



HAL
open science

Ajouter de la valeur aux races locales par leur inscription dans des dynamiques territoriales

François Casabianca

► **To cite this version:**

François Casabianca. Ajouter de la valeur aux races locales par leur inscription dans des dynamiques territoriales. Séminaire final du projet VAGAL, Dec 2012, Firenze, Italie. hal-02745998

HAL Id: hal-02745998

<https://hal.inrae.fr/hal-02745998>

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.

Ajouter de la valeur aux races locales par leur inscription dans les dynamiques territoriales

**François Casabianca,
INRA Sciences pour l'Action et le Développement
LRDE Corte**

Résumé :

La valorisation des races locales est un enjeu important pour la région Corse. A partir de deux situations contrastées, celle de la brebis de race Corse et celle du porc Nustrale, une analyse des dynamiques à l'œuvre autour de ces deux races est développée pour mettre en évidence les tendances observables dans leur valorisation sous la forme de produits de qualité et d'origine. Les critères de protection d'appellation d'origine, les systèmes d'élevage et de transformation qui sont codifiés dans les cahiers de charges dessinent les contours du devenir de ces races. Des tensions apparaissent autour de la valeur produite et elles interrogent les processus de patrimonialisation dont ces races sont l'objet. Les choix techniques et organisationnels conduisent à repenser l'action collective. La place des éleveurs au sein des collectifs de valorisation est à analyser plus particulièrement car leur capital social est souvent moins important que celui des autres acteurs, transformateurs et distributeurs des produits issus des races locales.

Introduction :

Un cadre pour nos recherches

Dans le cadre du projet VAGAL, nous avons été conduits à nous intéresser aux processus par lesquels les races locales trouvent une place nouvelle grâce aux dynamiques territoriales. Ce thème est déjà présent dans les travaux de notre laboratoire de recherche dans la mesure où, en Corse, les races locales sont largement attachées au territoire insulaire. Nos travaux nous ont permis d'identifier un certain nombre d'enjeux liés à la gestion collective de ces races et à leur inscription dans des filières territorialisées (Casabianca et Vallerand, 1994).

Le projet VAGAL apporte à ces réflexions la notion de Bio-territoire qui donne une forme visible et activable à ce lien entre race et territoire. Dans sa partie la plus appliquée, il vise même à offrir aux acteurs locaux une base de coopération qui cultive ce lien et en fait un des atouts pour le développement des territoires (Lambert-Derkimba et al., 2006). La Corse est une des régions qui participe à cet effort de mise en dynamique, avec ses spécificités et son expérience en la matière.

Contexte des races locales en Corse

La Corse, en tant que région insulaire dispose d'une biodiversité domestique assez importante. En effet, il existe une race pour chaque grande espèce élevée. Tout d'abord la brebis de race corse a été reconnue en 1987, en tant que premier cheptel régional et espèce pour laquelle de nombreux travaux ont été consentis au cours des trente dernières années. Une organisation d'éleveurs s'est constituée pour cette reconnaissance et a porté le dossier au niveau national. La chèvre n'a été reconnue qu'en 2003, un peu sur la base des mêmes dispositifs que la brebis avec toutefois beaucoup moins de force et de mobilisation collective. Le porc corse est reconnu depuis 2006 et dispose d'une inscription en tant que race en conservation étant donné ses effectifs. Enfin, la vache corse est inscrite dans le répertoire des races bovines françaises, avec un code race officiel, mais elle demeure non reconnue dans la mesure où aucune organisation n'en assure la gestion collective.

Si on veut continuer ce panorama, il faut mentionner l'abeille corse dont l'écotype a été reconnu en 1988 et inscrit dans les règles de l'Appellation d'origine Miel de Corse. Mais aussi, le cheval corse reconnu en 2011, le chien *cursinu* lui aussi reconnu, etc.

Présentation des deux espèces étudiées : les ovins et les porcins

Dans le cadre du projet VAGAL, nous avons décidé de nous focaliser sur deux espèces qui présentent un intérêt particulier étant donné la thématique de travail : les ovins et les porcins.

