Les systèmes localisés de production agroalimentaire

François Casabianca

▶ **To cite this version:**

François Casabianca. Les systèmes localisés de production agroalimentaire. Actes du séminaire sur l évolution du conseil en agriculture et les métiers du développement, Apr 2003, Guyancourt, France. hal-02760170

HAL Id: hal-02760170
https://hal.inrae.fr/hal-02760170

Submitted on 4 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.

Actes du séminaire sur l'évolution du conseil en agriculture
et les métiers du développement – Guyancourt, 23-24 avril 2003

Les systèmes localisés de production agroalimentaire

FRANÇOIS CASABIANCA
Inra Sad-laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage
Quartier Grossetti
F-20250 Corte
fca@corte.inra.fr

1. Introduction

Nous travaillons dans notre laboratoire sur les activités d'élevage en montagne corse, donc sur des systèmes extensifs et des produits typés, relativement originaux, dans des zones à fortes contraintes. Un paradoxe est que ces produits font l'objet d'une forte demande et qu'en même temps, on assiste à une certaine désorganisation de l'offre et à une réduction des activités d'élevage qui compromettent la pérennité de ces systèmes. Notre réflexion sur l'avenir de ces activités a conduit à une réflexion sur la matière première pour obtenir des produits typés, gages de revenu pour les éleveurs, et sur le mode d'insertion des éleveurs dans les filières.

La question de la qualité se décline très fortement en fonction des logiques productives. L'une d'entre elles est une logique de production fermière. En Corse, une forte proportion de la production relève d'une logique fermière. Cela formate beaucoup la question de la qualité, car celui qui élève ses bêtes, les abat et les vend, a sa propre vision de ce qu'il recherche et ce n'est pas forcément la même que celle du voisin ou de l'éleveur de la vallée voisine. Cela pose la question de savoir ce qui peut réunir tous ces gens-là, ce qui peut faire qu'à un moment donné, ils aient envie de faire des choses ensemble. Dans une autre logique, que l'on rencontre surtout autour des produits d'origine, la question est davantage de savoir comment on peut gérer la dénomination « Corse » qui semble avoir quand même un impact non négligeable sur l'organisation des marchés, sur la valeur des produits, etc.

Nous abordons la qualité comme une construction technique bien sûr, car il y a toujours de la technique quand il s'agit de réussir des opérations telles qu'on les a pensées ou imaginées. Mais, en même temps, nous

l'abordons sous l'angle des relations sociales : comment peut-on se mettre d'accord sur ce que veut dire la qualité et se donner les moyens de maîtriser cette qualité ?

Ces différents aspects m'ont conduit personnellement à m'interroger, plus que sur la qualité elle-même, sur les processus de qualification, c'est-à-dire sur les procédures par lesquelles on qualifie des objets, des manières de produire, des exploitations, voire des organisations. Finalement, la qualification englobe des questions plus larges que le seul mot « qualité ». Tous ces sujets sont abordés en coopération avec d'autres organismes, tels que le Cirad, le Cnearc qui est un organisme de formation, Agropolis Montpellier, des universités. Avec le Cirad, nous étudions la résonance de ces thèmes de qualité et de qualification dans d'autres réalités sociales qui sont celles des pays en développement. La qualité est-elle un luxe des pays riches, ou traverse t-elle, avec la globalisation des échanges, les relations Nord-Sud ?

2. Une expérience acquise sur les processus de qualification

Deux grandes catégories d'expériences me permettent de parler aujourd'hui des processus de qualification : une expérience à titre d'expert et une expérience de chercheur.

2.1. Des expertises sur les signes officiels de qualité et d'origine

Quatre années passées à la Commission nationale des labels et de la certification (CNLC), section examen des référentiels, m'ont permis de mieux connaître les notions de Label rouge (LR), de certificat de conformité du produit (CCP), de cahier des charges, d'organismes certificateurs. Ce travail m'a permis en particulier de mieux comprendre les logiques qui sous-tendent la rédaction de cahiers des charges. Et de me rendre compte que l'Apca, au niveau national, fait partie des vecteurs d'opinion. Cela m'a permis aussi de découvrir le monde des organismes certificateurs. Ces organismes, dans lesquels se construisent de nouveaux métiers, sont la clef de voûte d'un système à travers le contrôle par tierce partie.

