



**HAL**  
open science

## Mise en place des contrôles dans une Appellation d'Origine Contrôlée

Patricia Guerrini, Jean-Antoine Prost

► **To cite this version:**

Patricia Guerrini, Jean-Antoine Prost. Mise en place des contrôles dans une Appellation d'Origine Contrôlée : Le Brocciu Corse. Systèmes agroalimentaires 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-02831281

**HAL Id: hal-02831281**

**<https://hal.inrae.fr/hal-02831281>**

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.

# Mise en place des contrôles dans une Appellation d'Origine Contrôlée

## Le Brocciu corse

Patricia GUERRINI\*  
Jean-Antoine PROST

\*Castagneto – 20231 Venaco  
primieri@wanadoo.fr - Tél./Fax. 04 95 47 09 48

### Résumé

L'évolution réglementaire propre aux produits laitiers a entraîné l'obligation de transformer l'Appellation d'Origine « simple » dont bénéficiait le Brocciu, fromage de lactosérum de Corse, en Appellation d'Origine Contrôlée, sous peine de perdre toute protection juridique pour le produit. Ce changement de dispositif de qualification a entraîné des bouleversements dans les relations entre les acteurs des filières laitières ovine et caprine de l'île. Cette certification, à travers la normalisation de l'origine, est, en effet, une innovation pour une structure interprofessionnelle, elle-même difficilement mise en place entre producteurs fermiers et transformateurs laitiers. Après de longues négociations, dans lesquelles chercheurs et techniciens se sont aussi impliqués, des compromis sont intervenus sur la codification des pratiques d'élevage et de transformation, comme sur la définition du produit fini. Sur cette base, la définition et la mise en place des premiers contrôles ont été rendus possibles. L'objet de la présente contribution est de présenter la chronique de cette évolution imposée. A partir de cet exemple, les auteurs analysent les enjeux et l'importance de l'implication des acteurs dans la construction de tels dispositifs de valorisation d'une ressource locale.

**Mots-clés :** fromage de lactosérum - contrôles - certification - normalisation de l'origine - Appellation d'Origine Contrôlée - Corse

### Abstract

*Implementation of controls for "Corsican Brocciu", an AOC whey-cheese. Following changes in the French legislation on dairy products the simple Designation of Origin (Appellation d'Origine) of Brocciu, a Corsican whey cheese, was changed into a Controlled Designation of Origin (Appellation d'Origine Contrôlée) in order to avoid that the cheese should lose its statutory protection. This change in the designation system caused considerable disruption among the island's operators of the ewe and goat milk production and processing sector. In fact, by requiring the normalisation of the product's origin, the new certification was an innovation for an interprofessional structure that had painstakingly developed between the island's milk producers and dairy industrialists. Following lengthy negotiations that also involved scientists and technicians, arbitrations were reached regarding both the standards to be adopted in livestock farming and cheese processing practices, and the definition of the final product. This provided the basis for defining and implementing the first controls. The paper recounts the process of this compulsory evolution. Using the teachings of this study, the authors analyse the issue and significance of the actors' involvement in the construction of such systems that valorise a local resource.*

**Keywords:** whey-cheese - controls - certification - standardisation of origin - Controlled Designation of Origin - Corsica

### Introduction

Un dispositif local de qualification, comme l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

d'un produit agricole, implique une gestion collective souvent difficile à mettre en oeuvre. En particulier, la définition et la mise en place des contrôles liés à cette AOC doivent être arrêtées collectivement entre les

partenaires du secteur d'activité concerné, sur la base des « usages locaux, loyaux et constants ». L'objectivation, à travers des critères mesurables, des opérations de production et de transformation peut être un moyen d'aider à la négociation de ces règles communes. Pour autant, elle est rarement suffisante.

D'une façon générale, le type de contrôles a évolué dans les AOC, qu'elles soient viticoles ou fromagères. Au départ, on a souvent donné une grande importance au contrôle des conditions de production, sensées assurer les bases culturelles et historiques de la typicité du produit fini. On est ensuite passé à l'analyse des caractéristiques physico-chimiques dudit produit que l'on mettait en avant pour justifier de l'objectivité des contrôles. Plus récemment, c'est la dégustation par un jury qualifié qui a été privilégiée pour apprécier la conformité des produits avec les critères retenus pour bénéficier de l'Appellation.

Dans tous les cas, ces contrôles sont liés à la définition de règles communes de production et de transformation et impliquent une participation directe des professionnels concernés. C'est souvent pour eux une innovation difficile à intégrer. Pour illustrer cette situation, nous nous appuyerons sur les travaux liés à la mise en place de l'AOC « Brocciu corse ».

En effet, au cours de ces dernières années, le type de certification du Brocciu a évolué. Alors qu'il bénéficiait d'une Appellation d'Origine « simple » depuis 1983, une modification de la réglementation générale, en 1988, va imposer de transformer celle-ci en Appellation d'Origine « Contrôlée », sous peine de perdre toute protection juridique pour le produit.

Les différents acteurs, autrefois en conflit ouvert puisque les seuls producteurs fermiers étaient à l'origine de la démarche, se sont ainsi trouvés dans l'obligation de créer une structure commune et interprofessionnelle. Celle-ci est en effet seule habilitée réglementairement à instruire une demande et à gérer une éventuelle AOC. Dans ce cadre, c'est elle qui doit définir et mettre en place les contrôles qui seront liés à l'Appellation, tout cela sans qu'aucun référentiel n'ait jamais été défini et, *a fortiori*, validé par les parties concernées.

La définition des contrôles et leur mise en place sont ainsi devenues l'objet de négociations entre différentes catégories d'acteurs qui n'avaient pas nécessairement les mêmes logiques ni le même degré d'implication dans le projet collectif. L'identification des enjeux et l'intégration des intérêts de chacun s'avèrent donc indispensables pour mettre en dynamique une véritable volonté d'aboutir.

A partir de cet exemple, nous essaierons d'enrichir le débat sur le choix des dispositifs de certification et sur celui des référentiels qui peuvent servir de base à la définition des contrôles à mettre en place. La chronique et l'analyse des problèmes rencontrés devraient permettre de tirer quelques enseignements à valeur plus globale. Elles devraient aussi aider à mieux cerner le rôle des chercheurs dans des situations de ce type.

## 1. Le passage obligé de l'« AO » à l'« AOC »

Le Brocciu est souvent présenté comme le produit emblématique du patrimoine fromager corse. A ce titre, on pourrait concevoir qu'une longue tradition en ait défini les éléments constitutifs et les caractères spécifiques. Or, même s'il est le seul produit de l'élevage corse à bénéficier aujourd'hui<sup>1</sup> d'une certification, il n'en est rien.

