# Elaboration d'un descriptif sensoriel du brocciu AOP : un lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment

Mariana Corrales

▶ **To cite this version:**

Mariana Corrales. Elaboration d'un descriptif sensoriel du brocciu AOP : un lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment. Sciences du Vivant [q-bio]. 2013. hal-02805799

**HAL Id: hal-02805799**
**https://hal.inrae.fr/hal-02805799**

Submitted on 6 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.

**UNIVERSITÉ DE TOULOUSE II**

**- LE MIRAIL**

**INSTITUT SUPÉRIEUR DU TOURISME DE L'HÔTELLERIE ET DE L'ALIMENTATION**

# MASTER ALIMENTATION

Parcours « Sciences Sociales Appliquées à l'Alimentation »

## MÉMOIRE DE DEUXIEME ANNÉE

# ÉLABORATION D'UN DESCRIPTIF SENSORIEL DU BROCCIU AOP :

# UN LIEN ENTRE LES PRATIQUES DE PRODUCTION ET LES USAGES DE L'ALIMENT

Présenté par :

Mariana CORRALES

Année universitaire : **2012– 2013**

Sous la direction de: **Bernard MONDY**

Jean-Michel **Sorba**

# ÉLABORATION D’UN DESCRIPTIF SENSORIELDU BROCCIU AOP :

## UN LIEN ENTRE LES PRATIQUES DE PRODUCTION ET LES USAGES DE L’ALIMENT

*« L'ISTHIA de l'Université de Toulouse Le Mirail n'entend donner aucune approbation, ni improbation dans les projet tutorés et mémoires de recherche. Ces opinions doivent être considérées comme propres à leur auteur(e) »*

À Maxime, por su amor incondicional

# Remerciements

Je tiens tout d'abord remercier à mon maître de stage Jean–Michel Sorba qui m'a guidée et conseillée tout au long de mon stage, tant sur le plan pédagogique que sur le plan humain. Une grande personne qui a voulu partager ses connaissances, échanger les idées et les concepts dans une construction d'apprentissage.

Je souhaite remercier Matthieu Massiani animateur de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Brocciu, Laure Prieur animatrice de l'Interprofession Laitière Ovine Caprine Corse et Matteu Filidori président de l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Brocciu pour toute leur collaboration et leur grande disponibilité.

Je remercie également les chercheurs de l'unité du Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Élevage (LRDE) de l'Institut National de Recherche Agronomique pour leur accueil. Un merci à monsieur Mondy pour son aide et ses encouragements pendant le stage.

Un grand merci à toutes les personnes qui ont accepté de participer à l'élaboration du descriptif et pour m'avoir accordée un peu de leur temps pour les entretiens individuels et collectifs. Notamment, Jean–Emile (Pierre) Cordelier, Oscar Maestrini, Antoine Guelfucci, Frederic Delair et Dumé Questel.

Un merci particulier enfin, à la rencontre des bons amis (Nerea, Raphael, Morgan, Nico, Alice, François, Seb, Bastian) et à Maxime pour son support inconditionnel.

# Organisme d'accueil

Le Laboratoire de Recherches pour le Développement de l'Élevage à Corte a été créé en 1979 avec l'objectif de produire des connaissances sur les élevages traditionnels et de maintenir des activités dans l'intérieur de l'île profondément touché par un mouvement de déprise agricole et rural. Son projet a pour perspective de consolider l'ancrage territorial des élevages par la production et la valorisation de produits de qualité. Dans cette optique le pastoralisme corse constitue une réponse alternative à la concurrence des élevages intensifs.

LRDE privilégie l'étude des pratiques d'élevage et des modes de conduite des troupeaux en adoptant une démarche de « zootechnie système » mettant en valeur les ressources locales (aptitudes et adaptation des races aux milieux et savoirs d'élevage). Les recherches portent sur les formes d'action collective, le processus d'apprentissage.

Le LRDE a développé une approche originale de la qualification territoriale des ressources et des produits. En effet dans leur vision, les signes officiels de qualité ne doivent pas simplement viser l'obtention d'une rente, mais bien la valorisation des pratiques et de ressources locales (dont l'usage permet d'accroître la qualité sensorielle de produits) et le développement territorial. Le LRDE a été fortement impliqué dans la mise en place de l'AOP Brocciu puis dans celle de la charcuterie Corse ainsi que dans la qualification des fromages.

# Sommaire

**Première partie : Le Brocciu Corse, la construction du signe officiel de qualité, le descriptif sensoriel et la typicité de l'aliment** ..... 12

**Chapitre 1. Contexte historique** ..... 13
**1.1. Le Brocciu : Un aliment emblématique de la gastronomie corse** ..... 13
**1.1.1. Diagramme de fabrication du Brocciu AOP** ..... 17
**1.2. La mission confiée** ..... 20
**1.2.1. Question de départ** ..... 22
**1.3. Statut et dimensions du Brocciu** ..... 22
**1.4. Chronique du Brocciu** ..... 24
**1.5. Système d'action de l'AOP Brocciu** ..... 28
- L'Institut National de la Recherche Agronomique : la production de référentiels et d'analyse de filière ..... 36
**1.6. Enjeux** ..... 37

**Chapitre 2. Problématique** ..... 38
**2.1. L'aliment et le mangeur** ..... 41
**2.2. L'espace social de l'aliment** ..... 43
**2.3. La certification un levier d'organisation des producteurs** ..... 44
**2.4. Le contrôle des produits AOP** ..... 46
**2.5. Le jugement de la typicité** ..... 47
**2.6. Le goût comme une activité de production** ..... 48

**Chapitre 3 : Hypothèses** ..... 50
**3.1. Le descriptif sensoriel : un instrument de qualification et d'organisation** ..... 50
**3.2. Les dégustations : une situation d'apprentissage** ..... 50
**3.3. Le goût : un connexion entre pratiques et usages** ..... 51

**2ème partie : Construction et accompagnement méthodologique pour l'élaboration d'un descriptif sensoriel du Brocciu AOP** ..... 52

**Chapitre 1 : Une posture de recherche–action** ..... 53

**Chapitre 2. La méthodologie employée** ..... 53
**2.1. Analyse documentaire** ..... 53
**2.2. Observation directe** ..... 54
**2.3. Entretiens individuels** ..... 55
**2.4. Entretiens collectifs : dégustations collectives** ..... 61

Construction des grilles des entretiens collectifs: dégustations collectives ..... 64
- Première dégustation collective ..... 65
- Deuxième dégustation collective ..... 67
- Troisième dégustation collective ..... 68

**Chapitre 3 : Lecture des résultats obtenus** ..... 69
**3.1. Analyse documentaire** ..... 69
**3.2. Analyse et lecture des observations** ..... 70
**3.3. Lecture des résultats des entretiens individuels** ..... 71

**3.4. Lecture des résultats des entretiens collectifs** ..... 72

**3ème partie : Analyse du travail de recherche–action** ..... 74

**Chapitre 1 : Résultats et analyses** ..... 74
**1.1. Analyse documentaire** ..... 74
**1.2. Observation directe** ..... 95
**1.3. Entretiens individuels** ..... 111
**1.3. Entretiens collectifs : les dégustations collectives** ..... 139

**Chapitre 2 : Discussion générale** ..... 156
**2.1 Le descriptif sensoriel et l'organisationnel** ..... 156
**2.3. Les liens entre les pratiques de production et les usages de l'aliment** ..... 161
**2.4. Requalification et ancrage du produit à son territoire** ..... 162

**Chapitre 3 : Conclusions et perspectives** ..... 163

**Bibliographie** ..... 164

**Table des annexes** ..... 169

**Table des sigles et des abréviations** ..... 170

**Table des figures** ..... 171

**Liste des tableaux** ..... 172

**Résumé** ..... 173

# INTRODUCTION

Le Brocciu est un aliment troisième ont le lien à l'origine a fait l'objet d'une certification d'Appellation d'Origine Protégée. Cette inscription dans le Droit Français puis européen a eu pour effet le développement rapide d'une filière artisanale et industrielle locales ainsi que l'intégration du produit dans une économie marchande. Le dispositif réglementaire dont l'INAO garant prévoit que les promoteurs du projet d'Appellation fassent la preuve et garantissent le lien à l'origine du produit. Le plan de contrôle exige notamment que soient définies les conditions de production des laits (races et aliments), les procédés de fabrication et les modalités du contrôle lui–même. C'est sous ces conditions que le signe de qualité est octroyé et maintenu.

Les nouvelles dispositions légales et réglementaires de la loi 2006 d'une part est l'imprécision des points de contrôle du Brocciu d'AOP signalé par l'INAO d'autre part ont conduit l'Organisme de Défense et de Gestion de l'AOP Brocciu et l'Interprofession Laitière Caprine Ovine Corse à s'adresser à l'INRA pour un accompagnement de la définition sensoriel du Brocciu frais.

La demande se traduite par une étude conduite dans le cadre d'une recherche–action qui consistait à accompagner les professionnels dans l'élaboration d'un descriptif sensoriel du produit. Ce descriptif avait pour finalité la relance des contrôles du produit d'Appellation.

Ainsi le travail présente une double perspective. Il s'agit de répondre aux besoins opérationnels et impératifs de l'ODG mais également d'engager une opération de recherche prenant pour cadre l'organisation de producteurs de Brocciu. Le présent travail ne se limite pas donc à mettre en place un descriptif sensoriel pour les examens organoleptiques. Il s'agit de tirer tous les enseignements d'un accompagnement à caractère méthodologique pour décrire la typicité de l'aliment à partir de ces modes de fabrication selon les microrégions et les usages de l'aliment par les mangeurs. De façon concrète, l'objectif est de trouver les « bons mots » pour décrire la variété des produits existants au sein

de l'Appellation et d'en dégager les principales directions sensorielles. Le premier objectif est de fournir une « définition positive » du produit. C'est à dire une définition de ses qualités distinctives. De là, le deuxième objectif consiste à identifier les défauts du produit en définissant une liste des « mots de refus ». Ces derniers servent ensuite à préciser aux producteurs les points à améliorer et à justifier des sanctions éventuelles pouvant aboutir jusqu'au déclassement du produit.

À la différence d'autres méthodes de l'analyse sensorielle classique, notre méthode est plus alternative et adaptée vue que nous traitons un aliment typique avec un lien à l'origine. Elle cherche d'ailleurs, à identifier cette diversité du goût pour ensuite construire un vocabulaire positif à partir des connaisseurs de l'aliment notamment, les producteurs, les techniciens et les mangeurs.

La dimension identitaire et emblématique de « l'aliment Brocciu » en Corse nous amène à intégrer les dimensions de symboliques, les représentations et les pratiques attachées au Brocciu pour tenter de dessiner son inscription sociale au moyen du concept de l'espace social (Poulain, 2002).

Dans cette logique, il est possible d'interpréter et d'utiliser le descriptif sensoriel dans une direction stratégique. Le descriptif a des effets sur la filière, à la fois organisationnels, commerciaux, communicationnels, d'appropriation, de valorisation et/ou de patrimonialisation.

# Première partie : Le Brocciu Corse, la construction du signe officiel de qualité, le descriptif sensoriel et la typicité de l'aliment

# Chapitre 1. Contexte historique

## 1.1. Le Brocciu : Un aliment emblématique de la gastronomie corse

Le Brocciu est un fromage traditionnel et emblématique de la Corse. Il symbolise à la fois le pastoralisme et la gastronomie insulaire. C'est un produit qui représente le terroir du pays. À ce titre il a fait objet d'une inscription lors de l'inventaire gastronomique de la Corse établi par le Conservatoire National des Arts Culinaires (C.N.A.C 199…j 'ai pas trouvé la référence sur internet). Ce fromage de lactosérum constitue avec les autres fromages insulaires, la charcuterie et la farine châtaigne un pilier de la gastronomie insulaire. Il véhicule des savoir-faire transmis de génération en génération.

**Figure 1**. Consommation du Brocciu, un aliment emblématique de l'île

Source : Musée anthropologique de Corte

L'élevage de petits ruminants laitier constituait dans les systèmes de production anciens une activité essentielle, qui permettait complété par d'autres, une relative autonomie alimentaire (Bionaz. U, 2000). La société Corse est restée longtemps liée à son pastoralisme. Un mode d'élevage qui se caractérise par une utilisation différente des étages de végétation de l'île selon la conduite d'un troupeau de brebis ou de chèvre. Le Brocciu est intimement lié aux caractéristiques de ces élevages. Comme dans d'autres zones méditerranéenes[1], les éleveurs corses utilisent traditionnellement le lactosérum (sous-produit de la fabrication) pour fabriquer du « fromage de lactosérum »[2].

Le Brocciu est ancré dans l'identité des Corses. Il est présent dans les traditions orales anciennes et son origine fait même l'objet d'un récit mythique fondateur[3]. Ses caractéristiques et la variété de ses usages le distinguent des autres fromages de l'île. Il peut être utilisé en préparations sucrées, salées et on peut le consommer tout seule à la cuillère. Il est consommé à tout moment de la journée. Sa consommation est principalement à l'état frais, mais il se consomme également, « *passu*[4] » ou « *seccu* ». Les usages de cet aliment sont donc multiples et variables.

En comparaison des autres fromages corses (« u sartinese », « u venachese », « u bastelicaccia », « u niulincu » et « u Calenzana »), le Brocciu frais est un fromage doux, son odeur est légère, et sa couleur et blanche.

Le Brocciu sert à la confection de spécialités typiques de la cuisine corse. Parmi les préparations salées les plus connus dans l'île, on peut citer les plats

[1] Dans la zone méditerranée et même dans le sud de l'Europe il existe d'autres types de fromage de
[2] Le décret de décembre 1988 classe les produits tels que le Brocciu AOP dans la famille des "fromages de lactosérum".
[3] La Casa di l'Urcu, était habitée par un ogre particulièrement cruel. Las, les habitants des lieux décidèrent de supprimer ce terrible géant qui non content de les terroriser, volait leurs brebis et leurs chèvres. Or, l'ogre avait un précieux secret, celui de la fabrication du Brocciu et lorsque, par la ruse, les bergers purent le capturer, celui-ci en échange de sa vie voulut négocier sa délicieuse recette. Les bergers firent semblant d'accepter et lorsque l'ogre leur délivra son secret, ils le tuèrent sans aucune autre forme de procès. (http://www.aoc-brocciu.com/le-brocciu-en-aoc-la-legende-du-brocciu_17.html accès le 22/05/13).
[4] Passu : terme utilisé pour dire que le Brocciu est dans un état intermédiaire entre frais et affiné, la traduction du mot corse *passu* signifie ce passage d'un état à l'autre. Le Brocciu est dit « seccu » à partir de 30 jours d'affinage.

suivants : artichauts, courgettes, oignons, ou romaines farcies au Brocciu, omelette au Brocciu et à la menthe, omelette à la sauce tomate et au Brocciu sec, potage aux blettes aux pomme de terre et au Brocciu, soupe de fèves fraiches au Brocciu frais, vermicelles au Brocciu sec ou frais, *caccavelli* au Brocciu de Vico, *Sciacce* au Brocciu sec de Sollacaro, cannellonis au Brocciu, beignets au Brocciu. En préparations sucrées nous avons notamment la *faculelle* de Corte, le *fiadoni* tarte au Brocciu, les gâteaux de Brocciu, *papaccioli*, *frittele* au Brocciu, entre autres.

Le Brocciu est un fromage fabrique à partir de lactosérum frais de brebis et/ou de chèvre, additionné de lait entier de brebis et/ou chèvre en état cru, et du sel. Le Brocciu est un fromage de forme tronconique, de couleur blanc–brillant et présentant une texture souple, moelleuse et onctueuse. S'agissant d'un produit peu égoutté il est humide et son odeur très particulière. Il est souvent présenté sur les marchés dans une faisselle, autre fois en jonc et aujourd'hui en plastique, d'une capacité de 250g (rarement), 500g, 1kg et 3kg. Il contient 40 % de matière grasse et 20 % minimum d'extrait sec[5].

Le Brocciu est fabriqué en utilisant le sérum issu de la fabrication du fromage. Une fois, le sérum récupéré pendant la phase d'égouttage (moulage et quelque fois pressage) il est versé dans un chaudron. On utilise aujourd'hui des cuves en inox d'une capacité variant de 50 à 200 litres en production fermière jusqu'à 1000 litres en production industrielle. Le sérum ainsi collecté est chauffé à feu doux et à la flamme directe. Le chauffage est progressif et il est fait en deux temps. Dans un premier temps, la température du sérum est portée à 40-50°C. À partir de là, le lait frais est ajouté (de 10% à 25% du volume du sérum) en même temps qu'une dose de sel (entre 0.5 et 1 %). Selon les régions de fabrication, de l'eau est ajoutée dans une proportion de 15% du volume du sérum. Le Brocciu obtenu est alors plus léger. Ce mélange est brassé lentement et porté à une température variante entre 80-90°C. Si la température dépasse 90°C, on abouti à une dénaturation des composants chimiques produit. Entre 75

[5] Décret du 3 Juin 1998, relatif à l'AOC "Brocciu Corse" ou Brocciu

et 80°C, il se forme une couche de couleur blanche constituée principalement de protéines solubles. Ensuite, le fromager arrête le chauffage et le floculant est récupéré délicatement avec une écumoire ou une louche. Le Brocciu ainsi obtenu alors disposé par couches successives dans des moules de formes tronconiques[6].

**Figure 2.** Fabrication traditionnelle du Brocciu

Source : Muse anthropologique de Corte

**Figure 3.** Matière surnageante et mise en moule

[6] L'article 2 du décret du 3 juin 1998 précise que l'air production du Brocciu, c'est à dire la production du sérum, la fabrication et l'affinage du produit comprend la totalité du territoire insulaire sans exclusive. Les troupeaux doivent être constitués de chèvres et/ou brebis de race corse. Toutes les spécifications de production du Brocciu AOP sont présentées dans le cahier de charges (**Annexe 1**) en détail, notamment les précisions du sérum, le lait de rajout, l'affinage, le conditionnement et l'étiquetage. Les savoir–faire et le processus de fabrication du Brocciu AOP sont présentés dans l'historique pour mieux comprendre la technique d'élaboration du produit et l'influence des effets du terroir (alimentation, races, aire géographique, et savoir–faire) qui font le lien à l'origine du Brocciu AOP.

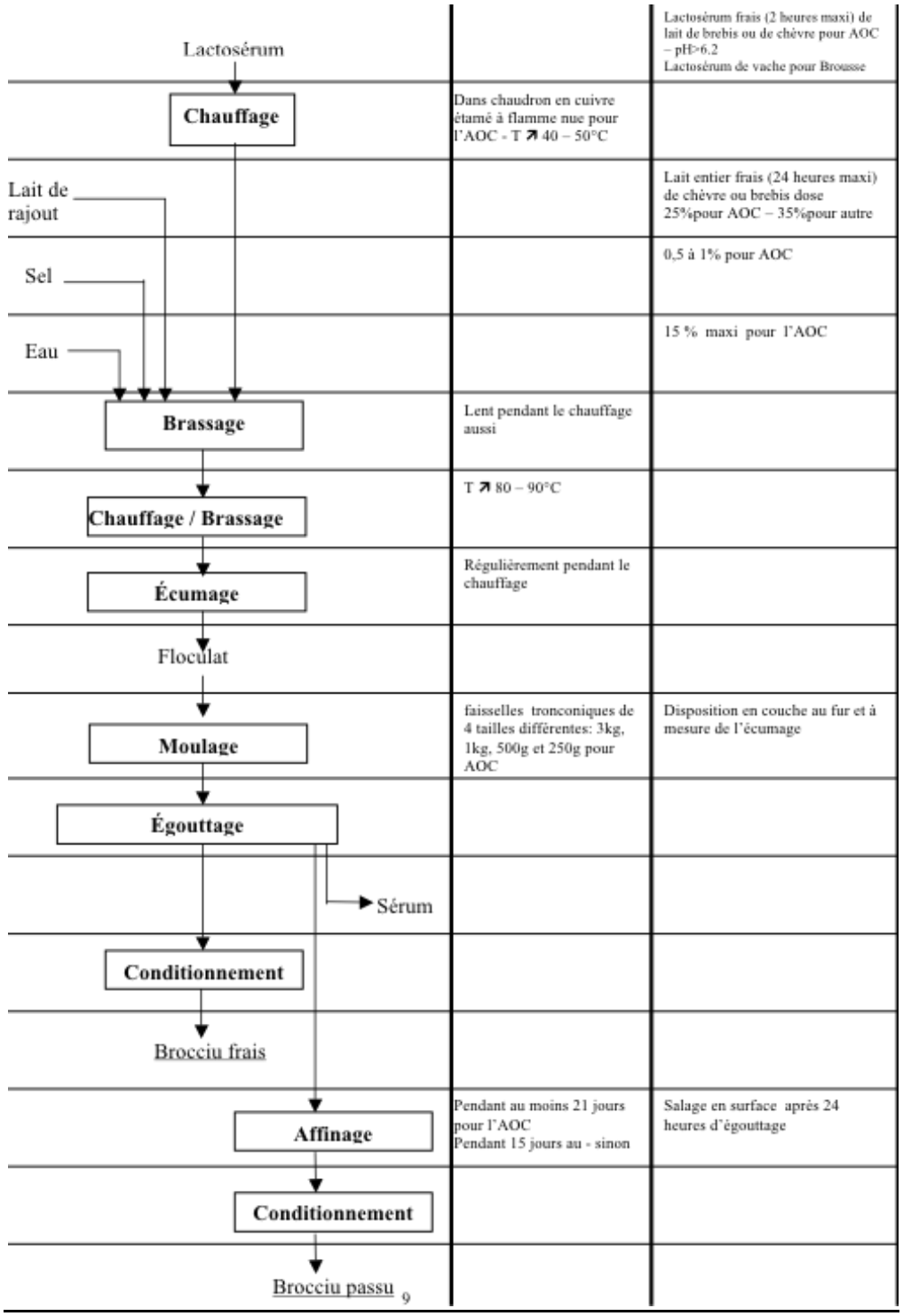
Source : Mariana Corrales

Les faisselles sont en matière plastique et possèdent des trous verticaux qui permettent l'égouttage du sérum. Après deux heures le Brocciu est prêt pour le manger en état frais.

**Figure 4.** Égouttage et faisselles

Source : Mariana Corrales

### 1.1.1. Diagramme de fabrication du Brocciu AOP




Source : Casalta, 2000

Le Brocciu est un aliment qui correspond au patrimoine vivant. Il est issu d'une activité spécifique d'élevage à caractère pastoral, fortement liée à

l'utilisation des ressources spontanées. Son mode de production est particulière, et ses usages s'inscrivent dans la culture locale.

Anthropologiquement parlant, les échanges commerciaux étaient basés sur des échanges de proximité ou fondés sur des relations d'interconnaissances. Le Brocciu servait dans d'autres circonstances d'élément de troc ou pour le payement de certains services comme la location des terrains de pâturage.

Ce faisant, ces échanges étaient directement connectés aux usages de consommation domestiques. Ils participaient d'une certaine façon à une diversification des régimes alimentaires. L'intégration du Brocciu aux échanges commerciaux de la distribution moderne a transformé le statut du Brocciu qui est passé d'un statut « d'aliment domestique » à celui de « produit marchand ». Une diversité des modes de vente coexiste aujourd'hui, de la vente directe à la vente à distance. Les marchés du Brocciu s'appuient sur une diversité croissante d'operateurs économiques. La complexité qui en résulte rend problématique le passage du statut d'alimentde « l'entre soi » au produit économique qui lui commende d'autres formes d'évaluation. Le terme de « produit » apparaît tôt dans le XVIII siècle et s'inscrit dans un rapport commercial et économique. Ce rapport a bouleversé l'existence même du produit. La certification du Brocciu cherche à répondre à ces nouvelles exigences tout en maintenant le rapport à l'origine du produit. Le Brocciu acquiert ainsi un lien à l'origine de manière réglementaire.

De ce fait là, le Brocciu a également une dimension marchande et répond aux logiques de développement et de valorisation économique. Ce fait ne justifie pas cependant à lui seul le choix d'une certification officielle et le choix particulier d'une AOP. Les questions sur les raisons d'une protection juridique du Brocciu reste posée.

Les professionnels invoquent un risque de désancrage par l'importation que font certains fabricants insulaires de lait issus d'élevage intensif et produits à

l'extérieur de l'île. Ces importations mettent en concurrence les laits corses sur des bases de production intensives qui leur sont défavorables. Les acteurs favorables à la protection ont au début de l'histoire de la certification craint une dévalorisation du pastoralisme insulaire. Le signe officiel de qualité est vu également comme une moyen d'incluse de préserver les savoir–faire de production. L'ancrage territorial du Brocciu dans le pastoralisme que permet la certification aux yeux d'une partie des acteurs est présenté comme une valorisation de l'ensemble des ressources locales. La qualification du produit selon une dimension réglementaire rend compte en définitive de la qualité de la démarche collective.

La qualification du produit est entendue comme la production d'accords sur les caractéristiques qui le définissent. Elle peut être comprise comme une pluralité de coordinations d'acteurs (producteurs et consommateurs) organisée pour ajuster une logique productive à une variété d'usages. Cela revient à intégrer à l'analyse de la qualification, les intermédiations entre le monde de pratiques productives et celui des usages de consommation(Dubeuf & Sorba, 2002).

La qualification du produit dans le cadre d'une AOC a sa légitimité à partir des accords entre producteurs sur les modes de production, mais également sur les caractéristiques organoleptiques du produit inscrit dans le Droit. La description témoigne des objectifs des producteurs réunis dans le syndicat de gestion de l'AOC et leur niveau de maîtrise technique (Casabianca & Sainte Marie, 2000). D'un côté, l'évaluation du produit AOC met à l'épreuve la solidité des accords sur les conditions de production et les caractéristiques organoleptiques de l'aliment. Mais également la qualité typique de ces produits existe bien par le truchement d'intermédiations entre le monde de la production et une « société sous–jacente », une communauté de clients et de mangeurs (Dubeuf & Sorba, 2002).

## 1.2. La mission confiée

La mission confiée est au départ des réflexions et de la définition des objectifs de la présente étude. Elle suppose une confiance durable dans la mission et son utilité locale pour les acteurseux–mêmes. Elle a été toujours présente dans ce travail d'accompagnement en dépit des enjeux de grande importance pour la survie du signe officiel de qualité. Évidemment, il s'agit d'une responsabilité qui implique de donner le meilleur de soi–même. Cette notion de « mission confiée » me fait penser à la confiance décrite par l'anthropologue et économiste Riberto Camagni. Elle se construit à partir du caractère fructueux, productif, et relationnel. Dans ce cadre, la confiance est fondamentale pour accéder aux connaissances basées sur la complémentarité des individus (Camagne, 1991). Elle était requise dans ce travail d'accompagnement d'une dynamique collective visant à la construction d'accords sur les qualités des produits.

Le syndicat considère que l'absence d'un descriptif sensoriel du Brocciu AOP est une lacune importante dans le socle technique de l'Appellation. Leur demande à l'INRA doit être compris comme une volonté de co–construction de connaissances et non comme une délégation à des experts. En effet, leur présence était indispensable tout au long du travail d'accompagnement. Il s'agit bien d'une complémentarité entre les gestionnaires de l'AOP et l'INRA qui s'est traduite par une recherche–action et une mission qui m'a ensuite confiée.

L'octroi d'une Appellation d'Origine Protégée, commande de répondre à un certain nombre de conditions réglementaires (Loi-OA-2006). La production est soumise à des procédures d'agrément comportant l'habilitation des opérateurs, le contrôle des conditions de production et le contrôle des produits. Dans ce but, l'INAO demande une « définition positive » du produit et également des mots de refus, comme justification aux manquements au cahier de charges.

Finalement, la mission confiée a consisté à faire une réduction de la liste initiale élaborée par l'animateur de l'ODG dans le cadre de fin d'études (Massiani, 2012) pour obtenir un descriptif sensoriel efficace, précis et pertinent du Brocciu AOP.

### 1.2.1. Question de départ

La question telle qu'elle été formulée par les professionnels et les agents du Syndicat était de nature méthodologique : Comment décrire les caractéristiques organoleptiques du Brocciu AOP et élaborer un descriptif sensoriel ?

Une deuxième complémentaire de la première, portait sur l'inscription de l'élaboration du descriptif dans le processus de relance : Comment l'inscrire dans le programme de relance du produit ?

## 1.3. Statut et dimensions du Brocciu

Il est difficile de déduire cette question de départ sans penser aux ancrages et désancrages du territoire et du marché. Raison pour laquelle la question de départ se transforme en question de recherche. Pour la reformuler il est nécessaire d'identifier et de comprendre les dimensions qui définissent le Brocciu AOP. De là il devient possible de mobiliser les cadres théoriques pertinents.

Nous identifions cinq dimensions de l'AOP Brocciu qui fondent et qui structure le lien au terroir :

- Le produit dans sa dimension biotechnique : On comprend par là l'ensemble des connaissances qui définissent les caractéristiques intrinsèques du Brocciu et qui permettent d'expliquer leur apparition (composition biochimiques, physiques, microbiologiques) et qui fournissent des éléments de maîtrise et d'évaluation (critères, indicateurs, etc.).

- Le Brocciu en tant que bien économique faisant l'objet d'un commerce et d'une évaluation par les prix. Selon le cadre de l'économie des conventions, cette logique correspond à une grandeur « marchande » (Thevenot & Boltanski, 1991). Cette deuxième dimension de l'AOP Brocciu comprend les formes

productives et marchandes ainsi que le processus de production et redistribution de la richesse.

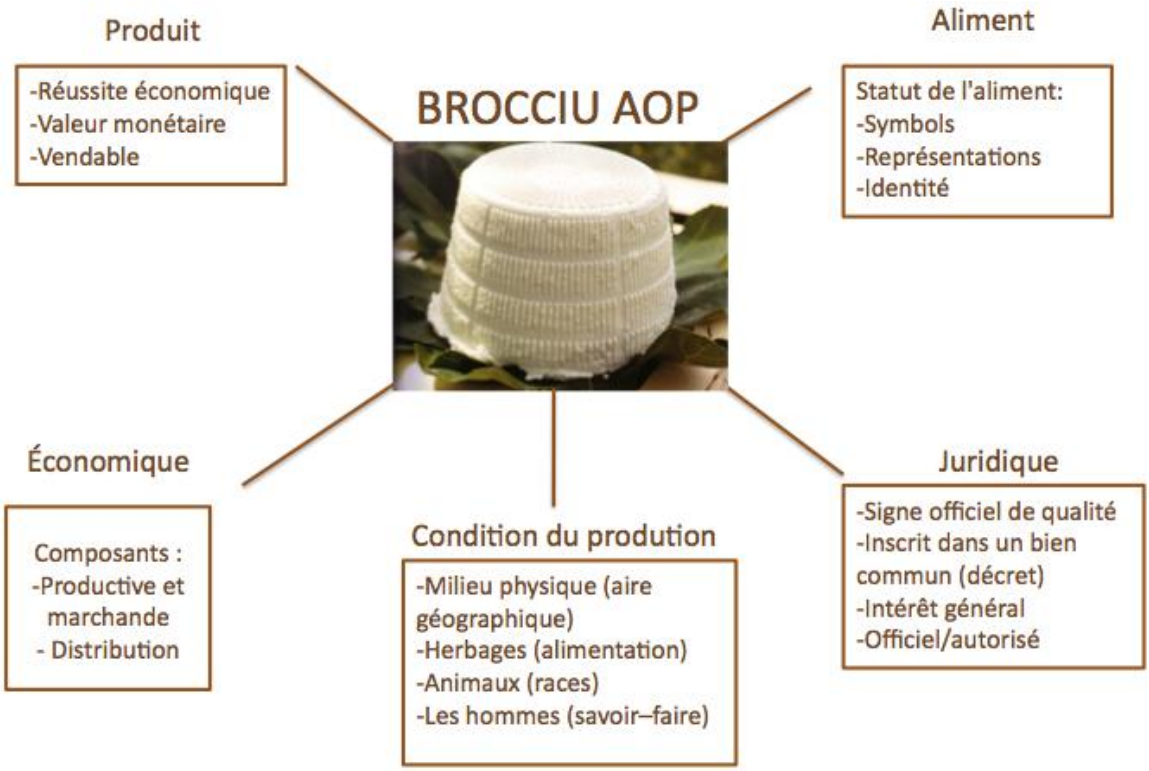
- La troisième dimension de l'AOP Brocciu regroupe les conditions de production : nous avons les effets du terroir et dans les termes de l'INAO « le lien à l'origine ». Cette dimension est déclinée par les agronomes selon quatre ensembles de facteurs organisés en un réseau. Les causes sont associées pour générer un effet potentiel du lieu de production sur le produit (Dorioz et. *al.*, 2000). Ces facteurs sont : (I) le milieu physique (aire géographique), (II) les herbages (alimentation des troupeaux), (III) les animaux (races), (IV) les hommes (savoir–faire).

- Une autre dimension de l'AOP Brocciu est le cadre juridique. Nous avons un signe officiel de qualité qui repose sur une qualification et la reconnaissance de la notoriété du produit–terroir (Scheffer & Roncin, 2000). La particularité de la France par rapport aux produits liés à l'origine est la reconnaissance dans le système public. Dans cette logique, il constitue un bien commun (décret du 3 juin 1998, relatif à l'AOC Brocciu) qui répond à l'intérêt général. La dimension juridique englobe la loi et la réglementation.

- *Last but not least*, nous avons souhaité aborder une dimension qui n'était jamais prise pour le cas de l'AOP Brocciu. Les dernières quatre dimensions sont toujours développées dans touts les ouvrages et publications du Brocciu, mais aucun auteur n'a porté un intérêt pour sa nature–même et sa destination : le Brocciu et aussi un aliment. Ce qui nous intéresse ici tient à la dimension symbolique du produit, aux représentations et aux identités qui lui sont attachés.

À partir de là, démarre notre réflexion autour de la demande initiale : l'élaboration du descriptif sensoriel du Brocciu AOP. La figure 5 illustre les cinq dimensions du Brocciu AOP, qui vont servir à la construction de la problématique, à traduire la question de départ en question de recherche et finalement à construire les hypothèses.

**Figure 5.** Les cinq dimensions du Brocciu AOP




## 1.4. Chronique du Brocciu

Longtemps, la fabrication du Brocciu a été réalisée par la entreprise « Roquefort » en situation de quasi–monopole durant la quasi–totalité du 20ème siècle. Pendant presque un siècle les industriels Roquefort ont permis la rémunération de la plus grande partie des éleveurs de petits ruminants insulaires. Cependant la livraison de lait aux industriels aveyronnais a été vue comme une menace de disparition de la culture technique par la perte quasi–complète de savoir–faire paysans (Delfosse & Prost, 1998). De plus, les industriels ont amené avec eux leur propre organisation interprofessionnelle (Confédération Générale des Producteurs de Lait de Brebis et des Industriels Roquefort). Les entrepreneurs aveyronnais ont assumé des rôles multiples en permettant la structuration des exploitations, en incitant des investissements liés aux infrastructures, en octroyant des prêts aux apporteurs, en favorisant l'augmentation de la taille des troupeaux, etc. En collectant la quasi–totalité du

lait de brebis produit en Corse, les industriels aveyronnais ont profondément et durablement affecté les activités d'élevage et de transformation (Sainte Marie et. *al*., 1994). Très efficace dans sa région d'origine, le groupe n'a pas du tout favorisé en Corse les activités d'élevage et de transformation. Il a placé l'élevage insulaire dans une situation de dépendance longtemps préjudiciable à l'organisation locale des éleveurs. À la fin des années soixante-dix, l'arrêt de la collecte des laits pour la fabrication de Roquefort marque la fin d'un règne sans partage des près d'un siècle des industriels aveyronnais sur l'élevage ovin corse (Link, Bouche, & Casabianca, 2009).

La fabrication du Brocciu est restée pendant des années une activité dominée par la production fermière. L'intérêt des industriels et des entreprises artisanales locales pour ce produit a suscité la méfiance des producteurs fermiers. Une procédure de demande d'Appellation d'Origine Contrôlée a été engagée à la fin des années soixante-dix. (Guerrini & Prost, 2001).

Avec la certification officielle, les industriels de Roquefort avaient le projet de développer la production de Brocciu qui était perçue comme une menace par les producteurs fermiers. Cet événement devient le déclencheur aux dimensions économiques et politiques dont les traces sont encore palpables aujourd'hui (Link, Bouche, & Casabianca, 2009).

La demande d'AOC est refusée en première instance. Seule une certification sous la forme d'Appellation d'Origine « simple » est accordée par décret en 1983. Cinq ans après, un décret du 30 décembre de 1988 définit le Brocciu comme « fromage de lactosérum ». Avec ce nouveau statut, le Brocciu doit suivre la réglementation portant sur les Appellations d'Origine Fromagères.

Afin d'obtenir une certification complète, c'est à dire une Appellation d'Origine Contrôlée, les acteurs de la filière et notamment les industriels décident de se constituer en Syndicat interprofessionnel.

Après le décret de 1988 qui définit le Brocciu comme « fromage de lactosérum » et la réorganisation en 1990 par l'INAO[7] de procédures d'octroi des Appellations. Les gestionnaires de l'appellation Brocciu sont tenu de se conformer à la nouvelle réglementation et l'Appellation d'Origine « simple » ne suffit plus à garantir la protection du produit (Prost, Casabianca, Casalta, Vallerand, & Sainte Marie, 1992).

Le nouveau statut de « fromage » annonce une nouvelle redistribution des cartes, et notamment une altération du rapport de forces qui oppose les fermiers et les laitiers. Pendant ce temps, en 1992 la création du Syndicat Interprofessionnel de la Défense et de la Promotion de l'Appellation d'Origine Contrôlée Brocciu devient le porteur du projet en conformité avec la réforme de l'INAO. Celle–ci s'inscrit dans un cadre règlementaire plus contraignant qui impose de nouvelles règles en termes de choix techniques, de spécification du produit, de mise en place des dispositifs de contrôle et d'une action collective (Link *et al.,* 2009).

En dépit de nouvelles connaissances sur la composition biochimique et de sa relation avec les conditions de fabrication (Casalta, Vassal, & Le Bars, 1991) du produit, les indicateurs comme les variations d'extrait sec et du taux de matière grasse ne sont pas précisés. Dés lors des différences entre les états du produit de l'AOC (frais, *passu* et sec) ne peuvent être précisées et le produits demeurent dans l'indéfinition.

Le signe officiel de qualité AOC implique une gestion collective souvent difficile à mettre en œuvre (Guerrini & Prost, 2001) surtout d'un point de vue organisationnel. En effet, il englobe des negociations entre les acteurs pour finalement arriver à un accord. La differenciation des produits qui ont un lien à l'origine implique un "projet" collectif qui trouve une traduction au terme d'un veritable processus de construction sociothecnique. Dans ce type de démarche, la création d'une interprofession est indispensable pour assurer la définition et la mise en place des contrôles.

[7] Institut National des Appellations d'Origine

En 1991 est crée le Syndicat interprofessionnel de la défense et de promotion du Brocciu. Cette structure apporte les premières éléments des réponses aux questions posées plus haut.

Le Brocciu est le premier et le seul fromage corse à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. En coopération avec l'INAO de Bastia, le syndicat a ainsi décidé de mettre en place une campagne "à blanc" pour examiner le fonctionnement des commissions. L'objectif était de mesurer les besoins logistiques et opérationnels lié à la mise en place des contrôles (Massiani, 2012). Après cette année "à blanc" et l'instruction terminée par l'INAO, un nouvau décret "rélatif au Brocciu" à été signé le 3 juin 1998.

Suite au passage en AOC, les contrôles deviennent liés à la définition de règles communes de production et de transformation, ainsi elle implique la participation des professionnels concernés.

Les différents acteurs, autrefois en conflit, se sont trouvés dans l'obligation de créer une structure commune interprofessionnelle. Dans ce contexte, en 2002 l'Interprofession demande au "Groupement intersyndicat des AOC Corse" (GIAC) organisme agrée par l'INAO pour le contrôle des vins et de miels, de prend en charge les agréments de Broccius[8]. Les deux syndicats gardent leur politique syndicale, et dans le cas du Brocciu AOC le syndicat ne disposait pas de personnel ni de moyens. De manière concrête, le GIAC s'est occupé de l'organisation de contrôles et des aspects syndicaux (promotion, communication, suivi des dossiers politiques).

La structure de contrôles va évoluer une nouvelle fois en 2006. La loi d'Orientation Agricole de 2006 prévoie une nouvelle organisation du contrôle du cahier de charges(Massiani, 2012). La nouvelle réglamentation prévoit des modifications des conditions de mise en œuvre de l'agrément sensoriel, l'application de contrôles internes (autocontrôles) et de contrôles externes.

[8] Enregistrement Brocciu – 24 mai 2007. GIAC

Le Syndicat interprofessionnel est longtemps resté divisé sur les conditions de production et de contrôle. En effet, de 2009 à 2011 le syndicat de l'AOC a rencontré des fortes turbulences (Massiani, 2012), qui se sont traduites par une mise en sommeil des instances (CA et AG) et l'arrêt des controles obligatoires pour bénéficier d'un signe officiel.

