



**HAL**  
open science

# Enjeux et conflits de légitimité sur l'origine territoriale des fromages corses

Jean Sorba, Morgane Millet, François Casabianca

► **To cite this version:**

Jean Sorba, Morgane Millet, François Casabianca. Enjeux et conflits de légitimité sur l'origine territoriale des fromages corses. FAO-CIHEAM Network for Research and Development in Sheep and Goats, Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes (CIHEAM). FRA., Jun 2015, Montpellier, France. 711 p. hal-02744239

**HAL Id: hal-02744239**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02744239>**

Submitted on 3 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.

# Enjeux et conflits de légitimité sur l'origine territoriale des fromages corses

Jean Michel Sorba, Morgane Millet, François Casabianca

L.R.D.E. - SAD Corte

Quartier Grossetti 20 250 Corte

---

## Résumé :

Riche d'un patrimoine fromager ancien et bénéficiant d'une forte notoriété, la Corse n'est pourtant pas en mesure aujourd'hui d'en définir et d'en garantir les qualités spécifiques. Sur les marchés insulaires et extérieurs, l'image très attractive de l'île donne lieu à des comportements spéculatifs controversés (importation de laits ou mise en œuvre de pratiques standardisées) à l'origine de conflits entre les différentes catégories professionnelles (entreprises fromagères, producteurs fermiers). La certification officielle de l'origine, pourtant identifiée par de nombreux acteurs comme un enjeu majeur, reste bloquée. Ce contexte, tendu et clivant, nourrit l'expression de légitimités concurrentes qui mobilisent des ressources différentes entre les producteurs fermiers, les artisans et les industriels et, sous d'autres modalités, les éleveurs fournisseurs de lait. Nous présentons les résultats d'une expérience de recherche participative conduite en Corse au sein de collectifs d'acteurs professionnels et associatifs. Elle permet d'analyser les dynamiques de légitimation des différentes catégories d'acteurs et les ressources qu'ils mobilisent pour mettre en valeur leurs fromages. Les conséquences de ces différentes dynamiques sur les formes d'organisation sont examinées dans la construction d'une chaîne de valeur. Nous suggérons que cette construction procède d'un processus complexe de reconnaissance de chaque catégorie d'acteurs qui peut ouvrir des pistes de dépassement des conflits par l'établissement de controverses maîtrisées et documentées.

**Mots-clés :** Définition, fromage, conflits, légitimité, origine

**Title.** *Stakes and legitimation conflicts on the origin of the Corsican cheeses*

---

**Abstract:** Despite a rich cheese heritage and a strong renown, Corsica is still unable to define the specific qualities of cheeses. Both on local and external markets, the very attractive image of the island gives some room for controversial speculative behavior (milk import or standardized elaboration practices) leading to conflicts among various professional categories (cheese firms, on-farm producers). Certification of origin remains blocked even identified by a large number of local actors as a major stake. Such a context, tense and splitting, feeds the expression of competing legitimacies mobilizing resources that vary between on-farm producers, SME or big cheese firms and, to some extent, breeders supplying milk. We present our experience of participatory research with a large set of professional actors and associations in Corsica. We analyse both the legitimating dynamics of various categories of actors and the types of resources they mobilize in order to valorize their cheeses. Within the construction of the value chain, we examine the consequences of these dynamics on the organization devices. We suggest that such construction is based upon a complex process for recognizing every category of actor, opening ways for overcoming these conflicts by setting controlled and documented controversies.

**Keywords.** *Definition, Cheeses, conflicts, legitimacy, origin*

---

## Introduction

L'histoire contemporaine des productions fromagères de Corse est marquée par une division au sein de la profession devenue aujourd'hui ouvertement conflictuelle. Durant plus d'un siècle, les

