



HAL
open science

Réactiver la tradition par l'AOC

Pascale Moity-Maïzi, Hubert Devautour

► **To cite this version:**

Pascale Moity-Maïzi, Hubert Devautour. Réactiver la tradition par l'AOC: Le Cabécou de Rocamadour. Systèmes agro-alimentaires localisés: Terroirs, savoir-faire, innovations, 32, INRA, 216 p., 2001, Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, 2-7380-1015-6. hal-02828418

HAL Id: hal-02828418

<https://hal.inrae.fr/hal-02828418>

Submitted on 7 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.

Réactiver la tradition par l'AOC

Le Cabécou de Rocamadour

Pascale MOITY-MAÏZI
Hubert DEVAUTOUR

CNEARC - 1101, avenue Agropolis - BP 5098 - 34033 Montpellier cedex 01 -
maizi@cnearc.fr - Tél. 04 67 61 70 04 - Fax 04 67 41 02 32

Résumé

La définition d'une AOC implique un lien à une zone géographique. Mais la qualification est un processus complexe d'ajustements entre producteurs au bout duquel le caractère local du produit est parfois peu évident. L'objectif de cet article est d'analyser, dans le cas de l'AOC Cabécou de Rocamadour, à la fois la nature des liens au terroir et les stratégies mises en place par les producteurs pour se défendre sur le marché. Trois types d'exploitations ont été choisis pour illustrer la diversité des choix et points de vue locaux autour de cette AOC. Souvent présentées comme un cadre fixe de références, les règles de l'AOC sont à la fois des contraintes et des ressources. Les pratiques et points de vue des exploitants montrent qu'au delà des débats sur la pertinence des territoires et des traditions d'une AOC, les règles qui composent ce signe officiel de qualité sont porteuses de nouvelles perspectives : chacun peut participer à la modification des règles en faisant valoir ses exigences ; en même temps chacun peut s'appuyer sur leur existence pour promouvoir de nouveaux produits, s'intégrer dans de nouveaux réseaux économiques et sociaux, enfin pour prendre position dans la régulation des marchés, des métiers de l'agriculture et dans la construction de patrimoines régionaux.

Mots-clés : AOC - Cabécou - identité - Lot - techniques

Abstract

Revitalising tradition with the AOC quality sign: the case of Rocamadour Cabécou goat cheese. Definition of the AOC quality sign implies the existence of a link with a specific geographical area. But product qualification, i.e. the construction and definition of its characteristics, involves a complex process of adjustments between the producers at the end of which the local character of the product does not always emerge clearly. This article analyses, for the Cabécou Rocamadour AOC cheese, the nature of the link with the territory and the strategies developed by the goat cheese producers to safeguard their market position. Three farm types were selected to show the diversity of local approaches and views concerning the Rocamadour AOC quality sign. Often presented as a definite set of references, AOC rules are both a constraint and a resource. The farmers' practices and views show that beyond the debates regarding the relevance of an AOC's territory and traditions, the rules which define this officially acknowledged quality sign open up new perspectives: everyone can contribute to altering the rules by expressing his/her demands; at the same time, everyone can use the rules to promote new products, join new economic and social networks and last play a role in regulating markets and agricultural professions and producing traditional regional resources.

Keywords: AOC - Cabécou goat cheese - identity - techniques - « terroir »

Introduction

L'histoire de la qualification des fromages en France est ancienne, marquée par une série de mutations significatives à partir des années cinquante (Ricard, 1997). Celles-ci

favorisent une montée en puissance des productions caprines¹ : les fromageries s'adaptent alors rapidement à la nécessaire

¹ Standardisation des races, diffusion de nouvelles techniques et produits fromagers, réorganisation des unités de collecte et de transformation du lait, concentration de la distribution fromagère,...

normalisation sanitaire des ateliers et s'engagent dans des démarches innovantes pour proposer de nouveaux fromages, ou au contraire, valoriser un patrimoine technique. La création d'une AOC fromagère dans le Quercy répond à cette volonté générale de défendre sur les marchés des productions fromagères de tradition familiale, rattachées à des techniques d'élevage, de fabrication et d'affinage spécifiques à la région du Lot dont le « centre », au moins symbolique, serait Rocamadour.

Validant d'une manière générale un lien historique entre les caractéristiques du produit et le lieu géographique où il est élaboré, l'AOC Rocamadour, qui s'applique aujourd'hui aux fromages de chèvre élaborés dans le Quercy, intègre officiellement trois composantes pour établir ce lien : le milieu, l'homme qui transforme les matières premières, et l'animal qui fournit la matière première.

Or, les premières investigations que nous avons menées en 1997² font apparaître une production de fromages en AOC dominée par des savoirs et des techniques génériques, ne s'appuyant guère sur les ressources spécifiques d'un terroir d'origine, qu'il s'agisse des animaux, du type de fourrage, de la conduite du troupeau³ ou des techniques de transformation.

Une seconde étape de recherche⁴ auprès des producteurs du Lot nous a permis d'appréhender deux questions posées par nos premiers constats :

1) En quoi le fromage AOC Rocamadour est-il un produit authentique du Quercy dont il se revendique ?

2) Quelles sont les dynamiques émergentes face aux problèmes de commercialisation que rencontrent aujourd'hui certains producteurs ? Quelles sont leurs stratégies pour se défendre sur un marché jugé saturé ?

Les réponses à ces questions devaient nous permettre d'explicitier l'apparent paradoxe de toute stratégie de qualification locale, où celle-ci se construit sur un double processus de normalisation et de spécification avec d'une part, des normes liées à une appellation qui imposent une standardisation à toutes les étapes de production et d'autre part, une spécificité revendiquée, soit par les institutions, soit par les producteurs eux-mêmes.

Nous présenterons ici différents éléments de réponse à ces interrogations en intégrant le produit aux quatre types de relations régulièrement évoquées par les acteurs eux-mêmes, rencontrés tout au long de nos enquêtes :

- la relation au milieu physique et à l'histoire du Quercy,
- la relation au savoir-faire et à des trajectoires professionnelles,
- la relation aux marchés et aux consommateurs,
- la relation aux institutions régulant les processus de valorisation des ressources et produits du Quercy.

Dans le Quercy, cette AOC concerne différents acteurs : petites entreprises, unités de transformation artisanales et fermières. Mais elle ne couvre pas l'ensemble des productions fromagères locales : certaines exploitations continuent en effet de confectionner des Cabécous, hors appellation, qu'elles commercialisent localement en fromages fermiers. Partant de cette diversité de producteurs, on a donc identifié puis comparé trois systèmes techniques de fabrication fromagère. L'hypothèse qui guidait nos entretiens était relativement simple : cette diversité apparente cachait peut-être une convergence des points de vue, un consensus social autour des stratégies à adopter pour renforcer l'image, la qualité et les marchés de

² Stage de formation par la recherche dans le Quercy, impliquant des étudiants du Centre National d'Etudes Agronomiques pour les Régions Chaudes (CNEARC-Montpellier), quelques chercheurs de l'INRA et du CIRAD, en collaboration avec le Musée de Cuzals.

³ Nous n'avons pas abordé ici la dimension géographique et la question de l'adéquation entre l'éponyme et l'aire de production réelle. De fait, l'AOC Rocamadour recouvre une aire géographique dépassant le simple cadre de la commune de Rocamadour. Les lieux de collecte des laiteries aujourd'hui montrent qu'une investigation sur le rapport entre éponyme et aire de production devient nécessaire pour mieux comprendre la cohérence et l'évolution de l'ancrage territoriale du produit.

⁴ En 1998, au cours d'un second stage de formation par la recherche, impliquant les mêmes participants et collaborations. Voir Maïzi P.(dir.), 1998.

l'AOC Rocamadour ; en somme une communauté d'intérêts nécessaire pour la valorisation d'un patrimoine local.

Le premier type de système technique de fabrication de Cabécou s'observe dans les exploitations familiales ayant développé une unité de transformation artisanale pour une production fromagère régulière toute l'année, engagées dans des procédures de qualification : elles ont acquis des techniques standardisées pour répondre aux normes européennes et fournir un fromage conforme au cahier des charges Rocamadour.