La brebis Corse est une petite brebis avec de bonnes aptitudes laitières qui semblent provenir d'un long travail des bergers de l'île qui l'ont façonnée en fonction de son orientation laitière dans un milieu à fortes contraintes. En comparaison avec les races ovines laitières, elle montre une production inférieure à d'autres races sélectionnées (Lacaune et Sarde), mais avec un gabarit bien plus faible et des besoins nutritionnels réduits. C'est donc une race rustique qui est donnée pour être bien adaptée à son milieu et à la conduite par les bergers. Le schéma de sélection est aujourd'hui orienté par la production de lait et le maintien de la diversité intra-race. Les analyses de qualité du lait (dédié à la transformation fromagère) ont montré que, pour l'instant, ces paramètres ne semblent pas affectés par la pression de sélection exercée à travers le schéma. Les élevages ovins ont fait l'objet d'une spécialisation laitière depuis quelques décennies et un grand nombre d'entre eux sont désormais sédentarisés en zone de plaine avec une forme d'intensification fourragère. Les élevages transhumants (qui étaient la majorité il y a encore peu) sont maintenant assez rares et très peu d'entre eux poursuivent une transformation en estive.

Le Porc Corse (*Nustrale*) est un animal de petit format et de croissance lente, adapté à des systèmes sylvo-pastoraux en montagne. Il provient de longues traditions d'élevage extensif où les animaux sont conduits en parcours sylvo-pastoraux, avec des pratiques originales de transhumance et de finition automnale avec des châtaignes et des glands avant un abattage hivernal. Ces animaux sont donc abattus à des âges avancés et permettent d'obtenir des carcasses de faible poids et de forte adiposité, avec des viandes et des gras dont la composition est très originale. Les fabrications en charcuterie sèche ont permis le maintien des activités d'élevage extensif dans la montagne corse. Le schéma de conservation est orienté par le maintien de la diversité intra-population et la réduction de la consanguinité.

Problématique de recherche

Nous allons analyser la situation respective des deux races locales dans leurs enjeux territoriaux assez contrastés. Si le porc est resté largement présent dans les zones intérieures de l'île où il est souvent la dernière activité rémunératrice et fixatrice de population active, la brebis est majoritairement descendue en plaine où les systèmes d'élevage se sont transformés pour en faire une brebis à l'herbe, délaissant les parcours moins productifs et la montagne durant les estives. Et dans cette analyse, nous mettrons en évidence les liens avec les dynamiques de protection de l'origine des produits qui sont issus de ces races. Puis nous discuterons la signification de ces liens et l'importance qu'ils revêtent pour l'avenir des races dans leurs territoires.

1 – La brebis corse et le Brocciu

Le lien race – produit commence par la prise en compte du seul fromage bénéficiant d'une appellation d'origine, le brocciu qui est un fromage de lactosérum réalisé avec le petit lait obtenu après caillage pour fabriquer le fromage. C'est donc un co-produit de la transformation fromagère.

Dans la société traditionnelle, ce brocciu était le fromage des pauvres, car nombreux étaient les ruraux qui en disposaient. Ainsi, on trouve de très nombreuses recettes pour accommoder le Brocciu, en entrées, plats, desserts. De plus, il était souvent un objet de don.

En 1983, pour des raisons politiques que nous allons expliciter, une AO a été « octroyée » par les autorités françaises, ce qui a permis de protéger le nom à travers une recette de fabrication. Parmi

les règles associées à cette protection, figurait l'exigence de mise en œuvre de lait frais de brebis et de chèvres de race corse.

L'effet « Roquefort »

Durant près d'un siècle, jusqu'au début des années 1980, l'essentiel des laits de brebis produits en Corse (ainsi qu'en Pyrénées Atlantiques, une région continentale française) a été mobilisé pour la production de Roquefort (première transformation locale avec la production de blancs et affinage en Aveyron). Le Roquefort est un des fromages français les plus connus dans le monde. Les producteurs de ce fromage manquaient de lait pour faire face à la demande sur les marchés et naturellement, ils se sont tournés vers les régions productrices de lait de brebis pour disposer de matière première en quantité suffisante.

Cet achat massif de lait a eu plusieurs conséquences. En particulier, la déprise des élevages caprins refoulés dans les parties les moins productives et les zones de montagne, et des productions fermières au lait de brebis (qui ont pratiquement disparu). Les exigences des laiteries ont induit une nouvelle organisation de l'activité (déplacement des périodes de mise-bas des brebis), l'émergence de nouveaux métiers et de nouvelles pratiques telles que la complémentation des animaux ou l'adoption de la machine à traire.