fromages traditionnels sont demeurés, à l'ombre du système de collecte de Roquefort, limités à une reconnaissance locale à caractère communautaire. Alors que la fabrication fromagère et la consommation étaient circonscrites à des savoirs et des usages locaux, les laits de brebis produits dans l'île étaient très largement collectés pour la fabrication de Roquefort<sup>1</sup>. Une production fromagère locale s'est maintenue sans organisation formelle susceptible de la définir et de la gérer. Si les différents producteurs sont parvenus non sans difficultés (Linck, 2009) à obtenir la certification de l'origine de l'AOP Brocciu (fromage de lactosérum), le retrait partiel<sup>2</sup> de Roquefort pose depuis près de 30 ans la question de l'héritage et de la protection des autres fromages insulaires (Delfosse et Prost, 1998). Actuellement l'importation de lait par des entreprises fromagères et l'adoption de procédés de transformation standardisés alimentent de surcroît un conflit de légitimité entre les différents opérateurs. Le conflit porte sur les droits et les modalités d'usage de la dénomination corse. Chaque catégorie d'acteur, producteurs fermiers et entreprises laitières, est engagée dans un travail de justification de sa légitimité à produire des fromages corses. Cela se traduit par le déploiement d'arguments de natures différentes selon le type d'opérateur. Les 300 producteurs fermiers font valoir l'antériorité et l'ancrage territorial de leurs pratiques fromagères alors que les industriels soulignent l'impact économique de leur activité sur le territoire par la collecte de laits auprès de 400 éleveurs locaux. Pour l'heure, aucune définition ne fait consensus entre les opérateurs. Bien au contraire, le conflit de légitimité s'accompagne d'argumentaires qui visent également à délégitimer l'autre partie comme l'importation de laits par les industries laitières. Il en résulte aujourd'hui des demandes concurrentes de reconnaissance officielle par l'INAO.

L'article aborde la question de la formation de la chaîne de valeur des fromages corses à partir de la définition de leur origine dans un contexte de conflits interprofessionnels. Il expose les ressorts et les énoncés des légitimités en présence afin de mettre au jour et rendre possible l'expression de controverses traitables. La perspective est d'ébaucher, à partir de dynamiques concurrentes, de nouvelles ressources organisationnelles et cognitives susceptibles de valoriser les conditions de production des laits dans la construction de la chaîne de valeur de l'origine corse des fromages.

Les auteurs ont participé en 2014 et 2015 à une partie des réunions d'élaboration des cahiers des charges des fromages « *Sartinesu* », « *Bastelicacciu* », « *Venachese* » et « *Niulinu* » qui ont fait depuis l'objet d'une demande de certification de l'origine auprès des services de l'INAO (Institut de l'Origine et de la Qualité). Du fait des conflits en cours, le fromage *venachese* fait l'objet d'une double demande portée séparément par les producteurs fermiers et les industriels.

## I. La valeur marchande de la provenance corse

Les fromages traditionnels sont longtemps restés à l'écart des réseaux marchands modernes. Les échanges s'opéraient alors au sein de réseaux communautaires le plus souvent familiaux et villageois. Il faudra attendre la fin des années 70 et la relance des productions fermières pour que ces productions deviennent visibles auprès de nouvelles clientèles, résidentielle, touristique, le plus souvent d'origine continentale. L'élargissement de la mise en marché va s'opérer notamment par le développement de l'industrie laitière corse d'une part et par le biais des boutiques de produits corses et de l'installation tardive des GMS dans l'île d'autre part. Hors des anciens réseaux de vente, l'identification des fromages repose sur une utilisation « débridée » de l'image de la Corse et de ses déclinaisons. Cette nouvelle existence commerciale se traduit par un

---

<sup>1</sup> A la suite de la seconde guerre mondiale, les industries roquefortaises ramassent 90% du lait de brebis produit en Corse.

<sup>2</sup> En 1981, les industries roquefortaises cessent de fabriquer du Roquefort à partir de lait corse. Les entreprises précédemment implantées quittent l'île, hormis Société des Caves qui conserve une unité de fabrication à Bastia. Cette dernière adopte une stratégie de diversification principalement axée sur la fabrication de Fêta, mais aussi sur la fabrication industrielle de fromages locaux, dont le Brocciu.

foisonnement de marques et de références mais aussi par la production de fromages non traditionnels visant à tirer partie d'un « effet de gamme » et à satisfaire une clientèle élargie (Sorba, 2007 ; Sorba et Aït Mouloud, 2014).