Le second décrit des exploitations produisant de faibles quantités de fromages, à partir d'un petit troupeau familial : elles n'ont pas investi dans la « modernisation » de leurs ateliers pour intégrer la démarche collective de qualification en AOC. Leur production fromagère ne répond donc pas forcément à toutes les règles du cahier des charges Rocamadour.

Le troisième caractérise une laiterie - fromagerie qui collecte le lait du site et fabrique un fromage conforme au cahier des charges Rocamadour, en appliquant des techniques ou savoir-faire génériques⁵.

Ces différentes catégories de producteurs locaux ont des trajectoires et stratégies différenciées pour expliquer leurs situations respectives. Mais elles font aussi référence à une histoire collective, semble-t-il partagée, celle du Quercy et de ses fromages. Enfin, elles sont impliquées, soit directement, soit indirectement dans des organisations locales (Syndicat, Parc Régional, Associations,...) chargées de promouvoir l'histoire du paysage et des hommes dans le Quercy.

Après avoir montré comment ces producteurs se définissent et défendent leurs produits sur les marchés, nous concluons notre exposé sur une hypothèse concernant le rôle possible des organisations locales pour renforcer les capacités d'adaptation des producteurs du Quercy aux attentes d'au-

thenticité de leurs clients et pour participer à la consolidation ou à l'évolution d'un territoire avant tout institutionnalisé.

1. Histoire du Cabécou

En 1994, nous sommes à la veille de l'obtention d'une AOC pour le Cabécou, en pleine construction d'un cahier des charges spécifique. Ce n'est donc peut-être pas un hasard si G. Bazalgues (1994), ou encore J.C. Corcy et M. Lepage (1991) nous proposent une chronique historique de ce fromage à ce moment. Travaillant à partir d'une sélection d'archives locales, chaque auteur retrace les grandes lignes d'une tradition technique cohérente avec les contraintes d'un milieu physique et l'évolution des systèmes agraires locaux. Cette harmonie reconstruite des faits et des changements plaide en faveur d'un produit de terroir, d'un patrimoine que l'AOC viendra officialiser. Au même titre que certaines chroniques gastronomiques de notre siècle, l'histoire reconstruite du Cabécou tend à démontrer que le Quercy est marqué par une vocation spécifique. Et comme dans toute histoire « élaborée pour des besoins d'affirmation identitaire » (Barou, 1997), l'objectivité des faits compte bien moins ici que le jeu des possibles relations entre techniques et société.

Le terme Cabécou désigne en Quercy le fromage de lait de chèvre (occitan : *cabecon*, *crabecon*, *cabra*) par opposition à *peralh*, *peralha*, faisant référence au fromage frais de brebis. Selon Bazalgues (1994), la fabrication du Cabécou serait ancienne : les cisterciens auraient, les premiers, développé l'élevage caprin autour de Rocamadour, sur les causses. Selon J.C. Corcy et M. Lepage (1991), le Cabécou serait né avec l'apparition des chèvres dans le Quercy, lors des invasions arabes au Moyen âge.

On sait par ailleurs (Ricard, 1997) que les fromages de chèvre apparaissent historiquement dans des régions peu fertiles, caractérisées par des terres de roches calcaires, des terrains trop difficiles à travailler. Dans les zones de montagne ou de cause, telles que le Quercy, la fabrication de fromage de chèvre illustre donc un lien fort

⁵ Tout comme les exploitations ne produisant que du lait de chèvre, celles qui produisent du caillé n'ont pas été enquêtées lors de cette étude. Elles fournissent la laiterie-fromagerie mais ne fabriquent pas de Cabécou. Or, nous avons préféré privilégier, dans le temps de cette enquête, les unités d'élaboration de fromages prêts à être commercialisés sous leur forme « Cabécou » ou « Rocamadour AOC ».

entre système de production et structures de transformation (contrairement aux fromages de plaine) : « le patrimoine de ces régions ne consiste pas uniquement en une somme de spécialités locales. Il est aussi l'expression d'un « système fromager » qui intègre les savoir-faire locaux, les outillages, les races (...) et les spécificités de l'alimentation des animaux, le tout dans un espace géographique déterminé. Ces systèmes sont extrêmement complexes et se différencient surtout en fonction de la place réservée aux alpages et de leur caractère individuel ou collectif. » (Ricard, 1997).

La production de fromages de chèvres et plus précisément celle du Cabécou est caractérisée par son aspect individuel : c'est traditionnellement une production familiale, avec une transformation à la ferme, mettant en jeu peu d'intervenants hors de l'unité familiale. La complexité de ce système fromager vient avant tout de la diversité des ressources laitières mobilisables et des produits qui en sont issus, traduisant un modèle de production agro-pastoral particulièrement flexible selon les contraintes et les époques, aussi bien tourné vers l'autoconsommation que vers la commercialisation.

Selon nos chroniqueurs, l'élevage caprin caractérise les causses de Martel, Grammat, Livernon, Limogne, jusque sous l'ancien régime. Mais le développement du commerce de laine pousse les éleveurs du Lot à investir de plus en plus dans les ovins. Leur nombre augmente au XVII^e siècle et les Cabécous sont alors fabriqués selon les possibilités des exploitants, soit à partir de mélanges de laits (brebis et chèvre), soit à partir de l'un d'entre eux, l'objectif étant d'accroître les volumes commercialisés hors du Lot, rendus possible par l'ouverture de la voie ferrée Brive-Capdenac en 1863.

A la fin du siècle dernier, la reconstruction des sanctuaires de Rocamadour et la desserte de Couzou par le bureau de poste de Rocamadour, ont permis de développer la renommée des fromages du Lot par une exportation régulière des produits hors du département. C'est ainsi qu'en 1914, trois expéditeurs locaux font de Couzou une véritable capitale du Cabécou (c'est de là qu'ils sont tous expédiés). Dès cette époque et pour les exportation au départ de Couzou, on commence à différencier officiellement

les Cabécous exclusivement issus de lait de brebis et les *mitat cabra* combinant chèvre et brebis.

Dans les années vingt, ces productions fromagères deviennent essentielles pour l'économie des communes situées autour de Couzou : de nombreuses foires, des ramassages organisés, la multiplication des expéditeurs témoignent de leur importance... même si les Cabécous subissent une concurrence saisonnière des fruits rouges en juin et des huîtres en automne.

Les journaux se font l'écho des dynamiques commerciales et de l'opinion locale. Les archives retrouvées par Bazalgues (1994) signalent ainsi que les Cabécous de Carluçet, Bastit et Couzou sont alors considérés comme les meilleurs, du fait de leur arôme issu des plantes broutées et de la façon de les fabriquer ; que les connaisseurs réclament des moisissures tirant sur le rouge. L'histoire et la fabrication du Cabécou connaissent sans doute une première formalisation à travers ces écrits : on retient par exemple que le fromage est confectionné en faisselles puis mis à sécher sur de la paille, dans un panier en noisetier pendu au plafond et recouvert d'un linge, quand il est destiné à une consommation familiale ; qu'il peut être aussi conservé dans le sel pour être transporté puis consommé très sec ; qu'on peut enfin l'envelopper dans des feuilles de vigne ou de noyer, lui donnant une saveur boisée, ou dans des feuilles de rave pour lui donner une saveur plus piquante.

Progressivement, les fromages de brebis et de chèvres se côtoient et se différencient. A partir des années soixante, le Cabécou désigne plutôt un fromage de chèvre sec, moulé dans des faisselles⁶ spécifiques (9,5 cm de diamètre pour une épaisseur de 4,5 cm). Il se distingue des fromages frais de brebis dits « Rocamadour » et très proches du Roquefort selon nos interlocuteurs, pour lesquels on utilise des faisselles de 23,5 cm de diamètre et 10 cm de haut environ. Mais on dispose encore de faisselles de 14,5 cm de diamètre pour 5,5 cm de haut, pouvant servir aussi bien pour le moulage de Cabécou (sec) que pour le Rocamadour (brebis frais). C'est de cette diversité relative

⁶ En terre cuite vernie et plus tard en porcelaine (qui résiste mieux à l'acidité du petit lait).

que serait issue la confusion entre les deux fromages plus tard, sachant par ailleurs que la production de fromage de brebis diminue progressivement jusqu'à disparaître, la chute du marché de la laine ovine en France ayant entraîné un abandon de l'élevage ovin.