Au début des années 80, le secteur a connu un désarroi consécutif au retrait (partiel) de Roquefort qui disposait de suffisamment de lait dans la région d'origine du fromage (l'Aveyron et les départements limitrophes) et n'avait donc plus besoin d'acheter de lait en Corse. Brutalement, il a fallu que les acteurs locaux se réorganisent avec un projet collectif à concevoir et à conduire, des filières et une inter-profession à construire, un secteur d'activité à restructurer, des identités professionnelles en déshérence et à réactiver.

La qualification du Brocciu

C'est durant cette période que le *Brocciu* a obtenu une Appellation d'origine acquise en 1983, en forme de compensation du préjudice subi par le retrait de Roquefort. Cette appellation est intervenue dans un contexte où les éleveurs ne disposaient pas d'une réelle capacité d'expression collective et, d'ailleurs, ce sont les syndicats agricoles généralistes qui ont porté la demande de reconnaissance. Elle a été mise en œuvre dans l'urgence : pallier le retrait de Roquefort par un accroissement des capacités de collecte et de la valeur du lait (Sainte-Marie et al., 1995).

En une décennie, les opérateurs ont fortement évolué et des laiteries à centre de décision local ont vu le jour tandis que des coopératives rencontraient des échecs. Progressivement, le Brocciu a connu une valorisation qui évolue vers l'industrie, avec de nouveaux conditionnements et une orientation vers les super-marchés. Une petite activité d'exportation a vu le jour également grâce à ces nouveaux conditionnements.

Désormais, l'AOP (obtenue en 1998 au niveau national puis enregistré au niveau communautaire) est dominée par les laiteries. On trouve du Brocciu à bas prix dans les supermarchés locaux avec des conditionnements « modernes ». Et on peut trouver des Brocciu « Fermier » à des prix bien plus élevés, très souvent en vente directe en dehors de l'AOP. Une certaine désaffection des producteurs fermiers (qui ne transforment que le lait de leur propre élevage sur leur lieu de production) est sensible car ils considèrent souvent que l'AOP ne sert qu'aux industriels en mobilisant l'image d'authenticité véhiculée par les fermiers (Linck et al., 2008).

Le prix du lait et la construction des identités professionnelles

Le *Brocciu* est un produit dérivé de tous les fromages corses. Les prescriptions concernant l'origine des laits s'appliquent donc par principe à toutes les productions fromagères corses : Jusqu'à une époque récente, les importations de lait étaient proscrites. Mais, comme aucun fromage n'est protégé pour l'instant, l'origine du lait ne fait pas l'objet d'obligations légales.

Le prix du lait corse est sensiblement supérieur au cours international (forte demande de fromages corses). Les excédents de capacité de transformation et la taille des marchés à l'export poussent les laitiers à importer du lait. Cette situation nouvelle (elle ne date que de quelques années) provoque

des tensions au sein de la filière : distinguer les fromages issus de la transformation du lait local n'est pas dans l'intérêt de tous les opérateurs.

Dans cette course à la productivité, les éleveurs -tant apporteurs que fermiers- suivent des stratégies qui privilégient l'accroissement de la production aux dépens de la qualité et de l'ancrage territorial. Une telle tendance pose problème sur la durée car les ressources mobilisées pour cet élevage finissent par être relativement artificialisées par rapport à ce qui peut être apporté par le milieu naturel. L'inter-profession et les instances de tutelle confortent la tendance, la politique de développement de l'élevage ovin est clairement tournée vers l'accroissement de la production au dépend d'un objectif de valorisation de la végétation spontanée.

Ces évolutions sont à prendre en compte dans un contexte où les fromages commencent à faire l'objet de démarches de protection pour l'obtention d'AOC. Les cahiers de charges feront-ils leur place à ces logiques pastorales basées sur les ressources du milieu et bien ancrées dans leur territoire, ou bien entérineront-ils les évolutions à caractère productiviste ?

L'agneau de lait, un sous-produit en quête de qualification

Dans les élevages laitiers, les brebis doivent produire un agneau pour engager une lactation. L'agneau est donc un produit obligé. Traditionnellement, les éleveurs produisent un agneau de lait (qui a seulement tété sa mère) qui sera abattu assez jeune (entre 30 et 45 jours) de façon à commencer la traite le plus vite possible en fonction de la date d'ouverture des laiteries (début décembre). Ce produit connaît une très faible valorisation car il arrive sur le marché à un moment distinct de celui de sa consommation traditionnelle (Noël et Pâques).