Cette histoire commerciale marquée par le succès d'une forte exploitation de l'origine aboutit aujourd'hui à la multiplication des marques et à une différenciation des opérateurs fermiers et laitiers. Le contexte d'accroissement de la demande ne se traduit pourtant pas par une organisation et une meilleure cohésion de la filière. La production des volumes de lait local stagne, le volume des laits importés s'accroît et la valeur marchande de l'origine et son partage suscite des conflits mettant en scènes des légitimités vues comme concurrentes.

## **II. Des légitimités et des logiques de définition en concurrence**

La disponibilité des laits, engendrée par le retrait de Roquefort, a provoqué une reconfiguration en profondeur du système de production fromager de l'île (Millet et Casabianca, 2014). Aujourd'hui, la production fromagère est issue d'une vingtaine d'entreprises artisanales et industrielles (dont les ¾ en haute Corse) et d'un tissu important de production fermière réparti sur l'ensemble du territoire insulaire (50% des producteurs ovins laitiers). Le retrait de Roquefort et le succès commercial des fromages ont engendré de nouvelles sources de conflit pour tirer parti de la réputation des fromages locaux. Chaque groupe professionnel est conduit à faire valoir une légitimité et à mobiliser des ressources pour la justifier.

### **Du « fromage traditionnel » au fromage fermier**

Suite au retrait partiel de Roquefort, une partie des éleveurs ovins a dû se muer en très peu de temps en bergers-fromagers. Les apprentissages à la fabrication des fromages traditionnels se sont faits par une transmission de proximité, familiale et entre pairs. Il faut voir ici le signe d'une persistance des savoir faire fromagers traditionnels maintenus par la fabrication des fromages d'estive et des fromages de chèvres et le dynamisme des relations informelles. Les producteurs issus de cette première phase d'installation font aujourd'hui valoir une légitimité à faire usage de « l'origine corse » en mobilisant une connaissance commune des pratiques traditionnelles. Ces bergers-fromagers ont obtenu avec le statut de producteur fermier une nouvelle source d'identification et de légitimation de leur activité et de leurs produits. Avec la définition des types traditionnels, ces derniers argumentent sur une continuité de pratiques conformes aux usages de fabrication et de consommation villageois. Leur distribution sur l'ensemble du territoire insulaire et la vente directe de proximité les inclinent, sans doute plus que les PME de transformation, à définir les fromages selon des berceaux de fabrication et à les inscrire dans un univers rural.

### **Un groupe d'une vingtaine d'entreprises de transformation**

De façon simultanée et pour les mêmes raisons, le retrait des laits corses de l'Appellation Roquefort a vivifié un réseau d'entreprises de transformation, privées et coopératives, des TPE et deux PME de taille régionale dont une faisait partie de l'ancien maillage de Roquefort. Le redéploiement de la production fromagère s'est construit autour de fromages d'inspiration locale mais dont les procédés de fabrication sont conformes à des standards technologiques génériques (de Sainte Marie et Casabianca, 1999). Ces entreprises de transformation ont tenté dès le retrait, de lancer des démarches de certification de fromages corses génériques sans faire référence aux différents berceaux de production insulaires. En évacuant toute référence aux dénominations territoriales locales et, par là, aux pratiques de fabrication fromagère locales notamment les pratiques fermières, la certification des fromages n'a pu aboutir. Leur effort de certification s'est vu affaibli et décrédibilisé lorsque certaines entreprises ont procédé publiquement à l'importation de laits. Le choix de rendre public ce qui était jusqu'ici resté caché, peut être interprété comme le glissement d'une légitimité communautaire qui interdisait la fabrication de fromages corses à partir de laits extérieurs à une légitimité d'entreprise construite sur une rationalité économique conduisant à acheter les matières premières ailleurs en période de non production dans l'île. Ce

choix est par ailleurs défendu comme un moyen de faire vivre les éleveurs apporteurs par la garantie d'un prix élevé du lait collecté localement.