Dans une région marquée par une forte déprise agricole après guerre, le Cabécou finit par désigner, cette fois selon nos interlocuteurs locaux, un simple fromage de chèvre que quelques exploitations ont continué de produire pour l'unité familiale ou des ventes de proximité.

Mais l'aide aux agricultures de montagne (dont bénéficient certains éleveurs des causses), la mobilisation des populations rurales autour de la revalorisation des terres lotoises, l'essor du tourisme régional et la montée des exigences d'authenticité par certains consommateurs, ouvrent de nouvelles perspectives de marché pour les fromages de chèvre dès la fin des années soixante dix. La qualification en AOC créée en 1996, répond ainsi, selon nos interlocuteurs, à la reprise des élevages caprins et des fabrications fromagères dans le Lot, en même temps qu'à la nécessité, de plus en plus pressante selon eux, de distinguer les fromages du Quercy dans l'extrême diversité qui caractérise aujourd'hui la production de fromages de chèvre en France.

Aujourd'hui, l'appellation « AOC Rocamadour » recouvre deux productions possibles : la première, « Rocamadour fermier », s'applique aux fromages fabriqués à la ferme (à partir de lait de l'exploitation) ainsi qu'aux fromages affinés par les laiteries-fromageries artisanales qui s'approvisionnent en caillé dans les fermes de l'aire d'appellation. La seconde, « Rocamadour », désigne les fromages issus de laits frais collectés indifféremment dans ou hors zone AOC, puis affinés dans l'aire d'appellation. De plus, sans entrer dans les détails, signalons ici que la délimitation de la zone AOC n'est sans doute pas définitive puisqu'elle est encore sujette à discussions. Elle concerne actuellement un terroir identifié par ses causses, sa tradition d'élevage et fromagère. Rocamadour n'en est pas forcément le « noyau central » (Ricard, 1999) mais plutôt un symbole renvoyant à sa renommée historique. L'espace réellement concerné est actuellement celui du Quercy tout entier.

2. Trois systèmes techniques de production

Cas n°1 : exploitation familiale récemment engagée dans une production en AOC

Cette exploitation a développé un atelier de transformation et a plus de deux cent chèvres depuis 1990.

La conduite d'élevage

Les chèvres, de race Alpine, sont rarement mises en contact avec le terroir et sont nourries en étable toute l'année. L'hiver, l'éleveur leur fournit du foin matin et soir, complété avec du maïs, de l'orge et des tourteaux de soja. A la fin du printemps et en été, le foin est remplacé par des fourrages verts (céréales et légumineuses), distribués à la main deux fois par jour, tandis que l'orge, le maïs et les tourteaux de soja sont distribués mécaniquement (robot programmé) cinq fois par jour. La quantité et la qualité de l'alimentation sont fixées en fonction des besoins physiologiques des chèvres (période de mise bas, de lactation...) mais aussi en fonction des attentes de l'exploitant concernant les quantités et la qualité du lait pour ses fromages : tout un savoir-faire est exprimé par l'éleveur quand il conçoit puis programme chaque ration d'aliment qui sera distribuée mécaniquement⁷.

L'alimentation du bétail est produite sur l'exploitation. Quelques aliments de complément, comme les tourteaux de soja, sont acquis à l'extérieur. Le fourrage, produit sur l'exploitation, est ensilé en partie. Mais l'ensilage constitue un « point d'accrochage » avec les techniciens de la Chambre d'Agriculture, clairement énoncé par le producteur, pour « l'image » du produit. C'est à ses yeux sans doute le seul vecteur d'une image défavorable, contredisant les principes de qualité de l'AOC. Décidé à agir en faveur d'une image irréprochable de ses fromages, l'exploitant prévoit d'abandonner

⁷ Ce savoir-faire est individuel, issu de son expérience et de ses observations. Sans revendiquer cette capacité d'évaluer les proportions nécessaires de chaque aliment, à répartir entre les différents « repas » de son troupeau, l'éleveur la présente comme l'un des facteurs de valorisation de son produit (facteurs qui interviennent sur l'état sanitaire des animaux, les quantités de lait fournies et le goût final du lait pour le fromage).

cette technique qui, en elle-même, a mauvaise réputation auprès des consommateurs (et notamment des clients de passage).

Afin d'étaler la production de lait toute l'année, trois lots de chèvres sont constitués dans le troupeau, permettant de définir ainsi trois périodes de saillie et de mise bas. Un désaisonnement est effectué sur deux des trois lots. La production de lait est ainsi ininterrompue toute l'année et permet une production régulière de fromages. Trois autres lots, constitués par les chevreaux issus des meilleurs chèvres, assurent le renouvellement avec un taux d'environ 30 %.

Les chèvres sont traitées deux fois par jour en salle de traite. Le lait est acheminé directement dans un tank à lait. La production quotidienne est en moyenne de 3 litres par chèvre.

La transformation du lait

Elle s'effectue dans un atelier conforme aux normes d'hygiène européennes qui a nécessité de lourds investissements. Elle repose en outre sur l'emploi de main-d'œuvre formée pour la fabrication des fromages de chèvre et présente toute l'année. L'itinéraire est le suivant :

- Le lait issu de la traite du soir est immédiatement mélangé au lactosérum dans le tank. Celui du matin est ensuite mélangé au premier puis acheminé à l'atelier de transformation. L'augmentation de la température au contact du lactosérum (le mélange traite du soir - lactosérum - traite du matin atteint une température d'environ 20°C) favorise une reprise de l'activité bactérienne lactique.
- De la présure (issue de caillette de veau) est ensuite introduite et accélère ainsi le caillage.
- L'opération d'égouttage du caillé s'effectue dans des sacs pendant 24 à 48 heures en fonction de l'extrait sec voulu.
- Le résultat est ensuite mélangé mécaniquement avec du sel.
- La pâte obtenue est étalée à la main sur des plaques en aluminium puis pressée par une grille de moulage, permettant

d'obtenir entre 12 et 24 fromages d'un seul geste. L'ensemble est mis au repos pendant 24 heures à 20°C.

- Les fromages sont ensuite démoulés pour le pré-essuyage à 12 °C pendant 36 heures jusqu'à la formation d'une légère croûte.
- L'affinage s'effectue dans un hâloir à 12°C avec une hygrométrie inférieure à celle du pré-essuyage, pendant 2-3 jours. Un ensemencement peut être effectué à partir de souches de champignons sélectionnées (spécifiques des causses), achetées dans le commerce, dans le cas où la qualité du lait laisserait envisager une mauvaise évolution de la flaveur du fromage suite au développement de certains micro - organismes.

Vingt fromages sont obtenus à partir d'un kilo de caillé et de 5 litres de lait. En moyenne 3,2 fromages sont produits par litre de lait.

La commercialisation des fromages

Dans cette exploitation, tous les fromages sont vendus avec l'appellation « Rocamadour fermier » :

- 50 % de la production annuelle est acheminée vers le marché de gros à Rungis. La production régulière de fromages permet un approvisionnement constant de ce segment de marché.
- 18 % des fromages sont aussi commercialisés sur l'exploitation au prix de 3,5 F l'unité, et 38 à 40 F la douzaine. Cette vente directe peut varier dans l'année : elle concerne 50 % des ventes d'été.
- Le reste de la production est confié à des négociants pour le marché de Nîmes et divers crémiers régionaux.

Cas n°2 : exploitation familiale non engagée dans une production en AOC

L'exploitation est aujourd'hui dirigée par une épouse de retraité. Le troupeau est petit (moins de 50 têtes).

La conduite de l'élevage

Les chèvres de race alpine sont nourries en étable l'hiver, avec du foin de l'exploitation. Au printemps, elles sont menées dans les prairies et l'été dans les bois qu'elles

nettoient. Une ration de grains, en partie produits dans l'exploitation, est ajoutée à leur ration matin et soir (orge, avoine, soja acheté). Selon notre interlocutrice « *c'est l'herbe qui fait le fromage* ». Les chèvres sont donc dehors toute la journée et rentrées le soir.

