

Spécificité locale pour un produit banal

Le blé dur destiné à la fabrication de pâtes alimentaires

Marianne LE BAIL

INRA - INA-PG - UMR SADAPT – 16, rue Claude Bernard - 75231 Paris cedex 05
lebaill@inapg.inra.fr - Tél. 01 44 08 16 87 – Fax. 01 44 08 16 57

Résumé

Classiquement, la typicité des produits est rattachée de manière plus ou moins formalisée à leur origine géographique et valorisée auprès des consommateurs à travers diverses appellations d'origine. Cet article a pour objectif de montrer que ce lien au lieu d'un processus de production est une construction sociale et agronomique dont l'élaboration n'est pas réservée aux seuls dispositifs défendus par une signalisation de l'origine. Pour le blé dur, matière première des pâtes alimentaires, nous identifions ainsi différents liens au lieu, alors même que ce lien n'est pas revendiqué auprès des consommateurs. Ces liens au lieu peuvent se raisonner à partir d'une diversité de contextes agro-climatiques, associée à une vision de la production agricole élargie aux procédures de fabrication des lots destinés à la semoulerie. L'analyse du contexte institutionnel dans lequel ces liens se construisent et de la manière dont ils sont formalisés dans les modalités de transaction entre agriculteurs, collecteurs et industriels, montre que les questions de recherche-développement sont bien différentes selon les lieux quand l'on tient compte des différentes organisations de la production locale.

Mots-clés : origine - blé dur - qualité - coordination

Abstract

Local specificity for a commonplace agricultural commodity: the case of durum wheat designed for the pasta industry. Traditionally, typicality of food products is more or less formally linked to their geographic origin and promoted to consumers through several types of appellations of origin. This paper aims to show that the link of a production process to a given locality is agronomically as well as socially constructed and that this construction is not restricted only to systems protected by a signal of origin. For durum wheat (*Triticum durum*), the raw base for pasta products, we identified several different links to locality, although these links are not advertised to consumers. These links to locality may be defined in relation to a diversity of agroclimatic situations associated to an extended view of agricultural production that includes the formation of batches designed for the meal industry. An analysis of the institutional framework in which these links are developed and of the way they are formalised in transactions between farmers, grain collector companies and industrialists, showed that R & D issues vary widely when one considers the different organisation patterns of local production.

Keywords: origin - durum wheat - quality - coordination

Introduction

Classiquement, les produits pour lesquels on évoque un lien au lieu sont des produits dits « de terroir » ou « traditionnels ». Leur

typicité est rattachée de manière plus ou moins formalisée à leur origine géographique par des composantes du milieu naturel et par des composantes humaines. Cette référence au local est généralement revendiquée par les producteurs agricoles auprès du consommateur sous la forme de

différents types de signes, et notamment avec les appellations d'origine contrôlée (AOC) ou encore par le biais d'indications de provenance géographique. Au-delà de cette notion d'origine propre au système des AOC, il est possible de repérer d'autres formes de liens au lieu construits autour de produits standards et génériques.

Pour le blé dur destiné aux pâtes alimentaires, traité dans cet article, les industriels vont préférer des approvisionnements locaux aux facilités de l'importation. Leurs réactions, ainsi que celles des entreprises de collecte-stockage et des agriculteurs, à la crise du marché du blé dur consécutive à la révision de la PAC en 1992, révèlent la matière de ces liens au lieu, dans un secteur où ils ne sont pas revendiqués auprès du consommateur (Delfosse, 1996 ; Le Bail, 1996).

Approche d'agronome, cette analyse est une contribution au débat interdisciplinaire avec les chercheurs de sciences sociales qui travaillent sur les mécanismes de construction de la qualité¹.

Dans la première partie, nous montrerons que parce que la qualité s'élabore à l'interface entre les systèmes de production agricole et le système de collecte mis en place par les entreprises de transformation, il existe différentes formes de lien au lieu, dont ne rend pas nécessairement compte la notion de typicité développée dans le cadre des AOC. Dans la seconde partie, nous verrons qu'il est possible de raisonner ces différentes formes de lien au lieu à partir des principales caractéristiques agronomiques de la production de blé dur. Mais nous montrerons que ces caractéristiques agronomiques n'ont de sens que si elles s'inscrivent dans la perspective d'une maîtrise agronomique de la qualité des lots de céréales (Le Bail, 1997), c'est-à-dire d'une analyse qui prenne en considération les modalités de tri et de sélection des produits par les entreprises de transformation. Dans la dernière partie, nous examinerons les mécanismes institutionnels et les modalités

contractuelles qui ont contribué à la construction de ce lien au lieu.

1. La pluralité des formes de liens au local : le cas du blé dur

La caractérisation des liens entre un terroir et la qualité des produits, ou du moins leur caractère particulier, s'est focalisée tout particulièrement en France sur les produits bénéficiant d'une appellation d'origine (Casabianca & Valceschini, 1996). Pour autant, la notion de typicité qui lui est souvent associée renvoie également à des éléments qui ne recouvrent pas complètement ce modèle du lien au local proposé par les AOC (Valceschini, 2000). La référence au local ne se réduit pas non plus seulement à une simple indication de provenance qui donne pour seule information le lieu de fabrication du produit. L'analyse de la filière blé dur - pâtes alimentaires est de ce point de vue particulièrement intéressant. Bien que le territoire ne soit pas revendiqué par les acteurs comme un signe à porter à la connaissance du consommateur, nous verrons cependant qu'il est possible, dans ce cas, de dégager clairement trois types de liens au lieu résultant du croisement entre une filière et un territoire comme des constructions destinées à améliorer ou à maintenir la compétitivité des entreprises agricoles et industrielles (Trimouille & Alavoine-Mornas, 1995).

1.1. La production de blé dur en France et son inscription dans une logique territoriale

La production de blé dur est, en France, principalement destinée à la semoulerie et, au final, à la fabrication de pâtes alimentaires. Selon la législation française (1934), les pâtes alimentaires ne peuvent être fabriquées qu'à partir d'un pétrissage sans fermentation de blé dur et d'eau potable avec des additions limitées de sel, œufs, gluten, sucs ou extraits de légumes frais et aromates. En France, on ne peut faire de

¹ A ce titre, je tiens à remercier ici Armelle Mazé et Christine de Sainte Marie (INRA SAD) qui, par leurs suggestions essentielles sur mes premières versions, m'ont aidé dans la rédaction de cet article.

pâtes qu'avec du blé dur et, réciproquement, le marché principal du blé dur est le débouché des pâtes (65 %), le couscous représentant 25 %. La semoulerie constitue donc un débouché essentiel pour les producteurs de blé dur.