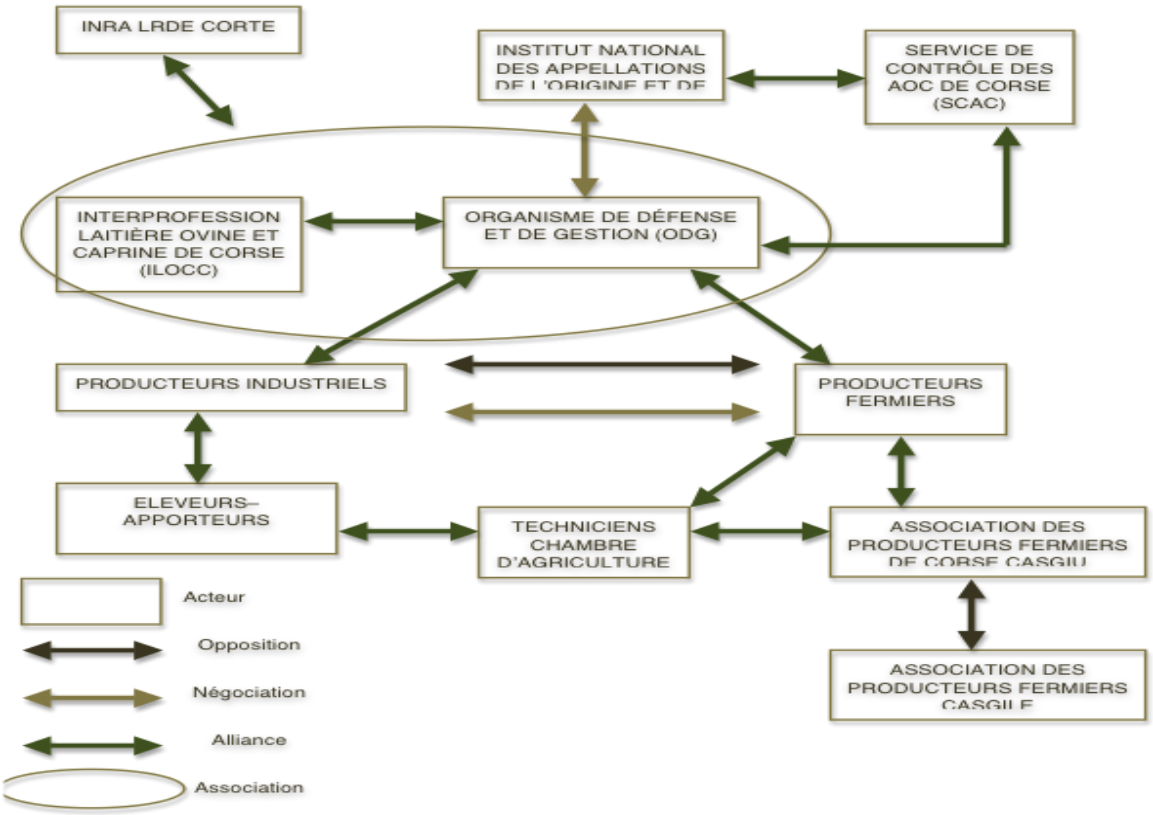
En 2011, sa gestion est confiée à l'Interprofession Laitière Ovine et Caprine de Corse (ILOCC). Dans ce cadre, une première campagne "de relance" a eu comme priorité la mise en place de "contrôles produit" et des conditions de production ainsi que la gestion administrative.

## 1.5. Système d'action de l'AOP Brocciu

Pour appréhender la complexité du fonctionnement de l'AOP Brocciu l'analyse stratégique proposée par Michel Crozier et Erhard Friedberg permet de restituer les enjeux de pouvoir, les atouts et les contraintes de chacun des acteurs (Crozier & Friedberg, 1977). L'Interprofession Laitière et les acteurs qui constituent son environnement forment un système d'action concret. Dans cette logique, le pouvoir est présenté comme la propriété des acteurs en relation et non comme la propriété d'une relation (Crozier & Friedberg, 1977). Le pouvoir pose l'intérêt au centre de toute action humaine lorsque il permet d'expliquer un phénomène comme une volonté intéressée ou désintéressée. Ainsi, sont reconnus l'importance d'intérêts symboliques et des logiques identitaires (Pizzorno, 1995), d'une intégration systémique (Habernas, 1981) ou un imaginaire social (Castoriadis, 1975) propres des acteurs en relation (Lallement, 1993).

La figure 6 présente le système d'action de l'AOP Brocciu, les relations qui le structurent et qui l'identifient les acteurs qui le constituent. Cette vision intégrée permet une analyse stratégique.

**Figure 6**. Système d'action de l'AOP Brocciu




- Alliance entre éleveurs apporteurs et producteurs industriels

L'entrée des producteurs industriels laitiers dans la filière Brocciu met en évidence la position ambigüe des apporteurs de lait dans le système de production. Ces derniers sont en incapacité d'exprimer collectivement l'intérêt de leur position du fait de leur dépendance marchande aux entreprises de collecte. Mais d'un autre côté ces derniers tirent parti d'un débouché garanti et à un bon prix de leur lait. Ainsi, les producteurs industriels ont pris une position clé dans le système d'approvisionnement des laits corses en s'attachant des réseaux stables. Les industriels ont ainsi consolidé une position de domination dans le système non seulement par rapport aux apporteurs, mais également par rapport aux producteurs fermiers. Ils ont réussi à faire valoir des capacités individuelles de négociation, et de stabiliser un volume de production plus important ouvrant à de nouveaux marchés.

- Opposition entre producteurs fermiers et producteurs industriels

Les fermiers ont comme argument que leur savoir-faire est lié au mode de fabrication des bergers et c'est là que le produit a sa qualité. Ils sont donc portés à revendiquer le statut de dépositaires légitimes et exclusifs des traditions fromagères et des savoirs ancestraux.

- Association Casgiu Casanu en opposition à l'Association Casgile

Les deux associations représentent des producteurs fermiers. Néanmoins il existe une opposition entre les deux associations. En effet, *U Casgile* a été créé en 2008 à la suite du retrait de *Casgiu Casanu* de l'ILOCC. Privé de son collège fermier la cohérence et la légitimité de l'ILOCC était de fait remise en cause. Le secteur laitier corse se trouvait dés lors privé d'interlocuteur légal de l'État. Afin de maintenir la structure professionnelle, une partie des producteurs fermiers aidée par les autres collèges s'est employée à créer une nouvelle association représentant la production fermière. L'association « *U Casgile »* est née de ce retrait et de cette réintégration.

- Alliance entre l'ODG et les producteurs de Brocciu AOP

La loi 2006 institue les organismes de gestion (ODG) qui remplace les anciens syndicats de défense des produits d'appellation. L'ODG est construite en Corse sur le modèle de l'Interprofession laitière. Il est composé d'un collège des producteurs fermiers, des producteurs industriels et d'éleveurs apporteurs. Tous ces professionnels sont opérateurs habilités à utiliser la dénomination Brocciu. Le nombre d'adhérents est de 361 qui se repartissent 17 laiteries, 84 fermiers et 260 livreurs[9].

- Association entre l'ODG et l'ILOCC

Depuis 2011, la gestion du Syndicat été confié à l'ILOCC. Une première campagne de relance a eu pour priorité la relance des contrôles, plus

[9] Document d'initiation à la dégustation de Brocciu, avril 2013.

précisément contrôles du produit et des conditions de production. Ainsi la gestion administrative.

- Relation et dynamique d'alliance et négociation de l'ODG avec le SCAC et l'INAO

Dans le cadre règlementaire des AOP, le Brocciu nécessite une gestion qui renvoie à l'application des contrôles pour maintenir le signe officiel de qualité. En effet, les contrôles impliquent également la participation des professionnels concernés.

Les contrôles de produits sous Appellations d'Origine Contrôlée ont évolué. Au départ les règlements européens accordaient une grande importance au contrôle des conditions de production et leur lien à la typicité du produit (CEE n$^{o}$ 2082 du juillet 1992). Les contrôles des AOP étaient alors centrés sur quelques paramètres physico–chimiques retenus pour justifier l'objectivité des contrôles. Au plan sensoriel le jury été exclusivement composé des producteurs.

La reforme de l'INAO et la nouvelle réglementation (Loi-OA-2006) donne permettent une reconnaissance internationaux aux AOC nationales. Le système en place a fait l'objet de nombreuses négociations au sein de l'OMC pour faire admettre la spécificité française et pour l'étendre aux autres pays de l'EU. Les AOP sont aujourd'hui en conformité avec les négociations de l'Organisation mondiale du Commerce (OMC). Outre les contrôles, l'AOP conforte dans le même temps le modèle agricole et alimentaire européen basé sur la qualité et l'identité (Ministère de l'agriculture de l'agroalimentaire et de la forêt, 2006). À la différence du règlement CEE, la Loi-AO-2006 reforme l'Institut National d'Appellations d'Origine. L'INAO devient une structure unique en charge de la gestion de l'ensemble des signes officiels de qualité et de l'origine. Elle intègre aussi les missions de la Commission nationale des labels et des certifications (Label Rouge et le sigle AB de l'agriculture biologique).

Aujourd'hui, l'INAO s'articule toujours autour de quatre comités avec des périmètres redéfinis (vins et eau de vie, produits laitiers et agroalimentaires,

Label Rouge, spécificité traditionnelle garantie (STG), Identification Géographique protégée et agriculture biologique (AB)). Ainsi la séparation entre les organismes responsables de la gestion des différentes appellations et les organismes de contrôles est renforcée. Les AOC sont dorénavant contrôlées par des structures indépendantes des organisations professionnelles.

Un des changements qui nous intéresse pour la construction de la problématique porte sur les conditions de l'examen organoleptique (une partie du contrôle du produit). Ils sont organisés sur la base de l'installation par l'ODG de commissions d'agrément comportant dorénavant trois collèges : (I) porteurs de mémoire (producteurs en activité ou non–activité), (II) techniciens de la filière, (III) usagers (mangeurs, restaurateurs, commerçants, etc.).

Ce point est de grande importance. Il souligne l'intension de l'État, à travers l'INAO, de donner une place aux usages de consommation. Jusqu'ici les produits étaient jugés par les seuls professionnels.

La réforme INAO impose aux structures gestionnaires de produits sous signe officiel de qualité AOP les modalités de contrôle décrites dans le plan de contrôle.

**Figure 7.** Contrôle du produit AOP

Le contrôle organoleptique est composé par les contrôles internes faits par les Organismes de Défense et de Gestion des produits AOP (ODG) et les contrôles externes par les Organismes d'Inspection (OI). Dans le cadre du contrôle externe, une modification réglementaire de très grande importance est en cours. Les contrôles externes devront être réalisés avant le 31 décembre 2013 par un laboratoire accrédité par le Comité français d'accréditation (COFRAC) et habilité par l'INAO. Ce changement entraine des exigences et des obligations de moyen accrus. A ce jour, la Corse ne dispose pas d'organisme accrédité pour assurer les contrôles à partir d'une structure insulaire. Pour

l'instant, les contrôles externes des produits AOP en Corse (à exception de l'huile d'olive) sont réalisés par le Service de Contrôle des AOC de Corse (SCAC), comme Organisme d'inspection. La Corse est à la croisée des chemins : soit l'OI qui assure aujourd'hui les contrôles fait l'objet d'une accréditation COFRAC et devient ainsi un organisme de certification, soit les contrôles sont assurés par une des deux structures nationales existantes. Le premier scenario suppose des investissements publics importants et des personnels en capacité de réaliser les contrôles de l'ensemble des produits corses sous IG en Corse. Le deuxième scénario, qui consiste à déléguer les contrôles à des structures continentales diminue l'autonomie d'action des acteurs locaux et pose de nouveaux problèmes logistiques (transport et analyses des échantillons). Concernant la mise en place du contrôle sensoriel, la motivation des dégustateurs pourrait être en outre plus faible.

Ces difficultés sont accrues dans le cas du Brocciu AOP, du fait de la fragilité et de la périssabilité du produit. L'Office du Développement Agricole et Rural de la Corse (ODARC) aide à titre conservatoire les ODGs corses financièrement pour une période de transition.

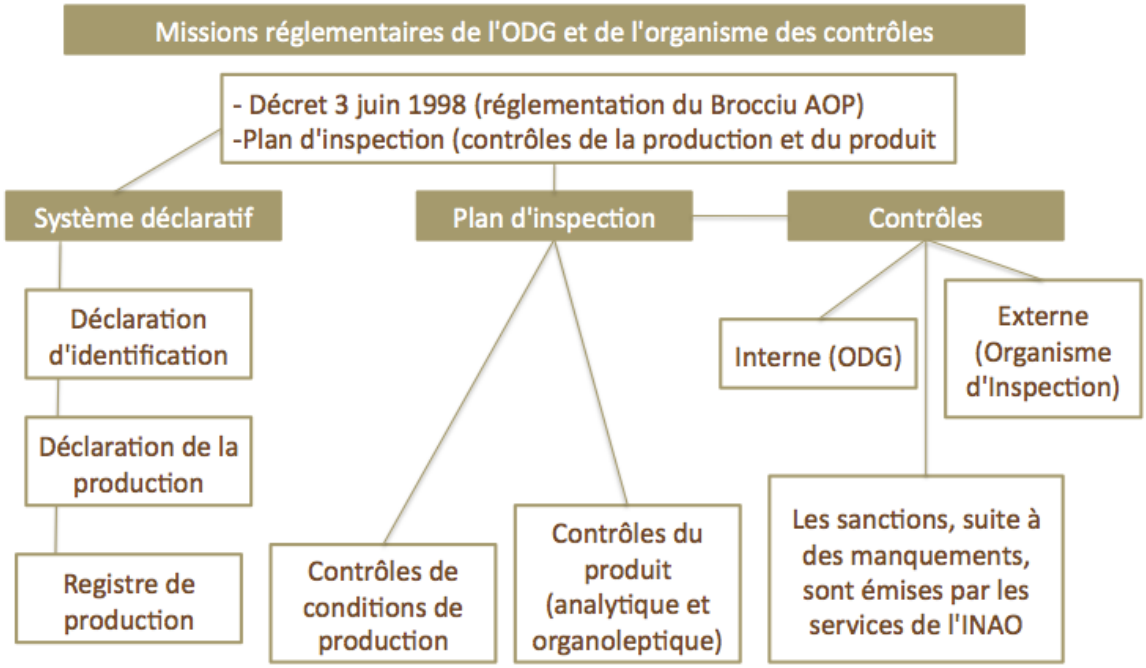
Concernant l'AOP Brocciu, le décret définit les règles de l'Appellation et le plan d'inspection précise comment contrôler ces règles. D'abord, il y a un système déclaratif, qui est composé de la déclaration d'identification, la déclaration de production et le registre de production. Dans le cas du plan d'inspection, il existe deux types de contrôles du décret : les contrôles des conditions de production et les contrôles du produit (analytique et organoleptique). Ces contrôles sont effectués par deux types d'organismes. L'ODG pour les contrôles internes qui ont une vocation pédagogique et ne donnent pas lieu à une sanction. L'Organisme d'inspection SCAC pour les contrôles externes qui peuvent donner lieu une sanction. Les sanctions, suite à des manquements, sont prononcées officiellement par les services de l'INAO.

Les contrôles du Brocciu AOP sont constitués de prélèvements, de dégustations et d'analyses. En effet, 100 % des opérateurs sont contrôlés

chaque année à raison d'un prélèvement par an pour les fermiers et de 2 prélèvements par an pour les industriels. Quatre vingt pour cent des prélèvements sont destinés aux contrôles internes et 20 % aux contrôles externes. Ainsi, au bout de cinq ans tous les opérateurs font l'objet d'un contrôle externe. L'organisation des séances officielles prévoit 5 dégustateurs dont au moins un porteur de mémoire, des techniciens et/ou des usagers et 6 produit maximum. L'ODG est tenu de faire suivre une formation aux dégustateurs sur le contenu du décret, les critères de dégustation et le mode de fonctionnement de la commission.

Les contrôles de conditions de production du Brocciu AOP y compris la production de lait (espèce, race et alimentation des animaux) se font qui est contrôlée chez les livreurs et les fermiers à hauteur de 10 % des opérateurs par an en contrôle externe. Ainsi, les contrôles de condition de production portent sur la production du Brocciu AOP c'est–à–dire de la réception du lait jusqu'au conditionnement. Les contrôles interne et externe correspondent à 50% aux industriels et 10% aux fermiers.

**Figure 8.** Le fonctionnement de l'AOP Brocciu




- Alliance entre Chambre d'agriculture et producteurs fermiers/ éleveurs apporteurs

Les Chambres d'Agriculture contribuent au développement des exploitations agricoles des Départements du sud et du nord de la Corse. Elles offrent un service aux entreprises agricoles. Elles leur fournit un conseil technique et elle les accompagnement dans leur projet d'organisation collective. En cela, elles ont une action en faveur du développement agricole régional dans ces dimensions économiques, environnementales, et sociales. Il existe en outre une chambre régionale plus encline à gérer la question du Brocciu, produit dont l'aire comprend l'ensemble du territoire insulaire. En Corse, les chambres mettent à disposition leurs salariés pour assurer la collecte et le prélèvement des échantillons dans les conditions réglementaires de l'INAO. Mais cette action doit être replacée dans le cadre d'un soutien à l'activité agricole et non directement aux entreprises industrielles du secteur.

- L'Institut National de la Recherche Agronomique : la production de référentiels et d'analyse de filière

Concernant le Brocciu, le LRDE a entrepris plusieurs travaux sur la filière et sur le produit lui même. Depuis la fin des années quatre–vingt, l'Unité a produit des référentiels techniques sur la composition biochimique du Brocciu et sur les pratiques de fabrication (Casalta, Vassal, & Le Bars, 1991) (Guerrini & Prost, 2001). Puis il a engagé des opérations de recherche avec une forte implication dans le processus de décision technique et institutionnel. La posture de recherche–action adoptée a produit des analyses de type « approche filière » qui fournissent une lecture de la position stratégique et sociopolitique des acteurs du système d'acteurs Brocciu (Link, Bouche, & Casabianca, 2009). À noter le travail de géographie historique entreprise sur la présence de Roquefort en Corse et des effets sur les savoir–faire fromagers (Delfosse & Prost, 1998).

Ainsi, les travaux sur la caractérisation chimique de Brocciu fermier de brebis (Casalta, Vassal, & Le Bars, 1991) illustrent le degré d'implication de l'Unité dans l'instruction du dossier d'AOC et au sein du Syndicat de défense du produit. Des le début du processus de certification en 1983, les chercheurs ont produit des référentiels qui ont soutenus les décisions sur le choix technique à retenir pour qualifier le produit. Bien au delà de la seule caractérisation du Brocciu, il s'agissait d'accompagner la prise de décision concernant la qualification du produit. Ainsi, ils se sont impliqués dans la détermination du taux d'Extraits sec et du taux de matière grasse pour identifier l'influence de la provenance du sérum (technique fromagère) sur les caractéristiques biochimiques. Ils font partie d'un groupe de travail composé de la recherche des représentants de l'administration et du développement (Guerrini & Prost, 1999).

Quatre ans plus tard, l'objectif a été de concevoir des méthodes d'analyses adaptées aux contrôles en concordance à la certification du Brocciu et de définir les orientations organisationnelles, notamment dans le cadre d'une thèse par le Ministère de la Recherche devient le fruit de cet objectif par le Syndicat Interprofessionnel.

Le laboratoire a toujours été présent dans le système d'action du Brocciu AOP. Indiscutablement, sa position est d'alliance vis–à–vis de l'objectif de l'unité : préserver et développer le pastoralisme corse dans une logique durable, qui comprend l'ensemble des pratiques associées à un ancrage territorial et à la mise en valeur de ressources locales.

Aujourd'hui l'alliance est palpable avec ce travail qui est conduit par l'INRA en partenariat avec l'ODG et l'ILOCC. En concordance à la relance du signe officiel de qualité et la mise en place des contrôles, les nouveaux gestionnaires de l'Appellation considèrent nécessaire de produire une définition négociée, précise et complète des caractéristiques du produit donc la demande consiste à élaborer un descriptif sensoriel du Brocciu AOP.

## 1.6. Enjeux

La description organoleptique du produit révèle des enjeux majeurs au delà de la description du goût. Des enjeux professionnels tout d'abord pour ce qui concerne la construction du lexique par le collectif de professionnels. Elle demande une culture professionnelle[10] qui est en train de se former. Le processus de professionnalisation touche des aspects d'organisation des individus. Ils partagent la même activité, car sa structuration se fonde sur une économie de marché et sur la gestion collective.

Pour l'heure, la participation des acteurs sur l'élaboration du descriptif sensoriel déroule un apprentissage sur plusieurs niveaux. Nous avons en première instance l'apprentissage du vocabulaire. Ensuite, l'apprentissage à partir du travail en groupe, qui permet un partage et une transmission de connaissances. Dernier point, mais non des moindres, avoir un consensus par rapport aux caractéristiques organoleptiques du produit. Dans ces termes, les

[10] La culture professionnelle se construit à partir de la de la culture idiolectame qui correspond les articulations entre la culture du travail, la culture d'entreprise, la culture de corporation, la culture de service, et la culture de fonction. Isani, S. (2004). Compétence de culture professionnelle : définition, degrés et didactisation. *ASp , 43-44* , 1-17.

capacités cognitives et les interactions entre ses membres jouent un rôle essentiel dans la construction de l'intelligence collective.

En dehors de cette articulation, les enjeux théoriques montrent l'importance de partir d'une intégration entre les usages du produit et les pratiques de production. Nous avons noté que l'intégration des deux composantes au fond, peut nous apporter une approche épistémique et une approche ethnographique. L'ensemble de ses deux dimensions permet d'aborder l'analyse dans une relation entre les pratiques de production et les usages de l'aliment.

## Chapitre 2. Problématique

Les animateurs de la relance sont conscients que la définition sensorielle du Brocciu AOP sera de grande utilité aux contrôles du produit, à la formation des collèges (dégustateurs dans les examens de contrôle) et à la communication du produit et ses usages. Les gestionnaires de l'AOP savent qu'ils ont un positionnement commercial incertain et contingent. Singulièrement, le produit se trouve sur les marchés comme un produit uniforme et homogène, alors qu'il correspond en essence à un produit traditionnel qui a une variété intra–type selon les micro–régions de la Corse et selon ses usages.

Longtemps, l'Appellation d'Origine est apparue comme une consécration permettant de défendre un territoire et un savoir–faire (Sylvander, 2004). Dans la chronique du Brocciu nous avons vue qu'il fait partie de cette démarche. Les objectifs sont multiples : protection de la production de la zone, garanties apportées au produit quant à son mode de production (cahier de charges), et différenciation du produit grâce à la signalisation de l'origine (Frayssignes, 2005). Dans une logique marchande, ce dernier point est essentiel pour réussir à accéder aux marchés nationaux et internationaux.

Néanmoins, cet effet a des conséquences importantes à considérer, car la vente du produit à l'extérieur de l'île conduit à un désancrage de l'aliment. Le lien

à la typicité des produits AOC au terroir englobe un ancrage territorial. D'abord, il permet de maintenir les activités d'élevages traditionnels à l'intérieur de l'île et à consolider l'ancrage territorial des élevages par la valorisation de la production d'un produit de qualité. Mais d'un autre côté, il y a un désancrage de l'aliment, car il sort du territoire communautaire où le système alimentaire change complètement. L'aliment a un désancrage, car le mangeur d'ailleurs aura des usages différents. Ce paradoxe nous fait penser aux mêmes questions qui se posent Michon *et al.* 2011 : Sous quelles conditions ces démarches de qualification confortent–elles le patrimoine ? Conçues pour répondre à des usages extérieurs à la zone de production et de consommation d'origine, ne mettent–elles pas en danger le patrimoine local ?

Dans ce cas là, nous pouvons voir le descriptif sensoriel du Brocciu AOP comme une orientation vers la qualification du produit. En effet, le descriptif sensoriel peut être vu comme un dialogue des pratiques des de production et des usages de consommation (Dubeuf & Sorba, 2002). L'élaboration du descriptif sensoriel conduit à une qualification du produit à partir des échanges et apprentissages des acteurs. Ainsi il permet d'identifier les critères et les dimensions qui compte dans la description du type. La description prépare des accords sur le jugement de la typicité en fonction d'exprimer la présence–absence des descripteurs. La perception individuelle traverse un passage en groupe de la perception à un critère, que selon son importance devient un descripteur.

Au-delà, l'élaboration du descriptif sensoriel fait une conception de concrétiser les interactions entre pratiques et usages de l'aliment. Les discussions ramené aux échanges, apprentissages et aux accords. Dans cette logique le descriptif est ajouté dans une construction en groupe.

L'élaboration du descriptif sensoriel devient une qualification locale du produit. Il regroupe les producteurs et les usagers dont les échanges deviennent une transmission d'information entre les pratiques de production et les usages locaux. Dans cette logique il peut être mobilisé dans démarche de valorisation et

de patrimonialisation. Le descriptif sensoriel devient un outil de réancrege de l'aliment dans sons espace social.

Cette étude a pour objectif l'élaboration d'un descriptif sensoriel à partir de la réalité actuelle du positionnement commercial du Brocciu AOP, d'inventorier ses formes de valorisation, d'identifier les pratiques de production responsables de la qualité du produit et d'analyser les usages du produit. Cette étude a un rôle clé pour renforcer les compétences de l'ODG par rapport aux contrôles, à la formation et à la communication autour du produit.

Mais le descriptif sensoriel devient également objet des accords qui touche l'organisationnel entre producteurs. Si on revient à la procédure pour obtenir l'Appellation d'Origine Brocciu est lancée sans avoir des objectifs concrets et bien définis, sans visibilité et sans projet préalable. Les dynamiques mises en place à l'époque ne précisent pas les spécificités des différentes operateurs (Link, Bouche, & Casabianca, 2009). Dés lors la certification du Brocciu avait un intérêt limité. Faute d'une cohésion ou tout au moins de l'installation d'un dialogue professionnel, l'AOP est vite devenue la vitrine des tensions entre les différents acteurs de la filière.

Ce panorama historique des dernières années de la filière a créé des clivages entre les producteurs fermiers et les producteurs industriels. Les rivalités entre les acteurs de la filière sont toujours présentes. Parallèlement, il y a un débat autour de la production de lait, car la Corse est selon les industriels déficitaires en production laitière ce qui limite leur production de Brocciu. Depuis 1997 les quantités de lait produites par les élevages industriels ne cessent de diminuer. En réponse, certains opérateurs importent du lait issu d'autres bassins de production. Ces importations sont dénoncées car elles sont supposées alimentées la production de Brocciu et de là être à l'origine de fraude. La suspicion de fraude porte notamment sur la production de Brocciu réservée à l'exportation et durant la période estivale. En effet c'est à cette période que la demande est la plus forte alors même que la quasi-totalité de la production

laitière est arrêtée depuis le mois de juin pour reprendre seulement au mois de septembre.

Finalement, les cicatrices existantes d'une construction d'un signe officiel de qualité sans une dynamique collective réelle, un savoir organisationnel et une coopération font partie des clivages territoriaux et socioéconomiques entre les différents protagonistes de la filière Brocciu.

## 2.1. L'aliment et le mangeur

L'aliment et le mangeur est une interaction entre l'homme et la source des nutriments extrêmement complexe. Plusieurs sociologues se sont intéressés à cette question. Les apports des sciences sociales à la compréhension de l'alimentation humaine deviennent une branche de la sociologie qui permet d'approfondir les dimensions sociales de l'alimentation, sa fonction de structuration sociale et également participé à l'étude des interactions entre le biologique et le culturel (Poulain, 2012).

Élaborer un descriptif sensoriel pour l'AOP Brocciu ne peut pas être pensée comme une construction faite qu'à partir des sciences dures car pour être légitime il doit être construit à partir de phénomènes sociaux. Le descriptif sensoriel peut être vu comme le résultat de la relation entre aliment et mangeur. Cette raison est tout à fait pertinente pour introduire dans le champ d'exploration quelques concepts en sociologie de l'alimentation et pour ce qui concerne la construction de la problématique.

Pour commencer cet univers du mangeur, dans la socio–anthropologie de l'alimentation il existe deux ouvrages de référence : *l'Homnivore* (Fischler, L'Homnivore, 1990) et *Sociologies de l'alimentation* (Poulain, 2002), qui permet de faire une réflexion sur le statut de l'aliment d'un point de vue biologique et d'un point de vue culturel. Un petit rappel ; le paradoxe de l'omnivore (Rozin, 1976; Fischler, 1990) montre que l'homme est biologiquement condamné à la variété alimentaire lorsqu'il est incapable de synthétiser et stocker certains

nutriments (acides aminés, acides gras, vitamines, micronutriments). Il doit prendre de risques pour avoir une variété, dont il a besoin de changements et d'explorer (*néophilie*). En même temps, il doit être prudent et méfiant avec les aliments (*néophobie*). C'est ici qu'il y a une extrême importance des systèmes culinaires, car ils régulèrent les anxiétés du mangeur. L'homme est aussi un être social qui ne peut pas consommer que les aliments qui sont chargés de signification. Le Brocciu est un produit emblématique de la Corse. Il fait partie d'un inventaire culinaire donc son statut comme aliment est chargé de signification. C'est à dire, qu'il fait partie d'un système culinaire, il est même inscrit dans les codes de ce qu'il faut manger, quand et comment le manger.

La phrase antérieure parle en fait de la pensée classificatoire « Toutes les cultures humaines possèdent leurs codes, concernant ce qu'il faut manger, quand et comment le manger » (Fischler, L'Homnivore, 1990). Dans la pensée classificatoire, nous avons deux aspects, positif et négatif. Plus précisément, ça concerne le comestible et le pas comestible, le bon et le pas bon. Ici, on rentre dans une dimension de plaisir et déplaisir, également sur une dimension de santé (positif) et maladie (négatif). Les deux dimensions ont des systèmes de régulation, la première correspond aux systèmes culinaires et aux normes qui régulent le plaisir. La deuxième correspond aux normes d'hygiène et de nutrition/santé. En tout cas, l'ordre culinaire, sa classification et ses règles sont des éléments théoriques qui doivent être pris en compte pour élaborer un descriptif sensoriel car ils font partie des usages de l'aliment.

Aujourd'hui, les crises alimentaires comme la vache folle, la grippe aviaire ou même la contamination des fromages par la *listeria* se traduisent en risques pour le mangeur. Ces risques sont intériorisés comme des anxiétés de l'individu. Selon Hugues Dreaelants, l'insécurité alimentaire et la perte de confiance de la part des consommateurs sont intimement liées à la « société de risques ». Ces phénomènes témoignent d'un essoufflement d'un modèle de production alimentaire dépassée, mais qui aujourd'hui résiste encore au changement (Draelants, 2002).

Cette situation conduit les producteurs, les industriels, les politiques et même le public à questionner les sociologues sur comment faire comprendre aux consommateurs tous les efforts qu'ils font (Poulain, 2002). La réponse a pour effet une information hyper abondante à l'origine de nombreuses suspicions. Le fait d'avoir un signe officiel de qualité comme l'AOP donne au mangeur une sécurité sur l'aliment avec un lien à l'origine. Le signe officiel rassure le mangeur par rapport à la qualité lorsque la production est contrôlée. En outre, le concept de typicité donne un cadre idéologique et pratique à la manifestation et au contrôle des liens du produit à l'origine. Il contribue à définir les caractéristiques organoleptiques du Brocciu AOP et à réduire les anxiétés du mangeur. Le descriptif sensoriel produit une description qui rassurent les mangeurs en les informant à partir de bases tangibles.

La notion « aliment et mangeur » est une dimension primordiale à prendre en compte pour élaborer le descriptif sensoriel. La dimension « aliment » n'a jamais été abordée pour le Brocciu AOP. Elle nous donne une opportunité innovante dans cette étude.

Pour élaborer un descriptif sensoriel pour le Brocciu AOP qui est tout à fait inscrit à son origine et sa typicité, il faut effectivement faire le passage du produit (en termes économiques) à l'aliment. Une fois le Brocciu pris comme un aliment, nous considérons tout de suite le principe d'incorporation (Rozin,1980; Fischler 1990). Manger c'est l'action d'introduire un objet extérieur, mais avant d'être introduit il doit être accepté sur trois plans. Le premier c'est le plan objectif, c'est–à–dire un besoin de nutriments, le deuxième c'est le plan imaginaire concernant les qualités qu'on donne à l'aliment, et le troisième sur le plan sociologique car manger c'est un acte identitaire et une valeur dans un groupe social.

## 2.2. L'espace social de l'aliment

Les deux derniers plans sont très importants pour inscrire le Brocciu dans son espace social. Construire la description organoleptique du Brocciu AOP dans ce cadre, nous permet de rentrer dans la pensée magique du mangeur vis–

à–vis de l'aliment (Fischler, et al.,1994). L'authenticité du produit fait penser qu'on peut aborder aussi la construction du descriptif à partir de l'articulation du technique et du social. Ainsi de penser à l'aliment dans un espace logique, c'est–à–dire ses systèmes de représentations et ses structures dans l'imaginaire.

Jean–Pierre Poulain voit l'espace social alimentaire dans une optique des contraintes biologiques (mécanismes biochimiques par rapport à la digestion et la nutrition), et un espace de liberté (culturelle, socialisation et formes d'organisation sociale). Puis la contrainte écologique du biotope (zone de liberté dans la gestion de la dépendance au milieu naturel). En effet, il dit que « *le mangeur humain est soumis à quelques règles biologiques que les sciences de la nutrition commencent à connaître mieux, mais le choix de produits dans lesquels il trouve ses nutriments, la façon de cuisiner, de manger, plus globalement les goûts et les dégoûts, sont très largement déterminés par les facteurs sociaux* ». Sa manière d'aborder l'aliment dans son espace social est intéressante et nous donne de pistes à prendre en compte dans l'élaboration du descriptif sensoriel du Brocciu AOP.

### 2.3. La certification un levier d'organisation des producteurs

Le but de la demande à l'origine de la présente étude est d'élaborer un descriptif sensoriel afin de rendre effectif et opérationnel les contrôles organoleptiques prévus dans le plan de contrôle du produit. L'objectif est qu'il soit un outil de jugement de la typicité du Brocciu AOP. Les liens entre le goût local et l'origine peuvent être ainsi objectivés permettant la transformation d'un produit familier en un produit typique. Dans ce cas là, le descriptif sensoriel constitue l'ancrage local du Brocciu AOP, car le goût représente une forme d'expression immédiate et la plus communément partagé de la typicité (Casabianca & Sainte Marie, 2000). Cependant outre l'objectif purement opérationnel, nous pensons que le descriptif sensoriel participe à la qualification du produit au delà des seuls contrôles.

Avant de développer l'idée du descriptif sensoriel comme un instrument de qualification, il est pertinent d'approfondir la réflexion sur le mot qualification[11]. D'abord, la qualification renvoie à la sociologie du travail, notamment la qualification du travailleur et du poste du travail. Après la Deuxième Guerre mondiale, nous avons les premiers travaux théoriques à partir de l'organisation du travail par les fondateurs ; Marx, Durkheim, Naville, Taylor, Lewin, Friedmann…

Dans le cas des produits et plus particulièrement des produits alimentaires, la qualification s'est focalisée pour de nombreux produits sur la certification de l'origine. Pour le Brocciu AOP, cela se traduit par une inscription dans le Droit d'une dénomination géographique et la démonstration du lien à l'origine. La définition par la certification des qualités conduit à produire une norme de qualité gustative pour le consommateur (Cheyns, 2001).

Le descriptif sensoriel peut être abordé comme un dispositif de qualification. En effet, il s'agit de produire une forme objectivée de la qualité permettant d'intégrer un « marché des normes » (Thévenot, 1997). Dans ce termes, l'économie de conventions, la norme ainsi produite est une « conventions de qualité » (Eymard- Duvernay, 1989). La qualification du produit familier en produit typique renvoie le descriptif sensoriel à un instrument marchand dans un cadre de communication, valorisation et patrimonialisation du Brocciu AOP. Le passage du domestique au monde marchand permettant la valorisation du produit requiert une organisation spécifique.

De là, le descriptif sensoriel peut être vu comme un instrument d'organisation. Il s'inscrit dans les contrôles du produit et en cela il nécessite une importante logistique. L'élaboration d'un descriptif sensoriel devient un instrument d'organisation parce qu'il impose la production d'accords durables entre des acteurs exerçant leur activité dans des registres d'action et des métiers différents (technique, culturels et économiques).

[11] Attribution d'une qualité, d'un titre. Étymologiquement emprunt au latin médiéval *qualificatio* "caractérisation par une qualité", aussi analysable en *qualifier* et *tion* ; du latin classique *qualis*, "quel"

## 2.4. Le contrôle des produits AOP

Le contrôle des conditions de production, de transformation, d'élaboration ou de conditionnement et le contrôle des produits comportent l'autocontrôle, le contrôle interne et le contrôle officiel du respect du cahier des charges appelé « contrôle externe ». Ce dernier est assuré par l'organisme certificateur agréé ou par les services de l'INAO sur la base des constants de l'organisme d'inspection agréé (Procédure d'agrément prévue à l'article L. 641-5, 2008).

- Autocontrôle : le plan de contrôle ou le plan d'inspection rappelle les documents à produire par l'operateur pour démontrer la réalisation de cet autocontrôle ainsi que la durée de conservation de ces documents(contrôlées, 2008).

- Contrôle interne : l'organisme de défense et de gestion reconnu pour l'AOC concernée met en place une procédure de contrôle interne auprès de ses membres et de tout autre opérateur habilité volontaire. Ce contrôle peut donner lieu à des mesures correctives (Procédure d'agrément prévue à l'article L. 641-5, 2008).

- Contrôle externe : l'organisme de contrôle agrée réalise le contrôle externe selon les modalités, les méthodologies et les fréquences fixées par le plan de contrôle ou le plan d'inspection (Procédure d'agrément prévue à l'article L. 641-5, 2008).

Le plan d'inspection prévoit la vérification du respect de la tenue des registres ou du respect des obligations déclaratives précisées dans le cahier des charges de l'AOC. Ainsi, les examens analytiques relevant du contrôle externe sont effectues par des laboratoires accrédites choisis par l'organisme de contrôle agrée. Pour chaque AOC, l'organisme de contrôle agrée constitue une commission d'expertise chargée de procéder aux examen organoleptiques (Procédure d'agrément prévue à l'article L. 641-5, 2008).

## 2.5. Le jugement de la typicité

Cette définition conduit à s'interroger sur le rôle du descriptif sensoriel dans le cas du Brocciu, qui correspond effectivement à un produit typique. En effet, le descriptif sensoriel peut être mobilisé comme un outil qui permet de juger l'ensemble de caractéristiques au sein de son type. C'est un outil qui contribue à la reconnaissance et à l'appropriation du produit sur la base de caractéristiques et de savoirs communs.

Dans le cadre du contrôle du produit, les membres du jury sont regroupés réglementairement en collèges (porteurs de mémoire, techniciens et usagers). Chacun des membres est supposé détenir des savoirs spécifiques et a de fait qualité de « connaisseurs ». Un « connaisseur » est une personne qui connaît très bien une question, mais si on regarde l'étymologie du mot connaisseur il vient du latin classique *cognocere* « apprendre à connaître ». C'est–à–dire que pour connaître il faut d'abord apprendre, mais pour apprendre il faut que ça soit une transmission réalisée dans une situation d'apprentissage et de socialisation. Les connaisseurs révèlent l'appropriation et l'articulation de la socialisation dans des espaces vécus et/ou représentés. Les pratiques alimentaires deviennent des formes de transmission de savoirs, mais également de valeurs.

Les connaisseurs qui participent aux contrôles du produit ont des critères de reconnaissance, alors ils ont une mémoire du produit typique. À l'évidence, le produit typique s'inscrit dans la mémoire sensorielle de chaque personne compétente, ce qui justifie sa présence dans le jury (Casabianca & Sainte Marie, 2000). Le jury composé non seulement par les producteurs, mais aussi par les usagers qui permettent pendant l'examen organoleptique un partage et un apprentissage de deux parties à partir des échanges au moment du consensus (produit conforme ou non conforme). Le descriptif sensoriel devient un médiateur lorsque pendant le consensus de la note finale du candidat type (échantillon) les échanges et les apprentissages sont fait à partir des mots du descriptif pour les justifications.

En revanche, nous avons une autre situation d'apprentissage à partir du descriptif sensoriel. Si nous imaginons la participation des nouvelles personnes dans le jury. Le descriptif sensoriel est une forme d'apprentissage pour ces personnes. Il y a un caractère transmissible dont la mémoire du jury devient transmissible dans le temps et possiblement entre générations (Puisais, 1995) alors nous avons une situation d'éducation du goût.

## 2.6. Le goût comme une activité de production

Les produits qui ont un lien avec l'origine telle que le Brocciu AOP sont une matrice des caractéristiques où le commun dénominateur est exprimé par une perception partagée du goût de l'origine (Sorba, 2007).

Dans les termes de l'INAO, le goût de l'origine définit le goût typique du produit d'appellation. Ce goût typique est supposé condenser les conditions de production qui fonde la typicité du produit. Il s'agit notamment des savoir–faire, l'aire géographique, les animaux, l'alimentation de troupeaux et les spécifications de ces facteurs de production sont toutes les conditions pour faire un aliment, qui un goût particulier traduit en typicité (Casabianca, et al., 2008).