Il faut d'abord rappeler brièvement le type de produit auquel il appartient : celui des fromages de lactosérum. Toutes les technologies fromagères visent à récupérer la plus grande partie de la matière utile contenue dans le lait pour la conserver. C'est ce qu'on appelle le « caillé ». La partie résiduelle, le « lactosérum », est principalement constituée d'eau, mais contient aussi une certaine quantité de matière grasse et de protéines solubles. Dans la plupart des régions de fabrications traditionnelles, les fromagers récupéraient la matière utile encore présente dans ce lactosérum par le chauffage qui, à un certain niveau, fait précipiter et s'agglomérer la plus grande partie de cette

---

<sup>1</sup> Article écrit en janvier 2000

matière utile résiduelle. Dans le cas du Brocciu, on rajoute, au cours du chauffage, une certaine quantité de sel et une certaine proportion de lait entier.

Ces pratiques, liées à l'économie de subsistance, si elles ont souvent disparu ailleurs, se sont maintenues en Méditerranée (Ricotta, Myzithra, Requesón,...) et représentent souvent une part non négligeable des revenus de la transformation laitière. En Corse, elles sont aujourd'hui le fait de producteurs de lait de brebis ou de lait de chèvre, transformant en fromage à pâte molle ou à pâte pressée, dans des structures laitières ou fermières.

Longtemps, cette fabrication du Brocciu est restée l'apanage et le monopole des producteurs fermiers. Devant le danger de se faire déposséder de cette rente par les producteurs laitiers, et singulièrement par les industriels de Roquefort, ils entament une procédure de demande d'AOC vers la fin des « années 70 ». D'abord refusée, cette certification leur est accordée sous forme d'Appellation d'Origine « simple », par décret du 10 juin 1983, avec un double objectif (quelques mois après le « Statut Particulier » de l'île) de pédagogie et de paix civile (Prost *et al.*, 1994b).

Les producteurs fermiers pensaient ainsi se réserver l'exclusivité du droit à produire, mais ne poursuivaient aucune stratégie de prise de responsabilité collective. Face à eux, certains transformateurs laitiers, profitaient du désengagement des industriels de Roquefort du Bassin corse pour se développer et, singulièrement, s'installer sur le marché du Brocciu en profitant de certaines lacunes ou imprécisions du texte de ce décret d'Appellation. Des démarches judiciaires ont ainsi été entamées par les producteurs fermiers sur deux points particuliers : (i) l'utilisation de poudres de lait et de lactosérum de brebis, interdite par le décret et, alors, difficile à prouver à l'analyse du seul produit fini, (ii) l'utilisation de cuves de fabrication à double paroi, chauffées à la vapeur, alors que le décret obligeait à un chauffage « par une méthode directe ».

En 1988, un décret du 30 décembre définit les produits tels que le Brocciu comme « fromage de lactosérum ». Il leur confère ainsi le statut de fromage et les soumet donc à l'obligation de se conformer à la règle-

mentation sur les appellations d'origine fromagères. Les producteurs fermiers, qui avaient obtenu l'Appellation d'Origine contre les producteurs industriels laitiers, vont devoir ainsi négocier avec eux pour mettre en place un syndicat interprofessionnel représentatif et définir collectivement le produit qui pourra bénéficier de l'Appellation d'Origine Contrôlée.

Le traitement de certaines particularités liées à la technologie des fromages de lactosérum impliquait d'abord de se mettre d'accord sur les limites de l'objet des négociations.

### 1.1. Dispositif et réglementation

En effet, du point de vue du dispositif à mettre en place, l'AOC de produits comme les fromages de lactosérum entraîne deux types de problèmes que le décret de juin 1983 n'avait pas pris en compte : ceux de la certification d'un sous-produit et ceux de la justification de son origine.

Dans le cas d'une demande de certification d'un sous-produit, on peut en effet se poser la question du lien entre le produit et le sous-produit et de savoir s'il est nécessaire que le produit de première transformation soit certifié pour que le sous-produit le soit :

- Si oui, une fois le produit de première transformation certifié, peut-on considérer que le produit résiduel (qui va être la matière d'œuvre du sous-produit) est donc défini et certifié ?
- Si non, il faut alors justifier du lien au lieu à la fois pour le sous-produit et pour sa matière d'œuvre.

Une fois répondu à cette interrogation, faut-il alors, pour la justification du lien au lieu du sous-produit, prendre en compte la chaîne complète (première et deuxième transformation), et remonter jusqu'au système de production de la matière première ? Dans ce cas, il faudrait donc qualifier le produit de première transformation et caractériser les relations entre matière d'œuvre et sous-produit.

Ou bien alors, si l'on ne prend en compte que la deuxième transformation, suffit-il de caractériser les relations matière première -

matière d'œuvre, en plus des relations matière d'œuvre et sous-produit ?

C'est par cette entrée réglementaire qu'a donc d'abord été abordée la question du passage de l'Appellation d'Origine « simple » à l'Appellation d'Origine « Contrôlée ». Cette situation permettait, en même temps, un questionnement plus global sur la certification des sous (co-) produits, tel qu'on peut le retrouver pour certains alcools (Cognac, Armagnac, Cidre,...), voire pour les beurres, en même temps qu'un travail original sur les technologies utilisées qui restent mal connues.

## 1.2. Dispositif et technologie

Pour ce qui est des fromages de lactosérum, et singulièrement du Brocciu, il faut préciser que ce sont des produits originaux et mal connus qui, à ce jour, ont fait l'objet d'un nombre limité de travaux. Aujourd'hui définis comme des fromages, ils sont parfois vendus à des prix supérieurs à ceux des fromages dont ils sont issus. Dans ces conditions, jusqu'où peut-on alors considérer qu'ils sont encore des sous-produits et quelles réponses peut apporter l'étude de la technologie de transformation ?

Cela a, en tous cas, des conséquences pratiques sur la définition du règlement technique de l'AOC. En effet, le lactosérum peut avoir un double statut : celui de produit résiduel de la première transformation ou celui de matière première du sous-produit. La question se pose donc de savoir celui qu'on lui attribue.

De la même façon, en tant que fromage, le Brocciu est dorénavant soumis à la même réglementation que les autres produits laitiers AOC. Sur quelles bases doit-on définir les « conditions de production » qui auront à être contrôlées par la Commission créée à cet effet dans les textes d'application ?

- Se réduisent-elles à la technologie de transformation de la matière d'œuvre ?
- Doit-on y intégrer la technologie de transformation de la matière première ?
- Doit-on prendre en compte le système de production de la matière première, la

technologie de transformation de la matière première et la technologie de transformation de la matière d'œuvre ?

Pour essayer de répondre à ces questions, nous avons mené un premier travail sur les matières premières mises en œuvre et les technologies utilisées au cours du printemps de la campagne 1993-94 (Guerrini, 1994) en pensant qu'il pourrait apporter des résultats susceptibles d'induire l'architecture des contrôles, comme leur définition.