Plusieurs éléments ont fait évoluer la logique territoriale de localisation de la production de blé dur en France au cours des trente dernières années. Jusqu'en 1985 (Figure 1), la production française oscille autour de 500 000 t, mais une partie des variétés développées dans la région Centre est mal adaptée à la production de pâtes. La moitié des approvisionnements de l'industrie est alors importée (Canada, USA). A partir de 1985, les industriels n'importent presque plus. Ils se fournissent toujours dans le Sud-Est, région d'approvisionnement habituelle, mais aussi dans le Centre et dans le Sud-Ouest où les surfaces de blé dur explosent (Figure 2)². L'extension de ces « nouveaux » bassins de production est calquée sur les implantations de l'industrie marquée par un triple mouvement : une concentration verticale, une concentration industrielle (fermetures des petites usines) et une concentration géographique. A la fin des années 80, les trois semouleries Bellevue écrasent environ 52% du blé dur français pour le groupe Panzani tandis que les usines Skalli et Maurel du groupe Rivoire & Carret - Lustucru écrasent 35 % du blé dur. 3 % sont écrasés par l'usine savoyarde du pastier Chiron (marque Croix de Savoie) et 5 % par la Grande Semoulerie de l'Ouest, sous le contrôle de Grands Moulins de Paris, seul groupe non pastier à posséder une semoulerie. En 40 ans, la semoulerie est passée de 400 à une dizaine d'usines (Tableau 1). Les deux sociétés, Panzani et Rivoire & Carret - Lustucru, se partagent 85 % de la production française de pâtes alimentaires, marquée par une logique de produit de base peu segmenté³.

Les usines sont essentiellement localisées au voisinage des zones de consommation, voire à proximité des ports. Elles s'appro-

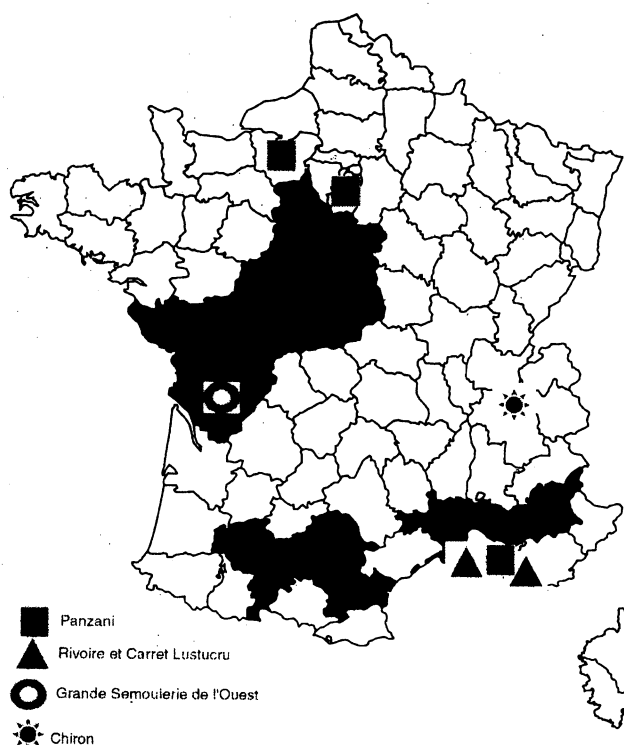
visionnent pour 75 à 80 % de leurs besoins auprès des entreprises de collecte-stockage de leur aire d'approvisionnement proche (Carte 1) : (i) soit dans le Bassin Parisien et le Centre (les coopératives La Franciade, Artenay, ...) pour les usines de Rouen et Gennevilliers ; (ii) soit dans le Centre et le Poitou-Charentes (CAVAC en Vendée par exemple) pour la semoulerie d'Angoulême ; (iii) soit dans le Sud-Est (coopératives Sud céréales, Delta céréales, négociant Comptoir agricole du Languedoc...) et Sud-Ouest (Coopérative Agricole du Lauragais) pour les usines de Marseille.

Le développement de la production de blé dur et son organisation autour de quelques zones de production s'est accompagnée pour les industriels d'une connaissance accrue des caractéristiques agronomiques spécifiques de chacune de ces zones de production, ainsi que d'un accroissement de leur capacité dans l'art de mélanger des produits variables en fonction de la région et de l'année. Nous montrerons plus précisément de quelle manière par la suite.

Avec la réforme de 1992, l'incertitude sur les quantités réaugmente brutalement pour les industriels. En ramenant le prix d'intervention du blé dur à celui du blé tendre et en limitant la prime compensatrice aux zones du pourtour méditerranéen, cette réforme réduit considérablement l'intérêt du blé dur par rapport aux autres cultures pour les régions qui ne bénéficient pas de cette prime. Les coordinations adoptées à partir de 1993 empruntent alors des formes différenciées en fonction des conditions locales de la production et des relations agriculteurs / entreprises de collecte-stockage / industriels. Ces accords, pourtant chers pour les organismes de stockage et les industriels, ont paru préférables au recours systématique à l'importation. Comment, dès lors, expliquer la volonté des industriels de maintenir des relations avec les agriculteurs, plutôt que d'avoir recours de nouveau à l'importation de blé dur ?

² Le blé dur excédentaire est exporté vers l'Italie et l'Allemagne, en partie pour faire des pâtes.

³ Important ses pâtes en France, l'italien Barilla est récemment venu perturber ce tête-à-tête en proposant des produits haut de gamme.



En gris foncé les départements de plus de 5000 ha de blé dur en 1991. Les sept semouleries appartiennent à quatre groupes agroalimentaires.