Dans ces réflexions nous voyons que le rôle du goût a une place essentielle à différents niveaux. En effet, aucun produit alimentaire ne peut exister sans faire l'objet d'une activité de définition du goût (Sorba, Production et médiation des goûts dans les dynamiques de qualification des produits alimentaires référés à une origine, 2008). La question du goût est un sujet de recherche ancien en sciences sociales. Retenons que Levi Strauss fait du système culinaire et du goût une dimension essentielle du rapport entre société et nature. Pierre Bourdieu reprend à son compte la dimension structurale du goût mais l'enrichit avec le concept de reproduction et de distinction. Plus récemment, des sociologues comme Hennion et Teil s'attachent à restituer les modalités pratiques de la production du goût sans en négliger les dimensions cognitives et hédoniques. L'activité de l'amateur est réflexive et met en œuvre des perceptions et des compétences (Hennion, 2005). Nous retenons cette dernière conception

pour aborder ce qui se cache derrière la notion de « goût typique » (Sorba, 2007). Il s'agit dans notre cas, d'enquêter sur la place donnée au goût dans le dispositif de contrôles mis en place par l'INAO et approprié par les producteurs. Ici dans le cadre conceptuel de l'INAO, le « goût typique » devient un argument central de la justification de la qualité du produit.

En effet, c'est le goût typique qui donne le lien à l'origine. La définition du « goût typique » du Brocciu AOP constitue l'enjeu d'une inscription légale et légitime du goût. Et dans cette optique le descriptif sensoriel est l'instrument de son expression légitime et objectivée.

Cette approche fait l'objet d'expertises qui se basent sur une méthodologie éprouvée et reconnue. Ainsi, Florence Berodier[12] en collaboration avec d'autres chercheurs en sciences des aliments définit la typicité d'un fromage comme «acquise…elle est la propriété d'apparence à un type distingué et identifié, mais elle ne doit pas être assimilée à une norme, car elle admet une variété interne type. À l'évidence, la méthode d'accompagnement à l'évaluation de la richesse et la diversité sensorielle est une méthode des celles référencées et normes de l'analyse sensorielle. Il s'agit plutôt d'une démarche de dégustations accompagnées.

Si l'on envisage le « goût de l'origine » comme une activité de production réflexive propre à l'amateur ou plus précisément dans notre cas au connaisseur, il est possible d'envisager son déploiement au delà des contrôles en considérant également les usages promotionnels et marchands du goût (Dubeuf et Sorba ; Sorba, 2007). Ce point nous invite à considérer le descriptif sensoriel comme une base pouvant servir la promotion et les échanges du produit. Le descriptif sensoriel peut être mobilisé à ce niveau–là, et participer ainsi à la réputation du produit en Corse et à l'extérieur de l'île. À partir de là, nous pouvons penser à une communication en fonction du gout typique du Brocciu AOP. Nous pouvons penser à la notion du « goût de l'origine » qui constitue un terrain d'exploration

[12] Ingénieur qualité au CTC et spécialisée dans l'évaluation sensoriel. Participant à l'élaboration de la roue des arômes des fromages. Référence sur l'évaluation sensorielle des fromages.

particulièrement pertinent pour examiner comment le goût parvient à survivre au détachement de son lieu d'origine, lorsqu'on l'expose à des clientèles extérieures à son monde (Sorba, 2007). Surtout si nous voyons le descriptif sensoriel dans cette perspective d'activité en fonction de la typicité, il peut devenir alors un outil d'objectivation et un outil stratégique de communication. Enfin, le descriptif sensoriel peut aider à l'amélioration du positionnement commercial aujourd'hui incertain et contingent (Aït Mouloud, 2013).

## Chapitre 3 : Hypothèses

Dans cette étude de recherche–action la nature de la problématique permettent de construire les hypothèses autour des approches épistémologique et ethnographique. Il semble révéler une partie culturelle, mais aussi du technique et forcément un rapport marchand. Ces dimensions sont intimement liées par ses interactions, mais également par le goût lui–même. Il devient organisateur de pratiques et de représentations.

### 3.1. Le descriptif sensoriel : un instrument de qualification et d'organisation

Cette démarche de qualité comprendre le besoin d'élaborer un descriptif sensoriel en fonction la coordination de ses acteurs dans un cadre législatif. La coopération est un élément essentiel comme forme d'organisation du collectif et de la convention comme un accord de volonté. Le Descriptif sensoriel est l'instrument dont se dote l'institution INAO pour s'assurer que le produit est évaluable et contrôlable. Pour les professionnels, il devient lors de sa construction un élément de cohésion et de stabilisation du collectif.

### 3.2. Les dégustations : une situation d'apprentissage

Les activités autour de cette construction sont possibles seulement à partir des échanges de leurs propres connaissances. L'organisation via l'apprentissage situe le produit par rapport aux autres (collectif) pour établir le

choix technique. Ainsi, le descriptif sensoriel a la fonction d'une formation au goût. Le fait de construire ensemble les caractéristiques organoleptiques du produit transforme les objectifs comme un partage et une transmission du savoir–faire. À ce niveau–là, le descriptif sensoriel devient une colonne vertébrale entre le savoir–faire et le cahier de charge. Il permet une interprétation commune des relations entre choix techniques et qualité sensorielle.

### 3.3. Le goût : un connexion entre pratiques et usages

Les caractéristiques organoleptiques du Brocciu sont le résultat du goût, du choix technique et des usages de l'aliment. Les pratiques de productions et les usages de consommation ont une relation intimement liée au sensoriel. Il fait l'articulation du technique et du social.

# 2ème partie : Construction et accompagnement méthodologique pour l'élaboration d'un descriptif sensoriel du Brocciu AOP

## Chapitre 1 : Une posture de recherche–action

La recherche–action diffère d'autres méthodes de recherche car elle prend forme à partir du « vrai monde » et cherche à régler des problèmes concrets de manière analytique. En effet, la recherche–action se base sur une collaboration et un apprentissage entre le chercheur et les participants de la démarche.

K. Lewin (Lewin, 1947) définit la recherche–action comme « *une démarche de recherche fondamentale dans les sciences de l'homme, qui naît de la rencontre entre une volonté de changement et une intention de recherche. Elle poursuit un objet dual qui consiste à réussir un problème de changement délibéré et ce faisant, faire avancer les connaissances fondamentales dans les sciences de l'homme. Elle s'appuie sur un travail conjoint entre toutes les personnes concernées. Elle se développe au sein d'un cadre éthique négocié et accepté par tous ».*

Il s'agit bien dans notre cas d'une rencontre entre la volonté des gestionnaires de l'AOP de relancer les contrôles du Brocciu et celle de l'INRA de mieux comprendre les enjeux organisationnels de la définition sensorielle. Notre démarche correspond à cette posture d'enquête et son processus s'articule en quatre étapes : la planification, l'action, l'observation et la réflexion. La méthodologie employée vise à répondre à la problématique et aux hypothèses construites pour ce type de recherche. Afin de les valider ou de les invalider.

## Chapitre 2. La méthodologie employée

### 2.1. Analyse documentaire

C'est une méthode qui consiste à identifier, à récupérer et à traiter des éléments divers sur un sujet donné. L'identification des informations est une étape essentielle dans cette étude pour faire un état de lieux sur la filière

Brocciu. C'est–à–dire comprendre le contexte de l'étude pour construire une problématique à partir de la commande initiale (l'élaboration d'un descriptif sensoriel du Brocciu AOP). Au-delà, il s'agit d'analyser la réalité actuelle du positionnement commercial de l'AOP Brocciu et d'inventorier d'autres formes de valorisation du produit.

La analyse documentaire permettra également la construction d'une analyse sémiotique sur la communication de l'AOP Brocciu et la promotion du produit sur les guides (en papier et numérique), les agences du tourisme, les chambres d'agriculture (réseau bienvenue à la ferme), les ouvrages et les guides spécialisées afin de dégager l'identité marchande actuelle du Brocciu AOP.

**Tableau 1.** État des lieux et analyse documentaire

| | |
|---|---|
| Analyse lexicale et sémiologique | Vocabulaire de dégustation du Brocciu AOP frais (fiche actuelle et fiches anciennes) utilisé pour les examens organoleptiques |
| | Communication du Brocciu AOP par l'ODG et les medias |
| | Promotion du Brocciu sur Internet, guides touristiques (papier et numérique) |
| | Offre dans les restaurants |

## 2.2. Observation directe

Nous avons choisi la méthode d'observation pour évaluer l'efficacité de la fiche actuelle qui contient le vocabulaire de dégustation du Brocciu AOP frais. L'objectif est de voir comment se situent les interactions au moment des examens organoleptique durant les contrôles internes et externes du Brocciu AOP.

La méthode est complémentaire aux autres techniques utilisées dans l'étude. Elle devient un instrument pour accéder à la réalité elle–même, qui préexiste à la recherche, mais aux représentations des acteurs construites à partir de leurs propres perceptions (Wacheux, 1996). Ainsi l'observation directe

permet d'observer les pratiques sociales dans le contexte où elles se développent.

Faire de l'observation directe renvoie en premier lieu au regard. Mais il faut mobiliser ainsi les autres sens. Notamment l'écoute par rapport aux conversations, au contenu des discours et aux discussions. Nous avons également accès à la récupération de toutes les remarques par rapport à la fiche actuelle de vocabulaire de Brocciu utilisée à chaque contrôle et les repères des mots courants qui sont utilisés. C'est–à–dire les mots spécifiques du milieu étudié et les éléments de lexique de la langue corse souvent utilisée lors des échanges. Parallèlement, nous voulons observer le déroulement au moment des examens organoleptiques (contrôles internes et externes du produit). Nous avons eu l'opportunité de faire l'observation sur quatre examens organoleptiques du Brocciu AOP. L'idée de participer aux contrôles permet aussi de décrire les grands traits génériques de son déroulement car nous observerons des évènements qui se répétèrent plusieurs fois. L'observation est un moment privilégié qui révèle toutes les interactions entre l'individu et les descripteurs actuels du Brocciu AOP.

Observation semi–participatif

- Observation non participative : Deux contrôles internes en Balagne et à Corte, et un contrôle externe à Corte.

- Observation participative : Un contrôle interne à Porto Vecchio.

## 2.3. Entretiens individuels

L'entretien individuel est un instrument d'investigation spécifique, qui permet de voir des faits particuliers. L'entretien devient un instrument qui a comme vecteur la parole. Ses avantages à part de questionner et obtenir des réponses, sont de permettre l'analyse des expériences, des événements et des vécus des personnes interviewées. Sa nature est l'interlocution et pas seulement un prélèvement d'information. L'entretien est un parcours que le chercheur

construit au fur et à mesure du contexte et de la problématique de son étude. Dans ce cas–là, nous avons choisi cette méthode car elle intègre la situation d'interaction. Le but est surtout de faire appel au point de vue de l'acteur interviewé, à son expérience, à son vécu, à sa logique, à sa rationalité et une place de premier plan (Blanchet & Gotman, 1992).

Cette étude s'inscrit dans une démarche de recherche–action. C'est–à–dire que la recherche vise l'application des résultats sur le milieu étudié et la transformation de ce milieu. Elle devient une étape clé pour la relance de l'AOP Brocciu. La nature de l'étude permet d'introduire la méthode d'entretien lorsqu'elle favorise la prise de conscience des enjeux constitutionnels.

En effet, les entretiens sont construits autour des représentations et des pratiques. Ils visent la connaissance du système de pratiques attaché à la production du Bocciu AOP et aux préparations culinaires. De là, le but est de formaliser les conceptions, les idées et les symboles qui fondent l'identité du produit. Dans cette étape, la production d'un discours (modaux) est essentiel pour obtenir des références à partir des entretiens centrés d'une part sur les conceptions des acteurs et d'autre part sur les descriptions des pratiques (Blanchet & Gotman, 1992).

Le plan des entretiens comprend l'ensemble organisé des thèmes que nous avons souhaité explorer afin de répondre aux hypothèses. La construction des grilles d'entretiens (Annexe 2) et des trames (Annexe 3) est l'interface permettant le travail de la conceptualisation de la recherche. Il nous semble important d'expliciter le processus d'objectivation des entretiens réalisés.

Nous avons choisi de réaliser les entretiens individuels auprès de l'ensemble des acteurs ayant une action pratique ou discursive sur le Brocciu, sa production et ses usages. Nous regroupons les acteurs selon des catégories suivantes :

- les producteurs en activité ou retraité

- les usagers : nous retenons ici l'ensemble de usages du produit et de l'aliment. Ce qui nous conduit à considérer les usages marchands et non marchands, les usages culinaires et le point de vue du mangeur lui même.
- Les institutions publiques : cette catégorie est importante du fait que le produit est protégé par un signe officiel.

Les organisations professionnelles, qu'elles soient institutionnalisées comme l'Interprofession laitière ou associative comme l'association des producteurs fermiers « *casgiu casanu* ».

Ensuite, nous présentons les éléments en commun de toutes les catégories d'entretiens et finalement nous présentons les points spécifiques de chaque catégorie.

**Tableau 2.** Catégories des entretiens individuels (échantillonnage)

<table>
<tr><th colspan="3">Catégories des entretiens individuels</th><th>Nombre d'entretiens</th></tr>
<tr><td>Producteurs anciens et actuels</td><td colspan="2">Fermiers/industriels</td><td>7</td></tr>
<tr><td>Usagers</td><td colspan="2">Restaurateurs, pâtissiers, mangeurs</td><td>5</td></tr>
<tr><td rowspan="2">institutions publiques</td><td>INAO</td><td>Responsable dossier Brocciu,</td><td rowspan="2">2</td></tr>
<tr><td>INRA–LRDE</td><td>Chercheur depuis la création du laboratoire à Corte</td></tr>
<tr><td rowspan="4">Organisations professionnelles</td><td>ODG</td><td rowspan="3">Animateurs</td><td rowspan="4">5</td></tr>
<tr><td>ILOCC</td></tr>
<tr><td>Casgiu Casanu,</td></tr>
<tr><td>Chambre d'Agriculture</td><td>Techniciens</td></tr>
<tr><td colspan="3">TOTAL</td><td>19</td></tr>
</table>

La trame des entretiens individuels

a) Éléments en communs à tous les entretiens individuels

Dans les entretiens individuels nous avons pour toutes les catégories une partie réservée aux éléments de cadrage classique. Notamment la présentation

générale de l'étude et de la personne interviewée et tout ce qui concerne son métier.

L'axe de problématisation est pertinent par rapport au contexte de l'AOP Brocciu. Notamment la question de la relance du Brocciu AOP. Nous voulions réinscrire le descriptif sensoriel dans cette relance. D'une part, pour connaître sa relation avec les autres formes valorisables et d'autre part pour connaître: (I) la relation entre le descriptif sensoriel et la communication du produit, (II) la relation entre le descriptif sensoriel et le cahier de charges et (III) la relation entre le descriptif sensoriel et les échanges des collèges pendant les contrôles du produit. En effet, nous avons introduit aux trames des entretiens individuels des questions sur la construction organisationnelle et la volonté des acteurs. Ces questions correspondent tout à fait aux premières hypothèses de l'étude.

**Tableau 3.** Éléments en communs à tous les entretiens individuels

| | **Thème** | **Sous–thème** |
|---|---|---|
| Éléments de cadrage | Introduction à l'entretien | Présentation générale de l'étude et de la personne interviewée |
| Problématique | Contexte de l'AOP Brocciu | - Relance<br>- Valorisation<br>- Description sensoriel |

<u>Éléments en communs aux producteurs et usagers</u>

Dans les entretiens individuels des producteurs et des usagers nous avons introduit la dimension de vocabulaire pour le Brocciu, alors nous avons appelé cet axe de l'entretien individuel « génération du vocabulaire ». Cette dimension devient extrêmement importante, car le but de l'étude est de faire le lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment. Le vocabulaire est conçu comme un moyen de connecter le descriptif sensoriel aux deux pôles.

La génération du vocabulaire du Brocciu commence par la « gamme du produit ». C'est à dire, les différences micro régionales existantes par rapport au produit et aux usages de l'aliment. Postérieurement, nous rentrons dans les

représentations, les symboles et l'identité vis–à–vis de l'aliment à partir de la description du Brocciu idéal. Nous sommes intéressés de connaître et d'analyser les habitudes du mangeur, la consommation traditionnelle et/ou innovante. Enfin, les connaissances des mangeurs du Brocciu.

**Tableau 4.** Éléments en commun dans les trames des entretiens individuels de producteurs et usagers

| Savoir–faire | **Thème** | **Sous–thème** |
|---|---|---|
| | Savoir–faire du producteur et de l'usager | |
| Génération du vocabulaire | Gamme du produit | Variété interne au type |
| | Usage de l'aliment | Préparations culinaires, habitudes du mangeur et connaissances |
| | Imaginaire globale | Représentations, symboles et identité |
| | Le Brocciu idéal | Fonctions, goût et assimilation de l'aliment |

- Institutions publiques

La construction de la trame traite différents points pertinents par rapport au contexte historique et la problématique d'étude. Les entretiens auprès des institutions publiques sont importants pour comprendre et analyser les éléments de notre problématique. On pense notamment à tout ce qui traite de l'historique de l'AOP Brocciu et le processus d'obtention de l'Appellation. Ceci permet de connaître et de comprendre l'articulation de la relation entre l'AOP Brocciu et les deux institutions publiques. Dans cette dernière partie, nous trouvons indispensable d'aller le plus loin possible par rapport au changement de réglementation, à la situation actuelle et l'organisationnel de l'Appellation. Notamment leurs opinions et leurs points de vue sur les faiblesses et/ou les atouts qu'ils identifient concernant la réputation du Brocciu AOP. Finalement, nous avons introduit aux deux trames l'avenir de l'AOP Brocciu et ses perspectives de développement.

**Tableau 5.** Éléments en communs aux trames des institutions publiques

| **Problématique** | **Thème** | **Sous–thème** |
|---|---|---|

| | | |
|---|---|---|
| | Histoire de l'AOP Brocciu | Processus d'obtention |
| | Relation avec l'AOP Brocciu | Situation de l'AOP Brocciu |
| | Avenir de l'AOP Brocciu | Perspectives |

Organisations professionnelles

Concernant les organisations professionnelles la trame est envisagée du point de vue de leur rapport au signe de qualité et de la mise en œuvre des contrôles. Dans cet axe nous nous sommes intéressés au type d'accompagnement que ces organisations exercent auprès des producteurs. À partir de là, nous introduisons la procédure des contrôles du Brocciu AOP. Notamment toutes les formalités concernant les documents et les protocoles (comment, quand et où). Ainsi il s'agit de savoir comment s'articulent les conseils suite aux manquements et, également les pourcentages de refus et les justifications faites suite à l'examen organoleptique.

**Tableau 6.** Éléments communs aux trames des organisations professionnelles

| | **Thème** | **Sous–thème** |
|---|---|---|
| Contrôles | Type d'accompagnement | Relation avec les producteurs |
| | Procédure des contrôles | Démarche de qualité<br>Procédure et documents |
| Conseils | Recommandations | Manquements<br>Conseils plus fréquents |
| Résultats | Justification | Refus/justification<br>Pourcentage de refus |

Dans l'animation des organisations professionnelles, nous nous sommes intéressés à la logistique, à la méthodologie employée lors des contrôles produits et aux difficultés lors des animations rencontrées. D'ailleurs, nous avons introduit comme dernier élément dans ces trames la volonté et l'intérêt des producteurs à participer aux commissions d'agrément. Ainsi le rôle des organisations professionnelles, le nombre d'adhérents et les activités d'accompagnement auprès des acteurs. Nous avons aussi inclus aux trames les questions

notamment sur les actions des organisations professionnelles et le type d'animations. Par ailleurs, une série de questions portent sur la communication, la promotion et la logistique de distribution du produit. Parallèlement, nous avons introduit dans l'axe communication des produits, le contenu du message, ses objectifs et ses missions.

**Tableau 7.** Éléments en commun à la trame organisations professionnelles par rapport aux animations

| | **Thème** | **Sous–thème** |
|---|---|---|
| Animation | Logistique | Démarches |
| | Actions | |
| | Communication | |

- Organisations professionnelles et instituts publics

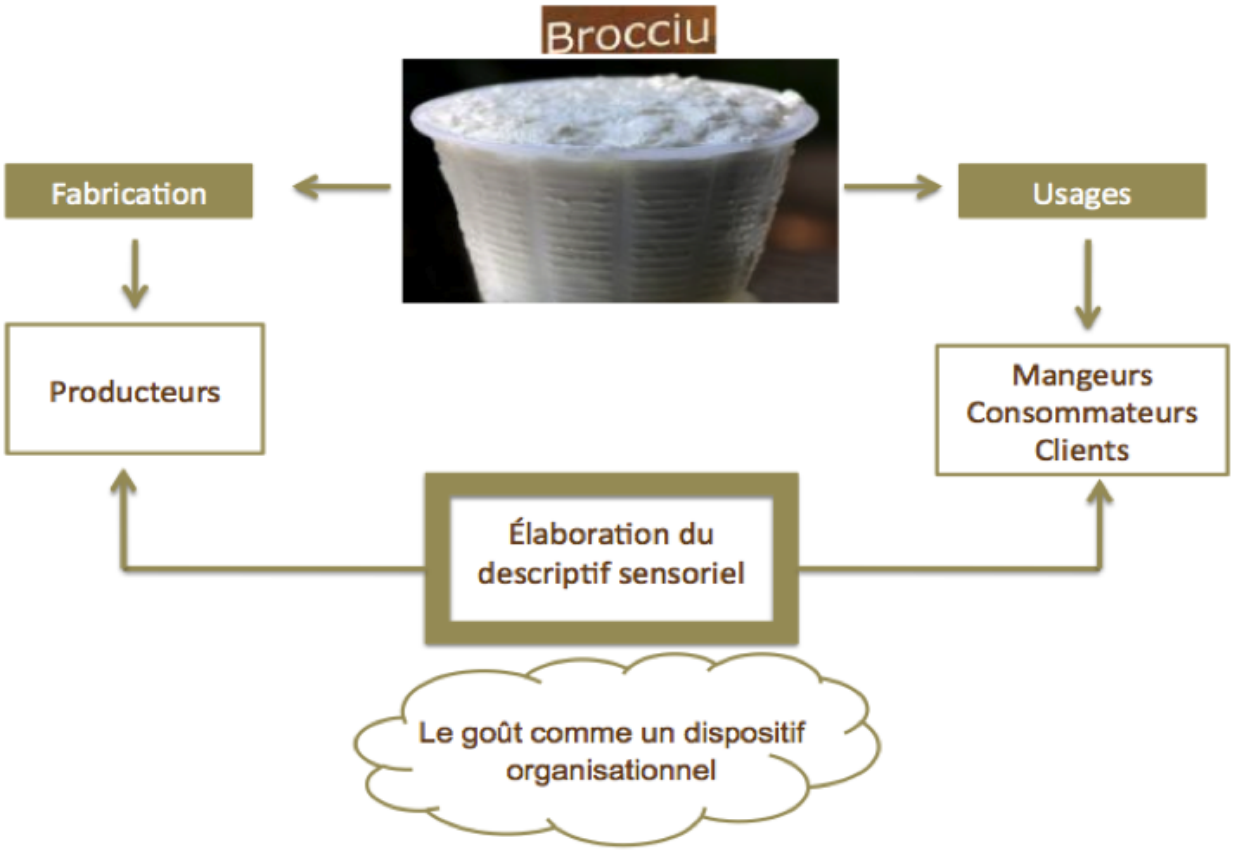
Lorsque nous avons l'opportunité de faire des entretiens d'un côté aux instituts publics et d'un autre côté aux organisations professionnelles, nous avons introduit aux trames un point en commun : la demande d'élaboration du descriptif sensoriel. C'est à dire, nous avons planifié de poser les mêmes questions à partir de ce sujet. Nous nous sommes intéressés également à la demande faite par l'INAO à l'ODG Brocciu afin de voir comment le message était interprété par tous les acteurs. Nous avons introduit les questions à partir de l'interprétation de la demande de son origine, et de ses enjeux.

## 2.4. Entretiens collectifs : dégustations collectives

L'entretien collectif est considérée comme une « stratégie de recherche » et devient un objet de recherche associé au terrain pour constituer un matériau empirique. L'entretien collectif est contextualisé pour élaborer le descriptif sensoriel du Brocciu AOP. L'objectif est de réduire la liste de descripteurs génériques pour obtenir un descriptif sensoriel du Brocciu AOP pertinent, précis évacuant les considérations hédoniques.

À partir de là, l'élaboration d'un descriptif sensoriel pour décrire le Brocciu AOP renvoi à la construction en groupe dans le cadre de recherche–action. La méthode d'entretien collectif a comme stratégie de faire le lien entre les modes d'élaboration du Brocciu (la cause de l'apparition de la qualité au défaut) et les effets sur les usages pour construire le descriptif sensoriel.

**Figure 9.** Construction du descriptif sensoriel du Brocciu AOP




La nature de la commande permet de proposer cette méthode, car nous pouvons comprendre et analyser ce que le groupe produit. Dans ce cas–là, cette recherche est également centrée sur la question même des relations entre les participants (producteurs fermiers/transformateurs industriels et usagers). Mais surtout sur la question de la dynamique du groupe dans un cadre collectif des discussions et des interactions sociales.

Un des objectifs des entretiens collectifs dans cette étude est de recueillir et mesurer les réactions au travail en groupe. En effet, c'est une démarche

expérimentale, car nous construisons un plan expérimental, mais qui associe les résultats à partir de la négociation collective. Cette méthode est utilisée dans un cadre scientifique et même si elle produit des données, elle vise surtout à transformer le groupe (Duchesne & Haegel, 2004). Elle est assimilable au travail de recherche–action.

Cette méthode nous semble pertinente pour l'élaboration d'un descriptif sensoriel. Nous avons un produit typique avec une variété interne au type selon les microrégions. Cette variété ne peut être totalement appréhendé au moyen des évaluations sensorielles conventionnelles de type AFNOR. Le descriptif sensoriel résulte d'un processus de construction via la parole et dans un contexte social. Certainement, cette construction correspond à un cadre collectif, car il est important de saisir les prises de position en interactions les unes avec les autres et non de manière isolée. Il permet à la fois d'analyser des significations partagées et du désaccord, grâce à la prise en compte des interactions sociales qui se manifestent dans la discussion. En plus, l'avantage de l'entretien collectif, c'est qu'il permet d'accéder au sens commun, aux modèles culturels et aux normes. Il permet de renforcer les éléments communs au groupe (Duchesne & Haegel, 2004).

<u>Composition des participants aux entretiens collectifs</u>

- Anciens producteurs, producteurs fermiers en activité, producteurs industriels et laitiers en activité.

- Organisations professionnelles : techniciens de la Chambre d'Agriculture de Haute Corse et de Corse–du–Sud, Service de Contrôles des AOC Corses (SCAC) et technicien de l'INRA Corte (LRDE), Animateurs de l'ODG du Brocciu, de l'ILOCC, et d'Association des fromages fermiers de Corse (*Casgiu Casanu).*

- Institutions publiques : INRA et INAO.

- Usagers : Mangeurs, restaurateurs et pâtissiers.

Construction des grilles des entretiens collectifs: dégustations collectives

Les objectifs spécifiques des entretiens collectifs sont de générer un vocabulaire pertinent pour juger la typicité du produit, mais aussi pour s'approprier et finalement valoriser le produit. Ce sont les objectifs qui accompagnent la relance et que nous avons identifié pour les introduire dans les entretiens collectifs (Annexe 4).

La sous–section 4 de la loi d'Orientation Agricole, plus précisément l'article L.642-27, explique que l'examen organoleptique auquel sont soumises les Appellations d'Origine doit être effectué par une commission composée de professionnels compétents et des experts. La commission doit comporter obligatoirement les 3 collèges suivants : techniciens (personne justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière), porteurs de mémoire (opérateurs habilités ou retraités reconnus), et usagers (restaurateurs, commerçants, consommateurs avertis…proposés par l'ODG).

Nous avons construit les entretiens collectifs dans cette logique. D'une part, par rapport à la construction du groupe de travail et d'autre part par rapport à la construction du descriptif sensoriel. Le groupe de travail constitué par les porteurs de mémoire, les techniciens et les usages s'inscrit complètement dans notre question de recherche et nos hypothèses.

Dans la construction des entretiens collectifs, nous avons préétabli trois séances divisées en trois phases. Avant d'expliquer cette démarche, nous souhaitons préciser que nous avons nommé les entretiens collectifs : dégustations collectives. Les échantillons du Brocciu AOP sont utilisés comme matériel d'appui pour faciliter la description des caractéristiques organoleptiques du produit et pour faciliter l'identification des directions sensorielles selon l'importance des critères. La dégustation collective conduit à une qualification du produit à partir des échanges et apprentissages des acteurs. Puis, les échantillons sont nécessaires pour évaluer l'intensité des critères et pour décrire la variété interne au type.

Pour reprendre la construction des dégustations collectives, nous avons pensé à trois grands moments faits en trois temps. Le premier moment consiste à générer un vocabulaire à partir des évocations libres[13], mais de l'argumenter au niveau de pratiques de production et/ou d'usages. Le deuxième moment, permet à partir de la présentation du travail réalisé dans un premier temps, d'améliorer le vocabulaire existant. Enfin, une fois que le vocabulaire est amélioré, il s'agira de faire la mise à l'épreuve et de valider le descriptif sensoriel du Brocciu AOP.

L'élaboration collective du descriptif sensoriel se fait donc en 3 étapes. Effectivement comme c'est un processus qui dépend de chaque séquence de travail, nous avons pris la décision de travailler avec un groupe constant.

Une fois que nous avons défini un groupe de travail constant à partir de la confirmation des personnes invitées à participer à la démarche (invitations officielles Annexe 5), nous continuons avec la construction de chaque phase du travail qui sera expliquée dans les pages suivantes.

- Première dégustation collective

La première séance des trois dégustations collectives a comme objectif principal de générer un vocabulaire à partir de la technique des évocations libres (Abric, 2003). D'abord, nous avons programmé de faire dans cette première phase une présentation générale du travail. Plus précisément, une présentation de l'activité, le rôle de l'animatrice et l'énonciation des règles de conduite de la séance. Puis, d'expliquer aux participants pourquoi nous faisons ce travail en groupe. À partir de ce point–là, nous présentons au groupe le contexte et le cadre de l'étude, ainsi que la nécessité d'enregistrer et expliquer l'importance de leur participation. Une fois terminée la présentation de la séance et les règles de fonctionnement, nous précédons à une présentation des participants en mode table ronde pour nous présenter de manière libre.

[13] Technique des associations libres, appelées encore méthodes associatives ou carte associative ont été développées par Jean Claude Abric

Après la présentation générale, nous introduirons la génération du vocabulaire à partir de la technique des évocations libres. À partir de cette méthodologie, nous mobilisons la notion du « Brocciu idéal » pour décrire les caractéristiques organoleptiques du produit (aspect extérieur, odeurs, consistance en bouche, saveurs et arômes en bouche).

Chaque personne dispose d'un dossier (Annexe 6) qui contient la présentation des attendus et des tâches demandes. Nous utilisons comme base les trois fiches de vocabulaire réalisées. Le travail à faire est d'identifier les termes pertinents, l'importance du critère et argumenter la qualité ou le défaut par rapport aux modes de fabrication et aux usages de l'aliment. Nous proposons également dans le dossier quelques définitions sensorielles et une fiche individuelle avec un espace laissé pour préciser le sens de chaque critère, les qualités et les défauts, les causes de l'apparition, les conséquences sur les usages, et l'importance du critère (essentiel, important ou secondaire).

La stratégie est d'avoir toute l'attention des participants : l'ouïe (animatrice qui parle pour expliquer et animer le travail), la vue (un appui visuel avec power point et un dossier pour chacun), et le goût–odorat–toucher (dégustation des échantillons de Brocciu AOP).

La génération du vocabulaire à partir du Brocciu idéal se fera en deux temps :

Le premier est réservé à la définition du Brocciu idéal de façon individuelle. L'idée de faire un travail individuel à partir de l'analyse des données. Ceci permet de familiariser les participants avec la démarche.

Le deuxième temps est constitué d'un travail collectif. Chaque participant s'exprime chacun son tour pour présenter les qualités et les défauts de chaque critère. Il précise la cause de l'apparition et les conséquences sur les usages. Cet exercice permet une discussion de groupe, des échanges et des interactions. De cette manière, il est possible de dresser avec les participants la carte mentale du Brocciu idéal.

- Deuxième dégustation collective

Suite à un travail basé sur la construction du Brocciu idéal. Lors de la deuxième dégustation collective il s'agit, d'abord de présenter la carte mentale du Brocciu idéal obtenu précédemment. Nous argumentons le besoin de faire les entretiens collectives en différentes étapes ainsi cela nous donne du temps pour rédiger toute l'information qui sera collectée. Entre la première dégustation collective et la deuxième dégustation collective se font à une semaine d'intervalle. Pendant cette période, les données sont traitées toutes les données (enregistrement, travail individuel et travail en groupe) pour disposer du référentiel co–construit précédemment (la carte mentale du Brocciu idéal).

La carte mentale du Brocciu idéal est présentée aux participants. Le but est de préciser les critères qui ne sont pas encore clairs ou qui sont incomplets, Il s'agit d'affiner avec eux la carte. Chaque participant dispose d'un dossier qui contient la présentation et la carte mentale du Brocciu idéal. Il dispose également d'un référentiel aromatique couramment utilisé dans le vin et depuis généralisé aux autres produits. La roue des arômes présente les différentes familles et sous-familles aromatiques susceptibles d'être utiles à la description Brocciu idéal (Annexe 7).

Il est attendu de ce travail de co–construction de la première phase la l'identification et la formalisation :

- des directions ou axes sensoriels du Brocciu AOP : ces sont les principaux points d'appui pour le jugement du Brocciu AOP
- la carte sensorielle du Brocciu AOP.
- les variétés microrégionales du Brocciu AOP.

Ces trois points acquis lors de la 1ère séance sont présentés au début de la deuxième dégustation collective. Chaque point est soumis à discussion en groupe avec des échantillons de Brocciu AOP comme appui. Ce sont des appuis à la production d'un énoncé formalisé et opérationnel des caractéristiques

organoleptiques du produit. Des appuis dont on attend des effets surs la transmission des connaissances et des apprentissages du groupe.

- Troisième dégustation collective

Pour la dernière séance, nous travaillons avec le groupe déjà établi depuis le début, sauf que dans cette phase nous invitons aussi l'INAO. Plus précisément, la personne responsable du dossier Brocciu AOP. Ainsi nous trouvons également pertinent d'inviter d'autres producteurs (fermiers et industriels) pour présenter le travail déjà fait. De cette façon nous mettons à l'épreuve le descriptif sensoriel pour procéder finalement à la validation du descriptif.

Après une réflexion sur la phase de validation, nous avons trouvé pertinent de faire la troisième phase en deux temps. Nous avons pris cette décision car nous souhaitons faire participer d'autres acteurs extérieurs à la démarche de relance. Ceci afin de prévenir l'expression de relations conflictuelles toujours possibles. Notamment entre certains producteurs fermiers et certains transformateurs industriels. Nous sommes conscients des clivages existants qui font que les gens ne peuvent pas être dans une même salle de travail. Ainsi la troisième phase est conduite en deux fois mais avec le même cahier des charges.

Dans la troisième phase nous commençons la présentation avec les enjeux et les objectifs des trois dégustations collectives. Nous présentons également les travaux déjà réalisés.

- Première phase : examen des anciennes fiches descriptives et description du Brocciu idéal à partir des pratiques de production et usages du produit.
- Deuxième phase : élaboration complète de la carte sensorielle du Brocciu idéal et construction des directions sensorielles du Brocciu AOP.
- Troisième phase : mise à l'épreuve du descriptif sensoriel, validation et délibération du descriptif sensoriel. À partir de là, nous avons présenté la

démarche, qui inclut la carte sensorielle du Brocciu idéal et les directions sensorielles du Brocciu AOP.

La véritable mise en épreuve du descriptif sensoriel est réalisée par l'organisation simulée d'un contrôle interne du produit. En conséquence, l'animateur fera tout le protocole du contrôle donc nous allons préparer tous les documents nécessaires : la nouvelle fiche de vocabulaire du Brocciu frais, la fiche individuelle de notation officielle et la fiche (pour l'animateur) de procès verbal de conclusion de l'examen organoleptique.

Suite à cette mise à l'épreuve de la nouvelle fiche de vocabulaire (descriptif sensoriel), nous procédons à la validation et à la délibération de la fiche. Pour conclure l'entretien collectif, nous présentons les perspectives d'utilisation du descriptif Brocciu AOP.

## Chapitre 3 : Lecture des résultats obtenus

Cette partie a pour vocation de présenter la façon dont nous abordons la lecture des résultats. Elle doit aider à la construction des analyses et aux discussions des résultats obtenus.

La lecture des résultats se décline sur les grilles d'analyse de chaque méthode utilisée. Chacune éclaire la validation ou la non–validation des hypothèses et facilite le traitement de données que nous aurons à la fin du terrain.

### 3.1. Analyse documentaire

Dans l'analyse documentaire, nous avons différents matériaux à traiter. La validation ou la non–validation de la première hypothèse (le descriptif sensoriel : un instrument de qualification et d'organisation) est en fonction de tous les supports documentaires et la relation des acteurs avec les objets (documents) utilisés pendant les examens organoleptiques. La validation ou la non–validation

de la deuxième hypothèse est basée sur une analyse du vocabulaire des anciennes fiches de dégustations et identifier les différences de chaque fiche en fonction de l'amélioration de chacune. Pour ce qui concerne la dernière hypothèse, la lecture de l'analyse documentaire sera faite à partir d'une analyse sémiologique des guides de papier et numérique, mais également sur la communication de l'AOP Brocciu.

**Tableau 8.** Grille d'analyse documentaire

| Hypothèses | Lecture des résultats |
|---|---|
| DS* et l'organisation | - Fiche actuelle de dégustation du Brocciu AOP frais (descriptif sensoriel actuel)<br>- Fiche verbale de la conclusion d'examen organoleptique de Brocciu AOP<br>- Médiatisation |
| DS et l'apprentissage | - Anciennes fiches de dégustation du Brocciu AOP frais |
| DS un lien entre pratiques de production et usages de l'aliment | - Analyse sémiologique des guides en papier et numériques<br>- Communication de l'AOP Brocciu |

## 3.2. Analyse et lecture des observations

La lecture des résultats obtenus pendant les observations des examens organoleptiques est analysée en fonction du déroulement de chaque contrôle du produit. Notamment à partir des acteurs qui participent et aux interactions à ce moment–là. Le tableau 9 montre les éléments pris pour la validation des hypothèses dans cette partie de la méthodologie.

**Tableau 9.** Grille d'analyse des observations

| Hypothèses | Organisations professionnels | Collège : porteurs de mémoire, usagers, techniciens |
|---|---|---|
| DS * et l'organisation | - Animation<br>- Logistique | - Volonté et engagement des participants aux examens |

* Descriptif sensoriel du Brocciu AOP

| | | |
|---|---|---|
| | - Interactions avec les collèges | organoleptiques<br>- Accords pendant le procès verbal de la conclusion de l'examen organoleptique |
| DS et l'apprentissage | - Echanges pendant le procès verbal de la conclusion de l'examen organoleptique | Interaction et échanges pendant le procès verbal de la conclusion de l'examen organoleptique du collège |
| DS un lien entre pratiques de production et usages de l'aliment | Interaction et commentaires avec le collège pendant les séances | |

### 3.3. Lecture des résultats des entretiens individuels

La lecture des résultats des entretiens individuels est analysée à partir du système d'ordre social. Ainsi à partir du système de conflits et du système d'acteurs. La validation ou la non–validation des hypothèses sont en fonction des éléments présentés dans la grille d'analyse (tableaux 10) et seront traites à partir des pratiques déclarées et des représentations (opinions, attitudes, symboles) des personnes interviewées.

**Tableaux 10**. Lecture et traitement des données pour l'analyse des entretiens individuels

| Hypothèses | Producteurs | Usagers | Organisations professionnelles | Instituts publics |
|---|---|---|---|---|
| **DS et l'organisationnel** | - Participation à une organisation professionnelle<br>- Pertinence de l'AOP<br>- Relance<br>- Rectification du cahier de charge à | | - Animation<br>- Relance<br>- Dégustation de contrôle et cahier de charge<br>- Accompagnement<br>- Procédure de contrôle<br>- Valorisation du produit | - Historique<br>- Contexte de l'AOP Brocciu<br>- Demande<br>- Relance<br>- Actualité<br>- Reforme actuelle COFRAC |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | partir de l'examen organoleptique<br>- Commercialisation<br>- Valorisation du produit | | Rectification du cahier de charge à partir de l'examen organoleptique<br>- Demande INAO<br>- Promotion<br>- Communication | - Perspectives<br>- DS et valorisation du produit |
| **DS et l'apprentissage** | - Echanges entre collèges pendant l'examen organoleptique<br>- Intégration des usagers dan l'examen organoleptique | | - Echanges entre collèges pendant l'examen organoleptique<br>- Intégration des usagers dan l'examen organoleptique<br>- Manquement<br>- Conseils<br>- Justification<br>- DS et définition de pratiques de production | - Echanges entre collèges pendant l'examen organoleptique<br>- Intégration des usagers dan l'examen organoleptique<br>- DS et définition de pratiques de production |
| **Lien entre pratiques de production et usages de l'aliment** | - DS et mode de production<br>- Gamme du produit<br>- Producteur comme usager<br>- Représentation du BI<br>- DS et Valorisation des usages du produit | Approvisionnement<br>- Fournisseurs (différences en termes de qualité (goût))<br>- Organisation : critères d'achat<br>- Connaissance du mode de fabrication<br>- Gamme du produit<br>- Savoir–faire : usages et le mangeur<br>- Représentation du BI<br>- Offre composée par le Brocciu<br>plats proposée<br>- Tpe de préparation (traditionnel ou innovantes)<br>- Place du Brocciu dans l'offre culinaire | - Gamme du produit<br>- DS et valorisation des usages du produit<br>DS et valorisation du produit | DS et valorisation des usages du produit |

## 3.4. Lecture des résultats des entretiens collectifs

Les entretiens collectifs sont traités dans les analyses à partir des interactions, de commentaires et du déroulement de chaque phase. La lecture des résultats est analysée individuellement dans chaque phase de la construction du descriptif sensoriel. Ainsi la lecture de données va être analysée à partir de la construction globale du descriptif sensoriel. Elle comprend le

processus d'élaboration du Brocciu idéal, l'élaboration des directions sensorielles et la validation du vocabulaire du Brocciu AOP.