## 1.3. Dispositif et organisation des producteurs

Entre temps, après de longs mois de négociations, les producteurs fermiers et les transformateurs laitiers sont parvenus à créer, en 1991, un syndicat interprofessionnel, pierre angulaire indispensable à toute AOC.

C'est dans cette structure qu'ont pu être apportés les premiers éléments de réponse aux questions posées plus haut, particulièrement grâce à l'implication des chercheurs de notre laboratoire (INRA-LRDE). Cela a, dans un premier temps, abouti à la création d'un « comité technique », où se retrouvaient des représentants de l'Administration de l'agriculture et des fraudes, mais aussi du Développement, à travers les services spécialisés des Chambres d'Agriculture des deux départements de Corse. Cela a permis d'installer un espace de négociation, accepté implicitement par tous les membres du syndicat interprofessionnel.

Pour eux, ce qui était mesurable ou objectivable pouvait être, d'une certaine façon, considéré comme neutre ou, en tous cas, ne pouvait être soupçonné d'une quelconque partialité en faveur de tel ou tel groupe d'acteurs. Sans faire, en aucune façon, une confiance aveugle au chercheur, ils pouvaient donc prendre des décisions en toute connaissance de cause. Ainsi l'approche technologique, comme certains travaux sur lesquels notre unité avait anticipé, ont pu apporter des éléments d'aide à la décision des producteurs sur les conséquences du passage de l'AO à l'AOC et sur la définition du référentiel à retenir.

Compte tenu de l'importance des problèmes à résoudre, il fallait aussi donner au syndicat interprofessionnel des moyens en personnel permanent qui puisse aider à assurer la définition et la mise en place des contrôles et participer, en même temps, à la nécessaire organisation interne de la structure. Cela a pu se réaliser dans le cadre d'une convention financée par le Ministère de la Recherche entre le syndicat, une doctorante et l'INRA-LRDE.

Les discussions sur toutes ces questions ont été un des moyens de dialoguer, d'abord entre acteurs, puis entre groupes d'acteurs, et de négocier des positions communes, qui autorise à considérer les résultats obtenus comme de véritables constructions sociales (de Sainte Marie *et al.*, 1995). Dans cette phase, cet objectif de mise en place de la structure interprofessionnelle était prioritaire puisqu'il conditionnait la suite. Il a été atteint.

## 2. Le contenu des contrôles

Le Syndicat Interprofessionnel s'est, en fait, bâti autour de la définition des éléments à prendre en compte dans le référentiel de la future AOC. En définissant le produit et ses éléments originaux qui justifiaient l'AOC, les différents collèges (producteurs fermiers, transformateurs industriels privés et coopératives laitières) ont fait l'apprentissage du travail en commun. Ils ont aussi défini les variantes possibles et les éventuelles dérives par rapport à ce que, collectivement, ils pouvaient considérer comme les usages « locaux, loyaux et constants ».

A partir de là, il leur a fallu s'accorder sur les critères distinctifs, opposables à des tiers, auxquels il serait nécessaire de répondre pour bénéficier de l'AOC et définir un référentiel pertinent, avec les difficultés que l'on connaît dans la « (re)construction du lien local » (de Sainte Marie, 1996).

Dans la mesure où la réglementation européenne indique que l'appellation d'origine sert à désigner un produit agricole « dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique... et dont la production, la trans-

formation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée », la question de l'établissement, instrumenté, de l'origine et du lien au lieu redevenait centrale.

Cela nous a ramené à une approche technologique pour essayer de répondre aux questions suivantes (Guerrini & Prost, 1996) :

- Est-ce que ce lien s'établit à partir des lactosérums (matières d'œuvre) mis en œuvre qui donneraient des caractéristiques particulières au produit final ?
- Si non, est-ce que ce lien s'établit à partir des systèmes de production et/ou de première transformation en fromages (produits initiaux) qui donneraient des caractéristiques particulières aux lactosérums (matière d'œuvre particulière) et donc au produit final ?

Nous avons fait l'hypothèse que l'analyse des suivis du processus de fabrication dans son intégralité devait permettre d'aider à répondre à ces questions.

### 2.1. Influence de l'espèce animale et de la technologie initiale

Certains travaux, sur d'autres fromages de lactosérum méditerranéens (Ilardi, 1980 ; Anifantakis, 1991), avaient montré l'influence du type de lait (brebis ou chèvre) et du type de fabrication fromagère (pâte molle ou pâte pressée) sur les caractéristiques (composition, qualité technologique) des lactosérums obtenus. Les résultats des suivis réalisés au printemps de la Campagne 1993-94 (Guerrini, 1994) sur des fabrications fermières à partir de lactosérums issus de pâte molle ou de pâte pressée, de chèvre ou de brebis, confirmaient le même constat à propos du Brocciu.

Les résultats montraient clairement des lactosérums plus riches en matière grasse quand ils sont issus de laits de brebis transformés en pâte pressée. Concernant la matière azotée, seule l'espèce semblait avoir une influence. Néanmoins, il est difficile de différencier un Brocciu de brebis d'un Brocciu de chèvre pour ce qui est de la matière grasse et de la matière azotée. Dans ce cas, seule la technologie fromagère de première transformation semble influencer sur

les Brocci : ceux issus de lactosérums de pâte pressée sont plus riches, en moyenne, que ceux issus de pâte molle (Guerrini *et al.*, 1997).

Il a donc été décidé de poursuivre et d'approfondir les recherches sur les matières d'œuvre et leurs conditions d'obtention pour mieux approcher les variations saisonnières éventuelles. La campagne 1996-97 a été l'occasion de mettre en place un dispositif de suivi de fabrications fermières et de prélèvements. Un type de Brocciu (celui que l'on rencontre le plus couramment sur le marché régional) a été choisi et quatre éleveurs, de la même zone et ayant des systèmes de production assez proches, produisant du Brocciu à partir de lactosérum de brebis issu de fabrications de fromage à pâte molle, ont fait l'objet de suivis bimensuels de fabrication destinés à recueillir les paramètres technologiques. Parallèlement, des prélèvements étaient effectués à chaque phase importante du processus aux fins d'analyse.

Sur une partie des prélèvements effectués, une série d'analyses a d'abord été réalisée sur les variations de la matière grasse des matières premières mises en œuvre et du produit fini (Ramacciotti, 1997). Les valeurs moyennes rencontrées, malgré une certaine variabilité entre élevages, confirmaient la forte influence de la richesse du lait de départ sur celle du lactosérum. Cependant, la richesse de ce dernier semblait avoir moins d'influence sur celle du produit fini. D'autre part, les lactosérums résiduels (après recueil du Brocciu) ayant des taux de matière grasse très faibles, un bilan « matière » sommaire a permis d'identifier l'existence de pertes en cours de fabrication par rapport à la matière grasse théoriquement disponible.

