



HAL
open science

Conjuguer élaborations techniques et enjeux socio-économiques. Construction de l'AOC "Brocciu Corse"

Patricia Guerrini, Jean-Antoine Prost

► **To cite this version:**

Patricia Guerrini, Jean-Antoine Prost. Conjuguer élaborations techniques et enjeux socio-économiques. Construction de l'AOC "Brocciu Corse". *FaçSADe*, 1999, 4, pp.1-4. hal-02691717

HAL Id: hal-02691717

<https://hal.inrae.fr/hal-02691717>

Submitted on 1 Jun 2020

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Conjuguer élaborations techniques et enjeux économiques Construction de l'AOC "Brocciu Corse"

Pour les technologues, un fromage est un "bio-réacteur", siège de complexes réactions physico-chimiques et bactériologiques qui, avec le temps, permettent d'obtenir un produit aux caractéristiques particulières. Il peut être aussi le support d'une filière régionale à l'importance économique conséquente. Pour une société rurale, enfin, c'est souvent un produit domestique qui a accompagné son histoire. C'est donc un "système bio-culturel" organisé, avec des acteurs, des matières premières, des savoir-faire, des usages de consommation. Chercher à obtenir un signe officiel de qualité, comme une Appellation d'Origine Contrôlée, peut en faire une ressource pour le développement de sa région d'origine. Cela ne va pas de soi.

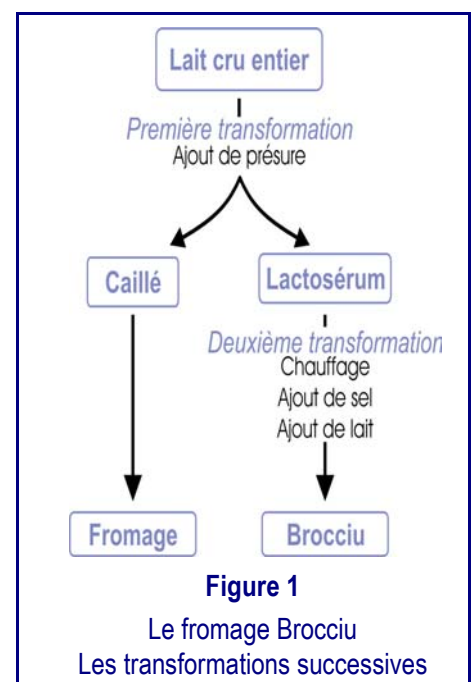
Patricia Guerrini et Jean-Antoine Prost

Les technologies fromagères visent à récupérer l'essentiel de la matière utile contenue dans le lait pour la conserver, le "caillé". La partie résiduelle, "petit lait" ou "lactosérum", est principalement constituée d'eau, mais contient encore de la matière grasse et des protéines, que traditionnellement, les fromagers ont toujours su récupérer par chauffage. Dans le cas du Brocciu, on ajoute, du sel et du lait entier au cours de cette opération. [figure 1].

Ces pratiques, liées à l'économie de subsistance, se sont maintenues en Méditerranée (Ricotta, Myzithra, Requesôn ...) et représentent souvent une part, parfois importante, des revenus de la transformation laitière. En Corse, la fabrication du Brocciu, présenté comme le produit emblématique

du patrimoine fromager insulaire, est longtemps restée l'apanage et le monopole des producteurs fermiers.

Vers la fin des "années 1970", face à la menace de se faire déposséder de cette rente par un industriel laitier, ils entament une procédure de demande d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC). D'abord refusée, cette certification leur est accordée, en juin 1983, quelques mois après l'instauration du "Statut Particulier" de l'île avec un double objectif de pédagogie et de paix civile. Mais ce sera sous la forme d'Appellation d'Origine (AO) [encadré 1] puisque la réglementation française ne reconnaissait pas alors, le statut de fromage à ce type de produit.