**Tableau 11.** Lecture des entretiens collectifs

| Hypothèses | Phase 1 | Phase 2 | Phase 3 |
|---|---|---|---|
| DS et l'organisationnel | - Respect à la parole<br>- Participation | - Engagement au processus de construction | - Validation de la fiche |
| DS et l'apprentissage | - Echanges<br>- Importance des critères<br>- Justification de chaque critère | - Amélioration de la carte mentale du Brocciu idéal<br>- Construction de directions sensorielles du Brocciu AOP | - Echanges après la mise à l'épreuve du nouveau descripteur sensoriel |
| Lien entre pratiques de production et usages de l'aliment | - Élaboration du Brocciu idéal | - Amélioration de la carte mentale du Brocciu idéal<br>- Axes sensoriels du Brocciu idéal | - Mise à l'épreuve du nouveau descripteur sensoriel |

# 3ème partie : Analyse du travail de recherche–action

## Chapitre 1 : Résultats et analyses

### 1.1. Analyse documentaire

Décret du 3 juin 1998 relatif à l'AOC "Brocciu corse" ou "Brocciu"

Le cahier des charges du Brocciu AOC est composé de quatorze articles qui établiessent : l'aire de production, le troupeau, races et alimentation, le lactosérum et lait de rajout, tous ce qui concerne la fabrication, l'affinage, le conditionnement de l'aliment, l'agrément, le suivi des produits, statistiques et l'étiquetage. Actuellement, au moment de la rédaction du cahier des charges des produits sous AOC, le dossier doit comporter les rubriques suivantes selon le règlement CE nº1151/2012 :

Le demandeur
Le type de produit

1. Nom du produit
2. La description du produit
3. La délimitation de l'aire géographique
4. Les éléments prouvant que le produit est originaire de l'aire déterminée
5. La description de la méthode d'obtention
6. Le lien avec l'aire géographique
7. Le nom de l'organisme de contrôle
8. Les règles d'étiquetage
9. Les exigences nationales éventuelles à respecter

Dans le cahier des charges du Brocciu AOC toutes ces rubriques sont renseignées. On observera que la description du produit fournie est très simple en comparaison aux autres fromages sous AOC. Le premier article du décret est composé par une description du produit très limité. Normalement, la description des produits sous AOC est précise de même que ses modes de présentation. La description du produit est composée des principales caractéristiques organoleptiques (forme, couleur, saveur, texture…) et des caractéristiques physico–chimiques (dimensions, taux de matière sèche). Dans le cas du Brocciu AOC la description est basée sur la particularité du produit (fromage de lactosérum), la forme (tronconique) et le poids (supérieur à 250 g et inferieur ou égal à 3 kg, selon le type de moules). Ensuite il y a les caractéristiques physico–chimiques du Brocciu frais et *passu.* Cependant, il n'y a pas de description organoleptique qui différencie les deux états de sèche du produit à savoir le « frais » et le « *passu* », ce qui rend impossible leur existence réglementaire effective (contrôles internes et externes).

Sur la description organoleptique du produit, il n'apparaissent pas les aspects de la couleur, la saveur, la texture, l'odeur et les arômes en bouche. Le document se contente d'une description rapide de l'aspect du produit, mais aucun descripteur n'est proposé. Cette lacune rend difficile l'examen organoleptique et le traitement des produits non conformes car les contrôles se font sans support réglementaire dans le décret. Un producteur qui reçoit une note non conforme (supérieure à 4) aura les mots de refus comme justification au manquement, mais il peut bien dire par exemple que la couleur blanche ou crème n'est pas dans le cahier des charges, alors il ne comprend pas pourquoi son produit n'est pas conforme, même si le mot de refus gris–jaunâtre est la justification au manquement.

Cependant, depuis 2003, le Brocciu AOC a une protection au niveau européen et obtient le signe officiel de qualité AOP par la Commission Européenne. *Conformément à l'article 9 du règlement (CEE) nº 2081/92, la France a demandé pour la dénomination Brocciu ou Brocciu Corse, enregistre en tant qu'AOC par le règlement (CE) nº 1107/96 de modifications de la description, de la méthode d'obtention, de l'étiquetage et de l'exigence national du produit* (Annexe 8).

Les modifications n'éclairent pas la description mais bien au contraire, cela apport des confusions entre ce qui est dit dans le règlement européen et le décret National de 1998. Ainsi le poids du produit est compris entre 500 g et 1.5 Kg. De même, le lait de rajout dans ce document correspond à 35 % au plus du volume du lactosérum. Dans le décret de 1998 le lait de rajout ne doit pas dépasser 25 % du volume du lactosérum mis en œuvre. Par rapport à l'affinage, dans le document est de 15 jours minimum, et dans le décret est de vingt et un jours.

Il faut savoir si le Décret européen n'abroge pas le Décret National ???

Ces différences entre les textes au niveau national (AOC) et européen (AOP) peuvent avoir des répercutions sur les procédés de fabrication. Ainsi,

dans le cas où un producteur laitier veut exporter son Brocciu doit-il changer ou non sa formulation ? Dans ce cas d'un contrôle le taux de matière grasse ne correspond pas au décret National du fait d'une quantité de lait incorporé supérieure à 25%. Mais en l'espèce, le producteur peut dire qu'il a suivi le cahier des charges européen et qu'il est dans le cadre d'une exportation de son produit, et de là qu'il respecte la norme.

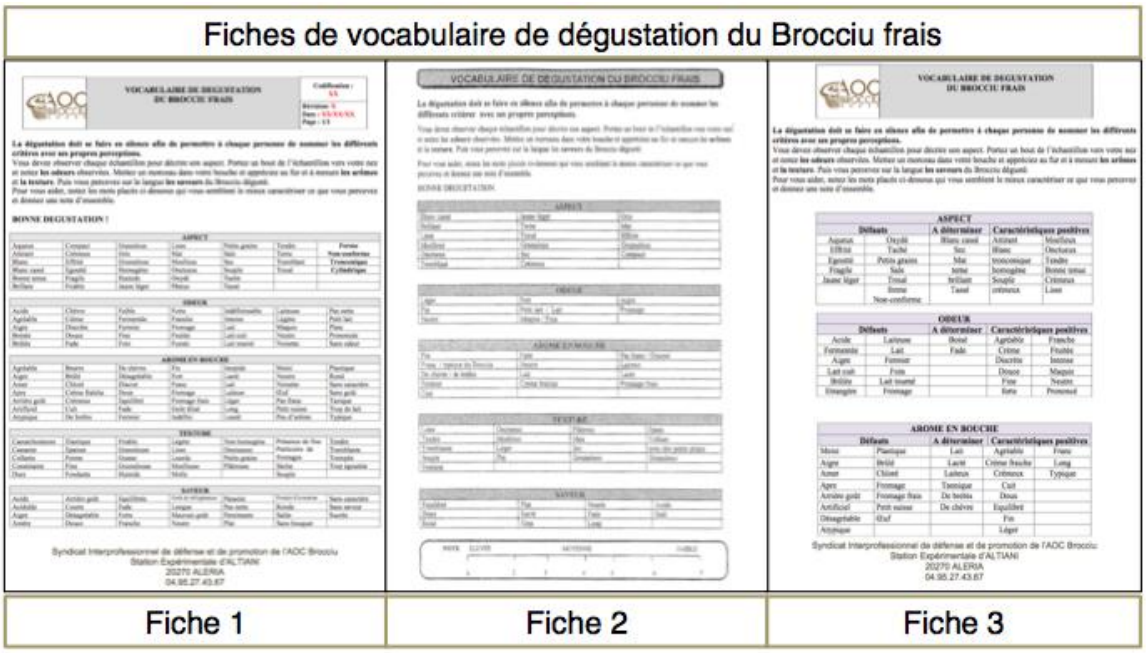
De façon plus anecdotique, le cahier des charges du Brocciu AOP, fournit une étymologie de la dénomination du mot Brocciu qui serait une variante méridionale de « Brosse »[14] sans avoir si l'on en croit d'autres sources de preuves fondées de cette affirmation.

Fiches de vocabulaire de dégustation du Brocciu AOP

Il existe trois fiches de vocabulaire du Brocciu AOP. La première fiche date de l'obtention de l'AOC et contient une liste générale de descripteurs. La deuxième fiche date de 1999 et contient une réduction du vocabulaire général de la première fiche. La troisième fiche correspond à la fiche de vocabulaire actuelle utilisée dans les examens organoleptiques de la campagne 2012–2013.

**Figure 10.** Fiches de vocabulaire de dégustation du Brocciu frais (Annexe 9)

[14] Terme ancien utilisé pour lait tourné.




La première fiche de dégustation contient un total de 177 descripteurs. En revanche, la deuxième fiche contient 66 descripteurs et la fiche actuelle contient 129 descripteurs. En comparaison avec la fiche de vocabulaire de dégustation de la farine de châtaigne corse (40 descripteurs), les trois fiches de vocabulaire du Brocciu frais et les premiers travaux réalisés à la suite de la reconnaissance en AOC, donnent une liste assez exhaustive du vocabulaire utilisé. Cependant, la sélection des descripteurs des produits AOP doit correspondre à un vocabulaire adapté au produit et à sa typicité. Le travail de réduction et d'opérationnalisation du descriptif conduit à une réelle complexité de la caractérisation du produit. Le descriptif doit être précis, constitué de quelques dimensions et d'une dizaine de descripteurs dont il s'agit de vérifier la pertinence.

**Tableau 12.** Nombre de descripteurs par fiche

| Critères | Fiche 1 (descripteurs) | Fiche 2 (descripteurs) | Fiche 3 (descripteurs) |
|---|---|---|---|
| Aspect | 37 | 17 | 29 |
| Odeur | 35 | 8 | 26 |
| Arôme en bouche | 47 | 13 | 32 |
| Texture | 31 | 17 | 24 |
| Saveur | 27 | 11 | 18 |
| **TOTAL** | **177** | **66** | **129** |

- Descripteurs des trois fiches de vocabulaire

Les trois fiches présentent un grand nombre de descripteurs imprécis, hédoniques[15], redondants[16], qui manquent de précision, et qui sont non organisés. La première tache a consisté à comparer les descripteurs de chaque fiche et les regrouper. Ils sont identifiés comme pouvant être retenus comme pertinents dans la suite de l'élaboration du descriptif sensoriel. Ainsi que dégager des pistes pour définir les directions sensorielles que nous avons identifiées à travers les dégustations collectives. Le tableau 13 montre les critères en commun entre les fiches avec un symbole positif (▫) et en absence du descripteur un autre symbole (▫)

[15] Hédonisme (E.P. Köster) : Le passé et l'expérience personnelle d'un sujet dictent dans une large mesure ses réactions hédoniques, plaisir ou aversion ; il est donc logique qu'elles ne soient pas stables dans le temps et qu'elle soit variables d'un sujet à l'autre Depledt, F. (2009)
[16] Caractère de ce qui apporte une information déjà transmise sous une autre forme.

**Tableau 13.** Identification des statuts des critères du vocabulaire du Brocciu

| Critères | Type de descripteur | Descripteur | Fiche | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1 | 2 | 3 |
| Aspect | Précis | Blanc | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Blanc casse | ◘ | ◘ | ◘ (à déterminer) |
| | | Jaune léger | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Gris | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Brillant | ◘ | ◘ | ◘ (à déterminer) |
| | | Mat | ◘ | ◘ | ◘ (à déterminer) |
| | | Terne | ◘ | ◘ | ◘ (à déterminer) |
| | | Tremblent | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Souple | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Moelleux | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Tendre | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Humide | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Égoutté | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Aqueux | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Sec | ◘ | ◘ | ◘ (à déterminer) |
| Odeur | Redondant | Lait/ laiteuse/petit lait | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Lait cuit/Lait tourné | ◘ | ◘ | ◘ |
| | Hédonique | Agréable | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Discrète | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Douce | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Faible | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Forte | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Intense | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Légère | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Prononcé | ◘ | ◘ | ◘ |
| | Précis | Petit lait | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Etrangère | ◘ | ◘ | ◘ |
| Arôme en bouche | Précis | Typique de Brocciu | ◘ | ◘ | ◘ |
| | Manque de précision | Typique | ◘ | ◘ | ◘ |
| Texture | Précis | Granuleux | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Grumeleux | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Lise | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Souple | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Onctueux | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Fondant | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Plâtreux | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Humide | ◘ | ◘ | ◘ |
| Saveur | Précis | Salé | ◘ | ◘ | ◘ |
| | Incorrecte | Neutre | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Goût de réfrigérateur | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Produit d'entretien | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Sans saveur | ◘ | ◘ | |
| | | Etrangère | ◘ | ◘ | ◘ |
| | Hédonique | Equilibré | ◘ | ◘ | |
| | | Arrière goût | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Désagréable | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Douce | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Forte | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Longue | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Mauvais goût | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Persistant | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Sans caractère | ◘ | ◘ | ◘ |
| | Mal placé | Acide | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Amère | ◘ | ◘ | ◘ |
| | | Sucré | ◘ | ◘ | ◘ |

- Évolution des fiches de vocabulaire du Brocciu AOP

Nous avons identifié qu'entre la première et la deuxième fiche il y a une réduction des descripteurs, alors que entre la deuxième et la troisième fiche le nombre de descripteurs augmente.

Dans l'analyse documentaire des trois fiches, nous avons identifié dans la deuxième fiche qu'elle correspond à une réduction de la première (quatre–vingt–quinze pourcent de la deuxième fiche provient de la première fiche) et il y a également quelques modifications des descripteurs. Nous avons une première adaptation du vocabulaire général. Par exemple, dans la première fiche beaucoup de descripteurs sont au féminin et dans la deuxième fiche les descripteurs sont en masculin. La modification vient du fait que les descripteurs de la première fiche sont féminin en fonction des critères comme « l'odeur, la saveur et la texture ». Tandis que dans la deuxième fiche, les descripteurs sont au masculin, car ils qualifient le Brocciu.

Nous avons également des modifications par rapport aux termes « présence de fines particules de fromage » qui devient « avec de petit grains ». De même, on voit apparaître  dans la fiche de nouveaux descripteurs comme le « gras » qui est tout à fait pertinent dans le critère texture, sauf que c'est un peu ambigu, car nous ne savons pas s'il correspond à une qualité ou un défaut. En effet, les deux premières fiches ont dans chaque critère des descripteurs, mais ils ne sont pas du tout différenciés. Le jury qui utilisait à l'époque les deux fiches était obligé de savoir par leur propre connaissance si le descripteur était une qualité ou un défaut. Le fait d'avoir les descripteurs dans chaque catégorie (qualité/défaut) permet la fiche de vocabulaire d'avoir une fonction pédagogique.

Concernant la troisième fiche à différence des autres, elle a deux catégories (négatifs et positifs) pour chaque critère. Evidement, ce petit changement fait une énorme différence vue qu'actuellement les descripteurs ne sont plus ambigües. En effet la fiche peut devenir un outil pédagogique et permet d'orienter le dégustateur au moment de l'examen organoleptique.

Nous avons identifié que cette fiche est le résultat d'une réduction de la première fiche de vocabulaire. Au moment de faire la comparaison des trois fiches, nous étions persuadés que tous les descripteurs de la troisième fiche viennent de la première fiche (100 %). Tandis que entre la deuxième et la troisième fiche nous avons 35 % des descripteurs différents.

À partir de là, nous avons consulté le travail de fin d'études de l'actuel animateur de l'ODG. On apprend que « *l'ODG disposait d'une fiche établie par le Comité National de Produit Laitiers, mais certains descripteurs de la liste ne correspondait pas au Brocciu… la Commission a décidé, à partir de la liste existante, de se pencher, dans un premier temps, sur le vocabulaire caractérisant de mots de refus* » (Massiani, 2012). Nous avons trouvé la fiche de vocabulaire concernant ces mots de refus dans les annexes de son travail.

Le travail sur le vocabulaire de mots de refus est une fiche qui contient les critères aspect, odeur, arôme en bouche, texture et saveur. Effectivement, dans chaque critère il y a une catégorie appelée « défaut » et une autre catégorie appelée « à déterminer ». Ce premier travail de réduction met en évidence la difficulté d'élaborer un descriptif sensoriel pour le Brocciu AOP. Sur les points à déterminer nous voyons qu'il y a eu une réflexion sur les descripteurs, mais en même temps cette réflexion conduit à se poser des questions sur l'intensité de certains critères. Nous identifions des descripteurs qui correspondent à la famille lactique des arômes (à déterminer : lait, lacté, laiteux). Ces derniers ouvrent des pistes pour définir les directions sensorielles du produit.

Concernant les défauts, nous voyons que nous disposons des matériaux et une bonne base de travail. En effet, cela met en évidence qu'il est plus facile de trouver les mots de refus que des qualités. Néanmoins, nous avons identifié dans cette catégorie des descripteurs qui demeurent imprécis et hédoniques. Ce qui montre que la formulation des mots de refus présente également des difficultés.

La fiche de vocabulaire de mots de refus correspond à un travail précédent pour obtenir la troisième fiche de vocabulaire du Brocciu frais. Ce vocabulaire de mots de refus a été créé en février 2012 et la fiche de vocabulaire actuelle a été créée en juin 2012. Cela met en évidence qu'au moment de la relance des contrôles, les responsables connaissaient pas l'existence de la deuxième fiche. En effet, cette deuxième fiche correspond à la fiche de vocabulaire utilisé par le GIAC et par L'INAO pour réaliser les contrôles avant la loi–AO–2006. Actuellement l'INAO a la deuxième fiche de vocabulaire dans le dossier Brocciu AOP sans connaître l'existence de la fiche actuelle de vocabulaire.

Enfin, cette évolution des fiches de vocabulaire met en évidence que la construction d'un profil sensoriel est «une étape clé et indispensable pour renforcer les compétences de l'ODG en matière de contrôles » (Massiani, 2012) et devient un outil organisationnel.

Il est évident que l'élaboration du descriptif sensoriel présente de réelles difficultés d'organisation. La troisième fiche met en évidence le passage d'une étape organisationnelle. Déjà, nous avons les descripteurs organisés par catégories (positive et négatives). C'est–à–dire qu'autour de la description organoleptique de l'aliment, les acteurs ont fait des accords. Le passage entre la première et la troisième fiche fournit de manière objective la trace de ces accords et des premiers travaux de qualification du Brocciu AOP. Ainsi les fiches témoignent du travail collectif des acteurs. Le fait de réduire la première fiche de vocabulaire et de garder en même temps certains descripteurs démontre que cette production d'accords se fait autour des caractéristiques qui définissent le Brocciu AOP seulement à partir de la coordination des acteurs.

La fiche que nous avons obtenue à la demande de l'Interprofession (élaboration du descriptif sensoriel (Annexe 10) a également deux catégories pour différencier les descripteurs. À différence de la troisième fiche qui fait également la différenciation entre critères (positifs et négatifs), nous avons préféré les séparer entre « qualités » et « défauts ». La raison pour laquelle nous

avons fait ce choix est parce que nous avons suivi le principe « d'action et de réaction ». C'est–à–dire, derrière le produit il y a une action (mode de fabrication) pour l'obtenir. Ainsi, il y a une réaction qui dépend des différents usages de l'aliment. Les qualités ou les défauts qui décrivent les caractéristiques organoleptiques du produit proviennent effectivement de son mode de fabrication (cahier de charges). Mais également les qualités et les défauts ont des effets sur les usages. Surtout dans un aliment comme le Brocciu qui peut être consommé à l'état, en desserts, ou en préparations culinaires. Cette intention est illustrée par la construction de l'axe humidité qui illustre la nécessité de prendre en compte conjointement les pratiques de fabrication et les usages de consommation. Ces derniers demandent des états du produit aux caractéristiques différentes (sec, égoutté, humide, aqueux, trempé). Selon ces exigences les caractéristiques de qualité peuvent s'avérer être des défauts. Par exemple, le Brocciu aqueux est synonyme de fraicheur et il est idéal pour le manger en l'état à la cuillère. Quand il est humide, il est parfait pour consommer avec l'eau de vie. Quand il est égoutté, s'il a au moins un jour d'égouttage il est utilisé pour la pâtisserie, les desserts et le *fiadone*[17]. A deux jours il est utilisé en cuisine pour des préparations comme le cannelloni et la farce. Cela fait la différence entre la fiche de vocabulaire actuelle et le descriptif sensoriel que nous avons fait pour cette étude.

Le passage entre la première fiche et la troisième indique une démarche organisationnelle. Dans notre étude nous avons pris en compte l'élaboration d'un descriptif sensoriel du Brocciu comme un outil organisationnel, mais également pour élaborer un descriptif sensoriel précis et pertinent il est essentiel de prendre en compte d'une part les modes de fabrication du produit (variation selon les micro–régions) et les usages de l'aliment.

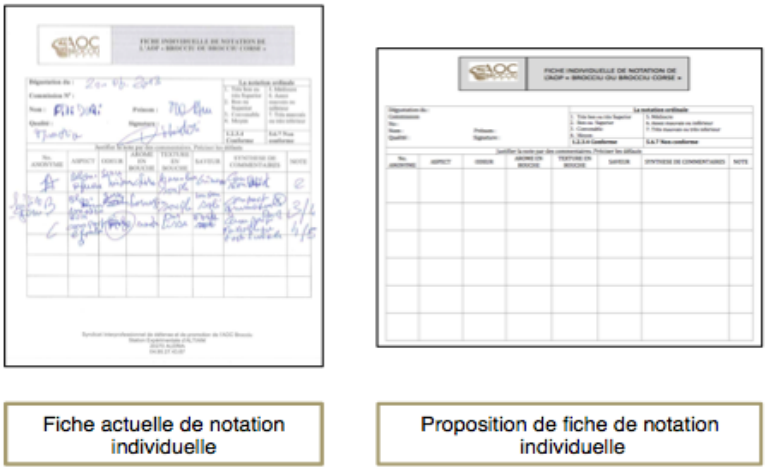
- Recommandations sur quelques documents

[17] Fiadone est un gâteau corse considéré comme une spécialité de la cuisine traditionnelle corse. Le fiadone est fait à partir du Brocciu.

La fiche actuelle du vocabulaire de dégustation du Brocciu frais est accompagnée d'un texte avec les instructions pour orienter le dégustateur pendant l'examen organoleptique (outil pédagogique). Néanmoins, le texte est trop long et il occupe beaucoup de place dans la fiche. Il concerne plutôt les instructions que l'animateur du contrôle doit faire au début de l'examen. Il serait plus pertinent de faire un texte résumé, ou bien un texte avec des instructions pour s'en servir de la fiche. D'autres corrections de la fiche sont nécessaires pour opérationnaliser la fiche. Ainsi, les textes de la fiche actuelle de dégustation, les mentions comme l'adresse du Syndicat Interprofessionnel peuvent être réaménagés pour réduire leur place et pour regrouper l'information utile sur une page. Ceci facilitera la compréhension et le travail du dégustateur.

La fiche individuelle de notation de l'AOP Brocciu (Annexe 11) est présentée actuellement selon une orientation portrait. Il n'y a pas beaucoup de place pour écrire et mettre les descripteurs comme justificatifs des notes. Pour cette raison, nous avons fait une modification de la fiche individuelle de notation de l'AOP Brocciu (orientation paysage) qui permet d'avoir plus de place pour écrire (Annexe 12).

**Figure 11.** Proposition de fiche d'annotation individuelle



Fiche actuelle de notation individuelle

Proposition de fiche de notation individuelle

Médiatisation

Le Vingt–sept mars 2013, juste avant de commencer cette étude, le journal satirique *Le Canard enchaîné* fait un article sur le Brocciu, intitulé « *Touche pas à mon Brocciu* » (Annexe 13). Cette information est prise localement comme la preuve d'une tromperie sur l'origine des laits et sur l'existence d'importations de lait. L'article parle de fraude, de tromperie, d'usurpation de l'AOP Brocciu, entre autres. Il faut noter qu'il s'agit d'un article de presse et non d'une décision de justice.

Cet article et d'autres[18] mettent en évidence les défis pour rétablir la réputation de l'AOP Brocciu de la part des gestionnaires du Syndicat Interprofessionnel. Cette intermédiation de la part de medias est très délicate, elle touche à la crédibilité entière de la filière. Effectivement, le clivage entre producteurs fermiers et laitiers existe, mais le fait d'avoir cette médiatisation peut renforcer les clivages entre les deux parties.

Pendant toute la durée de cette étude, ce souci (importation de lait par les producteurs laitiers) était toujours présent, surtout dans les entretiens individuels. En général, les gens en parlent comme d'un scandale dans l'agroalimentaire, toujours en référence à cet article et d'autres. Cependant, en questionnant au cours de l'enquête les informateurs on s'aperçoit qu'ils ont une faible connaissance des faits. L'information circule sur le mode du « bouche à oreille ».

Ce fait montre le pouvoir des medias et les « *leaders d'opinion*[19] ». C'est–à–dire, les individus qui servent de relais entre les médias et la problématique (importations de lait). La médiatisation touche l'organisationnel, car il s'agit d'un scandale qui divise les acteurs de la filière.

En dépit de ce renforcement des clavages via la médiatisation, la démarche utilisée dans cette étude pour élaborer le descriptif sensoriel devient

[18] http://www.politis.fr/Arnaque-au-Made-in-France-agricole,16542.html, http://www.gietaravu.com/blog-gie/du-flou-dans-le-fromage-corse-et-le-brocciu-aoc/ http://mondocane.skyrock.com/tags/cICRguIFtbv-brocciu.html (accès le 05/08/2013)

[19] Concept issu de la théorie de la communication à double étage, dans ce cas–là sur le pouvoir des médias Katz, E., & Lazarsfeld, P. (1955).

un outil revendicatif entre les acteurs. Le fait de partir du principe que les qualités ou les défauts des caractéristiques organoleptiques du produit sont le reflet des modes de fabrication (renvoi au respect de cahier de charges) permet la production d'accords entre les acteurs.

Cette démarche permet également aux gestionnaires du Syndicat Interprofessionnel d'avoir un rôle médiateur entre ces clivages. Par ce biais, Ils peuvent faire la démonstration de leur capacité collective à avoir une gestion organisationnelle de la qualification du produit en prenant appui sur l'élaboration du descriptif sensoriel. Par ailleurs, en incluant dans la démarche les usagers, les professionnels se construisent une représentation des attentes de la société locale pour ce produit et en retour la démarche peut donner des prises et un « droit de parole » aux non professionnels. Une telle démarche prend en compte le principe initial de l'INAO qui consiste à inscrire le Brocciu « dans un bien commun » de la société. L'enjeu est également d'inclure les mangeurs et inscrire les usages du Brocciu dans son système alimentaire.

Guides touristiques support papier et numérique, livres de cuisine

- Le réseau « Bienvenue à la ferme »

La brochure de Bienvenue à la ferme[20] est disponible auprès des agences de tourisme de la Corse, auprès de la Fédération Régionale des Offices de Tourisme, de la Chambre d'Agriculture de Haute–Corse et de Corse–du–Sud, des « Gites de France » Corse ou en ligne sur le site internet de Bienvenue à la ferme.

Dans la section *Produits de la ferme*, nous avons identifié une offre de produits du terroir corse. Les produits sont classés par microrégions en différentes couleurs. Chaque producteur est présenté par des informations portant sur les coordonnées de la ferme, de l'agriculteur et de ses produits.

[20] Réseau national, géré par la Chambre d'Agriculture qui regroupe les agriculteurs qui proposant des activités d'accueil et de services sur l'exploitation (séjours, repas, goûter, visite, séance d'équitation et vente directe)

Concernant le Brocciu AOP, nous avons identifié de nombreuses différences de dénominations du Brocciu. Ainsi, on relève *« Brocciu AOC, Brocciu passu, Brocciu frais AO, Brocciu, Brocciu frais et Brocciu salée* ». Cette instabilité du nom n'est pas relevée sur les autres produits sous AOC présents comme les vins et l'huile d'olive dont l'appellation est toujours présentée de la même manière : « vin AOC + nom» et « huile d'olive AOC.

Les Chambres d'Agriculture travaillent conjointement avec le Syndicat Interprofessionnel, alors il est pertinent d'uniformiser le nom, soit en Brocciu AOC ou AOP. L'uniformité du nom est essentielle dans la valorisation du produit, car le touriste qui va à consulter les documents n'aura pas de confusion et sera bien informé. Cette stratégie d'agrotourisme peut être articulé avec la communication et la promotion du Brocciu AOP, et finalement avec la description sensorielle de l'aliment. C'est–à–dire que dans un travail de coopération entre le Syndicat Interprofessionnel et la Chambre d'Agriculture, les producteurs qui font partie du réseau *Bienvenue à la ferme* peuvent distribuer à leurs clients la communication du Brocciu AOP et faire de la promotion, notamment les livres de recettes et les marques pages. Ainsi, le descriptif sensoriel peut avoir un rôle clé dans les fermes–auberges et les chambres d'hôtes (*bed and breakfast*) qui offrent des repas et des spécialités régionales. Car il fait le lien aux usages de l'aliment, mais également il peut être un outil d'apprentissage parce que le touriste va apprendre à connaître ses caractéristiques organoleptiques. La qualification du Brocciu AOP est essentielle pour une démarche de valorisation parce qu'elle mobilise des mécanismes de patrimonialisation inscrit dans une dynamique de recomposition sociale, économique et touristique.

- Autres guides touristiques, support papier et en ligne

Les guides touristiques[21] contiennent des informations générales sur la préparation du voyage (budget, hébergement, transports), également sur la Corse (histoire, culture, gastronomie) et les itinéraires (activités, musés, hôtels,

[21] Guides analysées : Lonely Planet Corse (2011), Geoguide (2011), Guide Michelin (2008), Agence de Tourisme de la Corse (www.visit-corsica.com) accès le 09/08/13.

restaurants). Dans ce cadre, nous nous intéressons sur la finalité promotionnelle auprès du consommateur–touriste.

La communication dans ces guides nous amène à parler d'identité discursive, cela fait d'intermédiaire entre le visiteur et le visité. Le touriste « un célèbre inconnu[22] » est toujours dans une exploration d'un lieu et de soi même. Il cherche à partir pour se différencier des autres. Les guides touristiques deviennent des outils d'information que le voyageur cherche pour vivre le temps de son voyage et être dans une autre réalité. Les guides montre la tendance contemporaine du tourisme, voir l' « Autre » comme une référence, un modèle culturel auquel le voyageur va s'approcher au maximum (Amirou, 2000). Les informations dans ces guides font le culte du patrimoine et des produits du terroir, le Brocciu participe donc directement au tourisme culturel. Les guides constituent un filtre d'alerte entre la culture visitée et son désir d'authenticité via le patrimoine gastronomique. C'est le cas du Brocciu AOP dont la production ne coïncide pas avec la saison touristique et dont les informations ne peuvent ainsi s'adresser sans ambiguïtés au visiteur estival.

- Livres de recettes

Plusieurs livres de recettes sur la cuisine corse sont parus ces dernières années. Le Brocciu occupe une place centrale.

Le livre de recettes édité par l'ODG mobilise les nombreuses recettes disponibles. Le livret est utilisé comme un support de communication et de promotion.

[22] *« Malgré sa valeur marchande, qui a fait de lui un «objet de commerce, le touriste a été ignore dans sa raison d'être : méconnu dans sa complexité, ses désirs, leur diversité et leur métamorphose. D'une part, le touriste a été repoussé dans la caricature par un mépris séculaire, que fonde une idéologie du negotium mettant en avant son inutilité, sa stupidité, voire sa nocivité et sa morbidité, image que divers portraits robots n'ont pas concouru à dissoudre* » Conférence en ligne par Jean-Didier Urbain en 2006. (http://www.canal-u.tv/video/universite_de_tous_les_savoirs/le_touriste_jean_didier_urbain.1466) accès 10/08/2013 Urbain, J. (2006).

En le parcourant on voit que le sommaire du livret suit un ordre culinaire selon des codes classiquement observés en Europe (entrée, plat, dessert)[23]. Le sommaire permet d'appréhender la place du Brocciu dans le système culinaire, les règles de préparation, et les combinaisons. Les recettes correspondent à une approche « mixte[24] » et cette articulation balance entre la continuité de la tradition (*omelette au Brocciu, soupe au Brocciu Passu*) et le changement par l'innovation (*Saumoussas aux blettes et au Brocciu, Cupcake au Brocciu*).

L'AOP Brocciu a plusieurs éléments de communication et de promotion qui s'intègre à un processus de valorisation économique et socioculturelle. Il s'agit d'une stratégie de développement local qui englobe une articulation entre une dynamique identitaire et culturelle. L'intégration du descriptif sensoriel dans la stratégie de communication et de promotion est considérée dans notre approche comme une «étape stratégique ».

Analyse sémiologique et sémantique de la communication de l'AOP Brocciu et des guides touristiques « support papier » et « numériques ».

- Communication de l'AOP Brocciu

La communication de l'AOP Brocciu se fait à partir du message (slogan) : « *Le Brocciu, un fromage authentique* ». Il est présent sur les différents outils de communication (affiches, kakémonos, et marque pages). Les couleurs utilisées, marron et blanc, renvoient à la tradition, au terroir, à l'origine et à la typicité. Elles rappellent le logo et font écho à la faisselle traditionnelle.

Ces trois outils de communication de l'AOP Brocciu ont pour dénominateur commun un logo, un slogan et les mêmes images. La première image présente une chèvre et une brebis, la deuxième le Brocciu dans une faisselle en plastique, et dans la troisième image une chèvre.

[23] Ensemble d'ingrédients et des techniques utilisés dans la préparation de la nourriture interconnecté avec les représentations, croyances, partage de pratiques qui font partie à une culture (Fischler, 1990)
[24] Il se définie par la recherche d'un équilibre entre innovation et tradition. Cette dernière et alors perçu comme une construction social en mouvement. Bissière, J., & Tibère, L. (2011).

**Figure 12.** Supports de communication de l'AOP Brocciu

Le choix des associations lie au Brocciu les races corses, les types de lait et le produit présenté dans sa version moderne (faisselle en plastique). Nous avons donc deux éléments qui cherchent à traduire quelques spécificités du terroir.

On note cependant que rien de très précis donne du sens au lien géographique ou à l'aire de production. Seulement l'affiche introduit un quatrième élément (savoir–faire) avec une image de l'élaboration du Brocciu fermier.

La communication de l'AOP Brocciu renvoie à certains codes. En effet, ils sont consécutivement interprétés par l'individu. Cette interaction est affective et symbolique et devient un« filtre d'images[25] » entre l'individu et la promotion. Cela peut être interprété à la manière de lunettes qui permettent de voir les significations par les sens. Dans ce cas là, nous pouvons intégrer les sens à une dimension sociale et symbolique. L'image est reconstruite par rapport à l'état

[25] Leroi-Gourhan parle du lien entre la corporalité et socialité, entre affect et symbole « filtre des images » Bidet, A. (2007*)*.

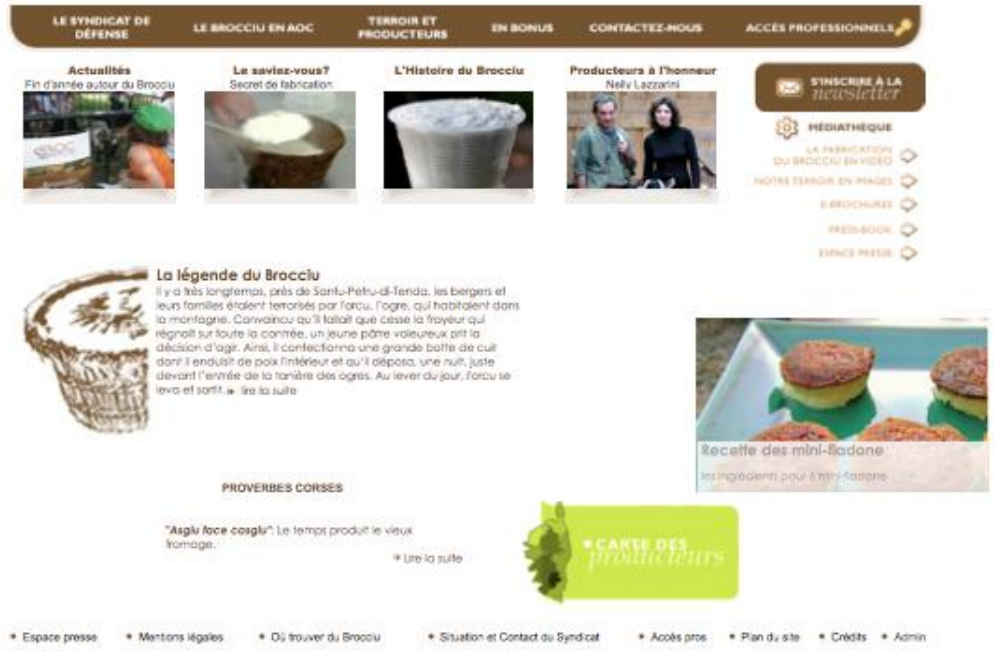
naturel. L'image qui est reconnue naturelle devient une image qui représente une dimension sociale esthétique.

L'interaction entre les éléments sémiologiques et sémiotiques dans la communication de l'AOP Brocciu ont des difficultés à s'interconnecter l'un de l'autre. La connexion entre « un fromage authentique » et les images n'est pas évidente. D'un côté, les images renvoient au naturel (les animaux), mais d'un autre côté nous ne savons pas pourquoi il est authentique.

La marque page est le seul outil de communication mentionné qui contient un texte. La connexion entre ce texte, les images et le slogan est un peu difficile à faire. Cependant, le texte introduit le mythe du Brocciu. Un effet de patrimonialisation est introduit dans ce texte, car le mythe est une construction sociale, porteur de représentations qui selon les concepteurs donnent une valeur ajoutée au Brocciu AOP. De l'autre côté du marque page, le texte « Nature, sucré, salé…À vous de jouer » permet de voir la connexion entre l'authenticité de l'aliment et la multiplicité de ses usages. Ainsi, ce message invite l'individu à faire de préparations innovantes, « À vous de jouer », mais aussi de rester dans la tradition en montrant le patrimoine gastronomique de la corse. En effet, il introduit deux recettes traditionnelles, le *fiadone* et *la tarte aux herbes et au Brocciu*.

Nous voyons également sur l'affiche et le marque page un texte dans lesquels figurent le Syndicat interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOC Brocciu et le site internet comme un élément de la promotion.

**Figure 13.** Site internet de l'AOP Brocciu




**Source :** www.aoc-brocciu.com, accès le 07/09/13

La section « Accueil » du site internet de l'AOP Brocciu montre des photos du produit, du savoir faire, un paysage (pas forcément géographiquement lié), les producteurs et les activités du Syndicat Interprofessionnel. Ainsi nous voyons une patrimonialisation *via* la légende du Brocciu, les recettes du terroir, la carte de producteurs et des proverbes corses (un lien identitaire). Parallèlement, le site a cinq sections à visiter : le Syndicat de défense, le Brocciu en AOC, le terroir et producteurs, une section appelé bonus, et une autre pour les contacter.

Dans la section Syndicat de défense, la partie « Actualités » présente un message dirigé vers les enfants à des fins pédagogiques. On y voit une fin d'année scolaire autour de la légende et une animation pédagogique, une fabrication « en direct » du Brocciu fermier et une dégustation. L'opération est soutenue par l'action de promotion de la langue corse et le Syndicat Interprofessionnel. Cette vitrine d'actualités permet de voir plusieurs choses comme le ré–ancrage territorial de l'aliment et sa socialisation.

L'école est une étape dans le processus de socialisation. Nous avons des nouveaux apprentissages sociaux autour de l'alimentation qui devient même une nouvelle étape dans la construction identitaire (nouvelles expériences, contextes et interactions). Ces journées éducatives permettent l'intériorisation de valeurs et de normes. Manger est un acte identitaire, et dans ces activités l'enfant incorpore les aliments du modèle alimentaire *via* l'éducation du goût dans des journées pédagogiques. Les apprentissages portent sur la mémoire, le patrimoine vivant et la réappropriation culturelle des origines. Ce type de démarches peut aider le positionnement commercial du Brocciu AOP, qui est aujourd'hui incertain et contingent, car une partie des consommateurs en ville ne connaissent plus la variété des formes d'affinage et de consommation traditionnelle. Le site vise précisément à améliorer la réputation du produit.