Ici, on ne favorise pas de mises bas groupées : le bouc est tout le temps avec les chèvres. Cependant, la majorité des mises bas a lieu en février. L'utilisation du lait pour les fromages n'intervient qu'après le sevrage des chevreaux⁸ : de ce fait, pendant cette période, la production de fromages diminue fortement. C'est finalement de mars à octobre/novembre que la fabrication de fromages est réellement possible.

La transformation du lait

Elle s'effectue dans un atelier réaménagé il y a douze ans pour être conforme à certaines normes d'hygiène mais ceci n'a pas nécessité de lourds investissements⁹. Ce minimum de transformations, réalisées essentiellement dans une logique d'amélioration des conditions sanitaires de fabrication, a permis de conserver un droit de commercialiser localement les Cabécous produits à la ferme. L'itinéraire de transformation est marqué par les étapes suivantes :

- Deux traites sont réalisées quotidiennement. Les chèvres produisent en moyenne 2 litres de lait par jour pendant la période de lactation.
- L'atelier de transformation est situé dans une cave, sous la maison. Le caillage, première opération dans l'atelier, dure 24 heures. Il est réalisé dans un placard aménagé (carrelage et ventilation naturelle) : le lait toujours en faibles quantités est transféré dans un seau.
- Vers la fin du caillage, on verse « *de la présure de pharmacien* » en faisant varier les quantités selon les saisons ; du petit lait peut être rajouté en hiver (pas l'été pour éviter le goût piquant). Selon la température extérieure, la porte du local

est ouverte ou fermée. Enfin, pour assurer une bonne température de caillage, le seau est posé sous une lampe allumée en permanence : cette technique n'est pas une originalité ni une prouesse technologique pour notre interlocutrice car elle l'a vue pratiquer dans le Ségala avec succès : il fait en permanence entre 18 et 20°C dans cette cave.

- L'égouttage, opération caractéristique dans l'élaboration du Cabécou, dure 12 heures. Ici, il se décompose en deux étapes : le caillé est d'abord déposé sur une passoire de cuisine au dessus d'un seau puis, dans un deuxième temps, il est salé et déposé dans une poche en tissu dont la productrice garantit qu'il « est aux normes »¹⁰, accrochée à une tringle au dessus d'un seau. Le petit lait issu de cet égouttage lent est récupéré puis donné aux chèvres.
- On étale ensuite la pâte crémeuse avant de la presser avec une grille de moulage en plastique. L'abandon des moules en faïence, légèrement plus gros que les plaques de moulage aujourd'hui disponibles sur le marché, date d'une dizaine d'années. Le changement technique opéré dans cette exploitation en faveur de ce type de plaque est justifié par l'avantage significatif qu'il représente : gain de temps pour façonner plusieurs fromages à la fois (douze fromages) ; gain aussi sur le temps d'entretien du matériel.
- Auparavant, l'affinage s'effectuait dans un garde-manger. Depuis 12 ans il s'effectue dans une petite salle, aérée en permanence avec un simple ventilateur. Les fromages sont jugés prêts au bout de 5 jours l'hiver et au bout de 3 jours en été. Ne disposant pas de chambre froide, l'exploitante stocke ses fromages dans un réfrigérateur.

⁸ Chevreaux qui sont vendus au boucher à 1 mois (10 à 12 kg à raison de 24 F/kg).

⁹ Dans cette exploitation, on parle toujours de « *cabécou* », en faisant explicitement référence à une tradition familiale. Dans la première exploitation, au contraire, on parle de « fromages Rocamadour »...

¹⁰ Il faut en effet disposer d'une matière poreuse favorisant un égouttage lent et régulier. Si le marché des fournisseurs officiels d'outils de fromagerie permet de se procurer des poches d'égouttage standardisées, l'exploitante préfère se contenter d'une matière utilisée depuis longtemps, présentant les mêmes avantages techniques qu'une poche standard : le voile destiné à la confection des jupons. Les contrôles sanitaires réguliers auxquels est soumise cette exploitation ont vérifié et reconnu l'efficacité de cette matière.

En été, 1 litre de lait donne 3 fromages contre 4 à 5 en hiver. Ceci s'explique par la présence plus importante de petit lait en été.

Notre interlocutrice résume ainsi son processus de fabrication : « Je sale à vue d'oeil, je moule avec ma plaque (12 portions), puis je mets les fromages sur des grilles, renversées douze heures plus tard. Le séchage se fait dans une petite pièce chauffée l'hiver... Ici tout est naturel. Pour les AOC, l'affinage se fait avec de l'humidité, ici il n'y a pas d'humidité ».

La commercialisation des fromages

Pour la vente, ses clients viennent pour la plupart à domicile : ils connaissent l'exploitation depuis longtemps ou viennent sur les conseils du voisinage quand ils sont de passage (un panneau indicateur permet de retrouver l'exploitation sur le territoire de la commune). Mais l'exploitation fournit également sur commande un restaurant et une épicerie à Livernon. De fait, tous les clients sont localisés dans un rayon de 6 à 7 km (sauf les touristes). La stratégie de commercialisation de l'exploitation, telle qu'elle nous est présentée, n'a jamais été orientée vers une « exportation » des produits ni vers une démarche jugée contraignante (en temps) de vente sur les marchés. La fixation des prix, l'organisation des ventes, s'appuient avant tout sur les pratiques du voisinage (concernant les prix) et sur une série de contraintes techniques ou de variations saisonnières perçues et énoncées comme des régularités. Enfin, la qualité du produit fini varie, elle aussi, et modifie légèrement les demandes de sa clientèle : ainsi par exemple, en mars le fromage est vendu au bout de 5 jours. Mais au bout de 3 jours, il est déjà crémeux. A la fin du printemps, en été, la demande est plus forte et les fromages se vendent alors qu'ils sont encore bien frais.

Cas n°3 : laiterie-fromagerie artisanale produisant des fromages en AOC

Jusqu'en 1986, le directeur de cette laiterie est exploitant en GAEC avec son frère, spécialisé en vaches laitières. En 1991, il crée une S.A. (à partir d'investissements progressifs) et transforme les bâtiments agricoles en fromagerie. Entre 1991 et 1998, ses activités ne cessent de s'étendre. En 1994, il reprend une cave d'affinage à Rocamadour, ce qui lui permet d'affiner du caillé d'origine fermière et de le commercialiser sous l'appellation

« Rocamadour fermier ». En 1995, il investit encore dans du matériel et de la main-d'œuvre pour sa laiterie-fromagerie. Actuellement, celle-ci emploie 50 salariés, collecte 2 500 000 litres de lait frais (dans et hors zone AOC) et 800 000 litres-équivalent de caillé (dans l'aire d'appellation). Le lait caillé collecté puis affiné sur place permet de fabriquer du Rocamadour fermier tandis qu'une partie du lait frais (extérieur à la zone d'appellation) permet de façonner toute une gamme de fromages hors AOC.

La fromagerie s'appuie sur un vaste réseau de producteurs-fournisseurs présenté comme un réseau d'affinités, localisé en Corrèze, en Lozère, dans le Lot et le Cantal. Tous les fournisseurs sont rémunérés suivant une grille de paiement intégrant divers critères de qualité laitière (taux de matière grasse, flore, taux de cellules...). Le caillé est payé à l'extract sec obtenu en fin de transformation.

La fromagerie propose ainsi sur le marché :

- 50 % de Cabécou en AOC Rocamadour dont 10 % en Rocamadour fermier. A elle seule, cette fromagerie offre sur le marché 45 % du Rocamadour commercialisé en AOC. Quatre fournisseurs l'approvisionnent en fromage frais, dans des proportions très fluctuantes, mais lui permettent aussi d'avoir droit à l'appellation « fromage fermier » ; en effet, selon le cahier des charges, le fromage fermier doit être fabriqué à partir de lait de la ferme et affiné pendant 2 jours sur son lieu d'origine ; la fromagerie récupère ensuite les fromages pour terminer l'affinage.
- 40% de fromage à pâte molle (pavé du Lot, brique de Quercy).
- 10% de spécialités originales (Cabécou aux lardons, au magret...), « produits à vie courte », permettant d'utiliser au mieux les laits provenant de régions extérieures à l'aire d'appellation.