Carte 1. Régions de production du blé dur et implantation des semouleries en France en 1991 (Source ONIC)

Semoulerie	Part dans l'écrasement de blé dur	Groupe d'appartenance et marques	Part dans le marché des pâtes des marques des groupes pastiers
Bellevue 2 à Marseille 1 à Genevilliers	52 %	Panzani (BSN – Danone)	35 %
Skalli à Rouen Maurel à Marseille	35 %	Rivoire & Carret Lustucru	25 %
Grande Semoulerie de l'Ouest à Angoulême	5 %	Grands moulins de Paris	0 %*
Chiron à Chambéry	3 %	Chiron (Croix de Savoie)	2 %
Autres intervenants	5 %	3 ou 4 petits moulins régionaux	0 %
		Barilla	7 %
		Marques distributeurs	22 %

* alimente les couscous TIPIAK et les pâtes Body

Tableau 1. Répartition des semouleries en France à la fin des années 80 (Sources : ONIC et UNIGRAINS)

1.2. La pluralité des formes du lien au lieu : un essai de caractérisation

Si les importations offrent un ballon d'oxygène aux industriels (elles ont repris irrégulièrement depuis 1993 - Figure 1), ils cherchent à garder des liens forts avec des approvisionnements locaux dont ils ont appris à connaître les caractéristiques et les fournisseurs.

En définitive, trois types de liens au lieu sont identifiables pour cette production.

La première forme de lien entre le produit blé dur et le territoire est associée aux caractéristiques agronomiques de la production. Dans l'esprit des acheteurs, il y a un classement relatif des performances quantitatives et qualitatives des trois grandes zones de productions, fondé sur des différences de conditions naturelles, de choix variétaux et de types de systèmes de culture. Même s'il n'est pas définitif, ce classement s'appuie sur des composantes suffisamment pérennes pour que les acteurs puissent installer des procédures tendant à réduire les effets de l'incertitude agromatmosphérique sur les quantités et qualités (adaptation des choix variétaux et de certaines techniques culturales, répartition des approvisionnements dans les trois régions, mélange de lots de plusieurs provenances...). Le diagnostic agronomique permet ainsi de repérer une première composante de ce lien au lieu.

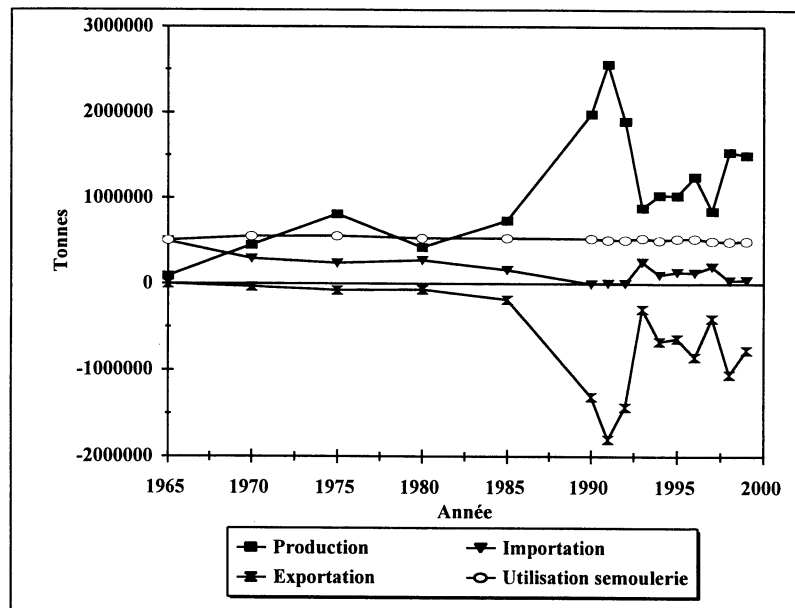
Une seconde forme de lien concerne le côté traditionnel de la production. Celui-ci emprunte à l'AOC la notion d'antériorité de l'implantation de la culture, appliquée à une délimitation administrative. Dans le cas de la production de blé dur, cette forme de lien vaut tout particulièrement pour les départements de Midi-Pyrénées et de Languedoc-Roussillon pour la région Sud-Est, presque dans l'esprit d'une indication de provenance. Mais cette tradition ne s'appuie pas sur une quelconque typicité du produit. Elle est fondée ici sur un argument économique. La production de blé dur paraît indispensable économiquement aux exploitations agricoles et irremplaçable, les agriculteurs du Sud-Est

n'ayant pas beaucoup d'alternatives, contrairement à leurs collègues du Centre⁴.

La dernière forme de lien au lieu établie est celle qui s'est construite au gré des transactions commerciales entre agriculteurs et entreprises de collecte-stockage, et entre ces dernières et les semouleries. Localement, les modalités de coordination entre ces acteurs ont permis de faire face à une crise du marché.

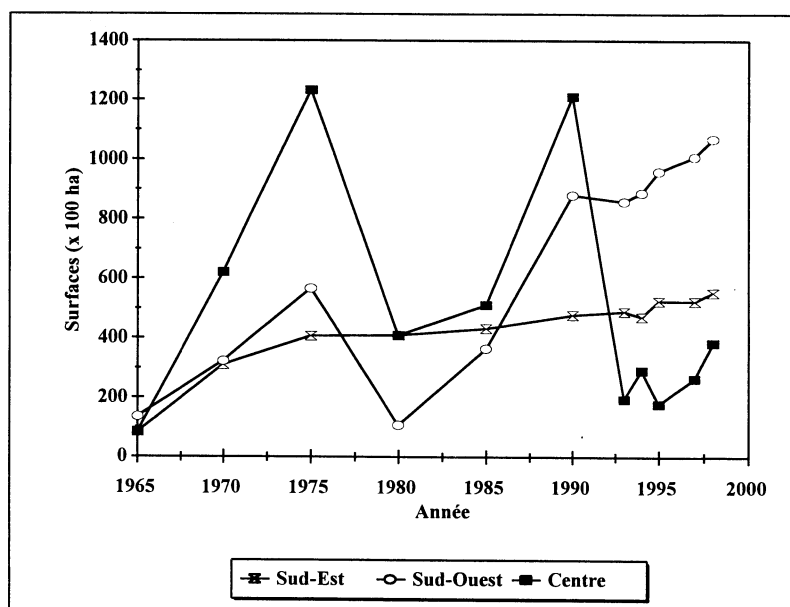
Dans la zone Centre, en substituant des contrats et des partenariats au marché libre, les industriels ont cherché à sauvegarder des investissements de natures diverses. Le premier type d'investissement est lié à la connaissance accumulée sur les caractéristiques des matières premières issues des trois régions. Celle-ci a permis de passer d'une stratégie de mélange un peu empirique des récoltes des trois régions, à de véritables stratégies d'assemblage orienté des lots (Heintz, 1994), appuyées depuis 1992 par les contrats avec les entreprises de collecte-stockage et relayées vers les agriculteurs. Remplacer l'une des trois composantes de ces stratégies (le Centre par exemple) par des importations comporte le risque de devoir réapprendre à adapter l'offre à la demande. Le second type d'investissement concerne les relations de confiance établies entre collecteurs et semouliers qui permettent à ceux-ci de travailler en flux tendus, tout en restant proches des zones de consommation de pâtes, ce qui leur fournit un avantage concurrentiel par rapport aux produits italiens. Le dernier type d'acquis à conserver, concerne les références techniques en matière de production adaptée à la fabrication des pâtes, le blé dur justifiant d'une adaptation étroite des variétés et des techniques culturales aux conditions locales pour atteindre les qualités requises. Les recherches, les démonstrations, les conseils développés dans les dix années qui ont précédé la crise ont permis l'acquisition de compétences particulières des agriculteurs de la région.