Enfin, nous voyons des éléments clés sur le site internet comme celle que nous avons analysé. Certains ne sont pas actualisés bien que tout à fait pertinents à réaliser dans le cadre d'une relance. La priorité du Syndicat Interprofessionnel est la relance des contrôles comme l'exprime le choix de l'étude. Mais une fois que les contrôles deviennent de plus en plus assurés, le prochain pas de la relance est la promotion et la communication de l'AOP Brocciu.

Cela suppose préalablement d'actualiser le site comme les missions du Syndicat de défense (aujourd'hui Syndicat Interprofessionnel) et les autres informations relatives aux conditions de contrôle. D'autres informations sont absentes ou erronées comme le nombre de producteurs ou encore l'organisation et les responsables des contrôles qui ne sont plus les bons opérateurs.

Les dégustations et les critères de jugement du Brocciu sont mentionnés sans que soient introduits l'ODG, ses rôles et ses missions. Les partenaires comme l'ILOCC, les Chambres d'Agriculture, et les associations de fromage fermiers (*Casgile* et *Casgiu Casanu*) ne sont pas présentés.

Dans la section appelée « le Brocciu en AOC », il y a une sous section appelée « Le savez–vous » qui parle du processus d'élaboration du Brocciu à partir du lactosérum obtenu dans la fabrication du fromage. Nous voyons quelles sont les particularités du Brocciu (fromage fait à partir du lactosérum et lait de rajout), mais il n'y a pas d'explications sur le lien à l'origine comme le choix des races locales et la définition de l'aire géographique. Dans ce sens, nous pensons qu'il existe un grand potentiel d'explications sur la mise en valeur du descriptif sensoriel en lien avec l'origine, le mode de fabrication selon les microrégions et les différents usages de l'aliment.

Enfin, nous avons identifié une autre sous section clé appelé « Devenir dégustateur » dont on peut regretter qu'elle ne soit pas active. En effet le potentiel de participation de la société locale est sous-exploité alors même que les membres du jury font souvent défaut durant les contrôles.

## 1.2. Observation directe

Observation directe des examens organoleptiques

Les observations directes nous ont permis d'évaluer la fiche actuelle utilisée dans les contrôles internes et externes du produit. Au moment des examens organoleptiques, le déroulement des séances nous a permis d'observer les interactions à plusieurs niveaux : Le premier niveau, l'interaction entre le participant et la fiche actuelle ; le deuxième niveau, l'interaction du jury et la fiche actuelle et enfin l'interaction entre les participants et l'animateur ou personne responsable. Ainsi, l'observation non participative a permis à l'observateur de mettre à l'épreuve l'interaction avec la fiche de vocabulaire actuelle du Brocciu AOP.

La logique des dégustations est toujours la même dans les examens organoleptiques soit en contrôle interne soit en contrôle externe. En ce qui concerne le contrôle interne, le jury est composé de deux commissions d'experts compétents reparties en deux tables identifiées comme commission A et B. Dans

le contrôle externe, fait par l'organisme d'inspection et placée sous la responsabilité du SCAC, nous avons une commission d'experts uniquement dans une table identifiée table A.

Les jurys présents à tous les contrôles sont issus des collèges (porteurs de mémoire, techniciens et usagers). À chaque table il y a obligatoirement un porteur de mémoire à tous les contrôles observés. Chaque table doit respecter un nombre impair de personnes (5 personnes minimum), également la représentativité du collège est respectée.

**Figure 14.** Commission d'experts du contrôle interne du produit

Source : Mariana Corrales

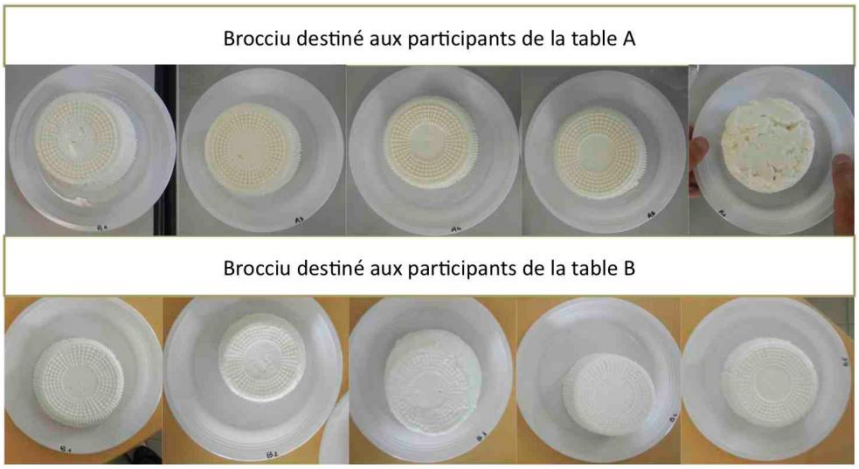
**Figure 15.** Commission d'experts du contrôle externe du produit

Source : Mariana Corrales

Le premier contrôle interne s'est tenue le 23 avril en Balagne, plus précisément à Monticello dans l'hôtel–restaurant à Pasturella. Le premier et seul contrôle externe est fait le 23 avril à Corte dans les locaux du SCAC. Le deuxième contrôle interne est fait le 22 mai également à Corte dans les installations du SCAC. Le dernier contrôle interne est fait dans la zone de Porto–Vecchio au village de Muratello, exactement à la Mairie, le 30 mai. Les contrôles sont toujours faits entre 13h30 et 14h, la durée est à peu près d'une heure.

Les aliments consommés sont les échantillons de Brocciu AOP accompagnés de pommes coupées, utilisées pour passer d'un échantillon et pour diminuer la persistance en bouche. Le nombre d'échantillons varie entre 5 à 6 par table, et les produits issus des différentes espèces sont mélangés (chèvre, brebis, ou/et mixte). Une bouteille d'eau est toujours présente sur la table.

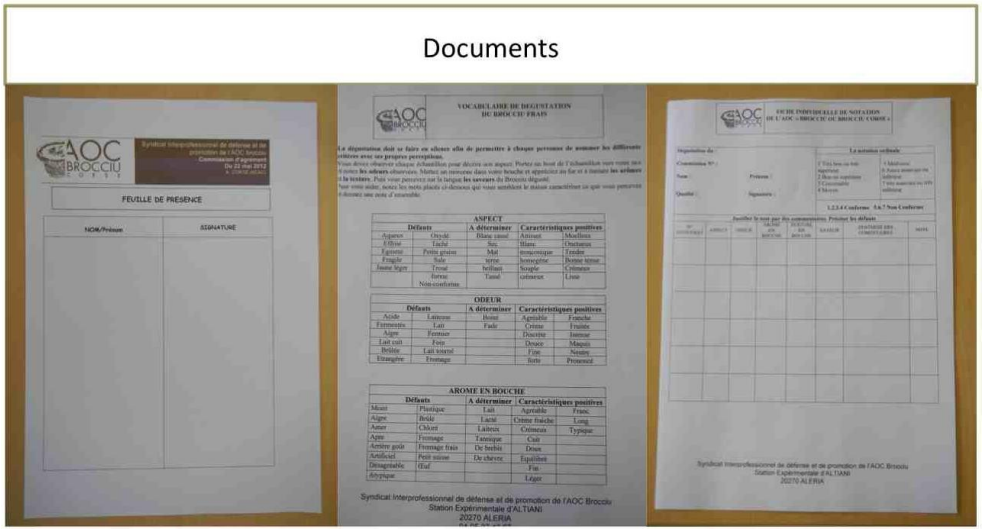
**Figure 16.** Échantillons de Brocciu




Source : Mariana Corrales

Les documents utilisés pendant tous les examens organoleptiques sont : (I) fiche d'assistance, (II) fiche de vocabulaire de dégustation, (III) fiche individuelle de notation et (IV) fiche de conclusion de l'examen organoleptique. À la différence des contrôles internes, l'organisme d'inspection prévoit pour les contrôles externes un document d'identification de table et une identification des échantillons. Pour les contrôles internes il y a un document d'initiation à la dégustation du Brocciu.

**Figure 17.** Documents officiels de l'examen organoleptique




Source : Mariana Corrales

Les objets utilisés dans les contrôles sont : (I) assiettes, (II) coupes dessert, barquettes pour conditionner en plastique, (III) cuillères en plastique, (VI) verres en plastique, et (V) stylos. À la suite des examens organoleptiques une partie des produits font l'objet d'analyses physico-chimiques au laboratoire à Bastia. Ces derniers viennent compléter les informations issues de l'épreuve sensorielle. La particularité du contrôle du Brocciu vient de ce qu'il s'agit d'un produit frais fortement périssable et fragile. La logistique est rendue difficile. L'animateur de l'ODG doit procéder, rapidement et dans les meilleures conditions, au transport des produits pour conserver l'intégrité des échantillons.

La personne qui anime l'examen organoleptique du produit dispose toujours d'une personne pour l'aider. Dans le cas de l'organisme d'inspection, le responsable est aidé par une personne du SCAC pendant le déroulement de l'examen. Pour le contrôle interne, l'animateur de l'ODG vient avec un collègue de l'ILOCC pour aider également au déroulement de l'examen. Sauf dans le dernier contrôle interne à Muratello, l'animateur de l'ODG était seul pour l'animation. L'observation a permis d'apprécier son dynamisme, et d'évaluer la variété et l'ampleur des tâches qui lui son confiées, quelquefois dans des conditions de travail sous–optimales (salle de café, bureaux, locaux administratifs…).

- Interactions et dynamiques des examens organoleptiques

Les quatre examens organoleptiques que nous avons observés ont toujours commencé par une brève introduction. Dans les contrôles internes, une présentation est faite par l'animateur sur l'initiation à la dégustation de Brocciu. Le contenu de toutes les présentations souligne trois points pédagogiques. Le premier, un rappel des missions réglementaires d'une ODG et de l'organisation des contrôles. Le deuxième, sur la commission d'agrément (rappel des étapes et documents de référence), et le troisième sur le rôle d'un dégustateurs. Pour ce qui concerne les contrôles externes, l'organisme d'inspection fait une présentation de l'examen organoleptique sur la nature du contrôle mais sans faire une présentation pédagogique. Le contrôle se veut avant tout opérationnel.

Après la présentation faite par le responsable de l'animation, tous les échantillons sont présentés aux commissions d'experts. Dans cette partie de l'examen, les échantillons sont présentés entiers, c'est–à–dire sans les couper pour pouvoir apprécier son aspect extérieur. À ce moment–là, le jury prend son temps pour regarder la forme (tronconique) et la couleur. Ainsi il peut aisément apprécier la tenue du produit. Les échantillons sont mis sur la table et chaque participant les examine les uns après les autres (épreuve dite monadique[26]). Il apprécie la tenue, le flaire pour identifier les odeurs au nez. Pour y parvenir le participant bouge un peu l'assiette sur laquelle se trouve le Brocciu et examine s'il est tremblant ou ferme. Il observe la quantité et la qualité du petit lait résiduel afin d'apprécier l'humidité du produit. Ce critère est très important aux yeux du dégustateur observé ; à ses yeux, il détermine les qualités et les défauts du produit. Ce point fait d'ailleurs l'objet d'échanges entre les membres du jury.

**Figure 18.** Présentation des échantillons

[26] L'épreuve monadique est une méthode qui a pour objet de recueillir différents types de données liées à l'échantillon. Elle associe souvent des questions de nature hédonique à des questions pratiques sur l'utilisation du produit Depledt, F. (2009)

Source : Mariana Corrales

Une fois que les échantillons sont présentés au jury, ils sont coupés et mis dans les coupes pour la dégustation individuelle. Ainsi les échantillons tranchés pour la dégustation individuelle sont donnés au jury selon un ordre codifié, par exemple : $A_1$, $A_2$, $A_3$, $A_4$…

**Figure 19.** Tranchage des échantillons au moment des dégustations

Source : Mariana Corrales

Chaque jury déguste les échantillons en ordre et utilise la fiche de vocabulaire de dégustation comme appui pour remplir la fiche individuelle de notation.

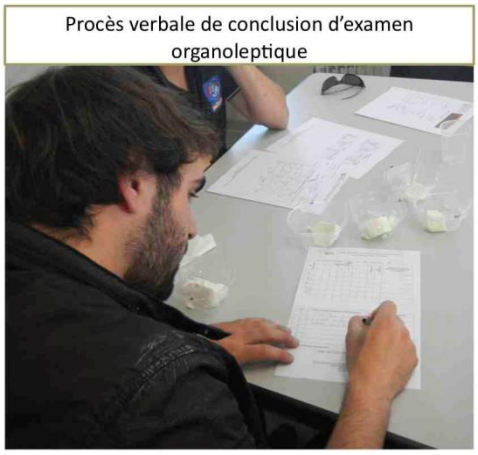
**Figure 20.** Moment de la dégustation

Source : Mariana Corrales

À la fin de la dégustation, la personne responsable de l'examen organoleptique dresse le procès verbal de conclusion pour chacun des échantillons. A ce moment, il y a des échanges entre le responsable et les jurys d'experts. Au moment que les notes sont regroupées par l'animateur ou la personne responsable, il y a toujours un débat autour des échantillons. Chaque participant à la liberté de donner son avis sur les caractéristiques organoleptiques des échantillons, dans les termes d'une critique constructive. Les participants étaient très réactifs au moment de donner leurs notes finales au responsable, pour argumenter les qualités et de justifier les défauts. En même temps, on s'aperçoit que les porteurs de mémoire ne sont pas toujours les plus « à l'aise » pour donner des notes. En effet, ils hésitent souvent à donner des notes conduisant à un rejet du produit (supérieure à 5). Ce sont eux qui sont portés à donner les notes les plus favorables aux fromages. Il est possible que le fait d'être producteurs leur donne la sensation de mieux juger les produits que les autres. Tandis que les usagers et même les techniciens sont un peu plus forts au moment de donner leurs notes. Les usages sont libérés de ce type de sentiment et ils sont généralement un peu plus sévères. En effet, un restaurateur

ne peut pas se permettre de présenter à une table un produit ou une préparation avec du Brocciu qui ne présente pas au niveau organoleptique un niveau de qualité suffisant. Les mangeurs sont également plus exigeants car ils sont des possibles clients. Lors du contrôle, pour décider de la qualité du produit, ils expriment leur désaccord en disant « celui-là je ne l'achèterai pas ».

**Figure 21.** Procès verbal des examens organoleptiques




Source : Mariana Corrales

Chaque examen organoleptique a permis d'identifier les difficultés actuelles entre la fiche de vocabulaire de dégustation et les personnes qui participent aux contrôles interne et externe du produit.

Dans le premier contrôle interne, nous avons identifié les difficultés présentes dans l'interaction dégustation, « fiche » et individu. Par exemple, nous avons observé au moment de la dégustation, un participant qui posait des questions sur certains critères de la fiche. Il ne parvenait pas à trouver dans le lexique proposé les mots correspondants à ses perceptions. Après avoir cherché l'information auprès de ses voisins, il a décidé de « faire avec » en utilisant des mots de la fiche qui lui semblaient pourtant initialement approximatifs.

Très fréquemment, des dégustateurs ont fait part de leur difficulté à juger les échantillons. Il n'est d'ailleurs pas rare qu'un nouveau membre du jury cherche de l'aide auprès des autres membres.

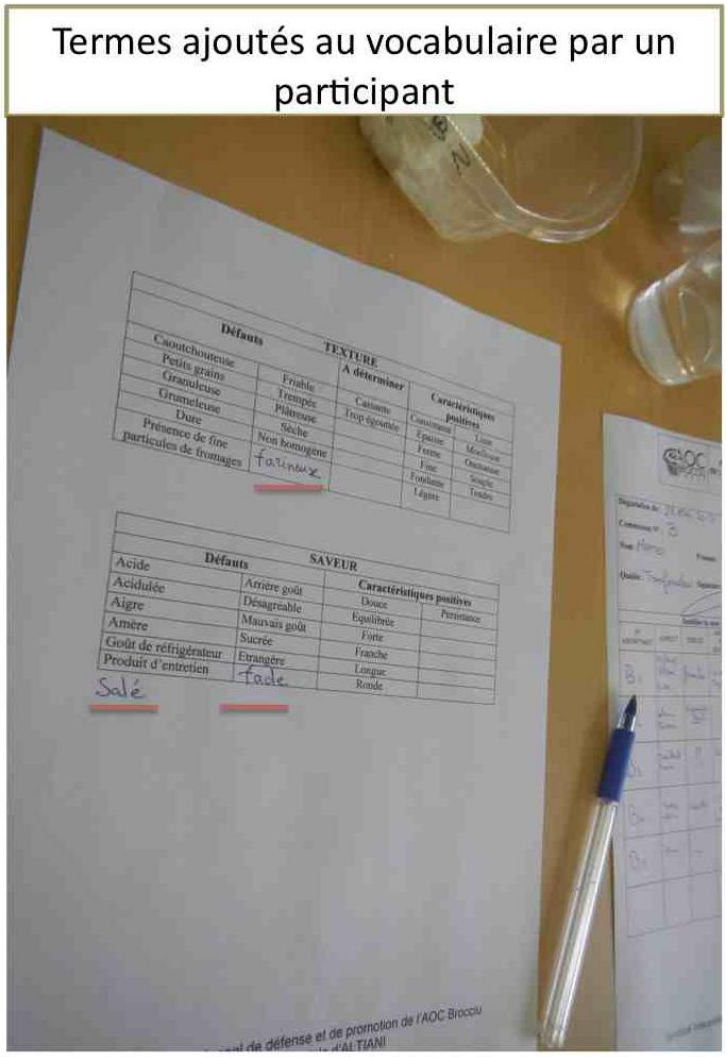
Il semble cependant que cette difficulté s'estompe au fur et à mesure des années de participation aux contrôles. Tout se passe comme si les dégustateurs jaugeaient les échantillons avec leur propre usage du dispositif de jugement (fiche, produit grille de notation). Ce serait l'effet d'un apprentissage aux tâches demandées autant qu'au jugement du produit qui déterminerait les dispositions des membres du jury.

Ainsi lors du contrôle externe, nous avons identifié au moment de la dégustation du premier échantillon que l'un des dégustateurs a remarqué que des mots apparaissent à deux reprises (mots répétés). Plus précisément, la personne dit que le descripteur se répète dans le critère saveur et dans le critère odeur, donc elle demande où mettre le descripteur dans la fiche individuelle de notation, s'il correspond à la saveur ou à l'odeur. Au moment de la dégustation du deuxième échantillon, une autre personne du jury dit qu'elle trouve l'échantillon salé, alors qu'elle voit que le descripteur n'est pas dans la saveur. Elle dit qu'elle comprend pas pourquoi car il s'agit d'un terme très important pour décrire le Brocciu. D'ailleurs, nous avons observé que l'axe sel était très important pour qualifier le Brocciu. Dans tous les examens organoleptiques, au moment du processus verbal, le jury parle beaucoup du sel comme qualité ou comme défaut des échantillons. Souvent dans les échanges entre l'animateur et le jury, ils justifiaient leurs notes en disons que l'échantillon étaient très salé ou fade, ou qu'il y avait un équilibre de sel. Tous ces commentaires seront ensuite repris lors des dégustations collectives. Des pistes sur l'importance de « l'axe sel » dans la description sensorielle du Brocciu AOP sont proposées.

Le deuxième contrôle interne a mis en évidence les difficultés rencontrées dans l'utilisation de la fiche par le dégustateur, dans l'interaction « fiche » / individu. En effet, à la fin de l'examen organoleptique, il y a un expert qui a dit qu'il avait vraiment du mal avec la fiche et que dans la fiche de vocabulaire il manquait des mots. Il finit par compléter la liste par les mots qu'il considère comme pertinents et il les ajoute à la liste du vocabulaire. À la fin du processus verbal de conclusion, il a dit à l'animateur qu'il pense très important d'ajouter à la

texture le descripteur « farineuse » et dans la saveur d'ajouter les descripteurs « salé » et « fade ».

**Figure 22.** Descripteurs ajoutés par le jury




Source : Mariana Corrales

L'importance du sel est réaffirmée au cours de la dégustation, ce qui conduit à retenir pour le jugement du produit un « axe sel », ce critère est bien essentiel pour la description sensorielle du Brocciu. De même, le descripteur « farineuse » nous a donné une piste pour retenir un autre axe lié cette fois à la granulosité du Brocciu. Dans les échanges entre les collèges, une autre préoccupation apparaît de façon récurrente, il s'agit de la présence de morceaux

de fromage dans la pâte de l'un des échantillons. D'autres termes voisins sont cités tels que lisse ou grumeleux. Nous avons identifié l'importance de ce critère comme essentiel dans la description du Brocciu AOP.

À la différence des autres observations au dernier contrôle interne nous avons fait de l'observation participative. Dans cette phase de la méthode, l'observateur ne peut pas identifier les difficultés présentes entre les dégustateurs et la fiche de vocabulaire. En revanche, l'observateur a l'expérience et a l'opportunité de faire la mise à l'épreuve de la fiche actuelle de vocabulaire et de participer aux échanges dans le processus verbal de conclusion de l'examen organoleptique.

**Figure 23.** Observation participative

Source : Mariana Corrales

L'expérience de tester la fiche du vocabulaire a permis de se rendre compte directement de la difficulté liée à l'interaction entre la fiche de vocabulaire et l'individu. C'est très compliqué parce qu'il y a des termes hédoniques[27], imprécis et redondants. Entre un échantillon et l'autre, à cause de cette difficulté ça devient très compliqué de remplir la fiche individuelle de notation et de passer

[27] Se rapportant au caractère plaisant ou déplaisant

d'un échantillon à l'autre. Cette difficulté ne permet pas de donner une note dans le temps consacrée entre un échantillon et l'autre donc la personne est obligée de venir en arrière et ré–goûter les échantillons une autre fois. D'un côté, l'exercice de goûter une seconde fois les échantillons permet de faire une comparaison, ce qui peut être tout à fait utile pour la formation du jugement final. Le problème dans ce cas–là, correspond en fait aux descripteurs dans la fiche de vocabulaire actuelle et pas forcement pour faire la comparaison entre les échantillons.

Ainsi, la fiche de vocabulaire actuelle présente une quantité énorme de descripteurs, un total de 129 mots. La fiche de vocabulaire donne l'impression d'être dans un nuage des mots et c'est très difficile de choisir quelques critères pour justifier les notes.

Nous présentons ici le détail des difficultés auxquelles nous avons été confrontées au moment de la dégustation du Brocciu AOP. Nous avions des descripteurs dans la partie « aspect » de la fiche de vocabulaire actuelle qui ne correspondaient pas du tout à l'apparence du produit. Par exemple, le descripteur « oxydé » apporte beaucoup de confusion quand on le voit. Le mot « attirant » ne donne pas forcement une confusion, mais il s'agit un terme subjectif qui ne peut être un descripteur. Par contre, nous avons trouvé pertinent les descripteurs « souple » ou « tendre » et comme qualité et comme défaut le descripteur « égoutté ». Concernant la partie « odeurs » de la fiche de vocabulaire, il y a beaucoup de descripteurs hédoniques (discret, agréable, forte) et d'autres qui figurent dans la catégorie « à déterminer », comme le descripteur « fade », apporte également de la confusion. D'une part, l'observateur ne savait pas où placer les descripteurs « à déterminer », il hésitait entre la catégorie qualité ou la catégorie défaut. Après, le descripteur « fade » ne correspond pas du tout à l'odeur, donc il donne beaucoup de confusion entre les deux sens, odeurs et saveurs. Dans la partie « arôme en bouche », il y a un descripteur qui correspond plutôt à un descripteur du vin, le mot « tannique » renvoie tout de suite à une caractéristique organoleptique du vin et en plus le mot est situé dans

la catégorie à déterminer. Par ailleurs, l'observateur a du mal avec les descripteurs « de brebis » et « de chèvre » présents dans la catégorie à déterminer. Il est évident qu'il est pertinent de retenir un arôme en bouche « animal », mais il est difficile de savoir s'il correspond à une qualité ou à un défaut. Concernant la saveur, nous avons au niveau des saveurs quatre goûts (amer, acide, sucré et salé). Or, dans la fiche de vocabulaire, nous avons 18 descripteurs, hédoniques (mauvais goût, désagréable) alors que paradoxalement le goût salé n'est pas présent.

Au moment de la conclusion de l'examen organoleptique, l'observateur doit donner ses notes finales et les justifier. Cette expérience est très intéressante car le fait de participer au processus verbal de conclusion ne permet pas seulement d'échanger avec les autres, mais aussi de partager les connaissances sur le produit. Le fait d'avoir et en même temps de faire partie du collège m'a permis d'observer les différentes attentes. Il y a une cohérence au niveau des notes, même si le commentaire était différent il y a une complémentarité entre les attentes des différentes personnes et les caractéristiques sensorielles des échantillons. L'observateur a eu l'opportunité de partager les connaissances et d'apprendre en écoutant les commentaires des experts.

- Engagement des participants à l'examen organoleptique

L'examen organoleptique demande une logistique qui, à ce niveau–là, exige beaucoup de l'animateur. Entre toutes ces choses qu'il faut prévoir dans la logistique, il y a la participation des experts aux examens organoleptiques. D'abord, il faut procéder aux invitations des membres du jury de dégustation et confirmer leur assistance. La difficulté que nous avons rencontrée pendant les observations des examens organoleptiques est liée à la faible participation des personnes. L'animateur est obligé d'inviter le maximum de personnes pour en avoir au final au minimum 5. Ce problème est particulièrement ressenti avec le collège porteur de mémoire. La présence obligatoire de l'un d'entre eux à chaque table pose une hypothèque permanente sur le déroulement des contrôles. Nous

avons observé qu'il y a des personnes qui confirment leur participation et ne viennent pas aux contrôles. L'animateur est obligé d'appeler pendant la matinée pour préparer la séance dans l'urgence. Il doit alors faire face à deux possibilités. Quelquefois, la personne dit qu'elle ne peut pas venir, ce qui oblige l'animateur à trouver quelqu'un d'autre. La deuxième possibilité est que la personne ne répond pas au téléphone et ça devient plus compliqué de trouver quelqu'un à la dernière minute. Au deuxième contrôle interne, la personne de l'ILOCC a aidé l'animateur et a dû également participée au même temps à la dégustation.

**Figure 24.** Salarie de l'ILOCC qui aide et déguste parallèlement

Source : Mariana Corrales

Cette personne doit en même temps couper les échantillons, les servir et ensuite les déguster. D'abord ce n'est pas du tout pratique et la personne peut être fatiguée au moment de la dégustation. Le fait de faire tout au même temps peut avoir une incidence sur sa dégustation individuelle et une incidence sur sa notation. En effet, elle peut perdre la concentration qui est nécessaire pour ce type d'exercice. La multifonctionnalité de la salariée de l'ILOCC est une conséquence du faible engagement actuel des professionnels aux examens organoleptiques. Les causes de la faible participation de ceux qui devraient être les principaux intéressés sont difficiles à saisir. S'agit-il d'une question de disponibilité, de volonté de prendre part aux travaux de l'actuel syndicat, ou plus simplement de l'absence d'une invitation formelle.

Lors du dernier examen organoleptique, trois personnes qui se sont engagées à participer à l'examen organoleptique ne sont pas venues. L'animateur n'a pas arrêté d'appeler. Ces défaillances sont préjudiciables aux

contrôles et à la qualité de l'animation. Chaque examen organoleptique occasionne toute une logistique. Il s'agit d'organiser les prélèvements d'un nombre de producteurs suffisant dans l'ensemble de la région, de récupérer les échantillons et de les transporter dans les meilleures conditions, de réserver la salle de dégustation, de réunir tous les matériaux nécessaires (documents, ustensiles de cuisine, pommes, etc.). L'effort est conséquent au niveau de l'investissement pour l'ODG et de l'investissement humain de part de l'animateur.

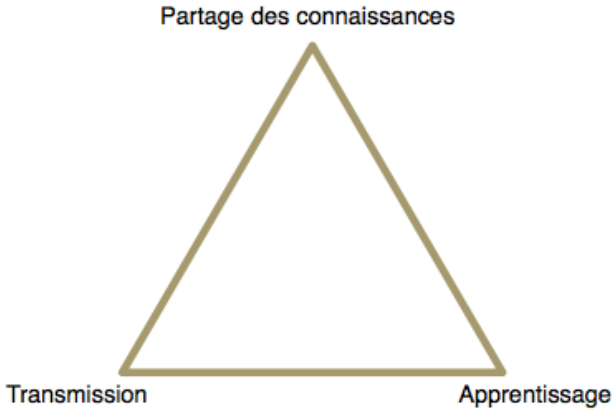
Le jury de dégustation est souvent obligé de reporter l'heure prévue de la dégustation de contrôle faute d'avoir le nombre suffisant de participants avec le risque de devoir annuler l'examen.

Ainsi, nous avons observé qu'une partie des participants arrive toujours en retard, de dix à quinze minutes.

Les observations directes ont permis d'identifier les difficultés présentes de la fiche de vocabulaire actuelle et l'interaction entre la fiche, l'individu et la dégustation. Nous avons observé également toute l'organisation logistique pour rendre possible les contrôles du produit. D'un autre côté, nous avons observé le manque d'engagement de certaines personnes et de la nécessité de faire prendre conscience aux acteurs de la démarche.

Ainsi, les observations ont permis de faire le compte-rendu des échanges pendant les procès verbaux de conclusion des examens. Ces moments sont très constructifs car la transmission de connaissances et les apprentissages se font de façon très naturelle. Après avoir regrouper tous les résultats, le débat se poursuit pour rechercher un consensus sur les notes. Il s'agit d'un moment très riche et le procès verbal de conclusion peut être vu comme un triangle des échanges.

**Figure 25.** Interactions de socialisation dans le procès verbal de conclusion d'examen organoleptique




Observation directe au processus d'élaboration du Brocciu AOP

L'observation du processus d'élaboration du Brocciu AOP a été fait pour la fabrication fermière et industrielle. Ceci nous a permis de voir les différences de pratiques de production à grande et à petite échelle, mais également de connaître le processus de production pour mieux comprendre le lien entre le descriptif sensoriel et les différentes pratiques de production. Par exemple, nous avons remarqué qu'au moment où le Brocciu est placé manuellement et délicatement en plusieurs fois dans les moules tronconiques pour l'égouttage, l'instrument était différent. Dans le cas du producteur fermier l'objet était une écumoire et dans le cas de la laiterie l'objet était une louche. Or, le type d'instrument choisi pour la mise en moule a un effet fait sur la texture et même sur l'aspect extérieur de l'aliment.

**Figure 26.** Pratiques de production

| Production de laiterie | Production fermière |
|---|---|

Source : Mariana Corrales

La fabrication est similaire entre les deux producteurs, le petit lait est chauffé lentement, sauf que le brassage est manuel dans la production fermière alors qu'il est mécanique en laiterie. Le type de lait, les températures, les quantités de sel et les quantités de lait de rajout, la manière d'égouttage varient, mais toujours en respectant le cahier des charges. Nous voyons directement toutes les variations qui peuvent exister selon les pratiques de production. Cela donne la variété interne au type et la richesse sensorielle du Brocciu.

## 1.3. Entretiens individuels

- Producteurs

<u>Le Descriptif sensoriel et l'organisationnel</u>

Une grande partie des producteurs interviewés font partie d'une organisation professionnelle. Notamment la majorité de producteurs fermiers font partie de *Casgiu Casanu*. Certains d'entres eux, et d'autres, font partie du réseau « Bienvenue à la ferme », et tous sont ressortissants des chambres consulaires (chambres d'agricultures, caisses de mutualités etc.).

> « *J'ai été élu un peu partout, dans la chambre d'agriculture, au Syndicat, à la Safer*[28]*. Je suis aujourd'hui président de la coopérative*

[28] Société d'Aménagement Foncier et d'Établissement Rural (SAFER Corse) : http://corse.safer.fr/, accès 20/07/2013.

*d'approvisionnement, donc j'étais pendant toute ma vie, je vais dire comme beaucoup d'autres au service de l'agriculture et représentant agricole.* » (Producteur, 2).

Néanmoins, tous les producteurs ne sont pas adhérents à l'ODG. Les raisons sont à rechercher dans la problématique des importations de lait et des fraudes auxquelles elles peuvent conduire. En effet, la question des importations divise les acteurs et renforce les clivages entre producteurs laitiers et fermiers. Aux yeux des fermiers ce sont eux qui ont la légitimité de la fabrication du Brocciu car ils n'importent pas de laits conformément au cahier des charges. Les importations discréditent les laiteries sur fond de scandales alimentaires qui diabolisent leur activité.

« *Aujourd'hui je ne fais partie d'aucune structure et je suis pas adhérent de l'ODG, moi je fais du Brocciu avec mon lait. Moi je veux pas d'AOC je m'en fiche, mais l'Appellation Brocciu il y a personne qui va me l'enlever parce que c'est pas de la poudre ; c'est nous les producteurs. On a crié attention c'est pas du Brocciu, c'est de la brousse, parce que à un moment donné on s'est plié aux exigences des laitiers… pas de présure chimique, pas de ferment lactique, moi je fais du Brocciu* » (Producteur, 7).

Ce type de scandale alimentaire relayé par la médiatisation et/ou des effets de bouche à oreille produit un choc symbolique sur l'ensemble de la filière et même pour les mangeurs. Cette position peut être rapprochée des anxiétés du mangeur[29] qui sont activées à partir des scandales et qui ensuite se généralise. Ce sont des éléments qui empêchent les processus d'organisation. Cela renvoie aux désaccords entre les acteurs et les séparent en deux pôles, les bergers qui se sentent « légitimes » et les laitiers qui sont diabolisés. Au delà, elle touche la réputation du produit et produit un ressentiment des producteurs.

« *Si un jour l'ODG joue son rôle de gendarme qui contrôle, qui envoi la répression des fraudes, qui vraiment joue son rôle. Là, il joue pas donc c'est dommage parce que beaucoup de gens s'en vont, même s'il sont favorable à la relance… Toi, est–ce que tu vois un laitier qui se fait aligner ? On le voit pas ! S'ils le faisaient vraiment il y en aurait beaucoup qui seraient vraiment embêtés parce que c'est ça aussi. Nous le rôle, quand on était dans l'AOC on envoyait des gens au tribunal, justement par*

[29] On se plus ce que l'on mange, on ne sais pas ce qu'on va devenir (Fischler, 1990).

*rapport à ça, mais maintenant ça se fait plus. Bon après, c'était des laitiers qui se sont mis à la tête de l'AOC, donc forcément… Pour moi l'AOP c'était ça, protéger les produits avec le macaron…là on voit qu'il y a des bêtes sardes qui sont achetées en plaine, il y a des troupeaux entiers qui arrivent. Il n'y a pas que le souci du lait, il y a aussi la race…* » (Producteur, 5).

Cependant, beaucoup de producteurs trouvent que la réputation n'est pas la meilleure, mais qu'elle est en train de se construire. Ils ont le sentiment qu'il y a des démarches faites par l'ODG pour se remettre en route.

« *Je pense que la réputation est bonne, mais elle est en train de se construire. Je trouve que toutes les années, pour moi, toutes les années qu'on a voulu l'AOC Brocciu, on voit pas vraiment le bénéfice. Il y a quelque chose qui ne va pas. Je vois ça de l'extérieur, je dis pas que ça c'est vrai* » (Producteur, 1)

En revanche, le descriptif sensoriel et l'examen organoleptique sont vus par les producteurs comme un bon moyen de rectifier le cahier de charges, mais également d'assurer une connexion directe entre les modes de production et le descriptif sensoriel.

« Oui, oui…par exemple *dans la fiche on a le positif et le négatif, s'il est bon ou pas bon. Quand on a fait les critères, aspect extérieur, tout ça, la couleur, la forme…on a les qualités et les défauts, le Brocciu est blanc et s'il est jaunâtre ça veut dire que le petit lait est défectueux quelque part, voilà !* » (Producteur, 6).

Dans la gestion organisationnelle de l'Appellation, le descriptif sensoriel peut être une revendication. D'abord parce que tous le producteurs sont d'accord avec le lien existant entre la description organoleptique et le cahier de charges et deuxièmement parce que le descriptif sensoriel correspond au cadre des contrôles. Le descriptif sensoriel correspond aux caractéristiques organoleptiques de l'aliment, alors les produits peuvent être contrôlés pour réassurer, d'une part les consommateurs, mais également les producteurs qui sont méfiants vis–à–vis des fraudes.

« *Au niveau du goût c'est diffèrent un lait produit ici avec un lait qui vient de je sais pas où, avec ce qu'ils mangent, comment ils sont élevés, c'est sûr que ça peut être que différent au niveau sensoriel,. Tu produis avec le*

*lait du matin, tu peux pas le comparer sensoriellement avec un produit que tu ne connais pas…* » (Producteur, 5)

Ainsi, la définition sensorielle peut aider à valoriser le produit. Tous les producteurs interviewés sont d'accord sur le fait que si la définition sensorielle est communiquée, le produit sera mieux valorisé. Entre producteur le circuit de commercialisation varie selon la taille du producteur. Notamment, les producteurs fermiers ont une capacité de production plus réduite que les producteurs laitiers. Les producteurs fermiers interviewés font de la vente directe et fournissent des épiceries ou les grandes surfaces locales, tandis que les producteurs laitiers commercialisent sur le continent ou en grande surface dans toute l'île. Cependant, tous sont d'accord pour dire que si elle est communiquée, la définition sensorielle peut aider la valorisation.

« *On n'a pas de circuit de magasins, si vous voulez, quand on vendait aux magasins on vendait un carton de Brocciu, donc moi j'ai besoin de mon Brocciu sur le continent, ça part à un grossiste, sur Rungis, sur Lyon, on ne travaille qu'avec des grossistes du Sud Est, de Lyon, de Paris et de Nantes…j'envoie 12 tonnes de Brocciu sur le continent. Le grand intérêt du Brocciu c'est qu'il peut servir en cuisine, on l'a bien compris parce qu'on fait des livres de recettes etc., donc on a quand même bien cerné le problème* » (Producteur, 3).

« *Plus la fiche sera descriptive meilleure la valorisation sera je pense, parce qu'on sera le plus près possible de la réalité, du vrai produit pour moi, plus authentique* » (Producteur, 1).

*« On a la foire de Venaco qui est la plus grosse vitrine, la foire de Venaco*[30] *c'est le fromage quoi, pas le Brocciu, au début oui, mais maintenant de moins en moins. Elle a permis de sortir les autres fromages, si on communique ça peut pas faire de mal, ça peut être que positif, ça peut être un atout de vente* » (Producteur, 5).

Le descriptif sensoriel ne se limite pas au cadre du contrôle, il peut devenir un dispositif de valorisation du produit. En effet, il peut ancrer l'aliment dans son espace social. Selon les producteurs, il est possible que la définition sensorielle permette une meilleure connaissance de l'aliment sur la Corse et sur le continent.

[30] *A feria di u casgiu* (Foire de Venaco), la seule foire de Corse dédiée au fromage fermier, au pastoralisme et au développement durable (http://www.fromage-corse.org/ accès: 15/08/2013)

*« Bien sur, plus il y a d'informations plus ça apporte des fruits, pour corriger les dérives, le Brocciu c'est une chose et la brousse une autre chose, donc c'est vrai qu'avec une fiche et un support comme ça, ça apporte ses fruits et de la qualité (…) Oui ça serait bien (*que la population sache différencier le Brocciu et la brousse*), je pense pas que tous les locaux connaissent le produit, il faut le connaître !* » (Producteur 1)

« *Le problème c'est qu'il se trouve pas dans des recettes de restauration un peu haut de gamme, tant que c'est pas un produit porteur de hauteur par la restauration disons de luxe entre guillemets. Je pense qu'a mon avis c'est ça qu'il faut qu'on fasse. Il y a de chefs qui travaillent avec le Brocciu, mais ça reste quand même un produit local dans la grande cuisine locale. Le problème c'est qu'il faut qu'on passe au niveau supérieur, avec des cuisiniers continentaux, leur faire travailler notre produit. Ces gens qui vont manger au resto et mange du ravioli au Brocciu, ça leur donneraient l'idée d'acheter un Brocciu ou un livre de recettes. Parce que beaucoup de gens qui achètent le produit sur le continent ils font pas la cuisine avec, ils achètent ça comme ils mangent un yaourt ou une crème, un dessert etc. Ça serait intéressant de voir comment le Brocciu il est consommé sur le continent* » (Producteur, 3)

Pour les producteurs le descriptif sensoriel peut devenir un outil de différenciation des autres produits au niveau sensoriel, car il montre qu'il est un produit de qualité par sa typicité, en termes organoleptiques. Ainsi, le fait de le connaître est synonyme de connaître son identité, ils représentent la Corse, alors il faut le connaître. L'alimentation fait partie de l'identité de la personne dont l'aliment est ancré à son espace. Systématiquement le mangeur n'aura pas d'angoisse, à l'abri c'est une culture culinaire identifiante (Poulain, 2002). Cependant, la cuisine du terroir est considérée aujourd'hui comme une revendication de la cuisine paysanne jusqu'à une patrimonialisation de plats typiques. Néanmoins, dans le raisonnement du producteur il faut que le Brocciu passe à une cuisine savante pour qu'il soit valorisé, mais également pour éviter le paradoxe des AOC[31] : un produit avec un lien à l'origine qui sort de son espace social devient délocalisé, déconnecté de son enracinement geographique[32] et culturel.

[31] Voir problématique de l'étude (page 38) paradoxe AOC

[32] Les aliments se déplacent d'un pays à l'autre et font, au cours de leur vie qui va de la semence pour le végétaux ou la naissance pour les animaux, jusqu'aux plats cuisinés, des voyages considérables (Poulain, 2002).