Des micro-fabrications expérimentales indiquaient que ces pertes augmentaient fortement au-dessus de 15 % de lait ajouté en cours de fabrication. Sur ce point au moins, l'analyse des paramètres technologiques et des pratiques des éleveurs semblait donc nécessaire à prendre en compte.

## 2.2. Influence des pratiques de transformation

Les premiers résultats obtenus semblaient indiquer qu'il n'y avait pas d'influence du type de matière première sur certaines caractéristiques du produit final. De ce fait, on pouvait se demander si ce n'étaient pas les pratiques des éleveurs-transformateurs qui permettaient, à partir de lactosérums différents, d'obtenir des produits finaux « similaires ». L'autre hypothèse pouvait être qu'il y avait des seuils maxima dans la composition et les proportions respectives des ingrédients au-delà desquels les résultats restaient identiques et où l'on obtenait le même type de produit final.

Si l'influence des caractéristiques de la matière d'œuvre sur le rendement avait été approchée, on ne connaissait pas la part des pratiques de transformation dans la constitution de ce rendement. De même, l'acidité de la matière d'œuvre semblait jouer un rôle important sur l'agrégation des protéines, et donc sur le rendement en quantité de produit final, mais aucun seuil discriminant n'avait pu être défini (Guerrini, 1994).

Les micro-fabrications expérimentales réalisées au cours de la campagne 1996-97 n'ont pas permis d'identifier l'existence de seuils d'aucune sorte. Elles ont, cependant, permis de réfléchir à la construction d'un modèle de répartition de la matière grasse au long de la fabrication.

Parallèlement, un premier dépouillement des données technologiques a été effectué (Guerrini, 1997). S'il n'a pas cherché à déterminer les corrélations éventuelles avec les résultats ci-dessus, il a fait apparaître une variabilité inter et intra-élevages sur la majorité des paramètres étudiés (pourcentage et température de rajout du sel ou du lait de rajout, cinétique des courbes de chauffage) et une certaine influence sur le rendement en Brocciu. Ce rendement étant principalement le fait de la quantité de protéines recueillie au cours de la fabrication, les protéines devenaient l'objet central du travail de recherche.

C'est pourquoi, il a été décidé de recentrer le travail en technologie sur l'agrégation des protéines. Nous passons ainsi d'une approche globale des systèmes de production et

de transformation à l'étude fine de processus biochimiques complexes.

### 2.3. Influence de l'ajout de sel en cours de fabrication

D'après les technologues, l'addition de sel semble être le point-clé et original du processus de transformation du Brocciu. C'est aussi un point sur lequel on peut considérer qu'il y a possibilité d'acquisition de connaissances à travers un travail de thèse.

Dans les autres fromages de lactosérum, la seule thermocoagulation donne généralement des produits de texture sèche et à forte odeur d'œuf. Dans le cas du Brocciu, ce n'est pas le cas. Cela semble dû à l'hydratation des protéines liée au rajout de sel. Cumulé avec l'ajout de lait entier, cela donne un produit original et particulier. Il y aurait donc un travail à réaliser sur l'effet de l'addition de sel sur l'hydratation des protéines.

Nos collègues de la Technologie Laitière de Rennes nous ont donc aidé à définir les différentes phases d'un travail beaucoup plus spécialisé :

- Réaliser les analyses sur les échantillons prélevés au cours des suivis de fabrications fermières et traiter les résultats en relation avec les cinétiques de chauffe constatées.
- En situation expérimentale, étudier l'effet du chauffage (à des paliers de températures similaires à ceux constatés en fabrications fermières) et de l'ajout du sel sur la solubilisation du calcium et l'hydratation des protéines dans les deux cas suivants :
  - a) sur des micelles de caséines de brebis et de chèvre reconstituées dans de l'ultrafiltrat de lactosérum de brebis,
  - b) sur des protéines de lactosérum de brebis et de chèvre, reconstituées de la même façon.
- Après étude et discussion, réaliser le même travail sur des lactosérums enrichis à différents taux de lait ajouté et à des températures différentes.

Les résultats obtenus devraient permettre, à la fois, de justifier certaines obligations contenues dans le décret d'AOC (sur les températures et les pourcentages de lait ajouté) et de disposer de courbes de référence mobilisables pour les contrôles liés à l'Appellation. En même temps, ils apporteraient des éléments importants pour la compréhension des pratiques des éleveurs et donc la maîtrise du produit d'AOC.

L'étude des interactions des lipides résiduels restait considérée comme de seconde priorité car, compte tenu des teneurs inhabituelles en matière grasse des lactosérums, leur composition en triglycérides et phospholipides par rapport aux mêmes composés du lait de départ pourrait avoir des incidences nutritionnelles importantes, mobilisables pour la promotion du Brocciu.

De même, il était avancé que la répartition de la matière grasse et sa forme, subissant un chauffage (fluidification) et un refroidissement (cristallisation), devaient jouer sur la texture du produit final et que ce travail pourrait apporter des éléments de maîtrise de la qualité organoleptique du produit.

On le voit, le besoin de spécification du produit a entraîné, par paliers, les chercheurs à passer d'une approche à trois volets réglementaire, technologique et organisationnel, à une spécialisation stricte sur l'un d'entre eux. Celle-ci étant abordée de façon à éclairer les questions posées et permettre de mieux réaliser, après ce « détour », une prise en compte globale du dispositif.

## 3. L'ajustement des épreuves

Les premiers résultats obtenus, ajoutés aux obligations réglementaires propres aux produits laitiers, ont cependant déjà apporté certains éléments aux responsables du syndicat interprofessionnel pour les aider à définir le contenu des contrôles à mettre en place.

Depuis la réforme de l'Institut National de l'Appellation d'Origine (INAO), en 1990, et les décrets relatifs à l'agrément des produits laitiers d'AOC (1993, 1995), on sait que l'agrément du produit n'est obtenu que s'il répond aux conditions contrôlées par deux



commissions : une commission « Agrément Conditions de Production » et une commission « Agrément Produit ».

Comme on pourra le remarquer, la plupart des questionnements qui ont été soulevés et des travaux qui ont été menés pouvaient permettre d'informer le contenu des contrôles de la commission « Agrément Conditions de Production ». Si l'analyse sensorielle n'avait encore été que très peu mobilisée pour établir les relations entre ces résultats, le produit qualifié et les usages constants, la mise en place de la commission « Agrément Produit » était aussi conditionnée par de nombreux autres facteurs.

### **3.1. Concevoir et mettre en œuvre les contrôles**

Le Brocciu est le premier (et, pour l'instant, le seul) produit de l'élevage de Corse à bénéficier d'une Appellation. Pour les professionnels, les contrôles étaient donc une innovation qu'il convenait de les aider à intégrer.

Avec le Centre INAO de Bastia, le syndicat interprofessionnel a ainsi décidé de mettre en place une campagne « à blanc » pour le fonctionnement des commissions, dont l'organisation est nouvelle, y compris au niveau national.