⁴ Cette antériorité va déterminer, comme nous le verrons par la suite, le maintien de primes à la production de blé dur pour les agriculteurs de ces régions. De fait, la mise en œuvre d'une « surprime » dans le Sud-Ouest est obtenue à partir de 1993, sous la pression du ministère de l'Agriculture français et des organisations interprofessionnelles et syndicales.



La semoulerie française utilise 500 000 t de blé dur depuis plus de trente ans avec des importations en baisse à la fin des années 80 et des surplus exportés en Italie et en Allemagne principalement pour faire des pâtes.

Figure 1. Production, importation, exportation et utilisation de blé dur en France entre 1965 et 1999 (source ONIC)



En 1992, une chute brutale des surfaces dans la zone Centre sans surprime pour le blé dur.

Figure 2. Evolution des surfaces de blé dur des différentes régions productrices en France entre 1965 et 1993 (source ONIC)

2. Du diagnostic agronomique à la notion de bassin d'approvisionnement

Dans le choix de leurs stratégies d'approvisionnement, les entreprises de transformation intègrent et développent de façon différente les connaissances agronomiques sur la culture du blé dur. Les unes valorisent l'identification des caractères permanents du milieu qui permettent de cerner des différences de potentiels entre « terroirs », les autres exploitent les connaissances sur l'élaboration d'itinéraires techniques adaptés aux nouvelles variétés. Ces différences d'organisation justifient donc des approches adaptées en matière de maîtrise agronomique de la qualité de la parcelle au bassin d'approvisionnement (Le Bail, 1997). Bien que le produit final, d'assez faible valeur ajoutée, soit un composant basique du « panier du ménage », il est soumis à un réseau de tests de qualité dont la traduction en terme agronomique n'est pas toujours simple. Nous verrons également que cette caractérisation doit aussi intégrer les procédures de tri et d'allocation des produits aux différents stades de production ou de transformation.

2.1. La définition de la qualité et sa traduction en critères agronomiques

Le process de fabrication des pâtes consiste, pour le semoulier, à séparer les enveloppes du grain de son albumen vitreux et dur⁵ puis à broyer celui-ci en semoule de diamètre régulier, puis pour le pastier, à mouiller ces semoules, les malaxer en une pâte qui est pressée dans des filières qui leur donnent leur forme finale. Elles sont ensuite séchées à haute température. A l'issue de ce process, les principales caractéristiques retenues par le consommateur

sont de deux ordres (Abecassis *et al.*, 1990) :

- *l'aspect des pâtes* : elles doivent présenter une couleur jaune ambrée (mesurée par l'indice de jaune), sans teinte brune (indice de brun) ni piqûres noires (taux de moucheture), critères importants dans la mesure où la réglementation interdit l'addition de colorants dans les pâtes ou dans leur emballage.

- *La qualité culinaire*, elle, se caractérise par la fermeté et l'élasticité des pâtes après cuisson ou surcuisson (mesuré par un indice de ténacité) et par un bon état de surface (pas collant).

L'obtention de ces critères de qualité est, globalement, très dépendante des caractéristiques de la matière première, à savoir celles des blés d'origine :

- Les critères de coloration résultent d'un potentiel de pigments caroténoïdes (indice de jaune) et de l'activité enzymatique du grain (indice de brun). Ils sont très fortement liés au choix variétal, l'indice de brun pouvant secondairement être augmenté par une période humide à la veille de la maturation (Grignac, 1970).

- La présence de mouchetures (piqûres noires sur les pâtes) est liée à l'apparition de mycélium dans le sillon des grains de certains épis, qui une fois broyés se diffusent en particules sombres dans la semoule. L'origine précise de ce phénomène est mal connue mais la variabilité de ses manifestations a pu être rapprochée du choix variétal (certaines variétés « résistant » mieux) en interaction avec les conditions d'humidité et de température dans les deux semaines précédant la récolte. Une fin de cycle chaude et sèche s'accompagne d'un faible taux de moucheture.

- La ténacité des pâtes après cuisson est associée à un taux élevé en protéines et à une répartition particulière de différentes natures de protéines (Autran & Galterio, 1989). De même, le mitadinage des grains est classiquement relié à la quantité et à la nature des protéines accumulées dans le grain. Or l'équilibre entre les différentes protéines est plutôt sous la dépendance de facteurs génétiques (Abecassis *et al.*, 1990), la quantité de protéines est plus liée aux conditions de l'alimentation azotée et hydri-

⁵ Contrairement au blé tendre dont l'amande est friable. Pour maximiser le rendement de ce process, il importe surtout que l'amande du grain ne présente pas de zones friables. Ce défaut, nommé mitadinage, ne doit pas dépasser 20 % du grain.

que de la plante (Sombrero & Monneveux, 1989).

Les réglages jouant en semoulerie sur le taux d'extraction, et en pasterie au moment du séchage, influencent également certaines qualités des pâtes (indices de couleur et ténacité par exemple), mais sont moins déterminantes pour le résultat final.