Depuis une décennie, une majorité des agneaux corses sont exportés en vif en Sardaigne où ils sont abattus et commercialisés par des opérateurs sardes qui disposent d'une bonne logistique (abattoirs de bonne capacité) et d'une bonne connaissance des marchés (en Italie continentale et en Espagne) avec des volumes considérables. Ainsi, l'agneau corse perd son origine et vient participer à des stratégies commerciales extérieures à la Corse.

Une tentative de constitution d'une Indication géographique Protégée est en cours d'instruction, portée par une association régionale des éleveurs ovins de Corse. Cette démarche rencontre des difficultés à mobiliser les acteurs locaux tant les prix demeurent bas et la motivation assez faible.

Race de brebis dans les Bio-territoires de Corse : Un avenir à construire

Au terme de cette analyse, une série de questions restent posées en ce qui concerne la capacité des acteurs locaux à construire une forme d'action collective qui intègre les intérêts des diverses parties prenantes. Nous en donnons une formulation provisoire :

Comment réagir face à un accroissement probable des importations de lait et un bouleversement du prix du lait ? Comment renforcer l'identité professionnelle des éleveurs et accroître leurs capacités d'expression collective ? Comment rétablir la typicité des fromages corses et renforcer leur ancrage territorial ? Comment répondre à la déprise des élevages de l'intérieur de l'île pénalisés par de moindres capacités de production fourragère ? Quel rôle pourrait jouer l'agneau dans ces perspectives ?

2 – Elevage porcine et charcuterie sèche

La production porcine extensive est traditionnelle dans les zones montagneuses de Corse. Elle est basée sur une race locale (croissance lente) et des pratiques pastorales (châtaignes et glands en période de finition) avec un abattage hivernal conduisant à des produits typiques.

Tous les foyers ruraux de la Corse traditionnelle élevaient quelques porcs pour la famille, à partir de l'achat de porcelets à des porchers spécialisés dans l'élevage des porcs. Les familles abattaient à la ferme leurs animaux (avec des formes d'entraide) et élaboraient des produits pour l'auto-consommation. Le porc était une source importante de viandes conservées (sous forme salée et séchée) ainsi que de lipides (gras et saindoux). De nombreuses recettes de préparation de produits spécifiques sont encore aujourd'hui bien connues au niveau des micro-régions de Corse.

Les charcuteries de Corse: des tensions fortes

Dans la période moderne, les familles rurales ont progressivement réduit leur production domestique et ne sont restées productifs que les porchers spécialisés. Ces derniers sont devenus des éleveurs-transformateurs fermiers qui élèvent, abattent et transforment leurs propres animaux. C'est leur activité qui a permis le maintien de la race locale, et l'offre de produits traditionnels enracinés dans la culture gastronomique de la Corse. La production "authentique" nourrit une réputation et une attraction pour les touristes. Mais les volumes sont faibles et les produits saisonnés sont confinés à des circuits de vente directe.

Cette rareté ne permet pas à l'offre de suffire pour répondre à une demande croissante. Des salaisonniers ont levé les contraintes liées à la matière première locale et achètent de la viande sur les marchés industriels (Bretagne, Belgique). Cela leur permet de fabriquer toute l'année des produits distribués en supermarchés et sur les marchés formels. Ils utilisent la réputation issue du système traditionnel et ils font comme si l'élevage porcin avait disparu de Corse. Cet élevage se réduit d'année en année par manque d'organisation et de perspectives.

Une AOC pour 3 produits: Coppa, Lonzu et Prisuttu

A partir des années 90, des éleveurs se sont préoccupés de l'avenir de leur race locale qui devenait de plus en plus menacée par les croisements et la substitution par des races exotiques. Grâce au travail de construction d'un standard (Casabianca et al., 2000), d'établissement des généalogies pour ouvrir un Livre généalogique (en 2001), la race porcine Nustrale est reconnue en 2006. Cette reconnaissance a motivé les éleveurs engagés dans cette démarche à tenter de protéger les productions issues de cette race et une demande d'AOC pour les trois principales pièces de charcuterie sèche (le jambon sec ou *prisuttu*, l'échine salée séchée ou Coppa et la longe salée et séchées appelée *lonzu*) est déposée en 2004. Elle vient d'être obtenue au niveau national en 2011 et elle est en cours d'enregistrement au niveau européen.