Des prélèvements ont été effectués chez des producteurs, fermiers et laitiers, dans des conditions identiques à celles prévues par la réglementation et sur la base des critères définis dans le décret d'AOC. L'objectif était d'approcher les besoins logistiques et opérationnels liés à la mise en place des contrôles, mais aussi de démontrer aux producteurs contrôlés que, loin d'avoir un unique caractère répressif, les contrôles visaient plutôt à leur apporter une image de leur positionnement propre dans les contraintes liées à l'Appellation et, éventuellement, des éléments de conseil individualisé.

D'un point de vue purement logistique, cette mise en place a, en tous cas, posé de sérieux problèmes aux deux commissions. D'abord, ceux liés à la répartition géographique diffuse des producteurs sur tout le territoire insulaire : sauf situation particulière, peu d'exploitations peuvent être visitées dans la

même journée et le nombre de prélèvements de produits finis est forcément très limité. Ensuite, venaient s'ajouter ceux liés aux obligations méthodologiques en rapport avec les analyses à effectuer. Le Brocciu étant un produit frais, contrairement à l'ensemble des autres AOC fromagères, il a été prévu de le déguster au plus tard après 24 heures d'égouttage, donc le lendemain des prélèvements. C'est, malheureusement, un délai trop court pour disposer des résultats des analyses microbiologiques et les dégustations devaient donc être effectuées sans ceux-ci.

Pour la Commission « Agrément Produit », cette première campagne a fait ressortir que, au premier prélèvement, le tiers des ateliers visités n'avait pas de produits conformes, principalement aux normes bactériologiques. Ces mêmes ateliers, prélevés une deuxième fois, avaient, pour la moitié d'entre eux, des produits qui n'étaient toujours pas conformes. Des contacts ont donc été relancés avec les services vétérinaires et les services des fraudes pour analyser cette situation et tenter d'y remédier.

Si l'on ajoute aux résultats obtenus au cours de cette campagne ceux des premières années de fonctionnement de l'AOC, leur traitement devrait pouvoir constituer une base de données accumulant les connaissances chiffrées aussi bien que les conditions d'échantillonnage, les méthodes et les diagnostics portant sur les chaînes de fabrication. Le déroulement des premiers contrôles, les avertissements éventuels, voire les décisions de suspension ou d'exclusion, devraient former un matériau essentiel pour compléter ce référentiel et comprendre les dynamiques de situation engendrées par la mise sous Appellation du produit.

### **3.2. Organiser la structuration interne du syndicat**

Un fonctionnement satisfaisant pour une Appellation d'Origine Contrôlée n'est possible que si le syndicat interprofessionnel qui la porte est suffisamment organisé pour la prendre en charge. La volonté d'obtention du décret d'AOC aura été, d'une certaine façon, le moteur qui a permis cette organi-

sation, mais l'application dudit décret a fait apparaître d'autres problèmes.

En plus des problèmes classiques d'organisation d'un syndicat d'AOC, le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOC Brocciu est le seul exemple d'une appellation commune à deux filières (ovine et caprine) sur une même aire de production, avec des technologies de fabrication fromagère différentes (pâtes molles et pâtes pressées). Ces deux filières étant peu (ou pas) organisées, on pouvait considérer pourtant que, en l'absence de situations acquises, cela pouvait très bien constituer un atout pour la réussite de l'AOC.

Les producteurs de Brocciu sont relativement nombreux et ont des systèmes de production assez hétérogènes (techniques, volumes de production, modes de distribution). Entre l'Assemblée Générale des adhérents, la désignation par collègues des représentants au sein des instances délibératives (les deux commissions d'agrément, le Conseil d'Administration) et le fonctionnement de ces instances, un important travail de structuration administrative et d'appui aux responsables du Syndicat a dû être conduit.

Un effort tout particulier a été orienté vers les producteurs fermiers (assez nombreux et souvent relativement isolés) qui ne voient pas tous l'intérêt de l'AOC ainsi que les conséquences de sa mise en place. En effet, le Brocciu est un produit recherché qui offre à certains fermiers des marchés de proximité et une clientèle fidèle. De ce fait, ces éleveurs considèrent l'Appellation plus comme une contrainte supplémentaire que comme un avantage.

De fait, l'acquisition de connaissances sur le produit lui-même, sur les processus biochimiques liés à son élaboration et sur les conséquences des pratiques mises en œuvre, devrait permettre progressivement d'aider à accroître la maîtrise des producteurs qui, ce faisant, trouveraient un intérêt différent à l'AOC. Cela ne pourra se réaliser qu'à travers un service technique à destination des adhérents du syndicat que nous nous préoccupons d'aider à se définir et à s'organiser.

Dans le cadre de la gestion de l'AOC, et pour remplir les obligations des structures

interprofessionnelles, il a fallu ainsi se préoccuper de la mise en place de moyens propres au Syndicat qui puissent lui permettre, indirectement, de contrôler l'évolution de la production sous AOC. Cela s'est fait avec quelques difficultés car les producteurs insulaires sont peu habitués à participer au financement des diverses structures avec lesquelles ils peuvent être en relation. C'est un problème vital pour la pérennité de la structure interprofessionnelle et, donc, de l'AOC, à la résolution duquel le nouveau Bureau du syndicat, renouvelé en 1999, s'est attaché avec un certain succès.

### **3.3. Participer à l'apprentissage des responsabilités**

Cette structuration interne est indispensable pour permettre une prise en charge plus responsable de la part des professionnels à qui incombent de nouvelles responsabilités tant individuelles que collectives.

Une ambiguïté s'est d'abord longtemps maintenue autour du Règlement Technique de l'AOC en cours d'élaboration. Certains producteurs avaient tendance à considérer que leur responsabilité individuelle n'était plus engagée dès lors que le règlement technique autorisait telle pratique ou définissait tel caractère auquel devait répondre le produit d'AOC.

L'exemple le plus caractéristique est celui de la Date Limite de Consommation ou « DLC », qui doit figurer sur l'étiquette puisque le Brocciu est une « denrée microbiologiquement très périssable ». La définition de cette « DLC » par rapport au jour de fabrication a fait l'objet de conflits sévères et de longues et houleuses séances de négociations entre producteurs fermiers et laitiers puisqu'elle figurait dans le décret de 1983. La pratique de nombreux producteurs était pourtant de mentionner systématiquement sur leur étiquette la « DLC » maximale autorisée sans auto-contrôle aucun de la qualité du produit au dernier jour de cette « DLC ».

Parallèlement, de nombreux problèmes se sont posés (et se posent encore) quant aux responsabilités collectives. En effet, de la même façon qu'ils pouvaient considérer ne pas avoir à être contrôlés, beaucoup estimaient qu'ils n'avaient pas à contrôler les

autres. Or, on sait que les textes imposent que les deux commissions soient, uniquement ou majoritairement, composées de professionnels proposés par le syndicat. Un travail particulier doit donc continuer à destination de ceux qui sont appelés à siéger dans les commissions d'agrément prévues par la nouvelle réglementation.