J'ai également une expertise dans les produits d'origine puisque j'ai travaillé dans un premier temps sur les indications géographiques protégées (IGP). Le travail sur des demandes d'IGP, par exemple la

saucisse de Morteau, les salaisons d'Auvergne, m'a apporté beaucoup d'éléments concrets sur la façon dont les acteurs locaux, appuyés ou pas par des chambres régionales, ont construit leur demande d'IGP et ont légitimé une protection de l'origine. Plus récemment, j'ai intégré le comité IV de l'Inao, qui remplace la commission mixte (créée à la suite de la loi de 1994) et gère les demandes d'IGP depuis la loi d'orientation agricole de 1999.

2.2. Trois exemples de recherche : l'AOC « Brocciu », la charcuterie corse, la clémentine corse

La création d'une AOC à partir d'une appellation d'origine d'un fromage appelé « brocciu » a constitué une situation de recherche conduite en partenariat assez étroit avec les acteurs de la filière pour refondre le règlement technique de l'appellation d'origine simple (obtenue en 1983) et en faire une AOC à part entière (décret promulgué en 1998). Deux aspects ont été travaillés au sein d'un collectif composé d'agents des chambres d'agriculture, de l'Inao, de l'Inra, des administrations (Draf, DDA, DSV) et des instituts techniques.

Dans le passage à l'AOC, s'est ouverte une série de questionnements qui n'existaient pas préalablement et pour lesquels on ne disposait pas de référentiel technique. Il fallait établir un lien entre des pratiques productives et des caractéristiques du produit. Alors que le produit était relativement mal connu, puisqu'il s'agissait d'un fromage au lactosérum, nous avons essayé de répondre aux questions suivantes : dans quelle mesure des caractéristiques finales dépendent en partie de la manière dont on procède, notamment au niveau du mode de chauffage, de l'adjonction de sel, de toute une série d'opérations que nous avons repérées comme influençant les caractéristiques finales du produit ? Quels sont les choix des transformateurs ? Il fallait d'autre part concevoir des contrôles sur un produit qui n'a jamais été contrôlé.

Concernant la charcuterie corse, c'est une démarche d'accompagnement vers une demande d'AOC qui a été menée. En amont de toute demande sociale exprimée, un important travail a été conduit sur les effets « terroir » qui s'expriment sur les viandes et sur les gras produits à partir d'animaux de race locale, en système extensif avec une finition à base de châtaigne. Le porc local est un porc dont la croissance est lente, qui fait beaucoup de gras et qui n'a donc aucune des caractéristiques attendues dans l'élevage porcin classique.

Ce travail d'anticipation nous a amenés à nourrir une réflexion d'acteurs locaux qui, désormais, sont engagés dans un syndicat pour obtenir une AOC. Un comité technique a été créé avec les chambres d'agriculture, la fédération régionale des coopératives agricoles, l'Inao. Cela nous a permis de traiter *in situ* des enjeux de l'élaboration de règles collectives par rapport à l'AOC et d'accompagner les demandes. À travers nos travaux de recherche et notre réseau de chercheurs, l'idée est aussi de fournir au système régional des informations, et même une vision des choses provenant d'autres régions — en particulier de certaines régions euro-méditerranéennes, puisque c'est surtout en Espagne (Extremadoure et Andalousie), en Italie (Toscane, Sardaigne et Sicile) et dans deux « régions » françaises (Bigorre et Pays basque) que les questions de races locales, de finition sur parcours pour des produits de qualité et d'origine sont également importantes. C'est un rôle non négligeable de la recherche au niveau des dynamiques locales : faire connaître d'autres approches et faire ressortir des communautés entre les problèmes locaux et ceux d'autres régions pour permettre de les regarder différemment.