La commercialisation de ces produits touche divers segments de marché :

- la grande distribution, au niveau national : c'est un marché en expansion selon notre interlocuteur ;
- les grossistes : c'est au contraire un marché qui régresse, mal organisé (d'après

notre interlocuteur) ; Rungis n'achèterait que 2% de la production ;

- d'autres marchés, nouveaux, hors territoire du Quercy, (petites et moyennes surfaces régionales). Il est intéressant de constater que la stratégie de cette unité de transformation est entièrement tournée vers l'extérieur et qu'aucun marché local n'est concerné de manière significative par ses produits.

3. Relation au milieu physique et à l'histoire du Quercy

Si l'on synthétise rapidement les énoncés de nos différents interlocuteurs en les rattachant à leurs pratiques d'élevage, la relation du produit avec le milieu physique se manifeste essentiellement à travers :

- l'alimentation du bétail qui peut avoir des répercussions sur la composition du lait (flore, acides gras...) et donc sur le fromage : l'herbe des parcours ou des prairies artificielles du Quercy est partout considérée comme déterminante pour la qualité spécifique du produit final ; elle est donc accessible aux chèvres le plus souvent possible et dans des proportions variables¹¹;
- l'air des causses qui contient, selon certains, des micro-organismes contaminant le lait du Quercy notamment au cours de l'affinage, donnant au fromage une saveur particulière ;
- quelles que soient les variations observées dans les pratiques d'élevage et de fabrication de fromages, tous les producteurs affirment que le Rocamadour est un produit des causses, lié aux terres calcaires ; et pour tous, sur les terres voisines du Ségala par exemple, on ne peut produire le même fromage (terres acides avec une flore différente).

La race des chèvres quant à elle, n'a rien de locale. Mais l'histoire du Cabécou nous montre bien que les fromages pouvaient être

issus de laits différents. Historiquement, ce n'est donc pas la matière première qui fait le produit, mais bien plutôt un milieu particulier¹² associé à un savoir-faire local, ancré dans une tradition forte d'élevage et de transformation du lait en fromages.

Le lien entre la production fromagère et le milieu existe bien dans ces systèmes de production de Rocamadour, même si personne ne partage forcément le même point de vue quand il s'agit de préciser de quelle manière le terroir influe sur la qualité du produit final et sur sa spécificité. Cependant, ce lien semble se distendre dans la filière AOC, du fait d'une standardisation des techniques et des matières premières, pour répondre aux exigences d'homogénéité des productions définies par le cahier des charges.

En présentant maintenant les principales positions et quelques points de vue énoncés par les acteurs autour de leurs productions spécifiques, sur les plans cognitif, technique et institutionnel, nous pourrions mieux identifier les propriétés de cet attachement à un territoire.

4. Relation aux savoir-faire

La tradition fromagère dans la région du Quercy est attestée par l'histoire locale : c'est ce qu'affirment de manière unanime tous les acteurs locaux, de la Chambre d'Agriculture aux agriculteurs en passant par le Musée. Elle repose sur un savoir-faire essentiellement familial, répondant aux évolutions du milieu, de l'économie régionale et des exigences de consommation. En outre, la mémoire orale nous montre que cette tradition, ce savoir-faire, ne sont pas fixés par un cadre normatif de règles de production, ni protégés par un groupe d'artisans spécialisés : toutes les familles possédant un peu de bétail savent et peuvent confectionner des fromages sous les appellations Rocamadour ou Cabécou, à partir de tous types de lait (brebis, chèvre et vache). En étant appliqué de manière plus exclusive au lait de chèvre, ce savoir-faire ne

¹¹ Suivant les capacités fourragères des exploitations, leurs surfaces disponibles et la charge en bétail.

¹² Plus précisément d'après les propos des exploitants : un type de sol (celui des causses) et de végétation.

s'est pas profondément modifié, du moins si l'on se réfère aux souvenirs des exploitants retraités (cas n°2). La modification la plus profonde du savoir-faire se situe plus récemment (dans les quinze dernières années), avec l'application obligatoire de normes d'hygiène qui viennent bouleverser les ateliers de fabrication (outils, gestes, aménagements de l'espace de travail) mais dont la matérialisation s'est étalée dans le temps, les capacités d'investissement étant limitées dans la plupart des exploitations. L'engagement dans une filière AOC entraîne à son tour des modifications supplémentaires. Mais dans la mesure où la démarche officielle de qualification est volontaire (à l'inverse de la mise aux normes sanitaires, sanctionnée par l'interdiction de vendre dans un rayon supérieur à 100 km), l'acquisition de nouveaux savoir-faire en cohérence avec le cahier des charges constitue un processus, lui aussi volontaire, où l'éloignement par rapport à une tradition ou à un « avant l'AOC » est accepté, voire revendiqué, comme vecteur d'un renouvellement de l'exploitation (ouverture de marchés, diversification des produits, reconversion professionnelle). Dès lors, l'abandon d'une tradition technique ouvre la voie d'une intégration plus forte au marché pour un produit dont la spécificité semble alors juste symbolique.

Dans les trois cas que nous avons décrits, seul le second correspond en définitive à un mode de production ancré dans une continuité familiale, traditionnelle. Mais si la transmission du savoir-faire est assurée par la mère, l'acquisition de nouveaux savoirs ne semble poser aucun problème puisque l'exploitante reconnaît que « tout le monde peut faire du fromage à condition qu'on lui ait montré comment faire ». Aucun secret de métier n'est revendiqué, au mieux un tour de main, une capacité d'apprécier l'état du fromage aux différents stades de sa maturation, sont nécessaires.

Les cas n°1 et 3 ne se sont engagés dans l'activité fromagère qu'au début des années 1990, et leurs démarches respectives répondent à des stratégies opportunistes sur le plan économique. On se souvient néanmoins du fromage de chèvre de la grand-mère mais on affirme dans les deux cas que le fromage AOC n'a plus rien à voir avec « l'ancien » et que les méthodes tradition-

nelles ne permettent pas d'obtenir un bon fromage¹³ : « Tout a changé ! ».

Le savoir-faire de l'exploitant (cas n°1) a été acquis par une formation auprès des techniciens de la Chambre d'Agriculture et trouve ses sources dans une connaissance générique (on le voit bien d'ailleurs à travers l'usage fréquent dans le discours de références chimiques ; le savoir-faire s'appuie ici sur un savoir scientifique) où, par opposition, la tradition apparaît comme le domaine de l'aléatoire ou du domestique¹⁴. Agissant dans le cadre d'une reconversion de son exploitation vers le développement de produits « à la ferme » ou garantis par un label de qualité pour des segments de marché plus larges, l'exploitant a rapidement délégué l'atelier de transformation à un salarié, pour pouvoir continuer à se consacrer à diverses activités d'élevage (chèvres, chevaux, pintades). Ce sont donc aujourd'hui les salariés et le technicien qui détiennent et mettent en oeuvre un savoir-faire au service de l'exploitation, dans laquelle d'ailleurs l'exploitant se dit simple « bouche-trou » en matière d'activité fromagère. Pour lui, la norme AOC interdit toute innovation sans l'aval du technicien, sur un savoir et un processus technique qu'il ne maîtrise pas.

Du côté de la laiterie-fromagerie (cas n°3), le savoir-faire est essentiellement rattaché au passé d'éleveur et de producteur laitier. La création d'une laiterie fromagerie répond, elle aussi, à une stratégie de reconversion, exclusivement consacrée à la transformation du lait. Mais, au contraire de l'exploitant précédent, son directeur met en oeuvre et revendique un savoir-faire « plus pointu », tout en étant dans le même type de configuration (main-d'oeuvre salariée qui

¹³ Le bon fromage ici mériterait d'être exploré de manière plus approfondie, dans de prochaines enquêtes : selon ces premiers entretiens, le goût des consommateurs, leurs attentes sur l'apparence même du fromage, auraient changé. Enfin la capacité du fromage à se conserver tout en gardant la même apparence, tout au long de l'affinage, constituerait un critère de jugement essentiel pour déterminer le bon du mauvais Cabécou.