L'Appellation d'Origine, l'affaire des producteurs fermiers

Les producteurs fermiers voulaient se réserver l'exclusivité du droit à produire, stratégie sur laquelle ils avaient basé leur dossier de demande. Elle ne pouvait donc pas déboucher sur une prise de responsabilité collective de tous les acteurs de la filière. La définition du produit et de son mode d'obtention, orientés sur des éléments techniques simples, supposés liés à la fabrication traditionnelle, n'induisait en fait aucune véritable contrainte qualitative autre qu'un taux minimal d'extrait sec ou de gras sur sec pour le produit fini. Par contre, elle a apporté des obligations nouvelles pour les producteurs fermiers concernant le poids à la mise en moule, la qualification commerciale ou l'étiquetage.

Face à eux, des producteurs laitiers ont pu profiter des lacunes et des imprécisions du texte du décret pour s'imposer encore mieux sur le marché dont on cherchait à les évincer.

Au terme de démarches judiciaires, les producteurs fermiers ont pu intervenir seulement sur deux points :

- l'utilisation de poudres de lait et de lactosérum de brebis, interdite par le décret, et difficile à prouver à l'analyse du produit fini. Des industriels avaient recours à ces produits de substitution au cours des mois d'été, période de tarissement des chèvres et de brebis, pour faire face à une forte demande touristique en spécialités culinaires ou pftissières traditionnellement fabriquées à base de Brocciu.
- l'utilisation de cuves de fabrication à double paroi, chauffées à la vapeur, en remplacement du traditionnel chaudron en cuivre étamé. En l'absence d'arrêté d'application, le décret d'Appellation obligeant à un chauffage "par une méthode directe", sans plus de précision, n'était pas suffisamment explicite.

Le 30 décembre 1988, un décret définit les produits tels que le Brocciu comme "fromages de lactosérum". Il leur confère ainsi un statut de fromage et les soumet donc à l'obligation de se conformer à la réglementation sur les appellations d'origine fromagères [Encadré 1]. Les producteurs fermiers, qui avaient obtenu l'Appellation d'Origine "simple" contre les transformateurs industriels laitiers, ont donc dû négocier avec ceux-ci pour mettre en place un syndicat interprofessionnel représentatif, seule habilité réglementairement à instruire une demande et à gérer une éventuelle AOC. S'ils n'y

Encadré 1

Appellation d'Origine et Appellation d'Origine Contrôlée, quelques définitions du Code Rural

Article L.641-1. - "Les appellations d'origine sont définies ... l'article L.115-1 du code de la consommation, ci-après reproduit :

Article L.115-1. - Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant ... désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains".

Article L.641-2. - Les produits agricoles ou alimentaires, bruts ou transformés, peuvent se voir reconnaître exclusivement une appellation d'origine contrôlée Dans les conditions prévues ci-après, ces produits peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée s'ils répondent aux dispositions de l'article L.115-1 du code de la consommation, possèdent une notoriété dument établie et font l'objet d'une procédure d'agrément". C'est le cas de tous les fromages d'appellation, Ce n'était pas le cas du Brocciu que la réglementation ne définissait pas comme un fromage. Il n'y avait donc aucune procédure d'agrément ou de contrôle particulière liée ... l'appellation d'origine. La définition du "fromage de lactosérum", par un décret du 30 décembre 1988, oblige les producteurs ... rentrer dans le droit commun des fromages et ... demander l'application de l'article suivant pour le Brocciu.

Article L.641-3. - "Chaque appellation d'origine contrôlée est définie par décret sur proposition de l'Institut national des appellations d'origine... Le décret délimite l'aire géographique de production et détermine les conditions de production et d'agrément du produit".

Article L.641-4. - "Les appellations d'origine définies par voie législative ou réglementaire avant le 1er juillet 1990 (Ce qui était le cas du Brocciu) sont considérées comme répondant aux conditions de l'article L.641-3. Toute modification ultérieure des textes définissant ces appellations doit intervenir conformément ... la procédure prévue au même article".

L'utilisation de l'AOC implique donc des conditions d'agrément particulières, Un décret du 15 novembre 1993, relatif ... l'agrément des produits laitiers d'Appellation d'Origine Contrôlée détermine en son article 1er que cet agrément "comporte une "déclaration d'aptitude AOC" des exploitations laitières, des ateliers de transformation et d'affinage et d'une manière générale de tout opérateur intervenant dans les conditions de production, ainsi qu'un examen analytique et organoleptique de produit".