Pour la clémentine corse, nous avons aidé les agronomes de la station Inra d'agronomie et de génétique de San-Giuliano à accompagner un groupement « qualité » émergent (le collectif constitué pour devenir détenteur du signe de qualité et d'origine) pour obtenir une CCP associée à une IGP. Dans ce cadre, nous avons apporté notre savoir-faire sur la constitution du référentiel de contrôle. Il nous a semblé très important d'aider à l'émergence des contrôles internes, entre ce qui est considéré comme de l'autocontrôle par le producteur et ce qui relève du contrôle externe par l'organisme certificateur. Le contrôle interne, assurré par le groupement qualité, fait émerger une nouvelle figure qui est celle du responsable qualité dans les organisations de producteurs. C'est l'un des quatre niveaux de contrôle, le quatrième étant l'accréditation de l'organisme qui assure le contrôle externe.

Cela introduit des besoins de nouvelles garanties (d'indépendance et de responsabilité des suites des contrôles) à l'intérieur des organisations de producteurs (OP), qui ne sont pas sans poser des questions sur les relations de hiérarchie entre ce responsable de la qualité et le directeur de station ou le directeur d'OP. Ce sont d'énormes problèmes qui sont récurrents.

Dans la démarche de construction de la CCP et de l'IGP, le rôle même de la chambre d'agriculture de Haute-Corse, qui était initialement un rôle d'accompagnement d'une fraction des producteurs, ceux qui travaillent le

mieux, qui sont le plus réceptifs, est remis en question. On leur dit : *« Ce que vous devez faire, c'est aider à mettre en réseau les responsables qualité, aider à produire des référentiels qui peuvent ensuite irriguer l'ensemble des producteurs qui s'engagent dans la démarche. »* Cela les oblige à se repositionner dans un jeu nouveau, avec un opérateur complètement nouveau qui est le groupement qualité et cela fait bouger les équilibres antérieurs.

3. L'accompagnement des constructions locales de la qualité

3.1. Une approche renouvelée des savoirs locaux

Au début des années 1980, les savoirs locaux étaient largement disqualifiés et considérés comme des questions de chercheurs. J'ai entendu de la part d'un dirigeant professionnel : *« Tu nous embêtes avec cette race locale, tu nous empêches de nous développer ! »* Aujourd'hui, les savoirs locaux sont magnifiés et érigés en patrimoine régional. Mais, finalement, on n'en sait toujours pas plus sur leur nature exacte. Un certain vertige apparaît même devant le poids de la tradition : il ne faudrait rien toucher de peur de trahir la tradition, vue comme une perfection indépassable. Ces deux positions successives sont deux faces d'un même problème : on se sent incapable d'innover et d'imaginer du changement technique.

Je propose, pour ma part, une définition de la maîtrise de la qualité. Dans le cas des produits originaux comportant une part importante de savoirs locaux, maîtriser la qualité, c'est savoir mieux faire ce que l'on fait déjà, savoir le faire de façon plus sûre, savoir pourquoi on échoue parfois à le faire. Ce n'est pas changer tout ce que les tenants du progrès technologique à tout prix souhaiteraient voir changer. Cela incite à réfléchir sur ce qu'est le progrès.

Construire des cahiers des charges revient à codifier. « Que codifie-t-on ? » est une question importante. Comment passe-t-on de pratiques communes, dont les gens ne savent pas toujours qu'ils les ont en commun, à la construction de règles collectives, explicites et impératives ?

Une deuxième question est de savoir comment on innove, comment on approche la tradition. La tradition n'est-t-elle pas une interprétation actuelle du passé, de ce que ceux qui nous ont précédés ont su accumuler,

qu'ils ont reçu et nous ont transmis ? On peut raisonner cela avec des groupes, dans une perspective dynamique. Pourquoi les groupes qualité ne seraient-ils pas des vecteurs majeurs dans l'accompagnement par les chambres d'agriculture ? Je crois qu'au contraire, quand il y a du progrès, du sens qui est donné au changement, on peut raisonner la mise en dynamique des pratiques et l'enrichissement de la tradition.

Quelles sont les compétences nécessaires pour étudier cela ? Le technicien doit-il se doter de méthodes d'ethnologue pour aborder des savoirs locaux auprès de populations locales et en rendre compte ? Quelles formations faut-il mettre en œuvre pour assurer une efficacité de ces techniciens ?