Le caractère « impartial » du contrôle instrumenté a pu être mobilisé pour en motiver quelques uns et leur permettre de remplir leur fonction. Les effets d'imitation, liés à une base claire de fonctionnement devraient permettre d'élargir sensiblement le groupe participant, mais la majorité des professionnels, fermiers comme laitiers, semble réticente à apparaître, y compris (ou surtout) physiquement, dans ce rôle de contrôleur, à travers la commission « Agrément Conditions de Production ».

Concernant les dégustations et la commission « Agrément Produit », la confidentialité est une règle derrière laquelle ils se sentent certainement protégés. L'originalité de l'opération, comme la nécessité annoncée de s'appuyer sur des producteurs-connaisseurs « de référence » pour définir les critères de base, a pu apparaître d'un caractère plus valorisant pour qu'ils acceptent plus volontiers de participer aux travaux de la Commission « Agrément Produit ».

Ces efforts de clarification des responsabilités et de mise en place des diverses procédures de contrôle et de suivi se sont progressivement articulés autour d'un partenariat avec les structures nationales liées à l'interprofession laitière et aux appellations d'origine, particulièrement l'INAO, à travers le Centre de Corse, et le Comité National Produits Laitiers de l'INAO. De la même façon, la réactivation, à l'occasion de la campagne de contrôles « à blanc », du Comité Technique, créé auprès du Syndicat pour aider le Conseil d'Administration dans l'instruction des différents dossiers et la gestion de l'Appellation, a été aussi un moyen de soutenir cet apprentissage des responsabilités. Il faut, cependant, prendre garde qu'il ne soit, au contraire, de la part de certains responsables professionnels un alibi pour se désengager.

En fait, dans les régions marginales comme la Corse, ce partenariat autant technique qu'économique constitue une innovation

organisationnelle. On constate, pourtant, qu'une des principales raisons d'avancée sur certains de ces points aura été la présence et l'activité d'une personne permanente dans le système. Cela peut être aussi la grande faiblesse de celui-ci et l'implication des techniciens, comme celle des chercheurs de façon générale, peut, dans des montages de ce genre, trouver ici des éléments pour la définition de ses limites.

## 4. L'implication des acteurs

Si les chercheurs ont pris, jusqu'à aujourd'hui, une place active dans ce processus de « construction sociale », ils l'ont fait avec l'objectif affiché d'aider à l'organisation des producteurs pour pérenniser leur activité d'élevage. Et, si le dispositif reste fragile, il est donc nécessaire de s'interroger sur la validité des choix qui ont pu être faits dans le cadre de cette démarche de certification du Brocciu.

De même, si la mobilisation des producteurs a été relativement forte pour l'obtention de la révision du nouveau décret, il faut cependant établir des distinctions suivant les groupes d'acteurs concernés.

### 4.1. Sur le rôle des producteurs laitiers dans la dynamique

Dans cette phase, en l'occurrence, ce sont plutôt les représentants des producteurs laitiers, tant privés que coopératifs, qui se sont mobilisés pour l'AOC. La fabrication et la vente du Brocciu est, pour eux, un complément intéressant qui leur permet de mieux valoriser le litre de lait collecté. Qui plus est, certains industriels affirment que c'est la condition d'équilibre de leur entreprise. Compte tenu de leurs structures de transformation, de la période de production du Brocciu et de la taille du marché insulaire hors la période estivale, il est clair que, pour eux, les marchés extérieurs à la Corse sont indispensables à leur survie.

Le signe distinctif de l'AOC est un moyen de mieux pénétrer le marché continental en leur ouvrant les segments des produits haut de gamme, ou réputés tels, ou les filières

spécialisées des crémiers. En même temps, il leur permet de se démarquer aussi, dans la grande distribution cette fois, des produits de même type et plus génériques (Ricotta particulièrement) qui s'attaquent avec un certain succès au marché français, mais qui ne bénéficient pour l'instant d'aucune certification.

Pour certains d'entre eux, c'est aussi un moyen de moraliser le marché corse. En effet, le Brocciu entrant dans la composition de nombreuses spécialités culinaires ou pâtisseries traditionnelles, il existe une forte demande des pâtisseries et restaurateurs, liée à l'afflux touristique estival. En l'absence de Brocciu, certains producteurs laitiers se sont donc mis à fabriquer des produits à partir de laits et de lactosérums de brebis en poudre pour y répondre. L'application de l'AOC devrait permettre de mettre fin à ces pratiques répréhensibles.

#### **4.2. Sur la place des producteurs fermiers dans le dispositif**

Les représentants des producteurs fermiers ont longtemps contesté la légitimité des transformateurs laitiers à produire du Brocciu. Pour eux, c'est un héritage qui leur était dû. On rappellera que le premier projet de demande d'Appellation était clairement mené contre les laitiers pour la protection et la défense de leur produit. La seule recette de fabrication sur laquelle ils avaient voulu bâtir cette appellation n'a pas été suffisante pour les protéger. Le résultat du procès qu'ils avaient intenté aux industriels de Roquefort à propos du système de chauffage, concluant, en septembre 1989, à un non-lieu suite à l'absence de décrets d'application du décret de juin 1983, leur a sans doute fait prendre douloureusement conscience, après de longues années de procédures, de la nécessité d'une réglementation plus forte et bien encadrée. Le *statu quo ante* ne profitait qu'aux fraudeurs.

Si cela a permis d'identifier collectivement une convergence d'intérêt à l'obtention d'une AOC, cela n'a pas amené pour autant la fin des antagonismes et des conflits dans la définition du produit et des contrôles. Les producteurs fermiers se trouvaient dans une situation, qu'ils ont souvent jugée paradoxale, de détenteurs de savoir-faire, obligés

de les expliciter pour les transmettre à d'autres alors que le produit de référence n'était pas défini (Casabianca *et al.*, 1996). Ce premier travail d'explicitation ne s'est pas fait sans douleur puisqu'il a fallu codifier (et transcrire dans un texte appelé à servir de référence) des usages, dont chacun pouvait avoir une perception et une connaissance différentes. Cette codification de la tradition est donc une première forme de violence qu'ont eu à subir ces producteurs, sans être sûrs, pour autant, de ne pas entériner par l'écrit une dérive par rapport aux usages « locaux, loyaux et constants ».

Pourtant, ce travail ne pouvait se réaliser sans eux, sans leur consentement, y compris pour la définition des contrôles et l'évaluation du respect des usages qui peut en découler. Du même coup, ils étaient obligés d'accepter d'être eux-mêmes contrôlés et évalués sous peine de rendre le dispositif inopérant.