2.2. Des spécificités régionales à l'élaboration de lots homogènes

La combinaison du choix variétal, des choix de pratiques culturales et des composantes climatiques entraînent alors des spécificités régionales relatives assez marquées entre le nord et le sud (Tableau 2) :

Régions	Sud - Est	Sud - Ouest	Centre
Indice de Jaune	-	+	++
Indice de Brun	-	+	+
Moucheture	- (irrégulier)	--	+
Ténacité	++	+	--
Vitrosité	+	-	- (irrégulier)
Rendement	irrégulier	moyen	fort

Tableau 2. Classement relatif des trois régions de production en matière de qualité et rendement

Dans la zone Centre, on sème des variétés résistantes au gel, généralement de bon indice de jaune mais de ténacité moyenne, avec un étalement des dates de semis de novembre à février et des apports d'azote valorisés par des rendements élevés avec des taux de protéines parfois faibles. Une forte densité d'épis combinée à des conditions de fin de cycle parfois humides, peuvent favoriser le développement des maladies et de la moucheture.

Dans la zone Sud-Est, marquée par des déficits hydriques climatiques forts dès la fin montaison, les rendements peuvent être très irréguliers malgré des semis précoces. Ces conditions précoces de sécheresse sont favorables au taux de protéines et les récoltes ont de bonnes ténacités. En fin de cycle, les conditions propices à la moucheture sont rarement réunies, sauf en cas de mauvaise maîtrise de l'irrigation.

Dans la zone Sud-Ouest les conditions sont un peu intermédiaires entre les deux situations précédentes, et si la moucheture peut s'y révéler forte à cause du régime d'orage de fin de cycle, les autres performances qualitative et quantitative sont plutôt moyennes.

La connaissance de ces caractéristiques a permis aux entreprises de mieux raisonner leur approvisionnement, et ainsi de tenir compte de cette variabilité dans leurs stratégies d'approvisionnement.

A partir de 1985, les industriels qui n'importent pratiquement plus de blé dur, reconnaissent les caractéristiques relatives des différentes régions explicitées dans le tableau 2. Ils en tiennent compte dans la planification de leurs approvisionnements. Ainsi, une usine implantée dans une région donnée et qui y trouve 70 % de ses besoins en blé dur, complète ces approvisionnements en « important » 20 à 25 % de ses besoins des autres régions. Les industriels parent ainsi à certaines incertitudes sur les quantités (grosse sécheresse dans le Sud par exemple) et se couvrent sur les risques en matière de qualité (récolte humide et « mouchetée » dans le Nord par exemple). Cette structure de l'approvisionnement permet au bout du compte d'assurer de pouvoir faire des pâtes homogènes d'un bout à l'autre de la France alors que les caractéristiques de la matière première sont assez différentes d'une région de culture à l'autre.

Les entreprises de collecte-stockage s'inscrivent, elles aussi, d'une certaine façon dans cette vision des spécificités régionales. Leurs stratégies d'approvisionnement auprès des agriculteurs s'appuient sur deux axes : valoriser les points forts reconnus par les industriels et maîtriser les risques inhérents à leur bassin d'approvisionnement.

Ces deux axes sont gérés à l'aide de deux types d'instruments (Le Bail, 1997) : les préconisations techniques et les modalités d'élaboration des lots destinés aux semouliers.

A la fin des années 1980, c'est la variété qui résume l'essentiel de la spécificité régionale. Les entreprises de collecte-stockage conseillent quelques variétés adaptées à la région aux agriculteurs et trient la collecte en lots de variétés pures, sans toujours maîtriser l'hétérogénéité interne de ces lots. Depuis 1992, si l'importance de la variété comme outil agronomique de la qualité et comme indicateur de tri reste forte, ces entreprises de collecte utilisent les contrats de production pour réduire l'incertitude sur certains critères qualitatifs mal contrôlés par la variété. Ces contrats jouent en effet par la sélection des agriculteurs qui y ont accès (donc des outils de production comme l'irrigation par exemple), et d'autre part comme indicateurs de tri des lots (lots de parcelles sous contrats ou hors contrat) comme une garantie d'un niveau de traçabilité des modalités de production mises en œuvre.

3. Le processus de construction du lien au lieu : le contexte institutionnel et les politiques contractuelles

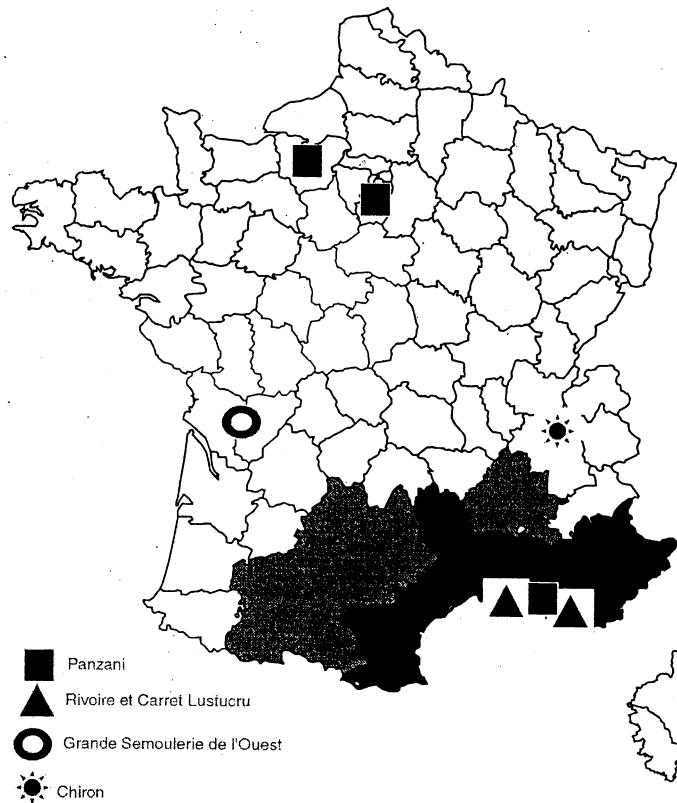
Dans le cas du système des AOC, la construction du lien au terroir s'appuie sur le principe d'une organisation collective des producteurs fortement encadrée au niveau institutionnel. Même dans ce cas, le mode de gouvernance n'est pas toujours exclusivement territorial mais peut relever de logiques sectorielles plus ou moins prononcées en fonction de l'histoire de la genèse de l'AOC et des caractéristiques des acteurs et produits concernés (Sylvander & Marty, 2000). Il nous semble que les modalités d'organisation dans les filières blé dur ressortent aussi d'une diversité de position dans une gamme de gouvernances entre

logique sectorielle et logique territoriale. En particulier, dans la filière blé dur, cette logique sectorielle apparaît fortement influencée par les mécanismes de soutien des prix dans le cadre de la Politique Agricole Commune et par l'organisation des relations contractuelles entre producteurs et transformateurs.