¹⁴ On a en effet relevé dans certains commentaires que la fabrication traditionnelle de Cabécou était avant tout une fabrication domestique et qu'elle ne pouvait donc, par définition, proposer des produits réguliers, de qualité, sur le marché.

applique le savoir-faire exigé par la norme) ; il invoque volontiers sa spécialisation dans la fabrication fromagère et la maîtrise technique qui en découle, lui permettant de jouer sur les différents paramètres du procédé et d'influer sur le goût du produit final : « *Les producteurs de fromage à la ferme font tout ; ce ne sont pas des spécialistes ; ici on est spécialisé dans la fabrication du fromage... ; nous essayons d'apporter un plus au niveau de l'affinage* ». Cette maîtrise technologique justifie sans doute son point de vue sur les règles actuelles de l'AOC Rocamadour : le cahier des charges n'est pas un texte figé, une norme exclusive, c'est avant tout un outil de référence et de reconnaissance. L'innovation reste donc possible et susceptible de modifier la norme. Il adopte ainsi une position offensive, et s'il fallait justifier de la classification officielle de son entreprise dans le secteur artisanal, c'est sans doute à ce niveau au moins ; l'artisan est en effet toujours, et avant tout, un spécialiste dont la maîtrise totale d'un savoir-faire permet en permanence d'innover. Cette spécificité artisanale est d'ailleurs renforcée par la perception du métier qu'il défend aujourd'hui : la situation idéale est celle où les producteurs de lait ne font pas de fromages et s'en tiennent à un seul métier, celui de l'élevage laitier, déléguant à d'autres la tâche spécialisée¹⁵ de la transformation : « *on ne peut pas tout faire correctement ; il vaut mieux s'en tenir à ce qu'on sait faire* ».

L'observation des techniques de fabrication du Cabécou nous amène d'autres éléments d'analyse : en effet, celles-ci peuvent nous informer autrement sur le caractère spécifique du produit. Ici, c'est évidemment l'opération de pré-égouttage qui constitue une opération originale, permettant de distinguer parfaitement le Cabécou d'autres fromages à base de lait de chèvre : sa consistance, son goût, changent. Même si les outils du pré-égouttage se sont standardisés, le procédé reste le même : un Cabécou est un fromage de chèvre issu d'un pré-égouttage, procédé spécifique au Quercy mais aussi à tout un ensemble régional (Lot, Corrèze, ...). L'identité territoriale d'une technique est

évidente ici-même si elle est élargie à un espace plus vaste que le Quercy. Celui-ci apparaît là comme un « sous-espace » représentatif d'un territoire plus large.

Mais le discours des exploitants présente d'autres arguments en faveur d'une spécificité du Cabécou, où cette opération de pré-égouttage ne semble pas si déterminante. Nos interlocuteurs sont unanimes : le goût du fromage constitue un objectif prioritaire¹⁶. Cette spécificité du goût est évidente : « *avec un Rocamadour, on ne peut pas se tromper* ». Selon le directeur de la laiterie-fromagerie, la seule différence de goût devrait même suffire à justifier une identité ou l'appellation Rocamadour. Toute l'activité de transformation s'effectue donc en vue d'une saveur recherchée. Mais la trajectoire professionnelle et le niveau de maîtrise technique de chacun des producteurs influent largement sur le point de vue ou le choix de contrôler certaines opérations jugées stratégiques pour l'obtention de cette saveur spécifique. Ainsi, pour le directeur de la laiterie, « *tout se passe dans l'affinage* » alors que pour l'exploitant n°1 c'est plutôt l'élevage et l'alimentation qui priment. Il est lui-même éleveur et son savoir-faire en la matière reste vecteur de son identité professionnelle et territoriale : il appartient au groupe des éleveurs des causses dans le Quercy, et toutes ses activités le démontrent clairement puisque son exploitation est centrée sur l'élevage (de chèvres, de pintades, de chevaux). Le fromage est ici un produit secondaire en termes d'activité, porteur d'une valeur ajoutée. Pour le cas n°2, l'herbe, l'alimentation et les conduites d'élevage sont déterminantes. Mais si l'exploitation est, elle aussi, centrée sur l'élevage, on y revendique aussi d'autres savoirs nécessaires pour maîtriser les variables qui interviennent dans la transformation (différence entre hiver et été, régulation de la température de caillage, ajout ou non de petit lait). Le côté presque aléatoire de certaines opérations, mis en avant par l'exploitante, relativise leur caractère stratégique, et sa maîtrise relève avant tout d'une expérience individuelle.

¹⁵ D'autant plus spécialisée qu'elle repose désormais sur la connaissance d'un certain nombre de règles fixées aussi bien par le cahier des charges AOC que par la normalisation des procédés pour l'hygiène alimentaire.

¹⁶ La forme, la taille ou la couleur du fromage sont rarement évoquées et tous les exploitants interrogés ont oublié les originalités du Cabécou mentionnés par les historiens (que l'on a très rapidement signalées dans ce texte).

Cependant, malgré cette diversité de points de vue, tous s'accordent pour donner une importance significative à l'affinage :

- L'exploitant n°1 dispose d'un hâloir à humidité et température maîtrisées, qu'il contrôle lui-même régulièrement en précisant que les variations dans l'affinage¹⁷ font toute la différence entre un Cabécou et un autre type de fromage local : tout en appliquant les règles officielles d'affinage du Rocamadour AOC, il maîtrise justement suffisamment les effets de ces variations pour produire ponctuellement d'autres fromages (tomes de chèvres).
- Le cas n°2 réalise l'opération d'affinage dans une petite pièce aérée à l'aide d'un ventilateur, où ni l'humidité ni la température de l'air ne sont modifiées, permettant d'obtenir un produit fidèle aux attentes de sa clientèle. Par ailleurs, en jouant sur les temps d'affinage, l'exploitante peut offrir, aux périodes d'abondance de lait, différents types de Cabécou pour répondre aux commandes de divers clients.
- Le cas n°3 maîtrise aussi tous les paramètres de l'affinage et peut jouer dessus pour obtenir divers produits, répondant aux normes d'une AOC Rocamadour ou aux attentes d'une clientèle diversifiée.

En définitive, ces trois cas nous révèlent une évidente complémentarité des savoir-faire, des représentations et des formes de production d'une exploitation à l'autre. Les points de vue, tout comme les procédés techniques, ne s'opposent pas radicalement mais au contraire, ils présentent une palette de possibilités, de variations sur un thème, s'appuyant à la fois sur des trajectoires professionnelles différenciées et sur un minimum de représentations partagées du terroir local, des procédés et des opérations stratégiques permettant d'obtenir un Cabécou. Celui-ci apparaît bien alors comme un produit hybride, « fruit de compromis entre des individus aux parcours divers et entre des pratiques métisses, endogènes et exogènes » (Geslin, 2000). Autrement dit, si la démarche AOC apparaît dans un premier

temps d'observation comme un processus de standardisation des techniques et des savoirs pour un produit générique, chacun s'y positionne pourtant en défendant (peut-être avec moins de vigueur dans le cas n°1), dans le discours comme dans la pratique, la spécificité de sa production fromagère, avec des arguments qui nous renvoient toujours à des trajectoires familiales ou à des acquis professionnels différenciés permettant à chacun de combiner des techniques et savoirs d'origines diversifiées. De ce fait, le cahier des charges de l'AOC Rocamadour ne constitue pas seulement un cadre de référence obligatoire mais bien le produit toujours imparfait d'expériences et de points de vue confrontés.

5. Relation au marché et aux consommateurs

Depuis une dizaine d'année, le marché lotois étant saturé, les producteurs ont développé leurs expéditions à l'extérieur du département, principalement sur le Sud-Ouest (Toulouse, Bordeaux), la région parisienne, et plus récemment, sur le Lyonnais et le Sud-Est. L'acquisition d'une AOC a permis de promouvoir une diffusion plus large du Cabécou et d'assurer un prix plus régulier, détaché des fluctuations saisonnières de la production. Selon les producteurs (cas 1 et 3), « le prix est un signe de qualité ; casser les prix est préjudiciable à tous les producteurs de Rocamadour ». Or, apparemment, certains font des promotions sur le Rocamadour (en vente locale) et pénalisent les autres. Selon nos interlocuteurs, il y a sans doute un prix minimum à respecter, pour les AOC comme pour les autres types de fromages, tenant compte des coûts engagés ou évalués avant la vente et qui devrait être discuté sinon obligatoirement respecté par tous, y compris par les « exclus de l'AOC ».