Par ailleurs, l'organisation en interprofession fortement encouragée par les services de l'Etat, n'a pu que réifier les clivages. D'un côté, une production micro-régionale fermière et quelques rares entreprises artisanales fondées sur des usages locaux, commercialisent localement une production saisonnière largement épuisée lorsque la demande est la plus forte. Cette composante revendique une légitimité basée sur une diversité territoriale qui s'est concrétisée par le dépôt de quatre types de fromages. De l'autre, un oligopole d'une dizaine d'entreprises, dont trois collectent près de la moitié des laits produits dans l'île, et dont la production ne parvient pas à répondre à un marché en croissance faute de volumes de laits suffisants.

### **Le retour en scène des fromages traditionnels**

La relance des fromages traditionnels par le biais de la production fermière s'appuie sur les berceaux de production des fromages. Depuis le début des années 2000, cinq types de fromages sont ainsi l'objet d'une mise en définition basée sur des pratiques et des usages micro régionaux. Ce travail de définition a débuté dans le cadre du lancement de la 1<sup>ère</sup> édition du concours régional des fromages fermiers. Ce dernier est organisé par un groupe de producteurs fermiers et une association de bénévoles de la foire aux fromages de Venacu. Les types de fromage étaient jusqu'ici désignés uniquement par leur type technologique, et restaient à l'écart d'une valorisation étendue alors qu'ils bénéficiaient d'une réelle identification dans l'univers de leurs communautés d'origine. Au fromage corse générique régional, propice à une utilisation anarchique de l'image de l'île, succède ainsi une partition du territoire insulaire selon des berceaux de production distincts. Ce long processus de différenciation enclenché par l'installation de nombreuses exploitations fermières s'est traduit récemment par le dépôt de plusieurs dossiers d'Appellation dont trois d'entre-deux ont donné lieu à une commission d'enquête. Un des projets, celui dont l'aire de production est la plus importante, est porté principalement par des industriels laitiers. Les trois autres sont le fait d'associations de défense exclusivement composées de producteurs fermiers. Ces dépôts en cours d'instruction interrogent, cette fois-ci dans un cadre réglementaire, les relations entre les pratiques productives (l'obtention des laits) et la qualification des fromages (Sorba *et al.*, 2004).

## **III. Sur quoi et comment fonder la valeur des fromages corses ?**

### **« Savoir-faire fromager » versus « savoir-élever » ?**

Une orientation qui valorise les activités d'élevage (races, savoir-élever, savoirs naturalistes etc.) contraste avec une autre qui valorise les savoir-faire fromagers. Comment fonder la valeur des fromages corses ? En effet, la chaîne de valeur semble procéder d'une combinaison fine et ajustée d'activités, dont aucune n'est accessoire et dont la valeur n'existe que par ce qui les relie. Ainsi, il est vain de hiérarchiser et d'isoler le « potentiel valorisant » du choix d'une race, d'un moule à fromage ou d'une forme de coordination pour approcher la valeur d'un produit.

### **L'intégration des conditions de production dans les caractéristiques des fromages**

L'histoire pastorale de la Corse, pourrait, dans une logique de protection de l'origine, refonder un socle commun à l'ensemble de la production fromagère. En effet, le pastoralisme corse a façonné des systèmes d'élevage qui s'appuient sur des savoir faire d'élevage, des races et des milieux qui présentent une homogénéité et une forte originalité. Pourtant, les éleveurs corses (qu'ils soient transformateurs fermiers ou apporteurs aux laiteries) mobilisent peu et de façon diverse les conditions pastorales de production, particulièrement l'alimentation des femelles traites. Une partie des éleveurs, les apporteurs en plaine, se rapproche du modèle de la « brebis à l'herbe » alors que les éleveurs caprins de montagne y intègrent la conduite sur parcours. Comment, dès lors, élaborer une valeur commune aux fromages et construire des repères communs rendant possibles l'établissement d'une chaîne de valeur ?