Dans le cahier des charges, la race locale est obligatoire mais cela a exigé de re-baptiser la race corse en Nustrale afin de laisser le nom « Corse » pour protéger les produits sur le marché. Parmi les règles, l'abattage des porcs doit être réalisé à plus de 12 mois. Le jambon sec doit être affiné plus d'un an. Les prix de ces produits sont très élevés et ils deviennent des produits de luxe, ce qui représente souvent une modification profonde des produits traditionnels quand ils accèdent à une reconnaissance officielle.

Les repères de qualification

Pour qualifier ces produits traditionnels, une série d'obstacles ont dû être surmontés. Les éleveurs-transformateurs fermiers sont isolés les uns des autres et orientés par des stratégies individuelles (l'homme-filière). Le fait que la race locale soit menacée de disparition du fait des croisements avec des races spécialisées provoque une réaction de ces éleveurs. La race devient alors un patrimoine en danger qui mobilise et organise les acteurs dans leur prise de conscience.

La finition automnale des porcs a pu être proposée comme marqueur de typicité des viandes et des gras : une interaction génotype-milieu qui donne sa spécificité à l'activité et à la production. Et l'affinage long a pu être relancé comme un retour vers les usages locaux. Le produit d'auto-consommation a été utilisé dans ce retour comme mémoire collective réactivée. Ainsi, les repères de qualification exigent une mobilisation des ressources et des cultures présentes dans les territoires.

L'AOP vue comme des garanties à apporter

Cependant, pour un producteur, respecter les règles de l'AOP suppose d'intégrer une série de règles formelles. Citons, pour les plus importantes d'entre elles, les aspects sanitaires, la traçabilité des produits. Pour la race, il s'agit d'obliger à une inscription des parents dans le fichier racial, alors que dans la plupart des élevages, les animaux de race locale ne sont pas inscrits.

La typicité et le rapport à la tradition passe par de nouvelles exigences comme par exemple le niveau de sel dans le *prisuttu*. Cela conduit à mieux maîtriser les techniques d'élaboration du jambon sec. De

même, produire en AOP suppose de la part du producteur une technicité accrue aussi bien que de remplir un grand nombre de documents pour rendre compte de son activité.

Race de porc dans les Bio-territoires de Corse : Un avenir à construire

Enfin, l'AOP ne peut s'accommoder d'un certain nombre de dysfonctionnements du système extensif. Par exemple, les porcs en liberté se retrouvent sur les routes, ou à perturber les randonneurs dans la montagne corse. De plus, les éleveurs porcins demeurent pour une grande partie d'entre eux dans une forme d'économie informelle. Ils sont enclins à sous-déclarer les porcs plutôt que les bovins qui sont primés. On rencontre des problèmes d'identification des animaux, le passage par l'abattoir (maintien de l'abattage à la ferme dans des proportions considérables), la mise aux normes des locaux de transformation, il faut donc résoudre le défaut d'étiquetage des produits et, pour finir, assurer la fiscalisation de ces activités informelles et le paiement des impôts !

On voit que l'arrivée de l'AOP peut avoir des effets très positifs sur la valeur de la race porcine Nustrale et sur son extension dans les élevages de la région corse. Pour autant, on peut s'interroger sur les clivages que l'AOP va provoquer parmi les éleveurs (Casabianca et Fallola, 1994).

L'AOP peut-elle jouer un rôle de vecteur de sortie de l'informel pour un certain nombre de producteurs en Corse ? L'usage collectif du mot "Corse" devient-il associé à des exigences nouvelles par rapport à une forme communautaire qui se contentait de l'appartenance traditionnelle ? A-t-elle la capacité de faire vivre une image rénovée de l'activité et de son rôle dans les territoires ?

3 – Discussion

Valoriser une race locale à travers des productions traditionnelles exige de faire des choix techniques et organisationnels, principalement sur :

- les orientations de la race,
- les acteurs concernés.