Une autre forme de violence sociale est celle qui peut découler de l'explicitation des pratiques et des usages à travers la certification de certains de ceux-ci par l'AOC. C'est là aussi une remise en cause du *statu quo ante* que l'absence de réglementation avait permis de laisser s'installer (Prost *et al.*, 1994a). Et, les chercheurs ont pris une place active dans ce processus.

#### **4.3. Sur la place des chercheurs dans le développement**

On peut, effectivement, se poser la question de la place du chercheur dans de telles constructions collectives. Pour le chercheur, ce qui compte c'est ce qu'il peut produire comme connaissances. Cela est donc fonction de ce qu'il fait et de la posture dans laquelle il se trouve.

Le chercheur peut aborder la constitution du référentiel comme un « investissement de forme » pour produire des connaissances et aboutir, éventuellement, à la constitution de réseaux avec des producteurs, des techniciens et d'autres chercheurs en mobilisant des dispositifs particuliers pour traiter certaines questions. L'objectif est alors de faire circuler des informations pertinentes par rapport à ces réseaux, pour donner des points de repère aux acteurs concernés.

Mais, ce référentiel peut très bien être constitué hors tout projet finalisé, et les connaissances produites aider, alors, à la seule caractérisation d'une matière première, d'un produit ou d'un système.

Dans le cas précis, c'est une approche complètement différente. Les hypothèses d'action sur lesquelles se base le travail de recherche sont bien référées à une situation locale, avec des systèmes d'action donnés dans lesquels évoluent divers types d'acteurs. Le chercheur est mobilisé pour produire des connaissances situées, c'est-à-dire directement liées à des questions identifiées, dont la validité est purement locale et s'apprécie par rapport à des critères de satisfaction des demandes des systèmes d'actions locaux. C'est effectivement le cas lorsque le travail du chercheur peut aider à la définition d'un produit ou à la mise en place de contrôles dans le cadre d'un projet de qualification territoriale.

Cela étant, expliciter des processus revient à désigner des produits non conformes ou non recevables et à mettre en cause des producteurs. La responsabilité du chercheur est d'en être conscient, de l'accepter et même de l'imposer comme condition à toute collaboration. C'est ce que nous essayons de réaliser avec les producteurs de Brocciu.

Dans la phase actuelle, le décret d'AOC étant paru au Journal Officiel le 3 juin 1998, la question se pose de la suite de cet accompagnement et de ses limites. La qualification territoriale, et notre participation à la construction collective qu'elle induit, devraient nous permettre d'apporter notre contribution à la production de connaissances originales sur les processus d'organisation et leur rôle dans le développement local. Mais, la tentation est grande d'avoir une attitude « volontariste » aux seules fins pédagogiques de démontrer la justesse de l'analyse et l'intérêt de l'opération.

## Conclusion

La définition et la mise en place des contrôles obligent à construire des dispositifs dans des lieux, à des moments, où des acteurs qui n'avaient ni habitudes communes antérieures ni parfois vocation à coo-

pérer, sont contraints à le faire. De fait, c'est bien le projet, bâti collectivement autour du produit que l'on veut valoriser, qui va orienter le dispositif de contrôle et les critères mobilisés pour sa qualification.

Deux étapes sont généralement nécessaires pour y parvenir.

D'abord, l'accord sur les éléments originaux, liés au produit, qui peuvent justifier une qualification territoriale. Cela amène à définir en commun les possibles variantes sous la même dénomination de produit et à constater les éventuelles dérives apparues par rapport aux usages locaux.

Sur cette base, se discute, ensuite, l'établissement des critères distinctifs auxquels il sera nécessaire de répondre pour bénéficier de la qualification. En effet, si ces critères sont retenus par un groupe d'acteurs représentatif, décidé à valoriser ces éléments originaux, ils deviennent alors opposables à ceux qui ne remplissent pas.

Ainsi, ce processus d'explicitation permet de caractériser le produit sur des critères géographiques pour le transformer en support de projet.

Mais, si les définitions du produit et du projet de valorisation se font toujours à partir d'un territoire, cela revient à définir une frontière par rapport à laquelle chacun va se positionner. Cette frontière reste cependant ouverte puisqu'elle n'est pas basée uniquement sur des données spatiales. Elle reste fonction de ce que le groupe d'acteurs peut (ou choisit de) mettre en avant à travers la certification : la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration du produit.

Une fois la délimitation territoriale définie, il faut se donner les moyens d'en faire respecter les limites, strictement géographiques, mais aussi techniques, puisque la spécification du produit fait référence à des systèmes techniques localisés. En même temps, celle-ci permet de lutter contre les mythes (généralement entretenus autour des produits « traditionnels », « identitaires » ou « de terroir »), de détacher le produit du producteur (de passer du « producteur corse de Brocciu » au « producteur de Brocciu ») et de raisonner les évolutions qui ont pu avoir lieu.

Pourtant, ce dispositif ne peut être opératoire que si l'on définit des épreuves ou des contrôles qui permettent de garantir le respect des règles communes retenues.

Là-aussi, le processus n'est pas simple et l'on ne peut procéder que par étapes. Il faut valider des normes définies dans les négociations préalables et, le cas échéant, les ajuster ou les réviser. Cela permet, d'abord, d'apprécier la pertinence des critères distinctifs retenus et, ensuite, la validité de la spécification du produit que l'on veut certifier. Cela permet, enfin, de vérifier la capacité des hommes à conduire le processus.

La responsabilisation des acteurs basée sur la qualification territoriale doit nourrir de nouvelles solidarités nées de ces dynamiques. Il faut cependant distinguer la responsabilité collective, qui met en jeu la réputation géographique, de la responsabilité individuelle, qui met en jeu la réputation de la marque. Cela est d'autant plus important que l'une n'annule pas l'autre. Bien au contraire, elles se valorisent l'une par rapport à l'autre. En dernière analyse, si le système d'action est représentatif, la mise en place des contrôles aide à le structurer et à asseoir sa légitimité.

Dans ce cadre, se pose aussi la question de savoir si le chercheur est un acteur au même titre que les autres. En effet, sa position lui permet de dépasser le produit étudié dans une situation locale déterminée. Cela l'autorise alors, à travers le caractère cumulatif du travail, à essayer de mobiliser les réponses apportées dans d'autres situations du même type pour y voir plus clair. Car, c'est bien à partir de questions des systèmes d'action locaux que le chercheur peut se placer dans une autre perspective d'utilisation des connaissances produites à l'origine pour la constitution du référentiel. Sa capacité à aider à distinguer ce qui fait identité des variantes ou des dérives, entraîne, en retour, sa légitimation comme expert technique auprès du système d'action local.