Mais l'acquisition d'une AOC constitue aussi un tremplin pour la commercialisation d'autres produits. En effet, l'exploitant fermier (cas n°1) s'est lancé dans la fabrication de palets à la demande de Rungis et de briques du Quercy, tandis que la laiterie (cas n°3) commercialise une série de

¹⁷ Temps, température, taux d'humidité.

fromages à pâte molle avec des formes et des arômes variés.

Aujourd'hui, selon nos interlocuteurs, trois principaux circuits dominent :

- Circuit long (60 % de la production) : vente à des grossistes et à la grande distribution.
- Circuit court (25 %) : vente aux fromagers, restaurateurs, épiceries, à l'échelle villageoise ou départementale.
- Circuit direct (15 %) : vente à la ferme et sur les marchés locaux, assurée par les producteurs eux-mêmes.

Cependant, si « l'AOC a favorisé des accords commerciaux », le marché de l'AOC Rocamadour ne connaît pas une croissance significative. Il semble même en régression (ou en stagnation selon les points de vue). Les producteurs s'interrogent donc aujourd'hui sur les stratégies à adopter pour renforcer ou regagner le marché. Selon le directeur de la laiterie, la démarche de qualification en AOC doit être maintenant accompagnée de mesures pour (re)structurer le marché : « *il y a trop de metteurs en marché : 50 acteurs commercialisent le Rocamadour ; il y en a 30 de trop* » ; il faut donc favoriser les regroupements, diminuer le nombre de producteurs. Car trop d'entre eux ne savent pas vendre (« *un bon éleveur est rarement un bon commercial* ») et provoquent une concurrence déloyale en baissant les prix de manière arbitraire, ce qui est nuisible à l'appellation en général.

Si la laiterie-fromagerie ne remet pas en question la pertinence et les principes de la qualification en AOC, l'exploitation familiale (cas n°1) exprime de son côté des inquiétudes, des déceptions et surtout son incapacité à maîtriser ce que l'appellation recouvre à ses yeux : un processus, un produit et un marché sur lesquels elle a finalement peu de compétences.

Face à la fragilité du marché de leurs fromages, l'exploitant comme le directeur de la laiterie ont adopté une stratégie similaire de diversification : en partant du même produit de base, le Cabécou, ils ont participé à la construction d'une image autour du Rocamadour à travers l'AOC, sur laquelle ils

s'appuient pour proposer une gamme plus étendue de produits, soit pour des marchés extérieurs au Quercy (cas n°3), soit localement (cas n°1). La vente directe semble ainsi prendre une importance croissante dans le cas n°1, d'autant plus que se développent des formes nouvelles d'accueil de clients potentiels, soutenues par des organisations locales et régionales : les circuits de visites à la ferme mais surtout la création d'un Parc Régional du Quercy proposent et construisent de nouveaux espaces, élaborent une nouvelle image du territoire et de la production fermière, développent un tourisme vert pour lequel tous les exploitants sont sollicités puisqu'il se présente comme un média (Poulain, 1997)¹⁸.

6. Relations avec les institutions

Aujourd'hui, pour produire du Cabécou, tout producteur doit se mettre aux normes sanitaires européennes (contrôle de la DSV¹⁹). Pour fabriquer du fromage « AOC Rocamadour », le producteur-transformateur doit répondre à un cahier des charges plus strict incluant des conditions de production à différentes étapes (contrôle de l'INAO²⁰) : il régleme les races utilisées, l'alimentation, diverses étapes de la transformation... Une troisième institution intervient dans la réglementation de ce produit : les commissions de dégustation qui permettent de contrôler la qualité gustative spécifique du Cabécou et à travers elle, l'offre d'AOC.

Est-il alors possible d'innover dans ce cadre institutionnel, malgré les règles imposées et face à la stagnation du marché ? Le directeur de la laiterie répond de manière catégorique que le cahier des charges peut et doit évoluer en permanence, être négocié.

¹⁸ « Non seulement il permet de vendre des marchandises (produits agricoles et artisanaux) ou des services (gîtes) au moment du séjour, mais il offre l'occasion d'accroître la notoriété de produits régionaux, stimulant ainsi leur commercialisation, en dehors des périodes touristiques, dans les réseaux traditionnels » (Poulain, 1997).

¹⁹ Direction des Services Vétérinaires

²⁰ Institut National des Appellations d'Origine

L'exploitant n°1 rejoint son point de vue en insistant sur la nécessité d'intégrer, en amont de la filière, une nouvelle règle sur l'alimentation sans ensilage, et en aval de mieux informer le consommateur apparemment plus exigeant, avec des fondements réels : il faut donner un contenu plus strict à l'AOC pour convaincre le consommateur, le lier plus fortement à un terroir (« *le rêve retombe s'il n'a pas de base* ») mais aussi pour le rassurer de l'authenticité et de l'hygiène du Rocamadour, par opposition aux fromages qui, régulièrement sur le marché, dans les médias, « font parler d'eux » pour des problèmes d'hygiène. Qualité sanitaire et renforcement des liens au territoire sont ici étroitement liés (Pilleboue, 1999) dans le discours et les initiatives techniques.

Pour la laiterie, l'appellation permet d'éviter les dérives, et les règles ne figent pas l'évolution ; il y a encore beaucoup de liberté : « *avec le même process et le même cahier des charges, on peut avoir deux produits complètement différents. On a tous la même technique mais les produits sont tous différents* ». Malgré les normes imposées, la marge de manœuvre reste donc importante malgré les pressions évidentes de la grande distribution.

Pour l'un comme pour l'autre, il faut maintenant « *faire pression sur le syndicat* » et garantir ainsi plus solidement une image. Car l'AOC, tout en étant contraignante, constitue aussi une démarche culturellement importante : « *pour les générations futures, si l'on veut préserver une production dans un marché et une région non compétitifs, il faut passer par ce type de démarche* » et a fortiori par un engagement dans le syndicat plus marqué.

Pour ces deux catégories de producteurs, l'institution est donc un outil de construction mais aussi de renforcement d'une spécificité. L'exploitation de retraités (cas n°2), exclue de l'AOC, s'oppose logiquement à cette vision, dans la mesure où, pour elle, c'est l'évidence de la tradition, la proximité et la fidélisation de ses marchés, qui définissent au mieux l'identité territoriale et la pérennité de ses produits.

Conclusion

L'exploitation la plus fortement attachée au terroir, au savoir-faire traditionnel refuse toute intégration à une démarche officielle de qualification dont les règles nouvelles sont jugées inutiles. Paradoxalement et malgré sa logique « de terroir », elle est aussi exclue de toute reconnaissance institutionnelle régionale alors qu'elle revendique un fromage spécifique, produit d'une identité territoriale et familiale. La tradition est pour elle un véritable objet de revendication, mais en faisant valoir des critères de performance et de qualité qui ne sont pas ceux du registre industriel (pour l'hygiène notamment) ou marchand, mobilisés par les autres exploitants, cette exploitation est effectivement rejetée « dans le champ des productions archaïques et des compétences obsolètes » (Delfosse & Letablier, 1999).

L'exploitant le plus récemment engagé dans une démarche de qualification en AOC (cas n°1) s'est approprié toutes les règles de l'AOC dans une logique essentiellement marchande. Il revendique pourtant, tout autant que la précédente, un fromage caractérisé par une forte identité, produit sur un terroir d'élevage spécifique, avec un savoir-faire hybride, spécifique et ancien pour l'élevage, totalement générique et nouveau pour la transformation du lait. Inquiet devant le devenir des fromages en AOC sur le marché, il se positionne finalement pour une amélioration de l'image du produit fermier à travers une meilleure cohérence des règles, mettant l'accent sur les conditions d'alimentation du bétail.

La laiterie-fromagerie est avant tout dépendante de son approvisionnement en lait. La spécificité des produits qu'elle défend ne s'exprime qu'à travers les relations contractuelles²¹ et fidélisées qu'elle entretient avec les producteurs et transformateurs locaux. De plus, très engagée dans l'AOC (45 % de ses produits), elle diversifie ses produits et revendique une capacité à faire évoluer les règles et à trouver de nouveaux accords entre fromagers, notam-

²¹ Le directeur de cette laiterie précise que les contrats sont presque tous oraux, l'essentiel étant de maintenir de bonnes relations.

ment autour des prix, pour renforcer le marché fragile du Rocamadour.