L'invalidation de la déclaration d'aptitude peut être prononcée par l'INAO après avis d'une commission "agrément conditions de production", composée exclusivement de professionnels. L'examen organoleptique est réalisé par une commission "agrément produit", elle aussi composée exclusivement de professionnels, auxquels peuvent être associés, ... titre d'experts, des membres de l'administration (Arrêté du 16 février 1995).

parvenaient pas, toute protection juridique était alors perdue pour le Brocciu.

L'Appellation d'Origine Contrôlée, une démarche collective

Les différentes catégories d'acteurs concernés ne poursuivaient pas cet objectif commun pour les mêmes raisons : la protection, pour les fermiers, la promotion extérieure, pour les laitiers.

De longs mois ont été nécessaires pour oublier les rancoeurs, apprendre à parler ensemble et définir collectivement le produit à protéger, comme ses conditions de production.

L'ensemble des professionnels a demandé la constitution d'un groupe de travail composé de représentants de l'Administration, du Développement et de la Recherche. Les chercheurs ont vu leur rôle d'experts contre la fraude évoluer vers une participation plus active dans la reconception de l'Appellation. Des recherches technologiques plus fines (analyse de suivis de fabrication, évolution bactériologique du produit, ...), et une aide à l'organisation ont accompagné la mise en place du Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOC Brocciu, dont les statuts sont déposés début 1992.

L'intégration des producteurs à ce groupe de travail, a créé un espace de dialogue où ont pu se négocier des accords sur la définition collective de certains critères distinctifs du produit et de ses conditions de production, bases du premier référentiel commun à toutes les parties.

En 1995, le Syndicat Interprofessionnel décide de cofinancer, avec l'aide du Ministère de la Recherche une bourse de thèse. Son objectif est de concevoir des méthodes d'analyses adaptées aux contrôles liés à la certification de ce type de produit et de définir les orientations organisationnelles nécessaires à leur application. Ces travaux effectués dans un contexte local ont également permis la production de connaissances sur les fromages de lactosérum, relativement peu étudiés jusqu'alors. [encadré 2].

C'est dans ce contexte, que la Commission d'Enquête, nommée par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), est venue en Corse en juin 1996.

Un dispositif sous surveillance

La mise en place de l'AOC ne peut être effective que si des contrôles sont eux-aussi définis et acceptés collectivement pour garantir le respect des règles communes librement consenties. La poursuite des négociations portera sur la valeur des normes retenues et sur les éléments contrôlés aussi bien dans les systèmes de production (race utilisée, système d'alimentation, locaux de transformation) que sur le produit fini (analyses chimiques et bactériologiques, dégustation).

Dans ce cadre, au long de la campagne 1996-97, des suivis bimensuels de fabrication et des prélèvements dans un certain nombre d'élevages ont permis de modifier le premier référentiel.

Une étude a d'abord été réalisée sur les variations saisonnières de la matière grasse des matières premières mises en oeuvre et du produit fini. L'analyse des ces résultats, ajoutée à celle de micro-fabrications expérimentales,

ont permis de suivre l'évolution de la répartition de la matière grasse au long de la fabrication. Un "bilan matière" semble indiquer qu'une partie de celle-ci est manquante dans le produit fini et que les pertes augmentent fortement au-dessus de 15% "lait de rajout" alors que le seuil retenu par le syndicat interprofessionnel, et transcrit dans le décret, autorise jusqu'à 25% [figure 2]. On a là l'exemple d'une référence, basée sur les données disponibles et les usages locaux, négociée entre les professionnels, qui semble pourtant discutable d'un point de vue technologique. Il appartient aux producteurs de modifier ou non le règlement technique de l'Appellation.

Un schéma expérimental, prenant en compte les courbes de chauffe et leur cinétique, est en cours de réalisation avec nos collègues de la Technologie Laitière de l'INRA (LRTL Rennes). Il devrait aider à approcher de façon plus précise les relations entre modes d'élaboration et définition du produit final et permettre le contrôle des températures d'ajout de sel et de lait entier pratiquées au cours de la fabrication à partir de l'analyse du produit fini.