3.1. 1985, 1992 : deux dates marquantes de l'évolution des marchés du blé dur

Tant que la CEE est déficitaire en blé dur (jusqu'en 1985) le différentiel de prix entre blé tendre et blé dur est de 1.7. Malgré des variétés encore peu productives, le soutien des prix par Bruxelles permet de bonnes marges, en particulier pour les agriculteurs du Centre réunissant les conditions de bons rendements. Après 1985, le différentiel passe à 1.5 et les agriculteurs des zones méridionales perçoivent une prime à l'hectare pour compenser les limitations du rendement dues à leurs conditions climatiques particulières. Ces mécanismes de prix sont très incitatifs et entraînent une augmentation des surfaces sans que soient mis en place de contrats entre agriculteurs et entreprise de collecte-stockage.

La réforme de la PAC en 1992 est fondée sur une baisse régulière des prix d'intervention des céréales compensée par une aide sous forme de prime à l'hectare, liée à la mise en œuvre de la jachère. Dans cette opération, le blé dur est ramené au même niveau que le blé tendre en matière de prix d'intervention et de primes, sauf pour toutes les régions dites « traditionnelles » qui vont bénéficier d'une surprime « blé dur ». Ces zones sont limitées au pourtour méditerranéen (en France : le Sud-Est bien sûr et le Sud-Ouest qui négocie *in extremis* son droit à prime - Carte 2). Ce système dévalorise brutalement le blé dur par rapport à d'autres cultures dans les autres régions. Pour les agriculteurs du Centre pour lesquels la tonne de blé dur rapportait environ 1540 francs en 1991, la réforme ramènerait ce prix à 840 francs, à qualité égale (Carriat, 1992). La réaction des agriculteurs est immédiate.



En noir les départements bénéficiant de la prime dès la réforme de 1992. En gris les départements qui en ont bénéficié à partir de 1993

Carte 2. Régions bénéficiant de la prime blé dur après la réforme de la PAC de 1992 et implantation des semouleries (Source ONIC)

La production de blé dur est divisée par deux en France dès la première année d'application de cette nouvelle réglementation (Figure 1). Les flux d'approvisionnement des industriels sont alors fortement perturbés. Ils compensent le manque de matière première en France par le déstockage et par un retour sur les marchés mondiaux (les importations passent de 10 000 à 250 000 t en un an). Les semouleries Bellevue (groupe Panzani-BSN) par exemple, remplacent par des importations, 20 % d'achats en moins dans les régions Centre et Bassin Parisien. Pourtant dès l'année suivante, les importations diminuent de nouveau progressivement pour atteindre en 1998 leurs niveaux d'avant la crise.

Les industriels, plutôt que de se placer systématiquement sur le marché mondial, privilégient les approvisionnements nationaux. Ce mouvement s'explique par les évolutions des relations entre acteurs après 1992. Elles sont différentes selon les régions.

3.2. Une évolution des accords entre acteurs dans chaque région

Dans le Sud-Est, presque toute la production trouve preneur en 1993 selon les modalités habituelles (sans contrat à la production) dans des conditions exceptionnelles de prix et de primes (calculées pour compenser une baisse des prix prévue et qui n'a pas eu lieu). Le nouveau système de primes n'est que la suite logique des primes à l'hectare distribuées depuis 1985 dans les zones « traditionnelles ».

Dans le Sud-Ouest, à partir de 1994, ce classement en zone traditionnelle d'une région dont les potentialités agronomiques sont globalement plus élevées que dans le Sud-Est, apparaît comme une aubaine. Les surfaces de blé dur augmentent même si cela entraîne une sous-utilisation des installations d'irrigation car il n'y a pas de prime à l'irrigation pour le blé dur.

Dans ces deux régions les contrats à la production n'apparaîtront de manière significative qu'à partir de 1994, non pas comme des formes d'incitation à produire, mais pour trier parmi les agriculteurs ceux qui ne se contentent pas de voir dans la prime un « droit à produire » quelle que soit la qualité obtenue.

Dans le Centre, les surfaces chutent de façon vertigineuse en 1993 quand les organismes de collecte ne peuvent garantir la compensation de la prime par les industriels (Figure 2).

Cependant, dans quelques cas, de véritables accords avec entente sur des prix et des volumes entre entreprises de collecte-stockage et industriels permettent de maintenir (et de très bien valoriser, d'ailleurs) des surfaces suffisamment importantes pour approvisionner, en proximité, les usines de cette région. Ainsi BSN noue des contrats avec certains fournisseurs habituels. De même, la Grande Semoulerie de l'Ouest, à Angoulême, s'engage dès l'automne 1992 avec la CAVAC, une coopérative de Vendée, sur un volume d'achat de blé dur et sur un prix minimum de 130% du prix du blé tendre, parallèlement à un cahier des charges sur les variétés et les qualités (Carriat, 1993).

Ces accords, pourtant chers, paraissent indispensables aux différents partenaires (industriels, entreprises de collecte et agriculteurs) pour sauvegarder les acquis techniques et organisationnels des années 80. Ils prennent des formes différentes entre régions.

3.3. Fin des années 1980 : ingénierie agronomique et apprentissage collectif

Avant 1992, on l'a vu, les mesures de soutien de marché sont très incitatives et entraînent une extension des surfaces. L'incertitude sur les quantités diminue. En particulier, la répartition des surfaces de blé dur dans des zones aux conditions agronomiques variées permet d'amortir des accidents climatiques.