### **Dépasser les conflits par l'établissement de controverses traitables**

Ce raisonnement, établi initialement à partir d'une logique biotechnique et d'une rationalité économique, identifie une histoire et des pratiques communes comme richesse potentielle, à expliciter pour la rendre partageable. -Ainsi, notre analyse nous conduit à penser que la culture technique recèle des éléments controversés de nature à surmonter les conflits actuels. Quelles composantes pastorales intégrer dans le système productif pour asseoir la justification d'une protection des dénominations corses ? Est-ce que le lait cru est une nécessité pour l'expression des terroirs de Corse ? Il s'agit donc de dépasser les blocages engendrés par les conflits de légitimité par l'établissement de controverses traitables. Ces controverses donneraient ainsi prise à une mise en dynamique des systèmes fromagers autour de l'origine et pas seulement de la provenance corse, en identifiant une question qui traverse tous les clivages : est-ce que tous les laits produits en Corse sont aptes à produire des fromages corses ?

## Conclusion

Nous mettons en évidence que l'intégration des conditions de production au moyen d'une stratégie partagée de certification de l'origine ne constitue pas mécaniquement une voie de dépassement des conflits. La certification de l'origine, en désignant les ressources significatives et leurs combinaisons, constitue un moyen de maintenir le couplage élevage-transformation et de dépasser les conflits liés à des légitimités concurrentes. Au lieu de privilégier l'une ou l'autre de ces ressources, nous proposons d'analyser la capacité stratégique de certaines connexions, de certaines opérations de mise en relation, dont les activités de définition et d'évaluation afin que la marge de manœuvre des différentes catégories d'acteurs soit préservée.

Parmi ces ressources significatives, le lait semble en mesure de solidariser les acteurs autour d'une ressource commune et évaluable, celle de « l'origine corse ». En ce sens, l'importation de laits issus d'autres bassins laitiers, aujourd'hui assumée publiquement par une partie des entreprises de transformation, indique clairement la valeur stratégique de cette ressource. Les controverses autour de la définition de l'origine des fromages associée à celle des laits ne constituent-elles pas paradoxalement le ressort d'un dépassement des conflits actuels? Si une telle hypothèse était vérifiée, le cas de la définition des fromages corses fournirait l'illustration que l'établissement d'une chaîne de valeur peut être enclenché par le risque de banalisation de l'une de ses composantes majeures.

## Références

- Delfosse, C. et Prost J.A., (1998)**, Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses. *Ruralia*, n°2, 23-43.
- Linck T., Bouche R., Casabianca F., (2009)**, « Brocciu : une appellation pour désapprendre » in Tekelioglu Y. (ed.), Ilbert H. (ed.), Tozanli S. (ed.). Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens. Montpellier : CIHEAM Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 89 , 2009 pages 199-212
- Millet M. et Casabianca F., 2014.** Territorial anchorage in the French dairy ewe sector. *Historical analysis of the construction of interdependent local agrifood systems. International agricultural policy, Volume 1*, 47-56
- Sainte Marie, C., Prost J.A., Casabianca F., Casalta E., (1991)**, La construction sociale de la qualité, enjeux autour de l'AOC « Brocciu corse », in Nicolas et Valceschini ed.
- Sainte Marie Ch., Casabianca F.(1999)**, Contribution à l'intégration des points de vue disciplinaires dans l'approche des « produits de terroir ». Les enjeux de la certification pour les fromages de Corse. In : Atti del 3o convegno « Il mare in basso ». La montagna mediterranea alla ricerca di nuovi equilibri. Liguria e Corsica, due politiche a confronto. Genova – Campo Ligure, 1-3 ottobre 1998, 179-193
- Sorba J.M., Dubeuf B., Casalta E., (2004)**, Analyse d'un dispositif de qualification locale : le Concours Régional des Fromages de Corse. In : Dubeuf J.-P. (ed.). L'évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société . Zaragoza : CIHEAM, 2004. p. 227-235. Options Méditerranéennes, n. 61. Alghero (Italy).
- Sorba, J., Ait Mouloud, M. (2014)**. Qualifying the Corsican cheeses as pastoral products: Issues for market mediations. In: *Proceedings of the 11. European IFSA Symposium* (p. 1085-1094). Presented at 11. European IFSA Symposium, Berlin, DEU (2014-04-01 - 2014-04-04).