Ces premiers résultats, ajoutés aux obligations réglementaires propres aux produits laitiers, ont ainsi déjà apporté un certain nombre d'éléments aux responsables du syndicat interprofessionnel pour préciser le contenu des contrôles et améliorer la maîtrise de la fabrication. Ils pourront constituer le fondement de la mise place du futur service technique, dont toute structure d'Appellation doit se doter.

Le contrôle, les règles du jeu

La conception des contrôles et leur mise en place représentent des innovations difficiles à intégrer par les professionnels insulaires. En étroite collaboration avec le Centre INAO de Bastia, visites d'exploitation, prélèvements et dégustations se sont multipliés, au long d'une campagne 1997/98 "à blanc". L'objectif était de tester les besoins logistiques et les capacités des professionnels à s'approprier la démarche, l'intérêt était aussi de démontrer aux producteurs que ces contrôles n'avaient pas de caractère répressif. Ils visaient plutôt à situer leur système de production et leur produit par rapport aux contraintes liées à l'Appellation pour leur apporter des éléments de conseil individualisé.

En fait, l'AOC donne de nouvelles responsabilités, tant individuelles que collectives aux professionnels. Cependant, des ambiguïtés demeurent. Cer-

Encadré 2

Campagne 1993-1994, printemps. Suivis de fabrications fermières de Corse

Tableau 1- Caractéristiques chimiques moyennes des lactosérums

Type de fabrication	Espèce	Extrait sec (g/100g)	Mat. Grasse (g/1)	Mat. Azotée totale (g/100g)	Mat. azotée soluble (g/100g)
Pâte molle	brebis chèvre	9,16	17,68	1,69	1,20
		7,44	11,58	0,98	0,66
Pâte pressée	Brebis chèvre	10,11	28,37	1,63	1,16
		7,98	19,37	1,05	0,70

Tableau 2 - Caractéristiques chimiques moyennes des Brocci

Type de fabrication	Espèce	Extrait sec (g/100g)	Mat. grasse (g/1)	Gras / Sec (%)	Mat. Azotée totale (g/100g)
Pâte molle	brebis chèvre	22,68	9,62	42,47	7,03
		25,08	12,85	50,87	6,47
Pâte pressée	Brebis chèvre	28,17	17,04	60,16	6,40
		28,67	17,37	59,43	6,39

Ces résultats moyens de Brocci de Printemps montrent clairement des lactosérums plus riches en matière grasse quand ils sont issus de laits de brebis transformés en pâte pressée. Concernant la matière azotée, seule l'espèce semble avoir une influence (Tableau 1).

Néanmoins d'un point de vue biochimique, il est difficile de différencier un Brocciu de brebis d'un Brocciu de chèvre pour ce qui est de la matière grasse et de l'extrait sec. La technologie de première transformation semble influencer sur le rapport Gras/Sec des Brocci issus de pâtes pressées (Tableau 2).

Source : Guerrini, 1994

tains producteurs considèrent que leur responsabilité individuelle n'est plus engagée dès lors que le règlement technique autorise telle pratique ou définit tel caractère.

Par exemple, certains producteurs mentionnaient systématiquement sur leur étiquette la "Date Limite de Consommation" (DLC) maximum autorisée sans contrôler parallèlement la qualité de leur produit au dernier jour de cette "DLC". Il en est de même pour les responsabilités collectives. En effet, beaucoup de producteurs vivent souvent ces contrôles comme une défiance envers la qualité de leur produit ou de leur savoir-faire. De même qu'ils considèrent ne pas avoir à être contrôlés, ils estiment ne pas devoir contrôler les autres. Le caractère "impartial" du contrôle instrumenté a donc dû être mobilisé pour surmonter cette difficulté. Mais la majorité des professionnels, fermiers comme laitiers, reste réticente à apparaître, y compris physiquement, dans ce rôle de contrôleur au sein de la commission "Agrément Conditions de Production".