Par contre, ce soutien des marchés par les prix ne suffit pas pour inciter à la qualité. Les industriels compensent l'incertitude sur la qualité en diversifiant leurs approvisionnements dans les différentes régions et à l'étranger par des importations fortes jusqu'en 1985. D'autres actions sont mises en place à partir de 1985, notamment des mécanismes collectifs interprofessionnels qui visent à l'amélioration de la qualité (GIE de sélection variétale et actions de développement régionales) qui sont autant de procédures d'apprentissage réciproque entre acteurs de la filière dans les différentes régions. A l'initiative de l'ONIC⁶ et des représentants professionnels des céréaliers et des industriels, un GIE⁷ est créé, regroupant huit sélectionneurs privés et l'INRA. La mise en commun de moyens financiers et le croisement des ressources génétiques de ces organismes permet, au cours des années 80, d'élargir la gamme des géniteurs exploitée par les sélectionneurs et de créer de nouvelles variétés satisfaisant mieux les agriculteurs et les industriels. Cette relance du blé dur est complétée par des actions de développement locales soutenues par des partenariats régionaux entre l'Institut Technique des Céréales et Fourrages, les chambres d'agriculture et les organismes stockeurs. Elles ont pour objectif d'améliorer les références techniques sur la culture (enquêtes, expérimentations) et de diffuser des conseils adaptés aux conditions locales de culture du blé dur. Ces différents mécanismes entraînent une extension des surfaces, des rendements et de la qualité dans les trois régions à travers des dispositifs qui favorisent un apprentissage réciproque entre acteurs (GIE, partenariat techniques...).

Ces procédures collectives, complétant l'incitation par les prix incluse dans un marché soutenu, entraînent une meilleure utilisation des blés durs français par les semouliers et suffisent à régler les relations entre acteurs sans que ceux-ci éprouvent la nécessité d'établir des contrats bilatéraux.

⁶ Office National Interprofessionnel des Céréales

⁷ Groupement d'Intérêt Economique

3.4. Années 1990 : diversité des formes de transaction et spécificités locales

Ces formes de transactions entre acteurs, assez homogènes avant 1992, deviennent plus diversifiées en fonction des caractéristiques agronomiques et économiques locales après la réforme de la PAC.

Dans le Sud, l'accès à la surprime « blé dur » a dynamisé les surfaces mais n'est toujours pas un garant de qualité. La première année qui suit la réforme, en situation de pénurie, les industriels vont, malgré tout, acheter toute la production. Mais au cours des années suivantes, confrontés à une très forte réduction des surfaces de blé dur dans le Centre, les industriels vont chercher à trouver dans le Sud des opérateurs capables de concentrer pour eux des lots de qualité reconnue.

De leur côté, pour conforter l'avantage de collecter dans une zone « à prime » considérée comme « traditionnelle », les collecteurs des régions sud doivent donc stabiliser les rendements et dégager de la masse globale de produit disponible, des quantités stables de blé dur de qualité supérieure qui pourraient constituer une base d'approvisionnement garantie pour les industriels. Les connaissances agronomiques acquises sur la culture leur permettent de repérer des situations de potentiels différents et, par ailleurs, ils adoptent des systèmes de contrat à la qualité appuyés par un encadrement technique interprofessionnel très structuré (Pascal *et al.*, 1999), hérité des dispositifs collectifs de références techniques bâtis depuis 1985. Dans cette organisation s'ajoute un système de « prime à la tradition » pour toute la production de blé dur et un système de « prime à la qualité » en fonction des résultats pour les meilleurs blés dur⁸.

Dans la zone Centre, le blé dur devient une culture plus marginale. L'incertitude sur les surfaces en blé dur est très forte. Sans prime, il n'est plus compétitif comparé au blé tendre. Pourtant, les industriels et les

collecteurs, habitués à travailler ensemble depuis sept ou huit ans, vont chercher à asseoir un approvisionnement sur plusieurs années car les premiers ne veulent pas voir flamber leurs coûts logistiques et les deux acteurs veulent sauver leurs investissements locaux (compétence, confiance...) dans une filière de diversification *a priori* intéressante pour les agriculteurs (connaissance des variétés et des techniques culturales)⁹.

Au cours des deux ou trois années qui suivent la crise, les acteurs mettent donc en œuvre des formes de transaction qui fixent deux types de ressources importantes pour réduire l'incertitude sur les quantités et qualités :

- des ressources humaines dont les compétences se sont développées au cours des dix années précédentes dans des collectifs de recherche et de développement (croisement de l'innovation variétale et technique). Ces nouvelles connaissances étaient un préalable nécessaire à la mise au point de contrats dès la production car elles permettent de mieux diagnostiquer les échecs (faibles rendements, problèmes de qualité) et de négocier des engagements sur les moyens pour mieux garantir les résultats. La collectivité de recherche-développement reste très forte dans le Sud où le blé dur est confirmé comme une culture clé de ces régions. Dans les zones sans surprime blé dur, les acquis techniques de la décennie précédente sont inclus dans la relation commerciale bilatérale entre une entreprise de collecte-stockage et un agriculteur. Les contrats, en assurant le maintien de la culture dans les exploitations des régions productrices avant 1992, peuvent jouer le rôle de « conservateur » et de

⁸ Ce système génère finalement dans ces régions des différenciations de prix assez importantes (de 100 à 150 F/q) (Carriat, 1995) conçues comme des incitations à la qualité.

⁹ Les contrats passés entre les entreprises de collecte-stockage et les agriculteurs, engagent ces derniers ex-ante sur une obligation de résultats et de moyens. Ils fixent des surfaces et des tonnages sur une base de paiement référencée par rapport au blé tendre, majorée de primes qui sont autant d'incitation à continuer la production. Les annexes techniques de ces contrats s'appuient sur toutes les références accumulées au cours de la décennie précédente pour assurer la qualité de ces lots. Ces contrats relaient les accords de partenariat entre collecteurs et industriels, engagements qui formalisent 6 ans de travail en commun. En octobre 1998, GSO, la CAVAC et Carrefour signaient un accord « filière Carrefour », ultime étape de cette stratégie.

« catalyseur » des compétences sur cette culture, tant du côté des agriculteurs que du côté des services techniques des entreprises de collecte-stockage.

- Des *ressources localisées* dont les caractéristiques sont connues et utilisées pour gérer des mélanges. Dans les zones Sud, l'aire de production du blé dur est fixée (protégée ?) par le biais des règlements de la PAC aux départements dans lesquels on peut recevoir la surprime. Elle recouvre sensiblement (voire dépasse) les zones de production antérieures à 1992 (comparaison des cartes 1 et 2). Par contre, les aires de développement de la culture dans les régions Centre et Poitou-Charentes sont plus discontinues car beaucoup plus étroitement liées à l'aire d'influence d'un collecteur donné, engagé lui-même avec un industriel.