Ces choix ne peuvent être totalement consensuels : il y a des exclusions induites par les règles collectives, qu'il faut gérer plutôt que chercher à éliminer. La race, en tant que ressource activée, devient patrimoine pour la société locale toute entière, au même moment elle provoque des clivages au sein des éleveurs et des producteurs d'aliments (Lauvie et al., 2007).

Le dispositif est source de tensions à assumer dans la conduite du processus

L'exclusivité d'accès à la réputation n'est pas toujours associée à une obligation de production et de reproduction de la réputation : cela dépend des cadres institutionnels et des actions collectives où s'inscrit le processus de qualification (Lauvie et al., 2009).

La démarche de qualification nourrit un projet, mais ce projet est rarement vraiment explicité : enrichissement personnel, justice sociale, développement territorial, préservation d'un patrimoine... Le projet entraîne une modification du rapport à la nature, aux pratiques et savoirs locaux. On observe des changements d'échelle, l'entrée de nouveaux opérateurs, des apprentissages techniques et organisationnels diversement distribués parmi les acteurs.

Repenser l'action collective

Au-delà des approches participatives, il faut reconnaître que ces démarches comportent des tensions et des conflits. Les enjeux en sont les suivants : la captation de la rente, la reconnaissance sociale, le pilotage du processus de qualification, la préservation des avantages acquis, ses dimensions politiques. On peut comprendre que tous les acteurs n'auront pas les mêmes postures, les mêmes intérêts et les mêmes ressources à mobiliser vis-à-vis de ces enjeux.

Les dispositifs de l'appropriation reposent sur une série de repères qui cadrent les comportements des acteurs : les prescriptions du cahier des charges, les épreuves de la certification, la définition du produit, les supports de la mise en marché, les choix techniques, en creux ou en relief, le contrôle des ressources (Casabianca et al., 2010).

La diversité des projets des acteurs vient se croiser avec la diversité des repères : accroître les gains, consolider une activité, gagner de nouveaux débouchés, viser une reconnaissance collective, développer un territoire, fonder de nouveaux rapports entre ville et campagne, préserver les patrimoines environnementaux et culturels, mettre en œuvre un développement plus juste, plus durable... L'action collective est ainsi à repenser en fonction de ces diversités actives dans le territoire (Casabianca et al., 1998).

Les enjeux des choix techniques

Par définition, le choix technique fonde le rapport à la nature et donc aux ressources locales. C'est également un aspect essentiel de la différenciation du produit. Il trouve toute sa place dans une approche de la durabilité (Sainte-Marie et Casabianca, 1995).

La comparaison de nos deux situations montre de forts contrastes. Ces dimensions restent secondaires ou absentes dans la qualification du Brocciu. Alors qu'elles sont très présentes dans le cas de l'AOC Charcuterie de Corse. La démarche vise simultanément la valorisation d'un mode de conduite et d'une race locale: Une interaction génotype-milieu. On comprend que le fait d'avoir une race locale à valoriser n'implique en aucun cas de réfléchir à une contribution au développement durable. Les travaux du projet VAGAL peuvent-ils permettre de mettre l'accent sur cette question ?

Valoriser revient à activer la ressource

Une ressource constituée (à travers la mobilisation des producteurs) et gérée (par des dispositifs appropriés) devient valorisable sur le marché à travers ses productions. La transformation de la ressource en actif permet de changer de perspective sur cette ressource : en quoi elle peut être support de production de valeur (économique, culturelle, symbolique) ? Pour une race, cela suppose d'identifier un ou plusieurs produits dont les caractéristiques dépendent au moins en partie de l'usage de cette race. La logique est souvent territoriale (produits d'origine).

On assiste dans cette activation à une prolifération d'acteurs légitimes. Les acteurs de la valorisation sont nombreux: les éleveurs (parmi eux, les gestionnaires de la race), les transformateurs, les distributeurs, les développeurs. Tous ces acteurs s'estiment légitimes pour dire ce que devrait être la race et comment elle devrait évoluer. Donc la valorisation n'est pas en aval de la gestion, elle interfère avec le travail de gestion de la race qui en est forcément modifié. Valoriser n'est jamais neutre sur le devenir de ce qui est valorisé (Audiot et al, 2004). Et on peut noter que les éleveurs de la race ne sont pas les acteurs les mieux dotés en ressources et capacités d'action. Leur capital social n'est-il pas, assez généralement, inférieur à celui d'un gros transformateur ou d'un distributeur ?