Pour les dégustations de la commission 'Agrément Produit', la confidentialité est une règle derrière laquelle les professionnels se sentent certainement protégés. L'originalité de l'opération, comme la nécessité annoncée de s'appuyer sur des producteurs-connaisseurs "de référence" peuvent apparaître suffisamment valorisants pour qu'ils acceptent plus volontiers de

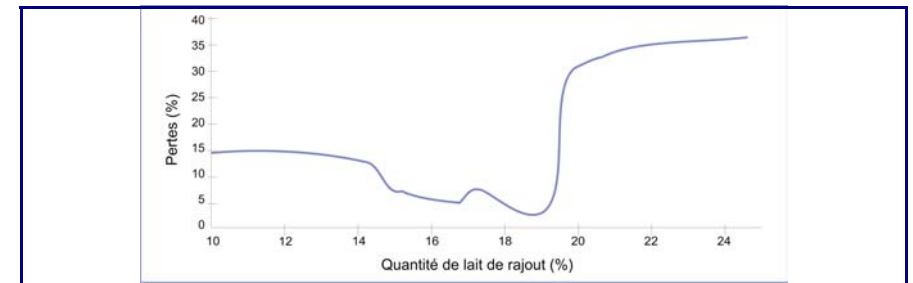


Figure 2

Campagne 1996-1997 : suivi et fabrications expérimentales
Importance des pertes globales en matière grasse en fonction du pourcentage de "lait de rajout"

participer aux travaux de cette commission.

Après cette année "à blanc" et l'instruction terminée par l'INAO, un nouveau décret "relatif à l'AOC Brocciu corse ou Brocciu" a été signé le 3 juin 1998. La présente campagne devrait être la première de fonctionnement de l'AOC " Brocciu Corse " et donc, du contrôle effectif des produits d'appellation.

La mise en place d'une AOC n'est donc pas chose si simple. Elle implique de nombreuses conditions, difficiles à réunir, et des ajustements réguliers. C'est une véritable construction sociale dans la mesure où une AOC ne peut se réduire à un référentiel technique définitif, même dûment validé par des chercheurs reconnus

Un accord de circonstance n'est pas plus acceptable. La prise en compte des enjeux, l'intégration des intérêts de chaque catégorie d'acteurs, s'avèrent indispensables pour mettre en dynamique une véritable volonté collective d'aboutir. Dans des situations de ce type, l'aide à l'organisation des acteurs concernés est donc, elle aussi, primordiale et justifie une approche simultanée des problèmes posés.

La problématique organisation/certification/développement local s'avère donc porteuse de nombreuses questions, particulièrement pour ces produits à fort contenu culturel.

Dans ce cadre, l'interdisciplinarité, associant technologie et socio-économie, que l'on retrouve dans notre unité de recherche, semble indispensable pour aider à résoudre les problèmes concrets posés par ce type de démarche dans une filière régionale.

Pour en savoir plus

- **Guerrini P., Prost J.A.** 1998 . Les fromages de lactosérum : questions autour de la certification des sous-produits. Flammant J.C., Gabina D., Espejo Diaz M. (éds.) Basis of the quality of typical Mediterranean animal products. International Symposium, Badajoz, 29/09, 02/10 1996. EAAP Publication, Wageningen Pers. Pp 188-192.
- **Prost J.A., Casabianca F., Casalta E., Vallerand F., de Stainr Marie C.** 1995. La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'Appellation d'Origine "Brocciu Corse". *Etudes & Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, 28. pp.143-156.
- **de Sainte Maruie C., Prost J.A., Casabianca F., Casalta E.** 1995. La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine "Brocciu Corse". Nicolas F., Valeschini E. (éds.). *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*. INRA-Economica. Pp 185-197.

Les auteurs

Patricia Guerrini, en convention CIFRE avec le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOC Brocciu, est doctorante au Laboratoire de Recherche sur le Développement de l'Elevage (LRDE), Centre INRA de Corte
Jean-Antoine Prost, est Ingénieur d'études au sein de ce laboratoire