Conclusion

Dans le cas de la filière de production de blé dur en France, les réactions des acteurs en face d'une incertitude provoquée par une perturbation forte de la politique agricole, révèlent des liens au lieu et portent plutôt sur l'organisation des manières de produire et des transactions entre acteurs, sans même que cet argument de l'origine serve de signal vis-à-vis des consommateurs. La crise de 1992, en révélant la fragilité de l'organisation du secteur fondée sur le soutien des prix de marché, a accentué le rôle du territoire dans les transactions. Le territoire a cependant une signification différente dans le Centre et dans le Sud, selon l'organisation des systèmes d'approvisionnement conçus par les industriels, les organismes de stockage et les agriculteurs.

Dans le Sud, la tradition renvoie à l'équilibre de l'agriculture régionale, et les procédures incitatives qui lui sont attachées servent de moteur à la relance d'un développement local de la culture et de la qualité du produit, un peu comme dans

certaines AOC. Dans le Centre, la localisation est une variable forte de la gestion des flux de produits, au service d'un secteur industriel déconnecté des zones de production « traditionnelles ». C'est alors, à la limite, le réseau entre le groupe d'agriculteurs sous contrat, le collecteur et l'industriel en partenariat qui fait le lieu.

Cette analyse suggère à l'agronome des questions de recherche-développement, différentes selon les lieux, qui tiennent compte des différentes organisations de la production locale, malgré une définition finale de la qualité du produit transformé assez normalisée. L'une des questions à traiter pour améliorer la qualité du blé dur dans le Sud-Est, par exemple, porte sur la nécessité d'extraire d'une production très variable, des lots proches de l'idéotype régional. Cette question passe par l'étude de la place du blé dur dans les systèmes d'exploitation de la région et du choix des instruments de tri (des exploitations ou des récoltes) pour constituer les lots finaux. Dans la région Centre, la question est plutôt de rechercher les systèmes de culture les mieux à même de conjuguer un niveau de qualité donné (pour quelques variétés adaptées à la région) et un niveau de rendement suffisant pour rapprocher les niveaux de rentabilité des cultures de blé tendre et de blé dur, et stabiliser la culture dans les exploitations proches des usines sans multiplier les primes.

Pour préciser notre propos il faudrait étudier plus finement que nous ne l'avons fait ici, les procédures de transactions entre agriculteurs et entreprises de collecte-stockage en étudiant mieux la variabilité régionale des performances des agriculteurs et la façon dont elle est maîtrisée (réduite ou valorisée) par l'organisation de la collecte, la formalisation des contrats, les procédures de contrôle et l'orientation des conseils techniques (Le Bail, 1997). De fait, ces différents objets, sur lesquels nous portons un regard d'agronome, sont aussi des objets étudiés par les sciences sociales (économie, gestion en particulier) et un tel exemple se prête probablement bien à la confrontation transdisciplinaire.

Bibliographie

- Abecassis J., Gauthier M. F., Autran J.-C., 1990.** La filière blé dur - pâtes alimentaires : apports complémentaires de la technologie et de la génétique dans l'amélioration de la qualité. *IAA*, juin : 475-482.
- Autran J.-C., Galterio G., 1989.** Association between electrophoretic composition of proteins, quality characteristic and agronomic attributes of durum wheats. II. Protein-quality associations. *J. Cereal Sci.*, 9 (3) : 195-215.
- Carriat S., 1992.** Le blé dur devient spéculatif. *Cultivar*, 323 : 28-30.
- Carriat S., 1993.** S'associer avec les industriels. *Cultivar*, 345.
- Carriat S., 1995.** Les marges suspendues au GATT. *Cultivar*, 387 (Juillet-Août) : 44-46.
- Casabianca F., Valceschini E. (eds), 1996.** *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*. AIP "Construction sociale de la qualité". Rapport final. Paris, INRA, 344 p.
- Delfosse C., 1996.** Qualité, liens au lieu et développement local. In Casabianca F., Valceschini E. (eds.), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*. AIP "Construction sociale de la qualité". Rapport final, Paris, INRA : 34-41.
- Grignac P., 1970.** Amélioration de la qualité des variétés de blé dur. *Ann. Amélior. Plantes*, 20 (2) : 159-188.
- Heintz W., 1994.** L'évolution des modes de gestion de la qualité du blé par les entreprises de collecte et de stockage. Conséquences pour l'analyse des relations entre les exploitations agricoles et les secteurs utilisateurs. In : M. Cerf et al. (eds) *Qualité et systèmes agraires. Techniques, lieux, acteurs. Etud. Rech. Syst. Agraires Dév.*, 28 : 83-100.
- Le Bail M., 1996.** Lien au lieu et bassin d'approvisionnement dans les filières industrielles de produits végétaux. In Casabianca F., Valceschini E. (Ed.), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*. AIP "Construction sociale de la qualité". Rapport final, Paris, INRA : 170-177.
- Le Bail M., 1997.** *Maîtrise de la qualité des céréales à l'échelle du bassin d'approvisionnement d'une entreprise de collecte-stockage*. Approche agronomique. Thèse de Doctorat, INA P-G, Paris, 249 p. + annexes.
- Pascal B., Chambon J., Laconde J.-P., 1999.** Challenge Blé dur : l'énergie d'une filière au service de la qualité. *Perspectives Agricoles*, 252 (décembre 1999) : 71-77.
- Sombrero A., Monneveux P., 1989.** Le mitadinage chez le blé dur (*Triticum durum* desf) : influence de l'alimentation azotée et hydrique et de la variété. *Agr. Med.*, 11 : 349-360.
- Sylvander B., Marty F., 2000.** Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis par le modèle industriel flexible ? *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, 3 : 501-518.
- Trimouille A., Alavoine-Mornas F., 1995.** *Stratégie de compétitivité des entreprises et articulation filière / territoire : l'exemple de la pomme des Alpes*. Séminaire Qualification des produits et des territoires, Toulouse. INRA.
- Valceschini E., 2000** La dénomination d'origine comme signal de qualité, *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, 3 : 489-500.