Descriptif sensoriel et l'apprentissage

Les producteurs considèrent que la fiche de vocabulaire actuelle du Brocciu AOP est difficile à utiliser pendant l'examen organoleptique du produit. Ils remarquent une grande quantité de mots, mais également des lacunes au niveau de la description organoleptique dans le cahier des charges. Normalement, les cahiers de charges des produits sous AOP ont une description du produit très précise. Dans le cas de l'AOP Brocciu le cahier des charges se contente d'une description sur la forme, le poids et sur le taux de matière grasse. Aujourd'hui nous voyons dans ces imprécisions une opportunité pour apprendre à construire des outils de requalification à partir des accords entre les acteurs.

> « *C'est bien d'avoir une fiche avec 25 mots pour la saveur, 25 mots pour l'odeur, mais on patauge un peu parce qu'on met toujours les mêmes mots, on arrive même plus à mettre le vrai mot qu'on veut. Il vaudrait mieux mettre des mots plus simples, en accord, tous ensemble, que ça soit… tu vois ce que je veux te dire…voilà ! Parce que là il y a tellement des mots qu'en fin de compte on hésite et après on sait plus quel mot mettre et si on avait un cahier des charges qui nous disait, le Brocciu il faut que ça soit comme ça, comme ça et comme ça…* » (Producteur, 1).

L'idée d'avoir la participation du collège « usagers » dans l'examen organoleptique est vue par les producteurs comme une activité très positive vis–à–vis des échanges faits entre producteurs et usagers. Le jugement individuel est mis en lumière au moment du procès verbal de conclusion dont l'importance de l'échange est basée sur différents points de vue. Les porteurs de mémoire font le lien entre pratiques de production et le produit, les usagers eux, font le lien aux usages de l'aliment. Le producteur met en évidence l'importance du collège comme une intégration entre le monde marchand et le monde domestique comme une complémentarité entre les différents connaisseurs.

> *« Ça peut être un échange important si on arrive à avoir une palette de dégustateurs avec plus de monde. Hors profession, associer les restaurateurs, associer certains particuliers parce qu'il y a des particuliers qui s'y connaissent. Faire attention dans le choix sans les obliger à le faire et surtout tu peux pas inviter quelqu'un qui n'aime pas le Brocciu. Nous les porteurs de mémoire on est là éventuellement pour expliquer le pourquoi–du–comment, après on fait une synthèse. On peut se tromper aussi, s'il estime que mon Brocciu il sens l'ajax, s'il me sort un truc comme*

*ça je vais me dire : mais qu'est–ce que tu as fait, est–ce que tu n'a pas fait une erreur… quelqu'un qui vient de l'extérieur qui mange ton Brocciu et te dis : il me semble qu'il y a un arrière goût de lessive. Peut–être tu te rends pas compte* » (Producteur, 2).

La formation des dégustateurs reste un élément clé pour l'examen organoleptique. La formation est un outil essentiel pour le collège, car elle permet d'articuler le jugement individuel et le jugement collectif. Ainsi, la formation aide à maintenir la mémoire du type inscrit dans la mémoire sensorielle des connaisseurs. Au delà, les apprentissages ont un caractère transmissible dans un processus de normalisation.

« *Les usagers il va falloir les intégrer en balisant la route, nous on a vu souvent avec les restaurateurs qu'ils étaient en plein délire quoi. C'est une Appellation et pas un concours, il faut les former* » (Producteur, 3)

« *On donne pas notre goût, moi au début c'était très difficile pour moi… je suis arrivée à l'AOC Brocciu, je produisait du Brocciu, que du chèvre et quand je suis arrivée pour déguster et moi forcement quant j'ai noté le brebis pour moi c'était le goût du lait, c'était fort, c'était gras parce que je n'arrivais pas au début à dépasser ça. J'ai tellement en mémoire le Brocciu de chèvre, mon grand père faisait aussi du Brocciu de chèvre, donc pour moi le Brocciu de chèvre était beaucoup moins gras, il était léger, il était différent et j'avait ça en mémoire et c'était difficile la première année de dépasser ça. Au début j'avait tendance à mal noter, je l'ai compris après, il y a quelque chose qui va pas, j'étais toujours sur le Brocciu brebis par rapport aux autres, même dur, un goût de lait ou qui était trop cuit parce qu'il me semblait qu'il était trop compact et c'est parce qu'en mémoire j'avait que le Brocciu de chèvre. Ça j'ai l'appris dans la formation, bien sur. Je voyais bien qu'il avait un problème quand on passait et on donnait les notes et moi, mince… j'ai un problème de goût, pourtant je pensais avoir le goût quand même parce que je cuisine tout le temps. Après j'avais bien remarqué que c'était sur le brebis. Même je le reconnaissais parce que je tiquais. Là ils nous ont bien expliqué dans la formation qu'il fallait passer à un autre goût, c'est d'être près de la réalité du Brocciu* » (Producteur, 1).

Dépasser les représentations symboliques et l'aspect idéal de l'aliment dans une démarche de qualification est un exercice qui s'apprend. C'est un élément essentiel des connaisseurs, mais cette perception déjà construite par éducation, habitude et répétition en fonction de la préférence d'un seul type de

Brocciu passe par un apprentissage et une formation pour harmoniser le jugement des individus.

Liens entre les pratiques de production et les usages de l'aliment

L'AOC Brocciu correspond effectivement à un processus de protection et de valorisation où cette entreprise collective[33] comme le reste des produits sous AOC, met en lumière toutes les difficultés inhérentes à une codification de la technique locale confrontée à la diversité, au statut de savoir locaux. À la fois sur différentes pratiques de production et sur les différents usages de l'aliment. Cette articulation des deux pôles est le résultat de l'aliment dans sont espace social. Le choix technique correspond à un ensemble de raisons qui s'enracine entre l'interface culture–milieu (Poulain, 2002). La variété interne au type Brocciu et ses différences micro–régionales s'interconnectent avec les différentes pratiques de production et les usages d'aliment.

> « *Il y a de modes de fabrication qui sont un peu différents, du côté de Piana ils le font pas tout à fait comme nous, je ne sais pas comment il font, mais c'est vrai que au niveau de la dégustation c'est pas pareil c'est comme un yaourt, il est plus plâtreux. À Corte, il doit pas être trop compact non plus. Après au niveau des autres microrégions ils font pas beaucoup parce que le Brocciu est particulier dans certains régions, parce que traditionnellement il y a de régions qui ne le utilisait pas. Après, il y avait beaucoup de bergers du Niolo qui descendaient en Balagne, parce qu'au Niolo ils l'utilisent beaucoup en cuisine, c'est comme à Corte. En Castagniccia il faisaient pas beaucoup parce qu'il avait pas l'utilité, ils travaillaient pas en cuisine, donc c'est vrai que j'ai des amis à Castagniccia qui font du fromage, mais ne savent pas faire du Brocciu parce que ce n'était pas dans la tradition* » (Producteur, 5).

Les pratiques de production du Brocciu et les usages de l'aliment sont connectés selon des configurations spéciales représentées par les pratiques culinaires. Dans ce cadre le Brocciu ne correspond pas seulement à un produit.

[33] Dès lors que les producteurs choisissent de s'engager dans un processus de protection, ils doivent préparer ensemble un cahier des charges, consignant dans le détail les différentes phases d'élaboration de leur produit (Bérard & Marchenay, 2004).

Son lien à l'origine et son ancrage territorial est un producteur de systèmes sociaux[34].

> « *Le fromage d'Evisa, il le font différent de nous. Le fromage de chez nous, il n'est pas comme le fromage de Evisa. Ils sont les rois pour faire du Brocciu et ça il faut le dire, ce sont les champions du Brocciu. Par contre nous, on fait du Brocciu aussi qui est moins gras, parce que le Brocciu de chèvre est très léger, très souple. À Piana, à Evisa je pense qu'ils ne savent pas faire du fromage, mais ils savent faire du Brocciu parce que avec du Brocciu il font pas mal des gâteaux ; e miliacci, ils font des gâteaux au Brocciu à la châtaigne, pas mal de truc comme ça, il font du Brocciu passu, comme à Bonifacio ou à Porto Vecchio et ils récupèrent la perte du fromage avec le Brocciu passu donc rien ne se perd dans le Brocciu, au but d'un jour ou deux ils peuvent le salé et ils le revend dans le commerce pour faire de biscuits, d'apéritifs* » (Producteur, 6).

Les différences micro–régionales font aussi ressortir le *Brocciu passu*, qui aujourd'hui est de moins en moins utilisé par les producteurs et les consommateurs. À la fois parce que la technique d'emballage du Brocciu frais a évolué pour permettre de conserver le produit plusieurs jours (technique sous vide). Mais également parce que les usages culinaires changent et on assiste à par une perte de connaissances de la société locale. Néanmoins, le Brocciu *passu* est encore bien ancré dans les pratiques de production et les usages de l'aliment. La production du Brocciu dans ces différents états dépend des usages culinaires traditionnels.

> « *Ça dépend de la microrégion et si c'est en frais, après aussi en salé parce que ça se fait en soupe, en baigné, au Niolo tu vois plus de salé, il font des préparations à base de pain, donc ça dépend des régions aussi. En Sartène c'est plutôt le Passu, même il y a des régions que le Brocciu frais se rare qu'ils prennent, ils prennent que du salé parce que c'est dans la tradition culinaire. Après je pense que c'est plus une question de traditions culinaires que de coûts. Par contre, à Corte ou à Venaco les gens le mange frais, avec du sucre, en dessert, on l'utilise beaucoup en dessert aussi donc c'est du Brocciu frais en général, mais un peu de Brocciu salé pour les gens qui le savent cuisiner. Après, il faut garder les recettes des anciens pour le savoir cuisiner parce que ce n'est pas évident. On peut pas faire n'importe quoi avec le Brocciu, si tu veux un*

[34] Pluralité d'acteurs individuels inclus dans un processus qui se déroule dans une situation affectée de propriétés physiques. Ces acteurs sont motivés selon une tendance à chercher un optimum de satisfaction, et leur situation est définie et médiatisé par un système des symboles, organisés par la culture à laquelle ils participent (Bourricaud,1977)

*Brocciu salé tu ne le met pas a dessalé il est immangeable parce que le Brocciu salé il faut le dessalé minimum 24h si tu le sale pas trop, et après quant tu fait de farcis et de cannelloni avec du Brocciu salé c'est rien a voir avec le Brocciu frais, t'as tous les arômes, le sel ça développe des arômes que t'a pas dans le Brocciu frais. Après il y des régions avec des traditions culinaires, c'est surtout ça, qui fait que l'on produit de telle façon* » (Producteur, 5).

La consommation de Brocciu a également évolué comme partie de la modernité alimentaire. L'abondance et l'accès aux aliments aujourd'hui s'adaptent aux habitudes locales. Ainsi, si une personne souhaite manger du Brocciu, il a un accès direct au monde marchand. Avant la consommation du Brocciu correspondait à un monde plutôt domestique.

« *J'adore le Brocciu, ça représente mes souvenirs et mon grand père, ça me fait penser à mon grand père, mes grands parents parce qu'ils faisaient du Brocciu. C'était quelque chose de rare et c'était toujours lié au plaisir. Il était rare parce qu'il fallait avoir beaucoup de fromage, beaucoup de petit lait pour pouvoir faire du Brocciu. En quantité beaucoup moins que du fromage. Dans ma mémoire, quand j'étais gamine c'était toujours pour cuisiner parce que ça rendait plus. Ma grande mère les salait pour des pâtes et tout ça, mais c'était toujours lié au plaisir parce que c'était toujours pour la réunion en famille. C'était des plats de fête. On mangeait pas le Brocciu comme maintenant… …"Tiens je vais me faire une omelette au Brocciu". C'était parce qu'il y avait une occasion donc on avait du Brocciu salé pour faire les beignets parce que le beignets sont la fête. C'était toujours lié au plaisir et à la fête dans ma famille, voilà* » (Producteur, 1)

Dans les représentations des producteurs de Brocciu, le produit est un aliment tout à fait emblématique, mais également identitaire. Dans ce cadre, l'aliment et son incorporation dépasse le plan physique pour rejoindre un plan imaginaire dans lequel il s'inscrit. L'incorporation de l'aliment se fonde sur l'identité (principe d'incorporation, Fischler, 1990). La représentation de l'incorporation de l'aliment a également des effets sur la pensée magique du mangeur[35] comme les codes et la norme de ce qu'il faut manger et comment le manger.

[35] Mode de fonctionnement mental qui consiste notamment à attribuer des effets à un acte ou à un objet. Cela a longtemps été considérée comme réservée aux sauvages et aux enfants à certaine période de leur développement. Considérée de plus en plus comme une donnée probablement universelle du

> *« Qu'est–ce que représente le Brocciu pour moi, ça fait partie de mes racines. Je vais aller très loin, en Corse et notamment les corses ne consomment plus corse comme avant parce qu'il n'y pas que le fromage, pas que le Brocciu, il y a l'agneau ou le cabris, il y a le lait. Les gens consommaient du lait, de préférence de chèvre, ou du lait de brebis bouilli avec de l'eau pour l'alléger un peu. On a été élevé et nourri comme ça, vous aviez un grand bol avec quoi…tranche de pain et café au lait de brebis donc le lait, le porc, la poule, le coq, le lapin, il y en avait dans toutes les familles. Les produits de la terre, du Brocciu et tous que je vous ai dit, c'est nos racines. Nous sommes en obligation de consommer et de faire déguster et de veiller à ce que les gens reviennent à cette consommation de produits de chez nous, parce que les gens avec les plats surgelés en particulier, c'est la mort du produit frais. Il faut le cuisiner, mijoter, il faut le couper, il faut le tuer* » (Producteur, 2).

En revanche, le système culinaire traditionnel devient un système de régulation face à l'industrialisation de l'alimentation, identifiés comme les angoisses du mangeur. *Si nous ne savons pas ce que nous mangeons, ne devient–il pas difficile de savoir, non seulement ce que nous allons devenir, mas aussi ce que nous somme ?* (Fischler, 1990).

Cette intégration du mangeur, de l'aliment et de l'espace social où ces interactions s'effectuent, est très complexe. Au delà d'élaboration du descriptif sensoriel, et dans la perspective d'un processus de qualification des produits avec un lien à l'origine, cette compréhension est essentielle pour agir sur le développement local.

- Usagers

---

fonctionnement humain. Le principe d'incorporation, de contagion et de similitude analysés par les anthropologues sur les poulpes primitifs fonctionne aussi chez les "civilisés", cela été prouvé expérimentalement.

Les traditions alimentaires et des usages de Brocciu en Corse sont fondés sur des dynamiques identitaires qui sont liées à une valorisation économique et culturelle. Les usages du Brocciu sont composés par un héritage partagé.

L'offre culinaire est composée par une dimension patrimoniale qui s'articule entre préparations traditionnelles, et un équilibre entre l'innovation et la tradition.

> « *Moi, je fait la falculelle qui est la spécialité à Corte et en plus je rajoute des fruits, c'est un authentique falculelle basique, mais j'ajoute des fruits. Actuellement j'ai des cerises, fraises, figues, ça marche bien ! Ça c'est ma recette, avec le Brocciu vous faites des fiadone à Corte, à Ajaccio vous faites l'embrucciati. La préparation est sensé à être la même dans une pâte, avec un peu plus de sucre ou de farine. Les gâteaux que je fait on peut les appeler faculelle aux fruits. Les gens sont beaucoup plus intéressés avec des fruits. Il faut savoir de temps en temps se renouveler. On a commencé avec la faculelle nature, il marchait, mais depuis que j'ai mis les fruits c'est pas la même chose et sont de produits qui sont travaillés sur feuille de châtaigner. C'est la feuille de châtaigner qui fait la différence à Corte, à Corte, l'identité de la faculelle c'est la feuille de châtaigner*» (Usager, 1).

L'usager a une spécialité qui s'articule dans une logique d'évolution et d'innovation. En effet, son offre est composée à partir d'une intégration et d'un renouvellement de savoirs et de savoir faire (Bissière & Tibère, 2011) en fonction d'une adaptation au patrimoine. Chaque microrégion à ses spécialités, la feuille de châtaigner dans le *faculelle* devient la signature de l'origine. Ainsi nous avons des usagers qui proposent une offre plutôt classique, traditionnelle et conservatrice.

> « *C'est des spécialités corses, traditionnelles, ce sont des plats des ma mère et puis on regarde beaucoup, on achète des livres de cuisine. Les cannellonis au Brocciu c'est des recettes de ma mère, qu'elle a appris de ses parents. Après on a des cuistots qui viennent du continent, donc ils apprennent à travailler le produit. Nous, on fait du cannelloni au Brocciu, on fait le storzapreti, après des omelettes au Brocciu, on les sert avec du sucre et de l'eau de vie* » (Usager, 2).

Cette valorisation est constituée par une dynamique d'appropriation du patrimoine à partir de l'héritage familial. L'offre reste sur les représentations

culturelles et identitaires. Cependant, nous avons des usagers domestiques qui ont une représentation un peu plus drastique sur l'innovation et qui refusent le changement comme un « refus du métissage »[36] en termes symboliques qui correspondent aux évolutions culinaires à travers le temps.

> « *Je mange beaucoup de Brocciu, j'en mange le matin et pendant la journée. Sincèrement je le préfère naturel comme ça sans rien, même à la cuillère, ça veut dire que le Brocciu est bon, même pas de sucre. Le fiadone c'est excellent, c'est un produit excellent, c'est que j'aime pas c'est la glace au Brocciu, on peut pas faire des trucs comme ça… c'est bizarre tous les nouveaux produits, à l'époque c'était des bons produits, le fiadone, la falculelle, le cannelloni, c'est bon, mais les trucs qu'ils font maintenant c'est quoi, c'est n'importe quoi…* » (Usager, 5).

Ainsi, la valorisation patrimoniale a un impact au niveau du développement local comme une expression de nouveaux liens entre territoires urbains et ruraux (Bissière & Tibère, 2011) chargé d'affection symbolique entre l'autonomie et l'originalité des produits emblématiques locaux. Cette valorisation intègre les recettes traditionnelles du mode domestique à une sphère marchande.

> « *Ce sont des recettes à nous comme on fait à la maison. La construction de la carte était simple, par force, oui. J'ai des vaches donc je tue les veaux et je tue les vaches. On fait pas de viande en sauce parce que nous, on n'a pas envie d'être au même niveau de la restauration pour les touristes avec une sauce aux olives qui viennent d'Europe de l'Est, donc on a un produit excellent qu'on maitrise à la maison avec une matière première familiale, locale 100 %. On fait essentiellement des grillades, ici on fait du veau, de rôti de veau, avec des châtaignes confites au miel. En Corse je ne connais pas d'autres personnes qui font ça ou qui le font dans une carte de restaurant, des préparations familiales. Je fais de la charcuterie, donc j'ai une assiette de charcuterie, je fais du fromage, donc j'ai une assiette de fromage. On a le porc, donc on fait le farci de porc au figatellu, on le met sous vide, on a beaucoup de congélateurs. Nos agneaux on les tue et on les prépares au muscat, ça c'est mortel ! On a de l'agneau, du veau, et le troisième c'est du rôti de porc. À côté de ça nous avons des cannellonis au Brocciu, ma mère elle fait même la pâte, elle fait la farce. Sur le cannelloni on met de la tomme, pas du gruyère, 100 % des produits sont a nous !* » (Usager, 4).

[36] Corbeau, J., & Poulain, J. (2002). *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et racionalité*.

Les représentations des usagers du Brocciu sont ancrées au milieu–culture. L'aliment est chargé des symboles identitaires, d'émotions et de sentiments. Il fait partie de la mémoire et des souvenirs de la personne, de sa culture et ses origines.

> « *Ça représente…c'est mon enfance, c'est le retour à mon enfance, ma grand mère faisait et j'avais de gens de la famille qui étaient bergers* » (Usager, 3).

> « *Manger du Brocciu ça représente la saison. Le Brocciu ça représente comme pour un toulousain le cassoulet ou la bouillabaisse pour un marseillais, c'est des produits typiques, c'est corse, Brocciu égal à Corse* » (Usager, 5).

Les qualités du Brocciu sont attribuées au « naturel », au savoir faire « artisanal » et au produit « berger » dans l'idéal des usagers. Pour la génération du vocabulaire du Brocciu les évocations des qualités idéales du produit ne sont pas du tout au niveau sensoriel, mais au niveau des représentations.

> « *Le Brocciu idéal, ça serait chez le petit berger, parce que je vous aves parlé que j'avais de doutes, il y a des normes, mais je me demande si quelque part… je le goûte et c'est pas le même que le Brocciu fabriqué chez le berger. Le Brocciu idéal c'est le truc inaccessible, c'est à dire au niveau du prix c'est multiplié par trois et vous n'avez pas les quantités qu'il me faudrait. Je peux, mais je multiplie le prix des falculelle par trois et bon…c'est mort après, c'est mort* » (Usager, 1)

> « *Le critère en général… les bergers, ils font du bon Brocciu, après on tourne un peu parce qu'ils sont aussi notre clientèle et ils viennent manger* » (Usager, 2)

> « *J'achète le produit directement au producteur, ce sont des producteurs fermiers parce que la qualité est meilleure au niveau du goût, je sais pas comment l'expliquer, mais c'est meilleur (…) avec du produit qui est fait par les artisans. Pour moi c'est pas intéressant avec une coopérative* » (Usager, 3)

Dans un deuxième plan, pendant les entretiens, les usagers ont parlé des caractéristiques organoleptiques de l'aliment. Elles ne sont pas évoquées systématiquement et sont apparues au fur et à mesure des entretiens. C'est–à–dire que avant de donner des critères objectifs de l'aliment, les usagers font d'abord un passage aux représentations du mangeur.

> « *Il faut pas qu'il soit sec, amer, il est fondant, moelleux, et chaud ou tiède. La couleur c'est pas vraiment du blanc, c'est par vraiment du crème, mais pas jaune* » (Usager, 3).

En général, les usagers ne trouvent pas de différences micro–régionales par rapport aux pratiques de production. Les différences sont plutôt entre les Brocciu, ou les spécialités culinaires.

> « *Je pense pas qu'il y a des différences micro–régionales, pour le Brocciu je pense pas, le savoir faire est le même pour tout le monde* » (Usager, 2).

> « *Il y a des spécialités régionales, la faculelle avec la feuille de châtaigner, le fiadone à Corte et à Ajaccio l'ambrucciati* » (Usager, 1).

Les usagers pensent que la clientèle touristique ne trouve pas de différence organoleptique d'un Brocciu à l'autre, même pas entre la brousse et le Brocciu. Par contre, le consommateur local reconnaît la différence, car il connaît l'aliment. L'acte de manger et la reconnaissance des aliments sont issus des apprentissages, des répétitions des stimulations et des associations qui construisent la mémoire sensorielle des connaisseurs.

> « *Le problème c'est que la quantité de produit est limité… la brousse ou alors en Italie la ricotta, ce n'est pas la même chose, les gens* (touristes) *cherchent le Brocciu. … Mais une fois cuisiné, les gens ne trouvent pas de différence …Les touristes et quelquefois même pas les gens d'ici, s'ils le consomment nature avec un peu de sucre oui, mais une fois que c'est transformé et quand c'est cuit c'est plus le même goût, … il n'y a que les habitués, mais le consommateur touriste ne voit pas la différence* » (Usager, 1)

> « *On a les deux, touristique et locale, après il y a beaucoup d'étudiants, qui sont à Corte, l'hiver les gens sont plus exigeants parce que c'est la clientèle locale. En été c'est le touriste donc il connaît pas si c'est de la brousse ou je pas quoi, mais quand il y a un bon Brocciu il voit la différence, alors que quelqu'un d'ici le Brocciu le connais bien* » (Usager, 3).

Les mangeurs qui viennent d'ailleurs cherchent « *le goût du terroir* » (Poulain, 2002) dont l'intérêt principal est de connaître une autre culture. Par ce biais, le visiteur cherche à *incorporer* symboliquement la culture visitée. Les aliments et les préparations traditionnelles font partie de la découverte culturelle. Cependant, le « goût de l'origine » n'est pas encore bien développé, car il

manque les expériences de consommation, les répétitions et les connaissances. Pour ces raisons, le touriste est incapable de reconnaître les différences organoleptiques distinctives de l'aliment.

- Organisations professionnelles

Descriptif sensoriel et l'organisationnel

Les relations privilégiées entre l'ODG et l'ILOCC ne sont pas automatiques, elles sont le fruit de l'histoire particulière du Syndicat puis de l'ODG. D'abord, les logiques d'association entre les deux structures correspondent aux problèmes qu'elles ont eu à résoudre. Durant la période de sommeil du Syndicat, l'ILOCC a dû trouver une solution de fonctionnement alternative. La relance de l'ODG et des contrôles qui inclue l'élaboration du descriptif sensoriel fait suite à ce moment d'incertitude sur la gestion du signe de qualité. La question du descriptif peut constituer un argument et une occasion de relance. La logique d'association des deux structures est déterminée par les « forces productives[37] » des acteurs dans le système.

> « *L'ILOCC a comme mission de gérer l'ODG et de mettre les moyens humains qui vont derrière (…) L'ILOCC a une mission d'animation de l'ODG. Forcement l'ODG est piloté par les élus professionnels, donc forcément on a des comptes à rendre à ces professionnels–là, mais comme salariés de l'ILOCC on a des comptes à rendre aux élus de l'ILOCC, donc de manière très concrète quand on fait des choses pour le Syndicat, mes élus sont au courant, en tant que salariée de l'ILOCC. On a beaucoup d'élus communs à l'ILOCC et à l'ODG (…) L'objectif des élus était de faire fonctionner le Syndicat, si c'est au sein de l'interprofession etc., on peut rassembler les forces, c'est mieux s'il y a un lien de hiérarchie pour être sur que le service est bien rendu* ». (Salarie, 3)

Cette interaction techno–économique entre les deux structures permet de trouver un certain nombre de solutions spécifiques en rapport avec leurs ressources et leurs capacités particulières. La base de coopération entre les acteurs repose sur des objectifs en commun, même si les orientations des

[37] Ils ne sont pas le résultat automatique du développement des interactions humaines, d'une sorte de dynamique spontanée qui porterait les hommes en tant qu'êtres sociaux à s'unir, à s'agrouper, à s'organiser. Ils ne sont pas davantage la conséquence logique et déterminée d'avance de la structure objective de problèmes à résoudre (Crozier & Friedberg, 1977).

individus sont quelquefois divergentes. Les forces productives des différents acteurs peuvent être articulées tout en se basant sur des comportements divergents, entre la gestion et les intérêts  plus politiques.

> « *La difficulté de la fonction c'est être entre un niveau professionnel et un niveau administratif, d'arriver à jongler avec la nécessite de l'action, le fait que l'action réponde à un besoin réel etc., et le choix de professionnels qui sont des fois dictés par des choix politiques. Cette interface–là c'est l'élément compliqué de mon poste. Des projets qui doivent avancer plus vites parce qu'il y a une forte demande professionnelle et des projets qui dans l'absolu ne peuvent pas être très pertinents à un moment et qui pour des raisons professionnelles ou politiques sont mis un peu de côté* » (Salarie, 3).

L'organisation des acteurs est faite pour structurer et formaliser les fonctions selon la norme. Mais le comportement des acteurs, leur liberté et leurs capacités d'action produisent des effets qui font partie des résultats. Dans le cas de l'AOP Brocciu ces résultats font partie de l'historique de la filière et aujourd'hui ils se traduisent par l'opposition entre les différents acteurs. La réputation de l'AOP Brocciu bascule entre les effets positifs de la valorisation d'un signe officiel de qualité et l'importation de laits et l'introduction de la race Sarde. Ce qui impose la mise en place d'une traçabilité du produit.

> « *Le problème de l'AOP Brocciu c'est pas que les fermiers n'y adhère pas (…) il y a un réel problème de confiance des fermiers dans l'AOP Brocciu (…) C'est grave, on dit que le Syndicat doit avoir un rôle de répression sur les productions fermières, mais par contre on est moins regardant sur des fraudes qui portent sur des tonnes de Brocciu (…) Actuellement pour nous le Syndicat du Brocciu n'a pas du tout cette attitude, on voit un membre important de son AOP qui a fraudé et ce n'est pas rien vis-à-vis des autres opérateurs* » (Salarie, 1).

Le problème de confiance actuel est un ***effet de l'organisation*** entre les acteurs, l'action collective du système d'action de l'AOP Brocciu a des résultats contraires aux volontés des acteurs. Il s'agit d'un problème objectif, mais également d'un problème de structuration sociale du champ de l'action. En revanche, la motivation et la coopération de différents acteurs dans le système du Brocciu AOP a une dynamique visible et organisée.

> « *Je m'occupe du syndicat administratif (registre de production, tenir à jour le listing des opérateurs habilités) et règlementaire (les deux types des contrôle produit et condition de production) de faire le planning sur tout le long de la campagne. Ensuite, il y a l'aspect promotion, on a participé au salon de l'agriculture, donc voilà il y a tous ce qui est promotion, communication et tous ce qui est encore administratif… il y a tous qui est demande de subvention… voilà, donc c'est un éventail de fonctions qui est assez large.* » (Salarie, 2).

L'action collective de l'AOP Brocciu exige une organisation à plusieurs niveaux. Les difficultés principales sont en termes de logistique des contrôles et de la gestion du Syndicat par l'ILOCC. Cette configuration est complexe car il y a une demande de participation des acteurs, notamment les producteurs doivent participer dans les formalités du fonctionnement de la structure, c'est–à–dire faire les contrôles de l'Appellation demande un engagement et une participation qui est déjà conditionnée par le signe officiel de qualité, les produits sous AOP doivent être contrôlés pour avoir le droit au nom Brocciu. Une autre difficulté est liée à la participation à l'examen organoleptique de la société locale et à une forme de représentation plus ou mois assurée par le collège « usagers ».

> « *C'est que par exemple on prévoit de prélever un nombre de producteurs dans la région et puis le jour où on veut passer chez le producteur il fait pas de Brocciu ou le producteur peut oublier, voilà. Ensuite au niveau de dégustateurs on prévoir par exemple 12 dégustateurs pour avoir au moins 10, il y a toujours des désistements, ça va dire que si on n'a pas le nombre de dégustateurs on est obligé d'annuler la table parce que les produits sont frais, on peut pas le garder pour la semaine d'après par exemple donc, voilà, des contraintes de temps, qui sont difficiles à gérer* » (Salarie, 2)

Une autre difficulté tient à la nature de l'aliment et à ses effets sur la logistique des contrôles (délai de 24 heures). La règlementation oblige de soumettre un produit « frais » produit la veille du contrôle. Si les participants aux examens ne s'engagent pas vraiment, le contrôle risque d'être annulé et de réduire à néant le travail logistique réalisé. La liberté des individus dans le système d'action du Brocciu conditionne la logistique et dépend de la capacité de communiquer l'importance de la démarche, de faire prendre conscience et de mobiliser une solidarité collective.

Le changement de loi en 2006 et la relance de l'AOP Brocciu impliquent un changement du modèle d'organisation sociale, des règles du jeu[38] et de coopération entre acteurs. Les résultats ne viennent pas naturellement, ce sont des construits qui sont dépendants de la volonté et de l'effort des acteurs dans le système, vu comme un ensemble organisé.

> « *Sur la question de la légitimité, la priorité était de faire un travail sérieux qui, réponde aux exigences règlementaires, aux contrôles, à la gestion administrative des operateurs à la vie de l'ODG en termes de conseil d'administration. Et surtout de refaire le lien avec les partenaires classiques de l'ODG, l'INAO, le SCAC, pour passer au delà des aspects politico–professionnels* » (Salarie, 3).

Ces changements modifient le système d'action de l'AOP Brocciu. Les membres sont prêts à changer et à créer une stratégie de reforme, qui peut se matérialiser notamment par l'élaboration du descriptif sensoriel. Un outil de rationalisation qui réduit les « zones d'incertitude » (Crozier & Friedberg, 1977) et qui devient légitime dans le jeu organisationnel.

> *« La de relance la machine, c'est là que la gestion du Syndicat a été confiée à l'Interprofession Laitière, qui s'apparaît plus normal que le groupement de vin, fin c'est plus logique que ça soit à l'ILOCC et ensuite c'est ILOCC qui a pris la gestion du Syndicat. C'est vrai que c'est ne pas que l'ILOCC qui a lancé la machine, c'est aussi les producteurs, la chambre d'agriculture, l'INRA, le SCAC… voilà tout le monde ça réunis et relancer la machine avec tous les acteurs* » (Salarie, 2)

L'élaboration du descriptif sensoriel de l'AOP Brocciu représente une action pertinente comme outil d'organisation, car il donne un effet de « contrôle social ». La recherche–action devient partie de la stratégie des acteurs pour réussir à la construction de l'intelligence collective.

> « *J'ai le vu sur l'ILOCC et je suis convaincue que plus on va aux choses un peu techniques et sur de la matière scientifique, de la recherche opérationnelle, ça aide quand même à faire bosser les gens, etc. et à donner du poids au discours quoi…Il avait des grosse lacunes au niveau du Syndicat, ça faisait partie et ça semble un peu primordiale de commencer par ça quoi…* » (Salarie, 3).

[38] L'ambition de formaliser des situations où les choix d'un individué et les conséquences de son action interfèrent avec ceux d'autres protagonistes. Il est possible de montrer que la rationalité individuelle peut être source d'effets (Neumann & Morgenstern, 1944).

Le descriptif sensoriel est tout à fait revendicatif par rapport aux résultats secondaires entre les acteurs du système AOP Brocciu vis–à–vis de du contexte actuelle (clivages). La participation des acteurs à l'examen organoleptique devient un moyen de connaître les démarches organisationnelles.

> « *Nous, on participe on incite les adhérents à intégrer l'AOP Brocciu. On participe aussi, bon moi j'ai participé aussi récemment à une dégustation de Brocciu pour me rendre compte justement comment ça se passe etc. et pour pouvoir expliquer aux producteurs fermiers la démarche (...) C'est mon rôle d'explication et puis ensuite, comme je te disais on aimerait bien être plus sollicité sur les questions qui sont discutées au sein de l'AOP Brocciu* » (Salarie, 1).

L'intégration des acteurs dans la démarche de l'AOP Brocciu est un enjeu professionnel et organisationnel. Le point de vue des structures est d'arriver à ancrer les éléments sur du concret, c'est–à–dire sur la norme. L'objectif de motivation est de protéger le produit à partir de la coopération entre les membres. Cependant, pour les questions de réputation la construction de la confiance du collectif est un enjeu incontournable. Mais la prise de conscience des membres et leur engagement est un préalable.

Descriptif sensoriel et l'apprentissage

À la différence des producteurs, les salariés ont une vision plus élargie du descriptif sensoriel et ils sont sensibles à la question des apprentissages. Ils partagent le fait que la fiche actuelle de vocabulaire est difficile à utiliser pendant les examens organoleptiques. Et ils comprennent que le descriptif sensoriel puisse être un outil d'apprentissage entre producteurs et usagers. Ils ont enfin sensibles à l'idée d'échanges et de transmission des connaissances durant l'examen organoleptique et la formation des dégustateurs. A la différence des producteurs, les salariés voient le descriptif sensoriel comme un outil d'apprentissage et d'accompagnement technique des producteurs.

> « *Je pense qu'au niveau du syndicat, il faudrait expliquer en amont aux producteurs, voilà ton produit avait un goût de brûlé, où il était trop salé, où il était trop dur. Ils essayent de le faire pour qu'il y ait une dynamique constructive quoi… pas juste sanctionner sans explication. C'est vrai qu'il y a des gens qui sont pas forcément au courant des choses pour faire du*

*bon Brocciu (…) c'est vrai que cet échange après une sanction est très important, c'est comme ça que les producteurs vont progresser* » (Salarie, 1).

Au niveau des appuis techniques, les producteurs souhaitent un accompagnement technique de la fabrication dans le cadre des contrôles afin d'articuler plusieurs types de conseils, la réalisation des apprentissages, pour une meilleure maitrise technique des fabrications.

« En tant que *conseiller de la Chambre d'Agriculture en Corse–du–Sud, ma mission première est l'appui technique aux éleveurs ovins et caprins et uniquement la production fermière, c'est–à–dire les produits transformés à partir des laits des exploitations…l'appui technique consiste à intervenir lorsque l'on constate des défauts dans les fromages, à intervenir sur les gros problèmes sanitaires comme la listeria, les staphylocoques ou, la Salmonelle, etc.. A la demande des agriculteurs, on organise des formations qui sont liées à la maitrise sanitaire, aux procédés de fabrication, aux techniques de fabrication, etc.* » (Salarie, 5)

Les apprentissages ne sont pas seulement techniques et au niveau des producteurs, mais également organisationnels au niveau de la coopération entre les acteurs de l'AOP Brocciu.

« *Nous la Chambre, on s'est proposé de faire des prélèvements et de donner un coup de main pour que ça puisse repartir. Après le problème c'est que l'on fait aussi des dégustations…C'est pour donner un coup de main, en sachant que l'on n'a pas une vocation de préleveur, bon c'est pas mon boulot* » (Salarie, 4).

La volonté des acteurs du système AOP Brocciu est articulée dans une logique d'amélioration de la qualité. À partir des contrôles organoleptiques et analytiques, les producteurs sont accompagnés pour identifier le défaut des produits. Ici les échanges sont essentiels pour transmettre le message et apporter les améliorations de leur production de Brocciu AOP.

« Quand il y a un souci avec un Brocciu, on voit le producteur pour identifier le défaut et pour essayer de le corriger, (…) Apres il y a le producteur qui m'appelle pour me dire qu'il a un problème, mais ça c'est de l'appui technique » (Salarié, 4)

Le descriptif sensoriel devient un outil d'apprentissage pour les producteurs qui ont un résultat qui n'est pas conforme suite à l'examen

organoleptique. Il permet de vérifier à partir du sensoriel l'application du cahier de charges. Lorsqu'il y a des manquements qui sont justifiés au moyen des « mots de refus », l'accompagnement est constructif avec des arguments précis. En effet, un descriptif sensoriel précis expurgés de termes hédoniques, facilite la transmission de messages qui sont quelquefois difficiles à annoncer et à expliquer.

> *« S'il y a un souci, il faut le corriger pour que le producteur puisse avoir un Brocciu correcte et qu'il puisse le vendre. Il y a toujours des formalités, nous, à la Chambre d'agriculture on fait partie d'un système de qualité, donc forcement il y a des formalités, il y a des rendus (…) un document avec la problématique, le sujet, sur quel niveau, l'état de la situation, voilà le contenu du document* » (Salarié, 4).

Lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment

Les salariés sont tout à fait d'accord sur le lien entre le descriptif sensoriel et les pratiques de production/usages de l'aliment. D'une part la définition sensorielle leur apparaît essentielle pour l'accompagnement des producteurs, car elle renvoie au cahier des charges. Ainsi, les salariés identifient les différentes pratiques de production selon les micro–régions ceci pouvait être à l'origine de la variété interne au type. Les différentes pratiques de production sont liées à la variété des usages de l'aliment. À la fois, les usages traditionnels influencent les pratiques de production et vice et versa. Toutefois, pour les salariés les éléments les plus importants vont au delà du descriptif sensoriel. Il s'agit au moyen de cet outil d'articuler toute une série d'outils de formation et d'accompagnement qui incluent la transmission et l'apprentissage de connaissances. L'examen sensoriel constitue aux yeux des salariés un moyen et un support mobilisable pour l'échange entre producteurs et par la suite pour leur donner des pistes de communication des qualités du produit.

> « *C'est toujours compliqué la communication il faut jamais en faire trop, il faut aller à l'essentiel. Je pense que de donner quelques attributs je ne sais pas, 4 ou 5 au maximum dans la description organoleptique et de texture, fin du sensoriel quoi, du produit…Il faut faire ressortir ce que on peu communiquer au grand public. Si on va partir de l'arôme un peu trop compliqué, le grand public va même pas faire attention. Donc il faut mieux*

*aller à l'essentiel, par contre il faut insister sur l'origine locale, les savoir faire, l'élevage, toute ces choses–là* » (Salarie, 1).

Le salariés sont conscients que la définition sensorielle du Brocciu AOP dans ces différents état de sèche (frais, *passu*, sec) doit permettre de ré ancrer l'aliment dans son espace social. Actuellement, le Brocciu frais a pris pratiquement la place des autres formes de Brocciu. D'abord, c'est la forme la plus communiquée, et la plus connue des mangeurs. Le Brocciu frais a pris énormément de place par rapport aux autres formes, peut-être à cause des nouvelles techniques de conservation (sous vide). Cette avance technique a diminué la production de Brocciu *passu* et sec, favorisant ainsi la marginalisation des usages de ce produit. Les gens connaissent de moins en moins le Brocciu *passu*, même si les consommateurs de Corse du Sud sont plus familiarisés. La tendance est à la transformation des pratiques culinaires des mangeurs. Le Brocciu *passu* devient même nostalgique.