Le fromage Rocamadour en AOC n'a plus aujourd'hui que de lointaines similitudes avec la tradition à laquelle il se réfère pourtant. Changements sociaux, normalisation des pratiques d'hygiène, recherche de segments de marché nouveaux, accroissement de la production et règles de l'AOC, sont quelques-uns des facteurs qui ont participé à la rapide évolution de ce fromage familial. Or, bien qu'éloigné de cette tradition qui légitime pourtant sa qualification officielle, le Rocamadour est présenté par les lotois comme un élément de leur patrimoine historique, de leur identité territoriale et alimentaire.

Si le savoir-faire autour de sa fabrication s'est progressivement normalisé, d'autres signes et surtout d'autres arguments sont défendus par les producteurs pour justifier la construction d'une spécificité fromagère locale à travers le Rocamadour : des compétences, des caractères agro-climatiques locaux, mais aussi la nécessité de revaloriser l'agriculture et l'élevage lotois et de désenclaver la région, notamment face au marché puissant des produits gastronomiques du Périgord dont l'image n'est plus à construire mais dont les effets seraient dévastateurs pour les terroirs voisins s'ils n'y réagissent pas.

Mais la défense d'un terroir précis, validée par la mise en place d'une aire AOC Rocamadour, ne semble plus suffisante pour garantir la commercialisation des fromages du Lot. Les exploitants rencontrés sont aujourd'hui confrontés à la nécessité de diversifier leurs produits mais aussi de construire de nouvelles articulations avec les acteurs locaux. Plusieurs stratégies collectives, non exclusives les unes des autres, sont alors identifiables : réorganiser les réseaux d'approvisionnement ou de commercialisation, s'engager plus fortement auprès des fournisseurs de lait ou dans le syndicat de l'AOC ou encore dans les négociations avec le Parc Régional et les communes.

Ces deux institutions proposent d'ailleurs actuellement de nouvelles formes de valorisation (et donc de nouvelles règles) des produits du Quercy, passant notamment par le tourisme vert (visites, hébergements, gou-

ters, circuits, à la ferme)²². Les exploitants sont ainsi poussés à repenser leurs savoirs et leurs produits pour construire une autre territorialité : l'aire de production AOC ne serait plus seulement une référence pour écouler des fromages spécifiques et défendre un patrimoine face à une Europe uniformisatrice, elle constituerait aussi, désormais, un « patrimoine à visiter » (Delfosse, 1999), organisé sur de nouveaux types d'échanges nécessaires entre producteurs et organisations de promotion du Quercy, sur différentes filières d'une part (fromages, agneaux, gras par exemple), entre producteurs et consommateurs d'autre part. Dans un contexte d'homogénéisation technologique des procédés, il semble désormais nécessaire pour les producteurs de développer « le jeu social » sous toutes ses formes²³, et dans ce cadre l'AOC, constitue bien un support de développement local (Ricard, 1999) et son cahier des charges un outil de négociation forcément évolutif.

La dynamique qui se construit autour de cette appellation révèle que le renforcement ou la pérennisation d'un système agro-alimentaire localisé ne repose pas forcément sur une homogénéisation des techniques, des pratiques agraires ou des produits, mais avant tout, sur de nouvelles coordinations entre acteurs locaux, autour de références et d'objectifs communs, avec l'appui d'institutions diverses. Le partage d'une histoire reconstruite des Cabécous, la volonté commune de proposer un fromage spécifique et qualifié à une clientèle locale mais diversifiée par le tourisme vert, la création de structures d'accueil d'un Parc Régional qui intègrent les producteurs, rendent compte en partie de la diversité des négociations et formes de coordination possibles.

De plus, les points de vue, les débats soulevés par les habitants du Quercy rencontrés lors de nos enquêtes, montrent bien que la normalisation des techniques, la délimitation d'un terroir « protégé », les réglementations européennes, la syndicalisation des agriculteurs par filière ne suffisent pas pour garantir l'écoulement d'un

²² On rejoint ainsi d'autres constats établis dans d'autres sites d'appellation, en particulier celui de C. Delfosse (1999) pour les Bries.

²³ On rejoint ici l'analyse proposée par J. Froc, N. Trift et S. Scheffer, 1999.

produit qualifié. Leur participation croissante à des espaces collectifs institutionnalisés (tourisme vert, Parc Régional), portés par des règles et relations nouvelles entre acteurs locaux²⁴, caractérisés par des formes d'actions non agricoles, leur paraît de plus en plus nécessaire pour renforcer le marché de certaines productions de qualité et finalement pour garantir la pérennité de leurs exploitations dans une « zone de déprise agricole ».

La réactivation de la tradition ne concerne pas seulement le Cabécou dans le Lot. D'autres produits sont aujourd'hui l'objet de réflexions, de négociations et de procédures de qualification (le safran par exemple), autour desquels se construisent de nouveaux réseaux d'acteur. Comme les producteurs de fromages, les acteurs concernés s'engagent ouvertement dans une valorisation de leurs patrimoines, définis dans ce type de contexte comme une combinaison d'acquis historiquement situés, associant un milieu et des techniques spécifiques, pour jouer un rôle régulateur face aux incertitudes du marché et du métier d'agriculteur.

Bibliographie

Bazalgues G., 1994. Le Cabécou de Rocamadour, *Quercy Recherche*, 77 : 37-43.

Barou J., 1997. Les gastrolâtres. Rituels et fonctions des sociétés gastronomiques lyonnaises, *Ethnologie française*, XXVII (1) : Pratiques alimentaires et identités culturelles, Armand Colin, Paris : 9-17.

Corcy J.C., Lepage M., 1991. *Fromages fermiers ; techniques et traditions*, éd. La maison rustique, Paris.

Delfosse C., 1999. Interactions entre qualités et territoires. L'exemple des Bries, *Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 6 : 41-49.

Delfosse C., Letablier M.T., 1999. Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain, in C. Bromberger (dir.), *Carrières d'objets*, éd. de la MSH, Cahier 13 : 161-180.

Froc J., Trift N., Scheffer S., 1999. Une loi, des concepts, des mots et des produits, in Béranger, C., Valceschini, E. (coord.), *Qualité des produits liée à leur origine*, Actes des séminaires des 10 et 11 décembre 1998 à Paris, INRA, Action Incitative Programmée "AOC", Action Incitative Programmée "origines et qualité des produits agricoles et alimentaires", 290 p.

Geslin P., 2000. *Référents théoriques*, Coordination territoriale des activités agroalimentaires : synthèse de programmes de recherche menés en France. Repères pour les PVD, CIRAD-TERA, Action Thématique Programmée n°99/40, Montpellier : 34 -41.

Maïzi P. (dir.), 1998. Dynamiques techniques et identités territoriales. Agneaux, fromages et vins dans le Lot, Projet commun de recherche CNEARC-CIRAD-INRA : Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires, *Etudes et travaux* 13, CNEARC, 86 p. et annexes.

Pilleboue J., 1999. La qualité agro-alimentaire et ses territoires productifs, *Sud-Ouest Européen, revue Géographique des Pyrénées et du sud-ouest*, 6, déc. 99 : La qualité agro-alimentaire et ses territoires, Presses Universitaires du Mirail : 1-8.

Poulain J.P., 1997. Goût du terroir et tourisme vert à l'heure de l'Europe, in *Pratiques alimentaires et identités culturelles, Ethnologie Française*, 1.

Ricard D., 1997. *Stratégies des filières fromagères françaises*, éd. RIA, Cachan, 223 pages.

Ricard D., 1999. Filières de qualité et ancrage au terroir : la délimitation des zones d'AOC fromagères, *Sud Ouest européen, Revue géographique des Pyrénées et du sud-ouest*, 6, déc. 1999, Presse Universitaire du Mirail, Toulouse : 31- 40.

²⁴ Il serait intéressant à ce sujet de voir de quelle manière des liens sociaux sont réactivés par ces nouvelles institutions, dans ce type de région où les agriculteurs sont éloignés les uns des autres dans l'espace et se plaignent de leur isolement social.