahiers des charges communs à l'ensemble des produits au sein de l'appellation d'origine, cette dernière protégeant d'ailleurs un savoir-faire et pas plusieurs) et sur des exemples locaux et régionaux. Ces derniers sont pris à l'échelle européenne à travers notre acquis de connaissances, surtout français, complété par diverses enquêtes conduites dans d'autres pays européens ainsi que par un programme de recherche financé par la Région AURA et relatif à la labellisation des produits sous IG en France, Suisse romande et Slovaquie.

Les relations entre les dynamiques propres à notre thématique de recherche et la durabilité des systèmes agroalimentaires apparaissent complexes. Cette durabilité doit être comprise d'abord en termes de pertinence, de stratégie de marché et de bonne gestion environnementale. D'un côté en effet, la « sur-différenciation » au sein d'une indication géographique implique en général une moindre intensification des pratiques et se traduit par une meilleure valorisation de produits finis, favorisant alors la reprise des exploitations et des fromageries. Le mouvement va donc dans le sens d'une gestion environnementale plus durable. De l'autre, cette stratégie de « sortie par le haut », porte en elle un risque de banalisation du reste de la production sous IG (lait cru par rapport au lait pasteurisé, fermier par rapport au laitier, différences de durée d'affinage...), avec

cette fois des risques inverses chez des productions -majoritaires- qui tendent alors à être soumises à des formes de concurrence internes au sein de l'IG, et remettent en cause la pertinence de la démarche. La gestion de ces différences renvoie à la gestion du cahier des charges et interroge la capacité de ces mêmes cahiers des charges à prendre en compte les notions de durabilité des pratiques. Rappelons aussi que les dynamiques de sur-différenciation concernent souvent des volumes relativement faibles (mais pas toujours), ce qui limite mécaniquement leur impact en matière de durabilité.]

Références Bibliographiques