> « *Oui* (communication de l'AOP Brocciu)*, je pense qu'actuellement ça va parce qu' il reste quand même des choses assez traditionnelle, assez subtile, donc ça va, mais il faudrait le redéployer, le ré–communiquer les différents usages du produit, ce différents caractéristiques. Le Brocciu* passu *notamment il faudrait le faire sortir de l'ombre. Le Brocciu* passu *est complètement méconnu. C'est un produit super, et qui risque de se perdre parce que malheureusement ça coute très cher à produire. Un Brocciu frais fait 500g, un* passu *fait 300g, donc si on veut valoriser un peu près au même prix le travail du fromager il faut vendre le kilo à 24 euros, plus cher que les fromages et vu que le produit est dans l'ombre a l'heure actuelle, les clients ils savent plus l'utiliser, ils savent plus qu'est–ce que c'est. Donc ils n'en achètent plus régulièrement au delà du secteur du sartenais et du coup c'est dommage parce que la vente du frais est quelquefois difficile. De plus ce produit qui est affiné donne plus de temps pour la vente etc. Ils ne le font pas parce que proposer du Brocciu* passu *à 24 euros le kilo, alors que c'est un produit méconnu, ils trouvent pas les clients non plus. Le Brocciu c'est quand même pas rien en terme de revenu pour un producteur, donc c'est dommage il y a une perte de produit, une perte dans la viabilité des exploitations* » (Salarie, 1)

Le lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment sont définis par les flux entre le monde domestique et le monde économique. L'évolution des pratiques alimentaires se bascule entre l'intérieur et l'extérieur du foyer. En effet, elles sont des mutations des systèmes de production et de

l'activité culinaire qui font l'évolution des manières de table et de transformation des usages de l'aliment. Les mutations des pratiques alimentaires, notamment du Brocciu *passu*, sont les conséquences d'un ensemble de phénomènes socio–économiques aussi divers que le développement de l'urbanisation et l'industrialisation de la filière (Poulain, 2002). Le dés–ancrage de l'aliment de son espace social et ses conséquences socio–économiques font que les salariés sont inquiets pour l'avenir du Brocciu *passu*. Il fait partie du patrimoine alimentaire de la Corse, sa valorisation et son ré–ancrage sont des enjeux socio–économiques et socio–culturels.

- Instituts publics

Descriptif sensoriel et l'organisationnel

Les différents acteurs du système ont une « incertitude » générale, qui est en effet fondamentale dans toute négociation, elle est liée à la diversité des points de vues des acteurs. La vision de l'organisation par les acteurs est beaucoup plus complexe, alors nous sommes conduit à interroger ce qu'il y a de commun aux objectifs des acteurs du système AOP Brocciu. Les points en commun des acteurs du système AOP Brocciu correspondent surtout au contexte historique de l'Appellation.

> « *Cette Appellation n'été pas instruite de manière classique et c'est vrai que donner une Appellation d'Origine comme ça c'est un piège parce qu'on donne une protection sans qu'il y est des gens qui se sont organisés pour pouvoir gérer cette protection* » (Agent, 2)

Chaque acteur joue son rôle dans le système, les rôles s'articulent les uns aux autres et sont intégrés dans une coopération. Les construits de la l'action collective développés pour traiter les incertitudes « objectives » ont une nature technico–économique.

> « *On a travaillé sur chaque élément du cahier des charges, donc le mode de chauffage parce que c'était une polémique avec un tribunal et tout ça. Sur les matières premières, on a mis en évidence des différences, entre le lait et le lactosérum selon le type de fromage fabriqué, entre le lait donc de chèvre et de brebis on a fait tout une sérié des prélèvements pour voir quelles étaient les gammes de variation du taux protéique, de la matière*

*grasse c'est pas homogène, entre le début de la lactation et la fin de la lactation. C'est une planète le Brocciu. Après les professionnels comme ils avaient obtenu l'Appellation en 1998, tous que on pouvait les proposer à ce moment–là, il s'en foutait un peu* » (Agent, 2).

La nouvelle réglementation qui encadre la certification des produits (loi–AO–2006) représente un changement qui se traduit par une transformation du système. Les jeux des acteurs changent en fonction de cette transformation.

« *Tout simplement on fait pas de contrôles directs dans le cadre d'organisme d'inspection et ici en Corse c'est le SCAC (…) Dans le cas du Brocciu c'était assez bien perçu, cela a donné de nouvelles responsabilités au Syndicat (…) C'est vrai qu'on a changé pratiquement de métier, mais justement on est devenu plus administratif du fait qu'on fait du contrôle de second niveau… de toute façon on n'avait pas le choix, ça nous était imposé par la loi, c'était l'évolution de notre métier et on devait faire avec. Après il y a tout le reste, la reconnaissance du produit, il y a tout un travail a côté* » (Agent, 1).

Les effets du système actuel de l'AOP Brocciu ont comme conséquence un travail en coopération des différents acteurs.

*« On organise des réunions tripartites avec l'INAO, l'Organisme d'Inspection et les ODGs et en fait on peut faire un bilan des contrôles car ils ont des fréquences à tenir. Le contrôle est fait sur la base d'un plan de contrôle, plan d'inspection plus exactement et donc on fait un bilan pour savoir si tout se passe bien, savoir s'il y a un soucis pour mettre en œuvre le plan d'inspection ou s'ils respectent les fréquences et tout et ça se passe assez bien, les syndicats arrivent à mettre en place leurs contrôles et c'est assez pertinent, ils sont assez réactifs* » (Agent, 1)

La réorganisation des acteurs dans le système ouvre des voies d'interaction dans l'action collective. La communication devient une difficulté mais elle est la conséquence de la liberté des acteurs dans le système. Elle devient un problème inattendu de l'action collective.

*« Je ne connais pas cette fiche, mais apparemment elle est très différente de celle que j'ai ici. C'est l'ODG qui a la légitimité de caractériser son produit, mais ce n'est pas le document qu'on a, pour l'utiliser lors de l'examen il faut qu'il soit valider par l'INAO* » (Agent, 1)

Les fiches de notation et le procès verbal de conclusion de l'examen doivent être gardé pendant 5 ans par l'Organisme d'Inspection, ils sont tenus de

présenter tous les documents. Le problème vient du fait que les mots servant à la justification des manquements ne correspondent pas à la fiche de vocabulaire dont dispose l'INAO dans ses archives.

La relance conduite a affirmé l'existence du produit en tirant bénéfice de l'appareil normatif de l'INAO. Sa traduction dans un cahier des charges met en visibilité le produit à l'intérieur de la profession, sur les marchés locaux et à l'extérieur de l'île. Elle contribue à la réputation de l'AOP Brocciu vis–à–vis de l'ensemble des acteurs. Un travail de coopération entre les acteurs qui de façon pratique s'appuie sur la description sensorielle de l'aliment. Par l'usage de la réglementation, le collectif de professionnels inscrit, dans une démarche collective de requalification du produit, la définition sensorielle.

> « *L'ODG maintenant fait un vrai contrôle interne (…) Ça regroupe les contrôles et puis la vie du syndicat lui même, mais je suppose que ça doit tout prendre, toutes les missions de l'ODG, qui va de la promotion du produit à la protection. La relance de la filière et peut–être la relance de la production, peut aider les producteurs à mieux produire et à mieux valoriser (…) Dans mon esprit c'est continuer le travail et faire en sorte que la filière continue, pour relancer la production, de la filière en général et l'ODG plus particulièrement, pour restructurer le syndicat ou aider le contrôle et ce genre de chose–là* » (Agent, 1).

Descriptif sensoriel et l'apprentissage

L'examen organoleptique du produit est vu par les agents publics comme une démarche qui inscrit le Brocciu comme un bien commun de la société locale. L'examen organoleptique mobilise les apprentissages, les échanges, et la transmission de connaissances des participants. Il articule et permet une coopération entre les professionnels et les usagers de l'aliment. Cependant, les différents acteurs du système AOP Brocciu font également des apprentissages d'un autre niveau. D'abord, ceux liés à la recherche et à l'établissement de l'origine du produit. Ensuite les apprentissages qui se construisent au contact des autres partenaires, ceux qui agissent directement dans le monde de la production mais aussi ceux qui accompagnement le processus de la qualification. L'appui technique est le premier objet de recherche dans le système, mais il se construit au fur à mesure auprès de l'ensemble des acteurs.

« *On avait la question des types des fromages, comment aborder finalement la diversité des fromages en Corse parce que c'est quand même compliqué (…) on avait des difficultés, qu'est–ce que ça voulait dire cette diversité. En gros dans cette diversité chacun y allait de sa forme, de son étiquette, il y avait une multitude des formes qui finissait par être un défaut collectif parce que personne ne pouvait s'y retrouver, la diversité est une richesse mais cela devient un défaut lorsque le le produit n'est plus reconnaissable et on ne peut pas avoir une action collective, une communication collective (…) Nous, on a été confronté à cette difficulté* » (Agent, 2)

Les transformations du système qui ont succédé à la réforme de l'INAO (loi–AO–2006) ont permis de comprendre le processus d'apprentissage à l'œuvre au niveau organisationnel. Car avant la reforme, l'INAO était responsable des contrôles externes du produit, depuis il y a un changement et une prise en charge par les professionnels de la partie logistique.

« *Dans le cadre INAO bien sur, j'était technicien donc c'était l'INAO qui faisait le contrôle direct, donc en fait je m'occupai des dégustations du Brocciu, que ce soit du prélèvement jusqu'à vraiment la dégustation et après le traitement des résultats et l'envoi des procès verbaux aux producteurs, etc.* » (Agent, 1)

Cette transformation du système a permis également une transformation des apprentissages, car avant il n'y avait pas de formations officielles, sinon une explication du but des examens organoleptiques et sur les principes de base de la dégustation.

« *On faisait une introduction de chaque dégustation, on expliquait un peu le but des dégustations à quoi elles servaient et puis comment il fallait procéder, commencer par observer le produit, son aspect extérieur, son aspect général, sa couleur etc. et après, les sens, le gout… mais ce n'était pas une formation formalisée …c'était de l'information* » (Agent, 1).

Les processus de contrôle avant la reforme du règlement montre que l'examen organoleptique permettait les échanges entre l'Institut et les participants, alors il y avait une transmission des connaissances de manière informelle.

« *Moi je me rappelle que j'ai donné la fiche à titre d'information, on disait voilà vous avez cette fiche qui reprend quelques mots, mais elle n'est pas exhaustive donc si vous avez des mots à ajouter, n'hésitez pas à les*

*mettre dans liste, on pouvait avoir d'autres mots. Si une personne avait du mal à décrire, Il pouvait s'aider de la fiche, c'était une aide à la dégustation* » (Agent, 1)

La fiche de vocabulaire, en plus de son rôle d'orienter les participants, était aussi une occasion d'échanges avec l'Institut, la fiche participait à la requalification du produit et à la transmission de la mémoire sensorielle des individus.

Lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment

Les agents des deux institutions publiques sont d'accord sur le fait que le descriptif établit un lien entre les pratiques de production et les usages de l'aliment. Concernant les usages de l'aliment et à la différence des salariés, les agents trouvent que l'importance de la définition sensorielle n'est pas seulement un enjeu communicationnel pour valoriser le produit sur les marchés, mais également un moyen de maintenir le Brocciu dans le patrimoine vivant de la Corse.

« *Ça peut être qu'un bénéfice de mieux connaître son produit, je pense…bien connaître son produit pour bien faire connaître…pour pouvoir partager et pouvoir expliquer aux gens qui connaissent pas (…) Le Brocciu c'est le produit d'AOC, c'est emblématique, c'est traditionnel, c'est typique, des fois il devient un peu mythique, il faut le goûter* » (Agent, 1)

Concernant les pratiques de production, nous voyons que l'appui technique a permis d'augmenter les possibilités de conservation de l'aliment. Par exemple la possibilité de la mise sous vide ouvre à de nouveaux marchés. Ce qui permet aux laiteries de subvenir aux besoins de développement de l'entreprise mais ce qui entraîne une sortie de l'aliment de son espace social et par là un risque de désancrage de l'aliment de son territoire de production et de consommation. Cependant la majorité des produits sous un signe officiel de qualité ont ce but, valoriser ailleurs les produits par le biais de la valeur « terroir ». Dans le cas de l'AOP Brocciu, cela a des effets bien entendu positifs en termes de chiffre d'affaire. Mais aussi c'est un facteur de clivage entre les producteurs fermiers et les laitiers. Toutefois, l'établissement d'un signe de qualité est un moyen efficace d'intégrer une logique marchande. La description

sensorielle faite en prenant en compte les usages de l'aliment dans son espace, permet d'ancrer l'aliment au territoire et d'en faire un outil de communication en direction de la société locale et de son patrimoine vivant. Les usages de l'aliment par la société locale offre une opportunité marchande pour le petit producteur qui n'a pas les volumes pour élargir son marché comme les producteurs laitiers.

### 1.3. Entretiens collectifs : les dégustations collectives

Un des aspects essentiels qui est mis en évidence par les dégustations collectives est l'intégration des usages de l'aliment dans un processus de qualification d'un produit liée à l'origine. Contrairement aux séances d'analyses sensorielles classiques, le descriptif sensoriel du Brocciu AOP tel que nous l'avons conçu a été construit dans une double relation : le lien avec les pratiques de production (apparition de la qualité ou du défaut) et le lien avec les usages de l'aliment (conséquences de l'apparition de la qualité ou du défaut). Cette articulation a permit l'intégration des producteurs, des usagers et des techniciens dans un processus de construction collective de qualification d'un bien commun.

Dans la première phase de l'élaboration du descriptif sensoriel le Brocciu idéal était utilisé comme une référence individuelle, car il ne pré–conditionne pas les participants. Tout le contraire, il donne la liberté de parler des différentes pratiques et des représentations de l'aliment. Le Brocciu idéal a généré des accords et un consensus à partir de l'objectivation et hiérarchisation des critères. Dans la première et deuxième phase de travail collectif, les critères sont liés dans cette logique. En effet, cela nous a permis d'identifier les directions sensorielles du Brocciu AOP (Bérodier *et al*, 2013).

Les dégustations collectives sont réalisées avec différents supports qui permettent d'assurer un encadrement des activités (documents, échantillons du Brocciu, présentation et animation). Le tout forme un dispositif d'appui au sein duquel, les objets deviennent acteur de la situation (Dubuisson-Quellier & Neuville, 2003). Dans un premier temps, le jugement a été individuel et s'est appuyé sur ce dispositif. Dans un deuxième temps, le travail a été fait

collectivement dans une logique d'interactions et d'échanges entre les différents acteurs.

- Les liens entre les modes de production et les usages de l'aliment

Pour l'aspect extérieur du Brocciu, la forme tronconique est un critère essentiel qui renvoie au cahier de charges, ce qui écarte de fait les autres formes qui deviennent des défauts. La forme dépend du type de moule qui doit être tronconique. Cette forme renvoie à l'aspect extérieur traditionnel du produit et de sa consommation « en l'état ». Les Brocciu AOP que nous avons présenté comme appui organoleptique, nous ont permis de recueillir les points de vue existant au sujet de la forme. Un des échantillons présentés aux participants était de taille importante et pré–tranché. Le Brocciu d'un poids élevé et vendu à la coupe est rare aujourd'hui. La discussion en groupe met en évidence que les connaisseurs sont d'accord pour dire qu'il y avait traditionnellement à Corte une vente de Brocciu supérieur à 3 kg. Cette pratique a quasiment disparu. On relève pourtant sur les linéaires des produits pré-tranchés. Le cahier de charges retient que la capacité maximale des moules est de 3 kg.

**Figure 27.** Brocciu AOP pré–tranché

Source : Mariana Corrales

Cette pratique de vente traditionnelle met en évidence les relations entre les pratiques de production, l'évolution des caractéristiques des produits et les pratiques de vente. On voit que le Brocciu est soumis à des dynamiques d'adaptation du savoir–faire (évolutions de type de moule) en fonction des usages de l'aliment. Nous voyons une coévolution technico–économique du marché à la fois, vers une adaptation de la demande dans un procès de transformation du marché. Le choix technique par rapport à la taille du Brocciu est inscrit dans des accords par les acteurs et est le reflet du cahier de charges. Néanmoins, les pratiques traditionnelles de vente sont encore ancrées dans le marché local d'une microrégion.

Le fait d'avoir des échantillons du Brocciu AOP comme outil d'appui a provoqué des échanges sur le jugement des qualités spécifiques (caractéristiques qui lui sont propre). L'élaboration collective du descriptif sensoriel a généré des conventions entre les deux parties (producteurs, usagers) à partir de la justification des qualités et des défauts de l'aliment. Cette construction collective articule les deux pôles (modes de production et usages) au moyen des critères et des descripteurs.

Un descripteur articule ces deux pôles à partir des techniques de production et des techniques culinaires. Par exemple le critère couleur est considéré comme une qualité ou un défaut qui dépend d'une échelle de tonalité.

La couleur est une qualité si elle correspond à une couleur blanche, blanc-cassé ou blanc-crème, mais également le Brocciu doit être uniforme et brillant. Son défaut correspond à une couleur gris–jaunâtre, terne et mate. Cependant, pour arriver à définir ces caractéristiques, les justifications sont construites à partir de l'expression individuelle puis de la production collective d'accords. La couleur blanche est une qualité et son défaut est gris–jaunâtre, la justification est jalonnée par l'articulation entre la cause d'apparition (conditions de stockage) et les effets sur l'usage (consommation en l'état). Ainsi pour la qualité « brillant », son défaut est « mat ». Ici, les couleurs correspondent à la cause de l'apparition (formulation dans la fabrication) et aux effets sur l'usage (préparation de desserts).

La participation des usagers à la démarche cristallise la relation intime entre l'aliment et ses usages.

> « *Il faut que le Brocciu soit tendre pour la faculelle et l'aubergine au Brocciu, s'il est tendre on reste encore avec une texture tendre après la cuisson. Pour la cuisine ou la pâtisserie, c'est plus agréable d'avoir une texture tendre. Imaginez-vous si c'est ne pas tendre avec les aubergines, ça marche pas du tout ! Si le Brocciu est tendre on a une sensation de moelleux et de légèreté et de finesse en bouche* » (Usager).

Ces éléments sont l'ensemble du système culinaire où l'aliment est ancré, chargé d'un héritage culturel et familial. La mémoire sensorielle de l'individu par rapport au goût typique et ses connaissances sur les usages ont un caractère transmissible. Il est essentiel pour les apprentissages entre un monde domestique et un monde marchand. L'élaboration du descriptif sensoriel participe à la requalification du Brocciu AOP. Cette démarche adopte une approche ethnologique et ethnographique, car elle prend en compte à la fois le caractère identitaire et collectif de l'usage de l'aliment.

> « *Tu ne peux pas travailler avec un Brocciu trempé, tu ne peux pas tenir la pâte. Mais la vraie difficulté c'est la faculelle (80% de Brocciu pour la faculelle) parce que le but c'est d'avoir un maximum de Brocciu avec le minimum des autres ingrédients. On ne peut pas faire la faculella avec un Brocciu trop humide, le lien ne se fait pas, il faut au minimum une journée d'égouttage* (Usager).

La prise en compte des usages suppose un regard externe de la part des professionnels qui part de l'usage de l'aliment. Cette logique montre un intérêt de la part des acteurs pour les mangeurs et une volonté d'apprendre dans une autre perspective, celle du mangeur.

Les échanges entre connaisseurs ont mobilisé des informations qui ont permis de connecter les descripteurs entre eux. Les entretiens collectifs ont amené les connaisseurs à une réflexion. Les caractéristiques organoleptiques de l'aliment sont codifiées dans leur mémoire du fait de la familiarité qu'ils ont avec le produit. La description du produit ne présente pas de difficulté aux connaisseurs. Ce qui leur est difficile c'est de justifier le choix des critères et d'argumenter la cause de la qualité ou du défaut (mode de production) ainsi que leurs conséquences sur les usages. Néanmoins, l'animation et l'encadrement des animations ont permis de créer une situation d'échanges constructive et bien équipée.

Cette interconnexion des descripteurs est illustrée par le critère « consistance en bouche ». La granulosité et les matières grasses sont complémentaires lorsque l'on considère les usages du Brocciu « *s'il est crémeux et les matières grasses fondantes le fiadone sera plus onctueux plutôt pour la pâtisserie, alors elle condition la préparation. S'il n'est pas gras il n'est pas lisse. Le gras donne l'homogénéité du produit. S'il n'est pas gras il y a tous les autres défauts (il est granuleux, il ne pas homogène). Un produit à basse de Brocciu doit être homogène, ce sont des questions de liaison. Pour la falcullele on met un peu de farine pour éviter qui s'étale trop. La farine et l'œuf font le lien. C'est un critère de qualité. Quand il est gras, le produit souffre moins pendant la cuisson* » (Usager).

Cette corrélation des descripteurs fait partie d'une deuxième phase de travail. Elle ne peut être obtenue qu'à l'issue d'une démarche collective et d'un engagement des acteurs. Dans notre cas, cette construction s'est faite selon une progression correspondant à des étapes méthodologiques distinctes (4h, 2h30, 1h30 de travail). Les dégustations collectives ont eu un caractère de redéfinition

et d'ajustements entre le produit et les connaisseurs. Ce caractère d'ajustements a contribué à obtenir l'interconnexion des descripteurs.

Les discussions autour de l'aliment et de ses associations rappellent la « pensée classificatoire ». Une association entre le Brocciu et les alcools a été discutée. Celle–ci montre une opération de la « consonance cognitive » entre comportements, représentations, pratiques et codes alimentaires.

> « *Un très bon vin blanc corse avec un fromage, sans problème. Mais pas avec le Brocciu à moins de choisir un alcool assez neutre, le Brocciu est un produit qui va couvrir le vin. En plus l'acidité du rosé, non… aucun vin. Du sucre et de l'eau de vie comme on le mangeait avant. Ou encore une liqueur très fine, par exemple : liqueur de feuille de myrte, ou une verveine, liqueur d'agrumes qui donne de l'acidité et de l'amertume. Peut-être le champagne. Le gras*[39] *du blanc va couvrir la fraicheur du Brocciu. Avec le Brocciu passu oui, ça marche les vins parce qu'on n'est pas dans la fraicheur du Brocciu frais. Le Brocciu passu et le frais c'est le jour et la nuit* » (Usager et technicien).

Cette association englobe plusieurs choses. D'abord il s'agit d'une combinaison olfacto–gustative qui a un rôle très important et fait intervenir une stimulation sensorielle du plaisir, mais également l'association est une inscription culturelle. Nous ne mangeons pas de la même façon ici et ailleurs (Lahlou, 1998). L'association entre le Brocciu et l'alcool (eau de vie) a une connotation sociale dans la culture locale. L'influence de la culture se manifeste aussi bien au niveau de choix des produits et des associations entre eux comme le Brocciu et l'alcool. Elle agit au moyen de représentations mentales qui se renforcent par l'usage et la culture locale[40] et qui fonde un appareil cognitif « bon à manger » « bon à penser » (Lévi-Strauss, 1962).

Un descripteur incontournable est le sel, tout simplement parce que « *sans sel, le Brocciu ne monte pas et il n'y a pas de Brocciu* » (Producteur). La saveur se réfère exclusivement aux perceptions par les papilles gustatives. La saveur salée est toujours présente dans le Brocciu. Ce critère a fait l'objet de nombreux échanges car le descripteur « salé » était interprété par une partie des

[39] La notion du gras dans le vin est synonyme de rondeur, ampleur, présence en bouche et persistance
[40] Fischler, 1990.

participants comme une indication d'un excès de sel. Ainsi en disant « le brocciu est salé », il leur semblait attribuait un défaut au produit. Le dispositif d'appui à la définition sensorielle (saveur, odeur, arôme et faveur) a aidé à stabiliser le terme et à le considérer comme un état recherché du produit sans être un excès. Grace au dispositif d'appui, l'objectivation du descripteur établit le salé comme une qualité, le fade comme non typique et l'excès de sel, sa persistance comme un défaut. Le critère dépend de la pratique de salage du producteur et son effet sur les usages porte notamment sur la consommation en l'état.

L'odeur est une composante majeure de la typicité sensorielle mais elle demeure difficilement appréhendable. Les participants conviennent qu'il existe bien une particularité organoleptique du Brocciu et des arômes qui lui sont typiques. Nous avons identifié collectivement que ces descripteurs *sui generis*[41], ne trouvent pas nécessairement de descripteurs clairs et explicitement formulés. Cet ensemble de caractéristiques aromatiques propres au type ne pouvait pas pour autant être écartées. Par ailleurs, deux défauts olfactifs sont relevés : Le premier correspond à « l'odeur de brûlé ». La cause d'apparition dépend des conditions de cuisson, de sa durée, de la température de chauffage et de la composition du mélange. La deuxième correspond aux odeurs étrangères, « *le Brocciu est une éponge qui prend toutes les odeurs* ». Une fragilité qui rend difficile la conservation au frigidaire et par là les contrôles. Par nature, le Brocciu prend toutes les odeurs et les arômes étrangers ce qui conduit les restaurateurs à l'isoler des autres aliments.

- Directions sensorielles du Brocciu AOP

Entre les deux premières étapes de travail les échanges entre producteurs, usagers et techniciens ont débouchés sur les différentes formes d'accords sur l'importance des critères et des descripteurs à partir de l'image du Brocciu idéal (Annexe 14). L'articulation est faite à partir du jugement de l'aliment (individuellement) et de la justification des qualités et défauts de cet aliment « idéal » (l'accord entre acteurs). Nous obtenons ainsi un jugement collectif. Cela

[41] Caractéristique, déterminant, distinctif, particulier, spécial, spécifique.

nous a permis d'interconnecter toutes les données selon l'importance des descripteurs (essentiel, important, secondaire) et nous faisons le lien avec les modes de production et les usages de l'aliment. Pour finalement obtenir le profil sensoriel du Brocciu AOP. Il est composé de dix directions sensorielles : couleur, forme, format, tenue, humidité, odeurs et intensité aromatique, odeurs et arômes étrangers au type, granulosité, salinité, indicateur fraicheur.

Première direction sensorielle : couleur

**Tableau 14.** Axe couleur

| Blanc ——— Blanc cassé ——— Blanc crème ——— Crème | |
|---|---|
| Descripteurs | |
| Qualités | Défauts |
| Blanc | Gris–jaunâtre |
| Brillant | Mat–terne |
| Uniforme | Hétérogène |

Deuxième direction sensorielle : forme

**Tableau 15.** Axe forme

| Forme tronconique | |
|---|---|
| Oui | Non |

Troisième direction sensorielle : format

**Tableau 16.** Axe format

| Format : 250 g, 500 g, 1 kg, 3 kg | |
|---|---|
| Oui | Non |

Quatrième direction sensorielle : tenue du produit

**Tableau 17.** Axe tenue

| Tremblant ——— Souple/tendre ——— Ferme ——— Compact | |
|---|---|
| Descripteurs | |
| Qualités | Défauts |
| Tremblant | Compact |
| Souple | |
| Moelleux | Dur |
| *Fermu « si tene »* | |

Cinquième direction sensorielle : humidité

**Tableau 18.** Axe humidité

| Sec ——— Égoutté ——— Humide ——— Aqueux ——— Trompé | |
|---|---|
| Descripteurs | |
| *Variété interne au type Brocciu* | |
| Humide | Trompé |
| Égoutté | Aqueux |
| | Sec |

Sixième direction sensorielle : odeur et intensité aromatique

**Tableau 19.** Odeur et intensité aromatique

| | | | |
|---|---|---|---|
| Famille dominante lactique | Sous famille de tonalités | Descripteurs | |
| | Animale<br>Végétale<br>Brûlé–cuit<br>Fruité | Qualités | Défauts |
| | | Typique du Brocciu | Excès de petit lait |
| | | Petit lait (légèrement) | Lait tourné |
| | | Lacté | Aigre |
| | | Torréfié | Brûlé |
| | | Fruit sec | |
| | | Foin | |

Septième direction sensorielle : odeurs et arômes étrangers au type

- Divers : frigo, produit nettoyant…

Huitième direction sensorielle : granulosité

**Tableau 20.** Axe granulosité

| Grumeleux ——— Grains/Trous ——— Lisse<br>Hétérogène Uniforme<br>Homogène | |
|---|---|
| Descripteurs | |
| Qualités | Défauts |
| Homogène | Présence de morceaux de fromage |
| Crémeux | Plâtreux |
| Fondant<br>« matières grasses » | Granuleux/ Grumeaux |

Neuvième direction sensorielle : salinité

**Tableau 21.** Axe salinité

| Salé ——— Excès de sel ——— Peu salé ——— Fade | |
|---|---|
| Descripteur | |
| Qualité | Défaut |
| Salé | Persistance du sel |
| | Excès de sel |
| | Fade |

Dixième direction sensorielle : indicateur fraicheur

**Tableau 22.** Axe indicateur de fraîcheur

| Dimension qui permet de positionner le Brocciu par rapport à son état de sèche (frais, *passu*, sec) | | | |
|---|---|---|---|
| Descripteurs | | Critères | Humide |
| Qualités | Défauts | | Couleur |
| Blanc | Gris–jaunâtre | | Odeurs et intensité aromatique |
| Brillant | Mat–terne | | |
| En cours d'égouttage | Très égoutté | | |
| Petit lait | Acide et aigre<br>Petit lait<br>Petit lait<br>Lait tourné | | |
| Franche | | | |

Profil sensoriel du Brocciu AOP

**Figure 28.** Carte sensorielle du Brocciu AOP : Aspect et consistance

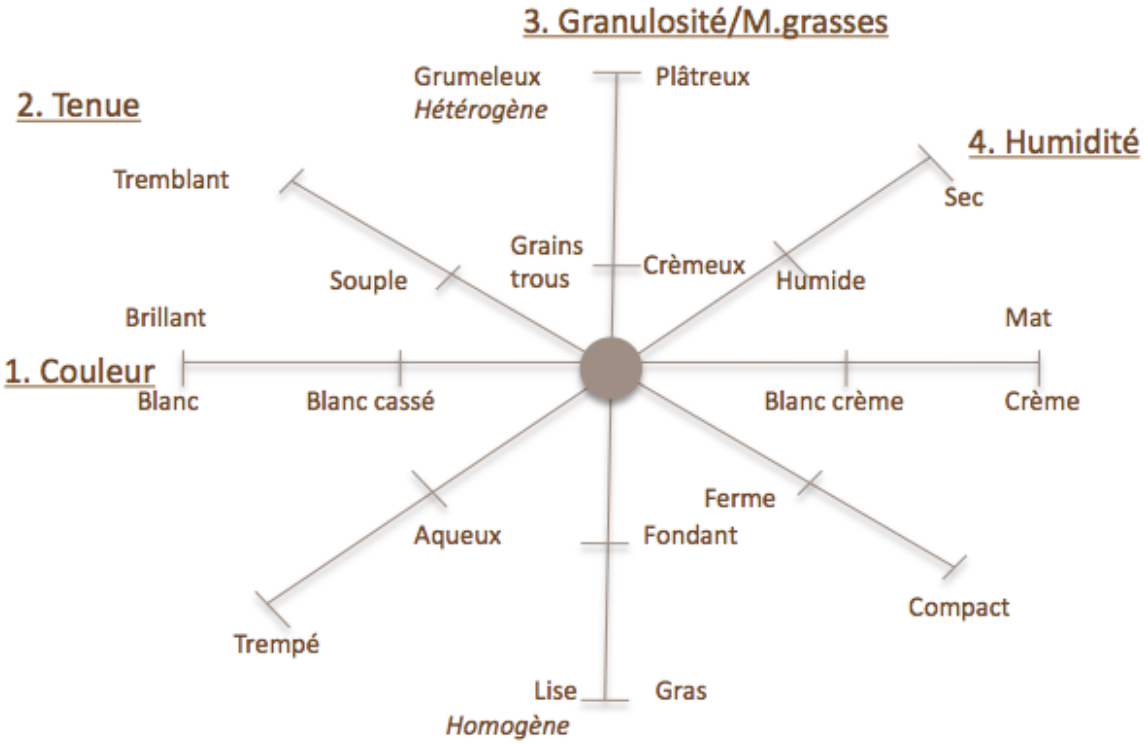
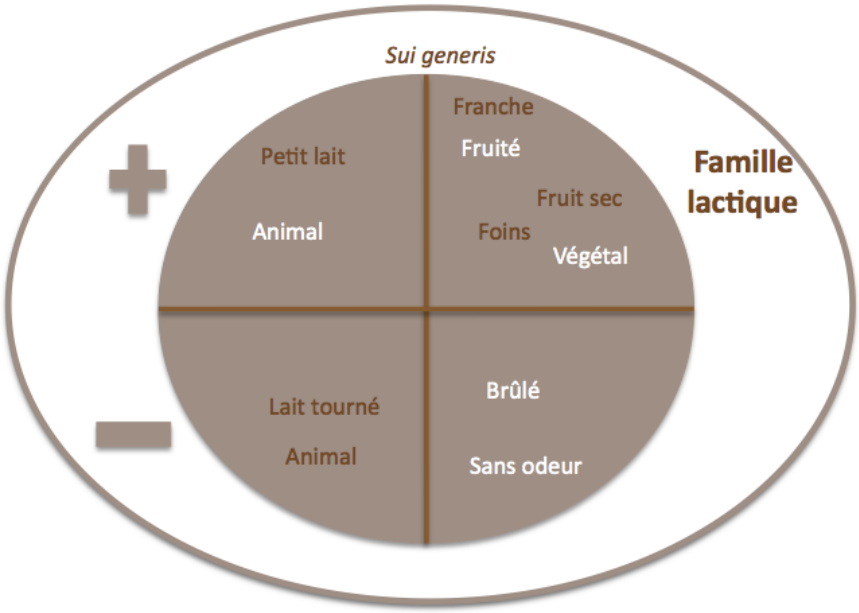



**Figure 29.** Carte sensorielle du Brocciu AOP : Odeurs et intensité aromatique



Les directions sensorielles du Brocciu AOP correspondent aux critères essentiels. Elles réduisent et concentrent les caractéristiques organoleptiques du type retenu par les participants. La typicité du Brocciu AOP est ainsi restituée ainsi que « l'air de famille » commun aux Brocciu typique. Les axes sensoriels synthétisent la variété interne au type reconnue par convention par le groupe de connaisseurs. Les acteurs se sont impliqués pour construire les directions sensorielles qui leur permettent d'affirmer en l'objectivant l'identité du type. L'objectivation passe par la prise en compte dynamique des caractéristiques typiques qui prennent en compte les usages (la société locale) et les pratiques productives (les professionnels). C'est à dire, un ancrage de l'aliment dans son aire d'origine qui prend en compte son système alimentaire. Ces directions embrassent l'ensemble des éléments de la production jusqu'à l'incorporation de l'aliment par les mangeurs.

Les directions sensorielles sont le résultat des échanges dans un cadre organisationnel, mais également elles ont un caractère transmissible pour la formation des dégustateurs participants aux examens organoleptiques. Cela permet la formalisation et la stabilisation des contrôles internes et externes du produit et par là cela conforte le dispositif organisationnel. Les directions sensorielles jouent également un rôle essentiel aux niveaux des apprentissages des futurs groupes de formation à la dégustation du Brocciu AOP. La formation peut s'appuyer sur une base solide et légitime susceptible de générer une activité réflexive et orientée autour du goût de l'aliment. La transmission de compétences et même de connaissances harmonise l'apprentissage des nouveaux participants. Les apprentissages façonnent les perceptions qui se construisent et se forment au moyen du descriptif.

- Descriptif sensoriel du Brocciu AOP mis à l'épreuve

Les deux premières phases ont permis d'élaborer un descriptif sensoriel du Brocciu AOP en mobilisant les savoir faire de producteurs, la mémoire de connaisseurs et les usages de l'aliment par les mangeurs. Suite à ce travail de construction en groupe, il fallait faire la mise à l'épreuve du descriptif sensoriel

par les acteurs pour finalement faire un consensus.

**Figure 30.** Mise à l'épreuve du nouveau descriptif sensoriel du Brocciu AOP

Photo : Jean–Michel Sorba et Matthieu Massiani

La simulation de l'examen organoleptique a permis de faire quelques critiques et d'apporter des compléments sur le descriptif sensoriel. Les différents types de Brocciu AOP utilisés pour la dernière phase ont précisé le descriptif sensoriel sur trois termes.

Le premier ajustement des descripteurs correspond à la catégorie « arômes en bouche ». Le groupe de travail avait identifié les quatre familles aromatiques pendant les premières phases de la construction du descriptif. Néanmoins, dans cette dernière phase, la famille « fruité » était perçue par les connaisseurs comme une tonalité « fruit sec ». Les échanges autour de cette définition du terme ont permis une autre définition de la famille du Brocciu AOP. Il s'agit de la famille « torréfié ». La perception peut être présente dans l'aliment si le produit est chauffé de façon excessive. La perception torréfiée, bien que rare, serait quelquefois présente du fait du mode de chauffage, direct, du mélange.

Le deuxième ajustement concerne la catégorie « aspect extérieur » sur

l'axe « tenue du produit », plus précisément sur le descripteur « tenue ». Au départ, le mot « ferme » était interprété comme la forme antonyme du descripteur souple, considéré comme une qualité du Brocciu AOP. Néanmoins, pendant la mis en épreuve on s'est rendu compte que le terme était considéré comme une qualité dans la langue corse.

> *« La notion de ferme quand tu vois les éleveurs il te disent en corse qu'il est fermu, il y a cette notion de tenue c'est parce qu'il tient la route* » (Technicien).

Le terme *fermu* en corse ne correspond pas à la traduction littérale de ferme. En français ferme signifie qu'il tient une forme dure et solide (fromage à pâte ferme par exemple), tandis que *fermu* en corse signifie quelque chose qui se tient bien, par lui même.

La participation de l'agent de l'INAO responsable du dossier de l'AOP Brocciu était très importante. Elle a permis de renforcer le descriptif sensoriel du produit, notamment au niveau du terme « ferme » en langue corse.

> « *À exception du vinicole qui ont une liste imposée, pour tous les autres produits ce sont les ODG qui proposent une liste ds mots à l'INAO. C'est comme çà que cela a été fait pour la farine de châtaigne, qu'ont été défini les mots de qualité ou de défaut, je ne sais plus… en corse. Il n'y a pas de raison que l'on ne puisse pas le faire pour le Brocciu* » (Agent INAO). `

L'interaction à partir du terme « *fermu* » est doublement intéressant. D'abord, parce que cela montre qu'à l'heure actuelle les langues minoritaires sont retenues dans un cadre officiel. Ce terme démontre également l'affirmation d'une véritable identité culturelle. De même que la langue corse, le Brocciu est constitutif du patrimoine vivant de la Corse. Le fait que les ODG ont la liberté d'élaborer leur propre profil sensoriel et de choisir un vocabulaire adapté équivaut une réponse aux revendications locales. On voit à travers cet exemple que la définition de l'origine et l'élaboration de mots « pour la dire » ont des rapports avec l'identité locale. L'INAO donne la liberté aux ODG de choisir le vocabulaire et de l'inscrire dans l'originalité du type, mais également dans l'originalité culturelle. Nous avons quelque chose d'équivalent dans le décret

relatif à l'AOC Brocciu avec la dénomination Brocciu *passu*. Le terme *passu* a été conservé pour préserver tout le sens attaché au produit. Mais le terme permet également de mobiliser d'autres éléments significatifs et explicatifs de la typicité, relativement aux pratiques de production et aux usages. C'est en tout cas à partir de cet argument que l'INAO accepte des termes issus des langues régionales. Ce qui peut s'expliquer du fait que les mots ne trouvent pas toujours de traduction satisfaisante en Français (Giachetti, 1996)

Le dernier échantillon a suscité des échanges et l'expression de différents points de vue. Au moment de la simulation de l'épreuve officielle et de la rédaction du procès verbal de l'examen organoleptique, un des usagers (restaurateur) a attribué une note éliminatoire au dernier échantillon. Ce choix a réclamé une justification de la note qui *de facto* traduisait un manquement au cahier des charges. L'exercice a permis d'évaluer la justification d'un produit non conforme. L'usager a justifié le manquement avec les mots de refus (mat, jaune, odeur de petit lait). Les interactions ont permis de voir l'importance de la composition du collège vis–à–vis de la qualité du produit.

> « Technicien : *tu raisonnes comme un jury de concours*… Usager : *je raisonne comme un utilisateur, si demain je présente ce produit aux gens qui mange chez moi…qu'est–ce qu'ils vont dire ? Pour mon restaurant c'est fini !* ».