De la même façon, la production de connaissances situées l'amène à repérer des besoins nouveaux d'objectivation qui vont enrichir la réflexion sur les hypothèses de recherche. Ce sont ces connaissances non situées qui légitiment, mais comme expert scientifique

cette fois, son positionnement dans les procédures administratives liées à la qualification auprès d'autres systèmes d'action locaux. A travers l'expertise, C. de Sainte Marie et F. Casabianca (1996) ont bien montré quel pouvait être le rôle du chercheur comme médiateur entre acteurs locaux et puissance publique.

Les programmes de recherche se construisent en circulant entre ces différents niveaux. Nous avons choisi d'entrer dans les recherches sur les systèmes agraires au niveau des connaissances situées car il permet, à la fois, d'orienter la façon de concevoir la constitution des référentiels et d'éclairer la production d'hypothèses pour des connaissances plus englobantes.

La Corse se trouve être, de ce point de vue, une région représentative de la situation de nombreuses zones dites « à fortes contraintes » où la certification de produits dits « de qualité » est présentée comme une voie pour la rentabilisation d'exploitations à faible niveau de productivité. L'analyse des réalités locales impose cependant une approche plus prudente en fonction des produits et des groupes d'acteurs en présence (Prost *et al.*, 1994a). L'identification des enjeux pour chaque partie prenante peut permettre de débloquer ce genre de situation en aidant à la négociation entre acteurs. Cela reste pourtant fonction du type de réponse que souhaitent apporter les partenaires et de l'adaptation possible de la réglementation existante à la situation locale (de Sainte Marie *et al.*, 1995).

Vallerand *et al.* (1992) ont montré comment l'absence de gestion de l'origine géographique peut entraîner une dérive dangereuse vers des situations où les unités de production gèrent de moins en moins l'amont du processus productif (en fait, le territoire et ses ressources) pour s'approprier les fonctions de transformation et de commercialisation, plus créatrices de valeur ajoutée par unité de travail. La certification ne peut être considérée comme un levier de développement (Prost *et al.*, 1994a) qu'à la condition qu'elle permette de relier défense collective du produit et confortation des activités agricoles à travers la construction de cette qualification. La certification seule, sans qualification territoriale des produits, devient alors, au contraire, un moyen

d'encourager les solutions individuelles rémunératrices à court terme et favorisant une agriculture de type minier, donc non reproductibles et contradictoires avec un développement durable.

Des situations de ce type, rencontrées en Corse, sont représentatives de processus de même nature rencontrés dans d'autres zones d'élevage pastoral de type méditerranéen. Elles sont inquiétantes pour l'avenir de ces zones. L'organisation de la qualification territoriale d'un produit, depuis la production de la matière première jusqu'à sa mise en marché, nous semble, pour ces systèmes agraires régionaux généralement fragiles, une voie capable de permettre d'échapper à cette évolution dangereuse.

## Bibliographie

- Anifantakis E.M.**, 1991. *Greek cheeses. A tradition of centuries*. National Dairy Committee of Greece Ed., Athènes : 88-96.
- Casabianca F., de Sainte Marie Ch., Prost J.A., Dubeuf B.**, 1996. Involving farmers in institutionalization procedures. The case of AOC Unions. *11nd European Symposium on Farming and Rural Systems Research*, Granada, 27-29 march 1996.
- Guerrini P.**, 1994. *Approche de la relation qualité de la matière première - qualité du produit fini dans le cas du Brocciu corse. Contribution à la définition du cahier des charges de l'Appellation d'Origine Contrôlée*. DESS « Ressources animales et végétales », Université Pascal Paoli de Corse, 41 pages + Annexes.
- Guerrini P.**, 1997. *Campagne 1996-97. Fabrications fermières de Brocciu de brebis. Premiers éléments du dépouillement des données des suivis*. Note de Recherche 98/01, Ronéo., 26 p.
- Guerrini P., Prost J.A.**, 1996. *Les fromages de lactosérum : questions autour de la certification des sous-produits*. Symposium international EAAP-CIHEAM-FAO, Los fundamentos de la calidad de los productos tipicos mediterraneos de origen animal, Zafra, 29 sept.- 2 oct. 1996 (Poster).
- Guerrini P., Maestrini O., Prost J.A.**, 1997. *Approche de la relation qualité de la matière première - qualité du produit fini dans le cas du Brocciu corse*. Rencontres 3R, Paris, 4-5 décembre 1997 (Poster).
- Iardi S.**, 1980. *La Ricotta : un prodotto da disciplinare*. *La Rivista della Società Italiana di Scienza dell'Alimentazione*, 6 : 441-444.
- Prost J.A., Casabianca F., de Sainte Marie Ch.**, 1994a. *La certification des produits agricoles de Corse. Eléments d'analyse d'une situation paradoxale*. Convegno Internazionale « La Corsica, isola problema tra Europa e Mediterraneo », Salerno, 27-29 aprile 1994.
- Prost J.A., Casabianca F., Casalta E., Vallerand F., de Sainte Marie Ch.**, 1994b. *La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'Appellation d'Origine « Brocciu corse »*. In M. Cerf et al. (eds) : *Qualité et systèmes agraires. Techniques, lieux, acteurs*. *Etud. Rech. Syst. Agraires Dév.*, 28 : 143-156.
- Ramacciotti F.**, 1997. *Contribution à la caractérisation du Brocciu fermier de brebis. Variation de la matière grasse des matières premières et du produit fini*. MST « Valorisation des ressources naturelles », Université Pascal Paoli de Corse, 30 p. + Annexes.
- Sainte Marie Ch. (de)**, 1996. *Spécification des produits et appropriation juridique. Enjeux autour des dénominations locales*. In : Casabianca F. et Valceschini E. Eds. (1996) : *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*. *Rapport final de l'AIP « Construction sociale de la qualité »*, Paris INRA-SAD : 130-137.
- Sainte Marie Ch. (de), Prost J.A., Casabianca F., Casalta E.**, 1995. *La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Brocciu corse »* In : F. Nicolas et E. Valceschini Eds (1995) : *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, INRA-Economica : 185-197.
- Sainte Marie Ch. (de), Casabianca F.**, 1996. *Le travail d'expertise scientifique comme médiation entre acteurs locaux et puissance publique. Constitution et distribution des savoirs dans la justification du lien entre dénomination et origine géographique des produits agro-alimentaires*. INRA-ESR IIIe Ecole Chercheurs Economie des Institutions, « Innovations institutionnelles et innovations techniques », Dourdan, 4-7 décembre 1996.
- Vallerand F., Casabianca F., Santucci P.M., Bouche R.**, 1992. *Apport du concept d'organisation dans une Recherche/Action sur des systèmes d'élevage méditerranéens. Filières porc-charcuterie et petits ruminants laitiers en Corse*. In : Gibon A. et Matheron G. Eds (1992) *Approche globale des systèmes d'élevage et étude de leurs niveaux d'organisation : concepts, méthodes et résultats*, Luxembourg, OPOCE, Série Agriculture EUR 14479, XIX : 21-43.