3.2. Les différenciations sociales

Dans les constructions locales, de nouvelles solidarités apparaissent, des choses que l'on n'imaginait pas auparavant, des gens qui ne se parlaient pas et qui se mettent à faire des choses ensemble. Mais il y a aussi des phénomènes d'exclusion très importants. La qualité est une formidable « machine » à éliminer du monde et à faire disparaître du jeu un grand nombre d'opérateurs. Dans ces conditions, ne fait-on qu'accélérer une différenciation qui aurait eu lieu plus tard et pour d'autres raisons ? C'est possible. Il n'empêche que, derrière les règles présentes dans les cahiers des charges, il y a des producteurs et des exploitations qui ont leur fragilité potentielle. Et au fond, derrière une règle à propos de laquelle il va y avoir débat, conflit, vont œuvrer des verrous et souvent des « barrières à l'entrée » de nouveaux venus.

Par conséquent, il est essentiel de s'interroger sur le développement que l'on veut promouvoir. Comment raisonner le développement, savoir gérer des étapes, des transitions, des anticipations, savoir conduire des apprentissages ? Il faut réfléchir aux moyens qui peuvent être proposés. Il n'y a pas de voie royale : il faut pouvoir prendre en compte les diversités et offrir des trajectoires faisables. À ce niveau, la conduite de projet est probablement une compétence importante. Ignorer cette compétence, c'est être complètement naïf devant des phénomènes dans lesquels nous sommes totalement engagés et impliqués. Il s'agit donc d'acquérir des capacités de recul et d'être un peu plus responsable de ses propres interventions. Là encore, des formations s'imposent.

3.3. Des acteurs au-delà de la seule sphère agricole

Qui sont les acteurs engagés dans des démarches de qualité au niveau local ? Comment sont-ils intégrés aux démarches d'accompagnement des chambres d'agriculture ? Dans les collectifs hétérogènes qui se constituent, apparaissent des acteurs non agricoles, des industriels, des distributeurs mais aussi des restaurateurs, des professionnels du tourisme. Quelles sont les relations qu'entretiennent les chambres d'agriculture avec les chambres des métiers, de commerce et d'industrie, avec l'Inao ?

Comment construit-on le local à travers les projets de ces acteurs ? Cela procède-t-il d'une intention ou d'un constat, en particulier au niveau des structures des filières ? Si nous prenons l'exemple des produits charcutiers et de la salaisonnerie, il semble qu'il existe des projets complètement pilotés par l'aval, conçus par des entreprises de salaisonnerie à qui l'on dit : « Comment intégrez-vous votre amont ? Avez-vous des obligations contractuelles avec les fournisseurs de votre matière première ? » Il faut alors se demander si un travail d'organisation des producteurs a été fait au préalable, si des interlocuteurs sont bien légitimes aux yeux des industriels porteurs de projets.

À l'inverse, comment dispose-t-on des transformateurs dans des projets d'agriculteurs ? Prenons l'exemple du porc Gascon. Le porc Gascon est une race locale sauvée de la disparition par une démarche de conservation. Or, à un moment donné, afin de valoriser cette nouvelle ressource, il s'est agi, pour certains éleveurs de la race localisée en Bigorre, de rencontrer un « faiseur » connu, quelqu'un qui fabrique de la charcuterie avec une technicité affirmée. Il faut donc se demander comment on fait pour gérer la relation entre des éleveurs qui n'ont jamais parlé à un industriel de leur vie et quelqu'un qui doit devenir un partenaire central dans leur projet.

4. Conclusion

Nous avons des logiques institutionnelles fortes, des réflexes de survie, pour devenir et rester légitimes aux yeux des destinataires de nos travaux et des bailleurs de fonds. Nous avons tendance à nous légitimer plutôt à travers des relations de type clientèle captive, avec un certain nombre d'opérateurs repérés aussi pour leur légitimité. Dans la conduite de projets, il subsiste toujours une zone d'ombre dans la façon dont on stimule des processus d'autonomisation des partenaires avec lesquels on travaille. Autrement dit, comment intègre-t-on, dans nos relations de

travail et de partenariat, le fait qu'il faudra disparaître à un moment donné ? Et comment nous assurera-t-on que nos partenaires ont su acquérir une capacité à régler eux-mêmes leurs problèmes ?