Le "cercle vertueux" de la qualification : Un retour sur les ressources et leur patrimonialisation

Qualifier des produits par l'origine mobilise de nombreuses ressources et savoirs. La race locale est de plus en plus souvent une des ressources du territoire (Lambert-Derkimba, 2007).

Le statut de la race locale est modifié et la valeur économique, sociale et symbolique s'accroît. Les jeunes éleveurs s'installent en mobilisant la race corse, aussi bien en brebis qu'en porc. Les enjeux de leur gestion collective sont mieux assumés. En particulier pour les races locales, mais aussi pour les autres ressources du territoire qui leur sont associées. On peut donc identifier les éléments du cercle vertueux des indications géographiques (Vandecandelaere et al., 2009), sans négliger les difficultés que nous avons identifiées. Renouveler les ressources mobilisées devient alors un des éléments majeurs de leur durabilité. Cependant, ce renouvellement suppose de disposer d'un mécanisme à travers lequel les éleveurs sont directement encouragés à maintenir ces races et ceci malgré leur relativement faible productivité.

La valorisation des produits doit enfin être vue comme un processus de patrimonialisation de la race. Les démarches de valorisation ne sont pas une simple reconnaissance de l'existant. Elles engendrent de nombreuses questions sur le nom de la race, l'orientation de la race, son appropriation par les divers acteurs. Elles mettent en dynamique les collectifs, leurs choix techniques. Elles questionnent les dispositifs et les choix de développement. Elles intéressent la société locale toute entière. Ici

aussi, les éleveurs deviennent paradoxalement les moins directement capables de revendiquer une forme d'appropriation territoriale pour en orienter le futur.

Conclusion

Les deux situations étudiées en Corse apportent des résultats qui peuvent être confrontés aux autres situations étudiées dans le projet VAGAL. Nous montrons en particulier que la gestion et la valorisation montrent des relations ambiguës et qu'il convient d'étudier en profondeur. Les systèmes d'acteurs sont largement transformés au sein des territoires. Ces transformations intéressent les processus de légitimation des acteurs et les accès aux ressources. Et, on a pu le mettre en évidence, le capital social est inégalement distribué parmi les acteurs locaux. Valoriser une race locale par des productions de qualité et d'origine revient donc à la fois à donner de la valeur à ces animaux et accroître les tensions locales entre catégories d'acteurs en relations. Les éleveurs de ces races peuvent devenir des acteurs mineurs ou dominés dès lors que les démarches de valorisation ne sont pas directement portées par des collectifs équilibrés entre ces catégories d'acteurs.

Les activités sont également à interroger dans leur distribution spatiale. Quelle définition donner à la notion de bio-territoires à partir de nos travaux ? On voit en particulier que les ressources naturelles ne suffisent pas à en tracer les contours. Pour la brebis, la localisation des industries de transformation avec le tracé des réseaux de collecte de lait indique des connexions entre les zones de production et les zones de transformation. Et les tendances lourdes à l'augmentation de la proportion de lait produit en plaine par rapport à celui produit dans les coteaux et en montagne sont à prendre en compte pour le devenir de la race elle-même. De même, pour le porc, la localisation des abattoirs n'est pas neutre dans l'organisation spatiale de ces activités (circuits de transport des animaux et retour des carcasses en camions réfrigérés). Les bassins de production sont orientés par la disponibilité en zones de parcours et de finition, en particulier les zones de châtaigneraie et de chênaies. La race locale est de fait associée à ces localisations en devenant un élément du système de production à part entière.

Enfin, notre analyse montre une imbrication de temporalités diverses. Valoriser une race l'inscrit dans le court terme des activités marchandes et les indications géographiques visent à conférer aux produits de la race une identité claire pour ne pas se perdre sur ces marchés. Avec toutefois, une forte dépendance de ces activités marchandes par rapport aux modes et orientations touristiques, aux demandes urbaines de produits de qualité et d'origine. A l'inverse, gérer une race l'inscrit dans de l'inter-générationnel et donc du long terme, ce qui peut se retrouver en porte-à-faux avec les activités marchandes. Par exemple, les objectifs de gestion et leur traduction en critères de choix des reproducteurs en sont affectés dans leur orientation et leur stabilité. Comment maintenir la Biodiversité valorisée comme un projet patrimonial de long terme ? La notion de Bio-territoire permet-elle de réaliser ce nécessaire compromis ?