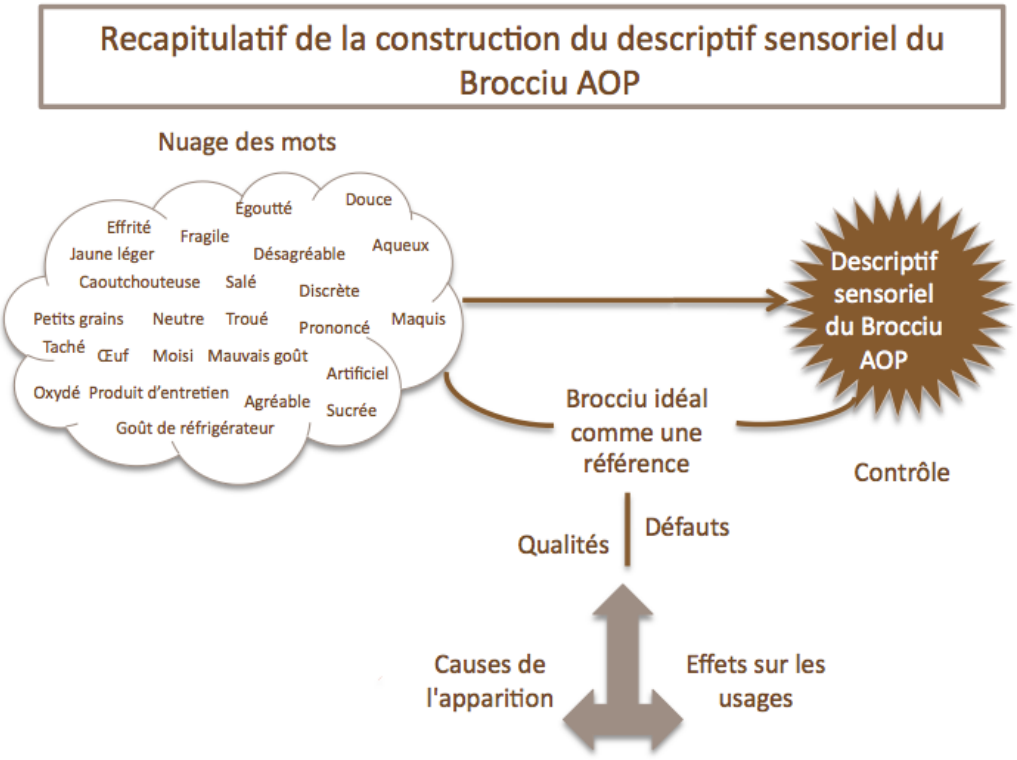
Tous les producteurs disent que le produit est commercialisable, mais les usagers disent tout le contraire. L'intégration des usagers dans la démarche montre l'importance de ces points de vue, qui sont bien entendu différents, mais de grand importance parce que l'inscription dans la société locale permet l'amélioration de la qualité du produit.

Une fois que tous les participants se sont accordés sur les modifications à apporter à la fiche de vocabulaire, le collectif de travail a trouvé un consensus et a validé le nouveau descriptif sensoriel du Brocciu AOP.

La construction du descriptif sensoriel procède de la volonté de respecter les cadres règlementaires prévus dans l'AOP (contrôles du produit, respect du

cahier de charge). Le passage par le Brocciu idéal est stratégique pour obtenir une pondération (hiérarchisation) et un statut (qualités et défauts), c'est–à–dire une requalification du produit.

**Figure 31.** Procès d'élaboration du descriptif sensoriel du Brocciu AOP




Le processus d'objectivation se fonde sur des représentations, l'expérience et la mémoire des participants. C'est par ce type de construction que le descriptif et la définition élargie du Brocciu peuvent trouver une légitimité et un ancrage local dans le système alimentaire.

**Figure 32.** Descriptif sensoriel final du Brocciu AOP

**VOCABULAIRE DE DEGUSTATION DU BROCCIU FRAIS**

| Critères | | Qualités | Défauts |
|---|---|---|---|
| Aspect extérieur | Couleur | Blanc<br>Blanc cassé<br>Blanc–crème<br>Crème | Jaunâtre<br>Gris<br>Gris–jaunâtre |
| | | Brillant | Mat<br>Terne |
| | | Uniforme | Hétérogène |
| | Forme | Tronconique | Non tronconique |
| | Tenue | Tremblant<br>Souple<br>Moelleux<br>Tendre<br>Fermu "si tene" | Compact<br>Dur |
| | Humidité | Humide<br>Égoutté | Trempé<br>Aqueux<br>Sec |
| Odeurs | Lactée | Odeur typique du Brocciu | Odeurs étrangères<br>Sans odeurs |
| | | Petit lait (légèrement) | Excès de petit lait<br>Lait tourné |
| Arômes en bouche | | Arôme typique du Brocciu | Étrangers |
| | Lactique | Lacté | Aigre |
| | Torréfié | Torréfié | Brûlé |
| | Fruité | Fruit sec | |
| | Végétal | Foin | |
| Consistance en bouche | Granulosité | Homogène | Présence de morceaux de fromage |
| | | Lisse | Granuleux<br>Grumeleux |
| | Tenue | Souple<br>Moelleux<br>Onctueux | Dur |
| | Matières grasses | Crémeux<br>Fondant | Plâtreux |
| | Humidité | Humide | Sèche<br>Cassante |
| Saveurs | Salinité | Salé | Persistance de sel |
| | | | Excès de sel |
| | | | Fade |
| | | | Acide |

Cependant, le descriptif sensoriel est le début d'une sérié d'évènements de coordination dans l'organisation des acteurs. Il correspond à la construction d'une culture professionnelle en articulant une fonction de gestion (logistique), mais également une fonction pédagogique (formation de dégustateurs). Le descriptif sensoriel devient un dispositif qui aide à construire l'identité professionnelle et les accords entre les acteurs deviennent synonymes d'intelligence collective.

- Limites des entretiens collectifs

Les limites dans cette démarche collective correspondent à la volonté de participations des acteurs. Ce travail de recherche–action est fait pour eux, nous avons expliqué chaque fois aux invités que la démarche est faite pour contribuer à la relance et à la valorisation du produit. Néanmoins, des personnalités importantes du système laitier n'ont pas participé, probablement pour des questions de disponibilité. En effet, les professions de l'élevage qui reposent sur la traite et la transformation fromagère laissent peu de temps disponible pour l'organisation et la gestion des collectifs. Par contre, les connaisseurs qui ont participé à la démarche se sont engagés avec énergie dans la démarche. Ils sont venus aux dégustations à trois reprises durant trois à quatre heures. Leur satisfaction finale démontre leur intérêt pour participer, à leur mesure et grâce aux épreuves sensorielles, à la définition du produit.

Une limite aux entretiens collectifs a été le temps et la logistique. Nous voulions avoir des échantillons qui représentent toutes les microrégions de la Corse de façon à enrichir le descriptif et à mettre en évidence les différences organoleptiques. Ces différences internes au type pourraient utilement faire l'objet d'une comparaison. La représentation en étoile élaborée à partir des séances réalisées peut être ainsi enrichie par d'autres profils.

# Chapitre 2 : Discussion générale

## 2.1 Le descriptif sensoriel et l'organisationnel

L'injonction de l'INAO adressée à l'ODG Brocciu d'élaborer, dans l'urgence, un descriptif sensoriel du produit, de façon à redémarrer les contrôles organoleptiques a été reçue dans un premier temps à la fois comme une contrainte et un obstacle à la relance du signe de qualité. Au cours de l'élaboration du descriptif l'opération est apparue comme un élément indispensable à la requalification du produit.

Le document fourni à la suite du stage, sert d'appui à l'organisation pratique des contrôles organoleptiques et à relier ces derniers aux analyses de laboratoire. Les différentes dimensions de l'organisation du contrôle sont ainsi par le biais du descriptif recouplées.

La méthodologie adoptée qui consiste à intéresser a priori l'ensemble des acteurs agissant sur le « système d'action Brocciu » (Crozier & Friedberg, 1977) n'a pas abouti totalement à dissoudre les problèmes d'organisation et les rapports entre les différentes composantes de l'interprofession. Cependant lorsque le projet d'élaboration a été présenté au conseil d 'administration de l'ODG, l'ensemble des collèges a donné son aval pour s'engager dans une opération de ce type. Ceci démontre que les instances de décisions sont tout à fait ouvertes à l'idée de poursuivre le travail en incluant l'ensemble des acteurs. En cela le descriptif sensoriel agit comme un instrument d'organisation et de relance.

Les relations souvent conflictuelles dont on pouvait attendre qu'elles s'intensifient suite à la demande de l'INAO ont conduit à enclencher une convergence de points de vue entre les participants. On peut penser ainsi que les divergences initiales pourront être aplanies avec cette nouvelle forme de coopération (Crozier & Friedberg, 1977). De plus le fait que le descriptif sensoriel soit élaboré en étroite collaboration avec l'ODG conforte le pouvoir de ce dernier puisqu'il détient le contenu et les modalités de définition du produit.

À partir de la normalisation des contrôles, les acteurs sont conduits à formaliser les fonctions de chacune des structures (ODG, OI, INAO, ILOCC). En définitive on peut penser qu'à terme le descriptif sensoriel devienne un véritable instrument d'organisation qui au côté d'autres documents de contrôle (plan de contrôle) exerce une régulation technico-économique de l'ensemble du « système d'action Brocciu ». La méthode utilisée qui abouti à des descripteurs reliés aux différents éléments du cahier des charges redonne une place centrale aux choix de production qu'il contient. Ce sont en effet les descripteurs qui sont utilisés pour justifier les manquements au cahier des charges. De plus, on peut

penser qu'en renfonçant le lien entre la définition sensorielle du produit et les choix techniques contenu dans le cahier des charges sont de nature à restaurer la confiance au sein des producteurs et au delà.

La faible participation des acteurs (producteurs) montre un manque d'engagement dans le processus de relance. A l'issu de ce travail nous interprétons ce faible degré d'engagement comme un déficit d'appropriation de l'AOP. Ce constat s'est révélé d'une part dans les phases d'observations lors des commissions d'agrément et d'autre part aux entretiens collectives.

Avec la relance la réputation de l'AOP Brocciu est en cours de reconstruction. En effet les cicatrices du passé font partie du contexte sociohistorique de l'Appellation (Link, Bouche, & Casabianca, 2009). Cependant la motivation des acteurs donne comme résultat un projet de requalification et prend le descriptif sensoriel comme un outil organisationnel dans lequel les acteurs du système se sont engagés. L'ILOCC, l'ODG, l'INRA, le SCAC, l'INAO, la Chambre d'Agriculture, *Casgiu Casanu*, les producteurs et les usagers ont participé à l'élaboration du descriptif sensoriel. Ce travail de recherche–action permet de renforcer la relation de partenariat et de produire une nouvelle solidarité entre les acteurs. Au sein de la profession, les situations de définitions sensorielles sont susceptibles de pacifier les relations entre producteurs fermier et laitiers. Pour l'instant, nous avons constaté une participation limitée de certains acteurs, notamment les fermiers qui n'ont pas pris part aux entretiens collectifs, alors qu'ils ont participé aux entretiens individuels. Pourtant nous avons vu que l'enjeu d'appropriation de la définition du Brocciu constituée une des conditions de réussite de la relance.

### 2.2. Le descriptif sensoriel et les apprentissages

L'observation des commissions d'agrément organoleptiques met en évidence une série d'apprentissages et d'échanges qui améliore l'interconnaissance entre les participants. Lors des délibérations les échanges sont des moments très constructifs, car les participants sont tenus à justifier leur

position devant les autres. Ils apprennent également à construire leur propre jugement. Outres les apprentissages il est question de transmission de connaissance entre les différents collèges (producteurs, techniciens et usagers) tels qu'ils sont prévus dans les textes réglementaires de l'INAO. Au cours des dégustations elles-mêmes on peut penser que chaque jury est en situation de réflexivité en comparant le produit qui lui a soumis à sa représentation idéale. Ces moments permettent aux acteurs de prendre de la distance par rapport à ce qu'ils connaissent et de confronter leur « Brocciu idéal » à la représentation que s'en font les autres. Il y a donc des apprentissages qui se font entre les individus mais également de l'individu à l'écoute du collectif. La démarche collective favorise une réflexion qui abouti à la construction d'un vocabulaire commun à la fois précis et pertinent du Brocciu AOP. Les justifications du jugement sont exprimées individuellement puis ensuite aboutir à la production collective d'accords sur les caractéristiques du produit. Ces accords se font au prix d'ajustements entre les différentes formes de connaissances que l'on observe généralement dans les opérations d'évaluations (Dubuisson-Quellier & Neuville, 2003). Les représentations du produit idéal ont permis les apprentissages à partir de l'articulation entre la cause de l'apparition de la qualité ou défaut et ses effets sur les usages de l'aliment.

Nous abordons là la question de la construction d'une compétence de « connaisseurs ». Il s'agit d'individus qui participent aux dégustation en apportant des connaissances qui leurs ont été transmise au sein de la société locale. De ce fait on peut considérer qu'ils constituent au sein des commissions d'agrément une forme de représentation des savoirs faires locaux. On peut ainsi dire que l'élaboration du descriptif sensoriel conduit à description commune qui fait suite à des échanges et des apprentissages entre différents types de connaisseurs. Les représentations du produit idéal ont permis les apprentissages à partir de l'articulation entre la cause de l'apparition de la qualité ou défaut et ses effets sur les usages de l'aliment.

Si on se réfère au cadre de l'économie des conventions on peut dire que la construction du descriptif sensoriel telle qu'elle a été faite permet le passage d'une description du monde domestique vers le monde marchand. Ce passage est rendu possible par une formalisation du monde industriel qui s'appui sur des mises à l'épreuve tel que le demande l'INAO. Il s'agit en effet de mettre en place des contrôles s'appuyant sur un dispositif réglementaire. En connectant les pratiques productives et les usages de consommation, le descriptif rend possible donne des appuis à la mise en marché des produits (Thevenot & Boltanski, 1991)

Ainsi, la prise en compte des usages suppose un regard externe de la part des professionnels qui part de l'usage de l'aliment. Cette logique nécessite un intérêt de la part des producteurs pour les mangeurs.

Les échanges justifiés et les apprentissages autour de la définition organoleptique du Brocciu idéal ont permis la définition des directions sensorielles du Brocciu AOP. Elles sont la clé pour la transmission des connaissances dans la formation de dégustateurs et les apprentissages entre les connaisseurs habilités et les novices. De cette manière, la mémoire sensorielle du type s'inscrit, à partir du jugement individuel, dans la mémoire du collectif.

En définissant les caractéristiques organoleptiques du produit, les différents acteurs du système AOP Brocciu, font des apprentissages à plusieurs niveaux. Il s'agit tout d'abord d'un apprentissage à la description et à la compréhension du type, ensuite d'un apprentissage à la décision collective et enfin à la mise en place logistique des contrôles.

Les producteurs qui participent régulièrement aux activités de l'Appellation font partie de la construction d'une culture professionnelle dont le descriptif sensoriel aide à construire une identité professionnelle, car les accords entre les acteurs deviennent synonymes d'intelligence collective. Les situations laissent envisager cette contribution des dégustations collectives dont l'identité

professionnelle se forme à partir de « l'identité entre pairs » et de la notion d'une identité sociale, c'est–à–dire l'identité pour autrui » (Dubar, 2002).

## 2.3. Les liens entre les pratiques de production et les usages de l'aliment

L'intégration du collège des usagers dans les commissions d'agrément montre l'intension de l'INAO de rapprocher le monde de la production du monde des usages. Dès la construction du descriptif sensoriel cette préoccupation a été maintenu. La méthode permet la rencontre entre le monde de la production et le monde des usages. Nous avons que ces deux champs de connaissances ne sont pas automatiquement connectés. Il s'avère que les producteurs connaissent peu les usages de leurs produits et à l'inverse les usagers n'ont qu'une vision superficielle des pratiques. La démarche adoptée donne la possibilité d'interconnecter au moyen du descriptif sensoriel les pratiques de production et les usages de l'aliment.

Cette démarche de requalification conforte ainsi le lien qui unit le produit à son origine. Le document « descriptif sensoriel » conforte par ses connections aux pratiques de production, le document « cahier des charges ». Ces différentes inscriptions permettent la transmission des connexions pratique usage. Elles permettent en outre formellement de réinscrire le Brocciu AOP dans l'espace social du Brocciu en sa qualité d'aliment (Poulain, 2002).

À partir de l'interface culture–milieu (choix technique) et de la variété interne au type nous avons interconnecté les différentes pratiques de production et les usages d'aliment dans le descriptif sensoriel. Ainsi, les pratiques de production du Brocciu AOP et les usages de l'aliment sont connectées selon des configurations spéciales représentées par les pratiques culinaires. Cela a été essentiel pour la définition sensorielle du Brocciu AOP.

De même la variété interne au type Brocciu et les différences micro régionales sont restituées et sont en partie retenues grâce à la méthodologie employée. En effet les différentes représentations du Brocciu idéal sont

potentiellement présentes au sein des jurys rassemblés lors des dégustations collectives.

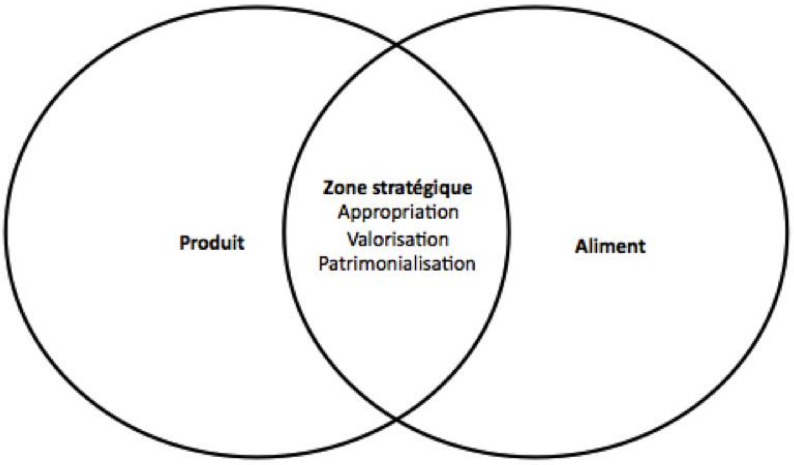
Plus généralement, la participation des usagers permet d'intégrer la relation intime entre l'aliment et ses usages. Le processus d'incorporation de l'aliment à la fois physiologique et idéel est pris en compte dans la méthode ainsi l'ensemble du système culinaire dans lequel est ancré l'aliment.

## 2.4. Requalification et ancrage du produit à son territoire

La démarche adopte une approche ethnologique et ethnographique, car elle prend en compte le caractère identitaire à partir des pratiques et les usages de l'aliment. Par ce principe les descripteurs se sont interconnectés les uns aux autres. La méthodologie utilisée mobilise cette posture (ethnologique et ethnographique) pour instrumenter le descriptif sensoriel en fonction de ces pratiques et de ces usages et assure ainsi l'ancrage de l'aliment. Au plan pratique l'exercice à consister à formaliser ce qui était jusqu'ici un nuage de mots pour en faire un instrument d'ancrage du produit.

On peut définir ainsi une zone « stratégique » mettant en jeu les conditions d'appropriation, de valorisation et de patrimonialisation du produit à partir de l'articulation des deux pôles (pratiques de production et usages de l'aliment) dont le descriptif est inscrit.

**Figure 33.** Zone stratégique du descriptif sensoriel du Brocciu AOP



## Chapitre 3 : Conclusions et perspectives

L'élaboration du descriptif sensoriel du Brocciu AOP est devenue un outil surtout opérationnel, satisfaisant les attentes de l'Interprofession dans un cadre de recherche–action. Ainsi, cela correspond aux exigences de l'INAO dans le cadre des contrôles du produit.

Il a pour finalité d'être inscrit dans les commissions d'agrément de l'AOP Brocciu. De plus il sera un support pertinent pour la formation des futurs membres dégustateurs aux contrôles internes et externes de l'Appellation.

Au delà, le descriptif sensoriel peut participer à refonder la réputation du Brocciu AOP vis–à–vis des producteurs et de la société locale. Cette réputation prendra appui sur le plan organisationnel sur de formation en rapport avec la réalité culturelle du produit.

En outre le descriptif sensoriel servira au positionnement commercial sur les marchés et pourra devenir un outil de promotion et valorisation du produit. L'élaboration du descriptif sensoriel offre l'opportunité d'organiser en Corse un concours régional qui pourra participer lui aussi à l'encrage territorial de l'aliment. Il permettra d'expliquer la variété interne au type et servira comme une médiation entre les producteurs et la société locale.

Cependant la variété des pratiques de production et des usages de consommation n'a pu être complètement intégré au descriptif sensoriel. Des zones d'ombres subsistent notamment sur l'identification des qualités et des défauts. Par ailleurs un travail similaire devra être accompli concernant les autres produits mentionnés dans le décret d'appellation. Aujourd'hui des produits ayant un fort potentiel de valorisation tel que le Brocciu passu et seccu ne sont pas définis.

## Bibliographie


Abric, J. (2003). *Méthodes d'étude des représentations sociales* (premiére édition ed.). (Abric, Ed.) Erès.

Aït Mouloud, M. (2013). *Place de l'origine dans la prescription des qualités de fromages : qualification(s) marchande(s) des fromages corses dans l'île et en région PACA et Languedoc-Roussillon* (Vol. 126). Montpellier, France: CIHEAM-IAMM.

Bérard, L., & Marchenay, P. (2004). *Les produits de terroir, entre cultures et réglements.* Paris: CNRS Editions.

Berodier, F., Albouy, H., Bord, C., Perrin, J., & Hulin, S. (2013, janv 7). Richesse et diversité des fromages de terroirs ; démarche d'accompagnement des commissions d'examen organoleptique à la description du goût en quatre étapes. *Projet en cours de relecture avant publication* , 1-4.

Bidet, A. (2007). Le corps, le rythme et l'esthétique sociale chez André Leroi-Gourhan. *Techniques & culture , no 48-49*, 1-25.

Bionaz. U, L. C. (2000). *http://pfeda.univ-lille1.fr/iaal/docs/iaal2000/broc/brocciu.htm*. (a. m. pdf, Editor, & I. a. (IAAL), Producer) Retrieved 05 22, 2013

Bissière, J., & Tibère, L. (2011). Innovation et patrimonialisation alimentaire: quels rapports à la tradition ? Enquêts dans trois terroirs ruraux de Midi-Pyrénées. *Anthropology of food* , 1-10.

Blanchet, A., & Gotman, A. (1992). *L'enquête et ses méthodes: l'entretien.* (C. Hennaut, Ed.) France: Nathan.

Bourricaud, F. (1977). *L'individualisation institutionnel. Essai sur la sociologie de T. Parson.* Paris: Puf.

Camagne, R. (1991). *Local milieu, uncertainty and innovation networks: towards a new dynamic theory of economic space* ( Innovation networks ed.). (C. R., Ed.) London: Belhaven Press.

Carillet, J., & Cirendini, O. (2011). *Lonely Planet Corse* (8ème édition ed.). (L. Planet, Ed.) Trebaseleghe, Italie: Grafica venta.

Casabianca, F., & Sainte Marie, C. (2000). Typical food products and sensory assestment : designing and implementig typical trials. (É. e. rurales, Ed.) *67th European Association of Agriculture Economics Seminar , 17-2*, 270-276.

Casabianca, F., Sylvander, B., Noël, Y., Bérenger, C., Coulon, J., Roncin, F., et al. (2008). Terroir et typicité : un enjeu de terminologie pour les Indications

Géographiques. *Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques*, (pp. 101-117). Paris.

Casalta, E., Vassal, L., & Le Bars, D. (1991, octobre). Le Brocciu, un fromage de lactosérum traditionnel de la Corse. (É. d. brevis, Ed.) *Process* , 60-65.

Cheyns, E. (2001). La qualification des produits artesanaux du marché de proximité à l'echange de la distance : Le soumbala au Burkina faso. In INRA, CIRAD, CNEARC, C. Sainte Marie, P. Moity–Maizï, P. Geslin, J. Muchnij, & D. Sautier (Eds.), *Systèmes agroalimentaires localisés : Terroirs, savoir-faire, innovations* (INRA Editions ed., p. 216 p). Versailles.

contrôlées, P. d.-5. (2008). Paris.

Corbeau, J., & Poulain, J. (2002). *Penser l'alimentation. Entre imaginaire et racionalité.* Editions Privat.

Crozier, M., & Friedberg, E. (1977). *L'Acteur et le Système (en collaboration avec Erhard Friedberg).* Paris: Le Seuil.

Delfosse, C., & Prost, J. (1998-02). Transmission et appropiation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre inductriels de Roquefort et transformateurs corses. *Ruralia* .

Depledt, F. (2009). *Évaluation sensorielle. Manuel méthodologique* (3ème Edition ed.). (Depledt, Ed.) Paris: Tec & Toc.

Dorioz, J., Fleury, P., Coulonc, J., & Martin, B. (2000). La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord. *Le Courrier de l'environnement de l'INRA , n°40*, 1-7.

Draelants, H. (2002, Février). *L'insécurité alimentaire ou la modernité confrontée à elle-même.* (E. critique, Ed.) Retrieved Juillet 12, 2013, from http://www.espritcritique.fr/0402/article4.html: http://www.espritcritique.fr

Dubeuf, B., & Sorba, J. (2002). *La qualification locale des productions patrimoniales : Un dialogue entre pratiques productives et usages locaux de consommation.* Colloque SYAL : Systèmes agroalimentaires localisés : produits, entreprises et dynamiques locales .

Dubuisson-Quellier, S., & Neuville, J. (2003). *Juger pour échanger.* (S. Larrère, Ed.) Paris: Natures sociales Press.

Duchesne, F., & Haegel, F. (2004). *L'enquête et ses méthodes: L'entretien collectif.* (H. (Évreux), Ed.) France: Nathan .

*Experts et Faussaires. Pour une sociologie de la perception*1995ParisMétailié

Eymard- Duvernay, F. (1989). Conventions de qualité et formes de coordination. *Persée , 40* (nº2), 329-360.

Fischler, C. (1990). *L'Homnivore.* Paris: Odile Jacob.

Fischler, C. (1994). *Manger magique, aliments sourcies, croyances comestibles* (Vol. 149). (B. C. Ajchenbaun–Boffety, Ed.) Paris: Autrement.

forêt, M. d. (2006). UNE ALIMENTATION SOUS SIGNES DE QUALITÉ UN ENJEU FRANÇAIS, EUROPÉEN ET INTERNATIONAL Le dispositif réglementaire. *Bimagri HS , n°19*, 28-33.

Frayssignes, J. (2005). *Les AOC dans le développement territorial Une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères.* Thèse, Institut National Polytechnique de Toulouse, Temps, Espaces, Sociétés, Cultures Spécialité : Espaces, Sociétés Rurales et logiques économiques.

Guerrini, P., & Prost, J. A. (2001). Mise en place des contrôles dans une Appellation d'Origine Contrôlée: Le Brocciu Corse. *Etud. Rech.Syst.Agraires Dév , 32*, 51-64.

Hennion, A. (2005). Pour une pragmatique du goût. *Papiers de Recherche du CSI , nº1*, 14.

Giachetti1996*Identités des mangeurs, images des aliments*ParisPolytechnica

Isani, S. (2004). Compétence de culture professionnelle : définition, degrés et didactisation. *ASp , 43-44* , 1-17.

Katz, E., & Lazarsfeld, P. (1955). *Personal Influence.* New York: The Free Press.

la composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord2000*Le Courrier de l'environnement de l'INRA n°40*1-7

*La Socialisation, construction des identités sociales et professionnelles*2002Armand Colin

Lallement, M. (1993). Microsociologie, jeux d'acteurs et métaphore marchande. In M. Lallement, *Histoire des idées sociologiques* (Vol. 1, p. 239). Paris: Nathan.

Lévi-Strauss, C. (1962). *La Pensée sauvage.* Paris: Plon.

Lewin, K. (1947). *Frontiers in Group Dynamics, Human Relations.*

Link, T., Bouche, R., & Casabianca, F. (2009). Brocciu: une appellation pour désapprendre. *Options méditerranées , 89*, 199-212.

Massiani, M. (2012). *La relance d'un signe officiel de qualité : L'AOP Brocciu.* Università di Corsica Pascuale Paoli, Faculté des Sciences et techniques. Corté: Odarc, ILOCC.

Michon, G., Simenel, R., & Sorba, J. (2011). Forêt domestiques, savoir–faire et savoir naturalistes : Quelles natures, quelles démarches, pour quels patrimoines. In J. Furt, & A. Fazi, *Vivre du patrimoine, Un nouveau modèle de développement ?* (p. 614). Paris: l'Harmattan.

Neumann, J., & Morgenstern, O. (1944). *Theory of Games and Economic Behavior.* Princeton University Press.

Noyoux, V., Milon, H., Tassy, E., & Yzébe, T. (2011). *Geoguide.* (Nobilet, Ed.) Italie: Gallimard loisir.

*PENSER MANGER. Alimentation et représentations sociales*1998ParisPuf

Poulain, J. (2012). Les apports des sciences sociales à la compréhension de l'alimentation humaine. In P. S. l'Alimentation (Ed.), *Master professionnel 2 alimentation*, (pp. 1-100). Toulouse.

Poulain, J. (2002). *Sociologies de l'alimentation.* Paris: Puf.

Prost, J. A., Casabianca, F., Casalta, E., Vallerand, F., & Sainte Marie, C. (1992). La certification des produits, un levier pour le développement. La dynamique de l'Appelation d'Origine "Brocciu Corse". *Qualité des Produits, Territoires et Développement Agricole* , INRA–SAD.

Puisais, J. (1995). L'éducation de goût. *Acad. Agric Fr , 81*, 3-16.

Reflexions de l'INRA-LRDE sur le projet Roquefort en Corse 1-6

Rozin, P. (1976). *"The selection of food by rats, humans, and other animals", Advances in the study of behavior, .* (R. A. J. S. Rosenblatt, Ed.) New York: Academic Press.

Rozin, P. (1980). Acquisition of food preferences and attitudes to food. *International Journal of Obesity , 4*, 356 –363.

Sainte Marie, C., Prost, J., Casabianca, F., & Casalta, E. (1994, octubre). La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Controlée "Brocciu Corse". 26-27.

Scheffer, S., & Roncin, M. (2000). Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance en AOC. (Persée, Ed.) *Économie rurale: Les signes officiels de qualité. Efficacité, politique et gouvernance , N°258*.

Sorba, J. (2007). *Du goût de l'origine à l'origine des goûts. Analyse des points d'appui à la production des goûts et à l'échange marchande des fromages corses.* Université Toulouse II - Le Mirail, UFR Sciences, Espaces et Sociétés, Toulouse.

Sorba, J. (2008). Production et médiation des goûts dans les dynamiques de qualification des produits alimentaires référés à une origine. *Rencontres Unités*

*«Dynamiques Rurales» et Laboratoire de Recherches sur le Développement de l'Elevage L.R.D.E.* , 1.

Sylvander, B. (2004). *http://www.agrobiosciences.org/article.php3?id_article=715*. (A. U. rurale, Editor, & Sylvander, Producer) Retrieved 07 29, 2013, from Les Appellations d'Origine sont–elle prémunies contre la standardisation mondiale ? : www.agrobiosciences.org

Thévenot, L. (1997). *Un gouvernement par les normes; pratiques et politiques des formats d'information"* (Ed. de l'EHESS (Raisons Pratiques 8) ed.). (B. e. Conein, Ed.) Paris: Cognition et information en société.

Thevenot, L., & Boltanski, L. (1991). *De la justification. Les économies de la grandeur* (Gallimard ed.).

Urbain, J. (2006). *Canal U*. (U. -l. suite, Producer) Retrieved from Canal U: (http://www.canal-u.tv/video/universite_de_tous_les_savoirs/le_touriste_jean_didier_urbain.1466

Wacheux, F. (1996). Méthodes qualitatives de recherche en gestion.

Zane, E., & Vinet, S. (2008). *Corsica, la guida verde Michelin.* (O. Brossollet, Ed.) Pero, Italie: Michelin.

## Table des annexes

**Annexe 1.** Décret du 3 juin 1998 relatif à l'AOC "Brocciu corse" ou "Brocciu"

**Annexe 2.** Grille d'entretiens individuels

**Annexe 3.** Trames d'entretiens individuels

**Annexe 4.** Grille d'entretiens collectifs

**Annexe 5.** Documents des entretiens collectifs

**Annexe 6.** Roue des arômes

**Annexe 7.** Lettre d'invitation aux dégustations collectives

**Annexe 8.** Reglement (CEE) Nº2081/92 du conseil demande d'AOP (Brocciu)

**Annexe 9.** Fiches de vocabulaire du Brocciu AOP

**Annexe 10.** Nouvelle fiche de vocabulaire du Brocciu AOP

**Annexe 11.** Fiche individuelle de notation du Brocciu AOP

**Annexe 12.** Proposition de fiche individuelle de notation du Brocciu AOP

**Annexe 13.** Article : Touche pas à mon Brocciu

## Table des sigles et des abréviations

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée

AOP : Appellation d'Origine Protégée

COFRAC : Comité Français d'accréditation

GIAC : Groupement intersyndical des vins AOC de Corse

INAO : Institut National de l'Origine et de la qualité

INRA : Institut National de Recherche Agronomique

LRDE : Laboratoire de Recherche sur le Développement et l'Èlevage

ODG : Organisme de défense et de gestion

OI : Organisme d'inspection

SCAC : Service de contrôle des AOC de Corse

## Table des figures

**Figure 1**. Consommation du Brocciu, un aliment emblématique de l'île
**Figure 2.** Fabrication traditionnelle du Brocciu
**Figure 3.** Matière surnageante et mise en moule
**Figure 4.** Égouttage et faisselles
**Figure 5.** Les cinq dimensions du Brocciu AOP
**Figure 6**. Système d'action de l'AOP Brocciu
**Figure 7.** Contrôle du produit AOP
**Figure 8.** Le fonctionnement de l'AOP Brocciu
**Figure 9.** Construction du descriptif sensoriel du Brocciu AOP
**Figure 10.** Fiches de vocabulaire de dégustation du Brocciu frais
**Figure 11.** Proposition de fiche d'annotation individuelle
**Figure 12.** Supports de communication de l'AOP Brocciu
**Figure 13.** Site internet de l'AOP Brocciu
**Figure 14.** Commission d'experts du contrôle interne du produit
**Figure 15.** Commission d'experts du contrôle externe du produit
**Figure 16.** Échantillons de Brocciu
**Figure 17.** Documents officiels de l'examen organoleptique
**Figure 18.** Présentation des échantillons
**Figure 19.** Tranchage des échantillons au moment des dégustations
**Figure 20.** Moment de la dégustation
**Figure 21.** Procès verbal des examens organoleptiques
**Figure 22.** Descripteurs ajoutés par le jury
**Figure 23.** Observation participative
**Figure 24.** Salarie de l'ILOCC qui aide et déguste parallèlement
**Figure 25.** Interactions de socialisation dans le procès verbal de conclusion d'examen organoleptique
**Figure 26.** Pratiques de production
**Figure 27.** Brocciu AOP pré–tranché
**Figure 28.** Carte sensorielle du Brocciu AOP : Aspect et consistance
**Figure 29.** Carte sensorielle du Brocciu AOP : Odeurs et intensité aromatique
**Figure 30.** Mise à l'épreuve du nouveau descriptif sensoriel du Brocciu AOP
**Figure 31.** Procès d'élaboration du descriptif sensoriel du Brocciu AOP
**Figure 32.** Descriptif sensoriel final du Brocciu AOP
**Figure 33.** Zone stratégique du descriptif sensoriel du Brocciu AOP

## Liste des tableaux


**Tableau 1.** État des lieux et analyse documentaire
**Tableau 2.** Catégories des entretiens individuels (échantillonnage)
**Tableau 3.** Éléments en communs à tous les entretiens individuels
**Tableau 4.** Éléments en commun dans les trames des entretiens individuels de producteurs et usagers
**Tableau 5.** Éléments en communs aux trames des institutions publiques
**Tableau 6.** Éléments communs aux trames des organisations professionnelles
**Tableau 7.** Éléments en commun à la trame organisations professionnelles par rapport aux animations
**Tableau 8.** Grille d'analyse documentaire
**Tableau 9.** Grille d'analyse des observations
**Tableaux 10**. Lecture et traitement des données pour l'analyse des entretiens individuels
**Tableau 11.** Lecture des entretiens collectifs
**Tableau 12.** Nombre de descripteurs par fiche
**Tableau 13.** Identification des statuts des critères du vocabulaire du Brocciu
**Tableau 14.** Axe couleur
**Tableau 15.** Axe forme
**Tableau 16.** Axe format
**Tableau 17.** Axe tenue
**Tableau 18.** Axe humidité
**Tableau 19.** Odeur et intensité aromatique
**Tableau 20.** Axe granulosité
**Tableau 21.** Axe salinité
**Tableau 22.** Axe indicateur de fraîcheur

## Résumé

Le Brocciu est le premier et le seul fromage corse sous Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1998 et le seul fromage de lactosérum en France issu d'un signe officiel de qualité. Il symbolise le pastoralisme insulaire et fait partie du patrimoine gastronomique de la Corse. Cette Appellation implique forcement des contrôles de la qualité du produit. La reforme de l'INAO par la loi d'Orientation Agricole en 2006 et l'imprécision des points de contrôle du Brocciu AOP ont conduit l'Organisme de Défense et de Gestion du Brocciu et l'Interprofession Laitière Caprine Ovine Corse à s'adresser à l'INRA pour un accompagnement de la définition sensoriel du Brocciu frais. La demande est traduite par une étude conduite dans le cadre d'une recherche–action qui consiste à accompagner les professionnels dans l'élaboration d'un descriptif sensoriel du produit. Ce descriptif est inscrit dans la relance des contrôles du produit d'Appellation, mais également dans un cadre organisationnel. L'objectif est de trouver les « bons mots » pour décrire la variété des produits existants au sein de l'Appellation et d'en dégager les principales directions sensorielles, ainsi d'identifier les défauts du produit en définissant une liste des « mots de refus ». La construction du descriptif est basée sur deux pôles pour décrire la typicité de l'aliment. C'est–à–dire, à partir de ces modes de production selon les microrégions et les usages de l'aliment par les mangeurs. La méthode cherche à les identifier pour ensuite construire un vocabulaire positif à partir des connaisseurs de l'aliment notamment, les producteurs, les techniciens et les mangeurs. La dimension identitaire et emblématique de « l'aliment Brocciu » en Corse nous amène à intégrer les dimensions de symboliques, les représentations et les pratiques attachées au Brocciu. Dans cette logique, le descriptif sensoriel est inscrit dans une direction stratégique : à la fois organisationnel, commerciaux, communicationnels, d'appropriation, de valorisation et/ou de patrimonialisation.

Mots clés : Apprentissages– Brocciu– Contrôles– Descriptif sensoriel– Examen organoleptique– Organisationnel– Pratiques de production– Usages de l'aliment

## Abstract

The Brocciu cheese is the first and the only cheese in Corsica with a Protected Designation of Origin since 1998 and the only French whey cheese with an official quality sign. It represents the island pastoral practices and it is also part of Corsica's gastronomy heritage. This protection implies quality controls of the product. In fact, the 2006 Agricultural Orientation law and the quality controls' gaps from Brocciu AOP have leaded the Brocciu Defense and Management Organization and the Interprofessional Dairy Goat and Sheep of Corsica to contact the French National Institute for Agricultural Research (INRA) for a technical and scientific support for defining the sensorial properties of the product. The request is transformed into an action research study, which accompanies the professionals through the construction of the sensorial description of fresh Brocciu. Thought, the sensorial description is not only part of the quality controls, but also is seem as a management tool. The main objective is ton find a positive definition of the product taking into account the varieties of the cheese types within the Appellation and to define the main sensory

directions, plus to identify the defects by defining a list of “refusal words”. The construction of the sensory definition is based in two poles, one that attaches the process of production according to the micro-regions and the other one that attaches the uses of food consumption. The identity and emblematic dimension of the “Brocciu” in Corsica has brought us into others dimensions, such as symbolic ones, and the representations attached to the Brocciu. Through this logic of construction, the sensory definition has become a strategy of management, marketing, advertising and value added of the product.

Keywords: Brocciu – Learning – Organization – Organoleptic tests – Process production – Quality control – Sensory description – Uses of food consumption

## Resumen

El Brocciu es el primer y único queso en Córcega en obtener una Denominación Origen Protegida en 1998 y es el solo queso hecho a partir de lactosuero en Francia con un distintivo oficial de calidad. Él simboliza el pastoralismo isleño y hace parte del patrimonio gastronómico de Córcega. La Apelación implica obligatoriamente los controles de calidad del producto. De hecho, la reforma del Instituto Nacional de Apelaciones de Origen (INAO) bajo la ley de Orientación Agraria de 2006 y la imprecisión de los puntos de control de la AOP Brocciu condujeron a el Organismo de Defensa y Gestión del Brocciu y la Interprofesión Lechera Ovina y Caprina de Córcega a dirigirse al Instituto Científico de Investigación Agronómica (INRA) para hacer un acompañamiento de la definición sensorial del Brocciu fresco. La demanda se tradujo en un estudio conducido en un marco de investigación acción, el cual consiste en acompañar los profesionales a elaborar la descripción sensorial del producto. Éste se encuentra inscrito en el relanzamiento de los controles de un producto de Apelación y simultáneamente es inscrito en un marco organizacional. El objetivo principal es de encontrar las “palabras apropiadas” para describir las variedades existentes del producto en el seno de la Apelación y de identificar las direcciones sensoriales, como también de identificar los defectos para así obtener una lista de “palabras de rechazo”. La construcción de la descripción esta basada en dos polos los cuales describen la tipicidad del producto. Éstos abarcan las practicas de producción según las micro-regiones y los diferentes modos de utilización del alimento por quienes lo consumen. La metodología busca identificarlas y consecutivamente construir un vocabulario positivo a partir de los conocedores del alimento, espacialmente los productores, los técnicos y los comedores. Las dimensiones identitarias y emblemáticas del “alimento Brocciu” en Córcega, nos ha llevado a integrar también las dimensiones simbólicas, las representaciones y las practicas atadas al Brocciu. Bajo esta lógica, la descripción sensorial esta inscrita hacia una dirección estratégica de organización, de comercialización, de comunicación, de apropiación, de valorización y/o de patrimonialisación.

Palabras claves: Aprendizajes – Brocciu – Descripción sensorial, Examen organoléptico, Organización, practicas de producción, utilización del alimento.