Références

- Audiot A., Bouche R., Brives H., Casabianca F., Gaillard Cl., Roche B., Trift N. et Steyaert P., 2004. Comment valoriser les populations animales locales transforme les ressources génétiques. Les Actes du BRG, 5ème Colloque sur la diversité génétique, Lyon, 577-592.
- Casabianca F. et Fallola A., 1994 : Avenir de l'élevage porcin méditerranéen extensif et coordination des filières de production - Orientations des activités d'élevage par la qualité des produits transformés - The study of livestock farming systems in a research and development framework (A. Gibon & J. Cl. Flamant Eds.) Wageningen Press EAAP Publications 63, 61-73
- Casabianca F. et Vallerand F., 1994 : Gérer les races locales d'animaux domestiques - Une dialectique entre ressources génétiques et développement régional - *Genet. Sel. Evol.* 26 Suppl. 1, 343s-357s

- Casabianca F., de Sainte Marie Ch., Prost J.A., Dubeuf B., 1998 : Involving farmers in institutionnalization procedures : The case of AOC Unions - Second European Symposium on Farming and Rural systems research (Granada) - Technical and Social Systems Approaches for Sustainable Rural Development - Junta de Andalucia - Direccion General de Investigacion y Formacion Agraria 45/98 393-396
- Casabianca F., Poggioli A., Rossi J.D. et Maestrini O., 2000 – L’amorce d’une gestion collective de la race porcine corse. Construire un standard et élaborer les contrôles de reproducteurs in Tradition and innovation in Mediterranean pig production (Afonso de Almeida et Tirapicos Nunes Eds.) Options Méditerranéennes Série A, N° 41, 23-34
- Casabianca. F., Maestrini. O., Franci. O., Pugliese. C., 2010. Are PDO projects adding value to local breeds: comparing two case studies, Nustrale and Cinta Senese pig breeds. Book of abstracts of the 61st Annual Meeting of the European Association for animal Production, Heraklion, 104.
- Lambert-Derkimba A., Casabianca F. et Verrier E., 2006. L’inscription du type génétique dans les règlements techniques des produits sous AOC : Conséquences pour les races animales. INRA Productions Animales, 19 – 5, 357-370
- Lambert-Derkimba Adeline 2007. L'inscription des races locales dans les conditions de production des produits animaux sous AOC: enjeux et conséquences pour la gestion collective des races mobilisées Thèse de doctorat, AgroParisTech, Paris, 2007, 265 p.
- Lauvie A., Casabianca F., Verrier E., Audiot A. et Brives H., 2007. Gestion des populations animales à petits effectifs. Accès aux dispositifs par l’analyse des controverses. Natures Sciences Sociétés 15, 154-161
- Lauvie, A., Lambert-Derkimba, A., Casabianca, F., 2009. Link local breeds with territories: some contrasted relationships. Book of abstracts of the 60th Annual Meeting of the European Association for animal Production, Wageningen Academic Publishers. 2009, 75.
- Linck, T., Bouche, R., Casabianca, F., 2008. Brocciu : une appellation pour désapprendre. Séminaire international sur Les Produits de Terroir, les Indications Géographiques et le Développement Local Durable des Pays méditerranéens. Options Méditerranéennes Série A. 2009, (89) 199-212.
- Sainte Marie (de) Ch. et Casabianca F., 1995 : Innover dans les productions patrimoniales - Génération d’objets techniques et émergence de règles dans les processus d’organisation - Cahiers d’Economie et Sociologie Rurales 37, 150-175
- Sainte Marie (de) Ch., Prost J.A., Casabianca F. et Casalta E., 1995 : La construction sociale de la qualité - Enjeux autour de l’Appellation d’origine contrôlée “ Brocciu corse ” - Agro-alimentaire : Une économie de la qualité (F. Nicolas & E. Valceschini Eds.) INRA Economica, Paris, 185-197
- Vandecandelaere E., Arfini F., Belletti G., Marescotti A., 2009. Linking people, places and products; A guide for promoting quality linked to geographical origin and sustainable geographical indications, FAO-SINER-GI, Rome