HAL
open science

La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage

Jean Prost, François Casabianca, Eric Casalta, Francois Vallerand, Christine de Sainte Marie

To cite this version:

Jean Prost, François Casabianca, Eric Casalta, Francois Vallerand, Christine de Sainte Marie. La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. Qualité et systèmes agraires : Techniques, lieux, acteurs, 28, INRA, 380 p., 1994, Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement, 2-7380-0550-0. hal-02848495

HAL Id: hal-02848495

https://hal.inrae.fr/hal-02848495v1

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.

Etud. Rech. Syst. Agraires Dév., 1994, 28 : 143-156

La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage

La dynamique de l'Appellation d'Origine "Brocciu Corse"

Jean PROST, François CASABIANCA, Eric CASALTA,
François VALLERAND, Christine de SAINTE-MARIE

INRA - LRDE, Quartier Grossetti, 20250 Corte

Résumé
La transformation d'une Appellation d'Origine "simple" en Appellation d'Origine Contrôlée, donne lieu à de profonds bouleversements dans la stratégie des différents partenaires concernés par le produit qui en bénéficie. D'abord définie par les experts, la qualité devient alors construite par les acteurs. Appréhendée comme une construction sociale, la certification est un processus continu de négociation qui solidarise les producteurs autour de la validation et de la reconnaissance de la qualité de leur produit. Elle peut constituer un levier de développement de l'élevage dans des régions à fortes contraintes comme la Corse en renversant la logique strictement défensive en stratégie de valorisation de l'identité d'un produit et de maîtrise du marché.

Summary - ***Quality certification of animal products, an incentive for the development of livestock farming: the case of Corsian Brocciu cheese.*** *The transformation from a simple, French "Appellation d'Origine" (stamp of origin) to an "Appellation d'Origine Contrôlée" (guaranteed stamp of origin) as in the case of Corsican Brocciu cheese, seriously disrupts the strategy of the various partners concerned by the product which benefits from this transformation. As a result, quality which was initially defined by experts, is constructed by the actors themselves. Approached as a social construction, certification is a continuing process of negotiation which unites producers around the validation and recognition of the quality of their product. It can be a lever for developing livestock farming in areas with heavy natural constraints, such as Corsica, reversing a strictly defensive logic to a strategy of product identity valorisation and of market control.*

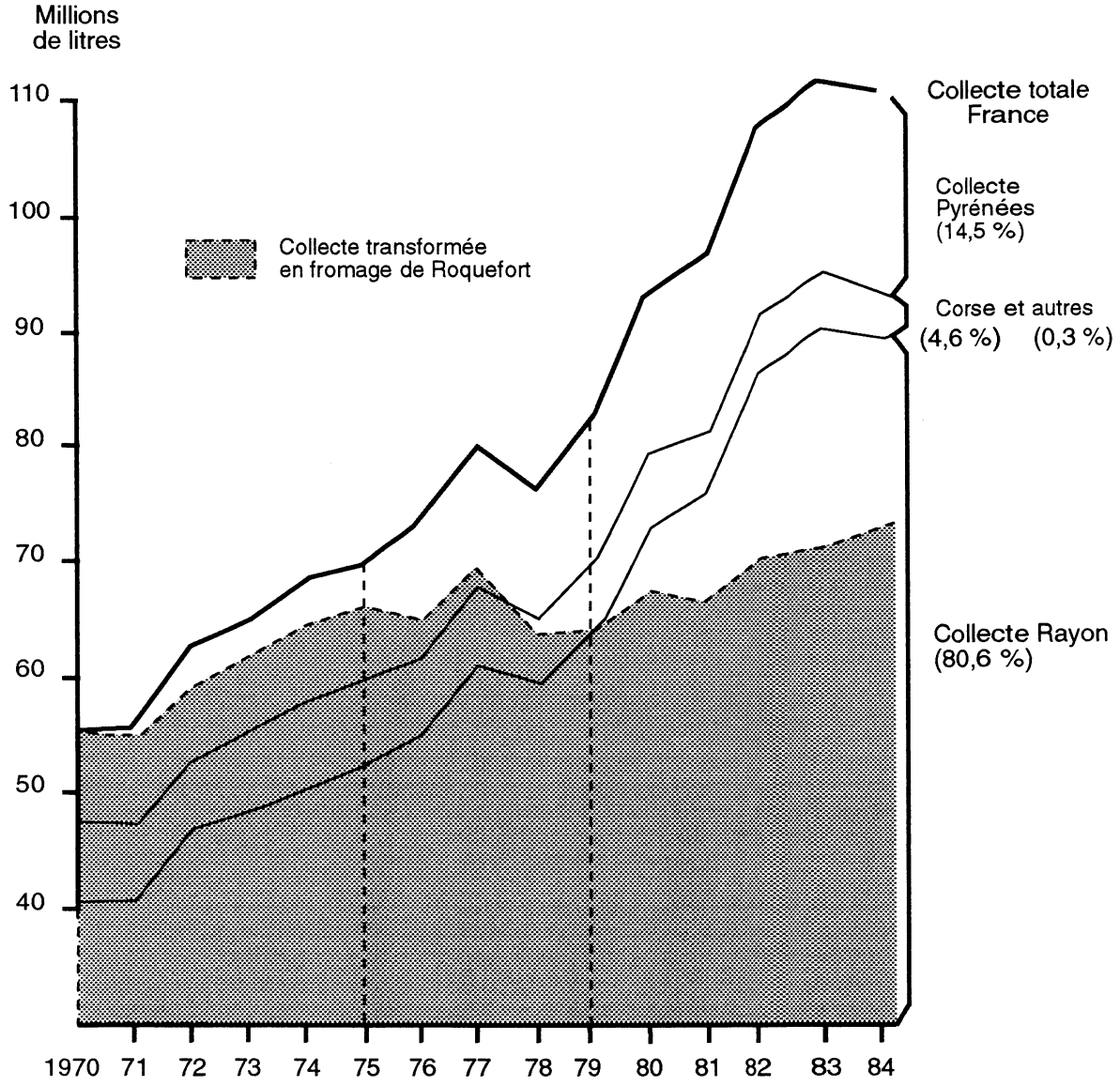
Introduction

Le Brocciu est un produit laitier issu de la thermocoagulation des protéines du lactosérum obtenu lors de la transformation fromagère de laits de brebis ou de chèvre (Casalta *et al.*, 1991). Appartenant à la famille des fromages de lactosérum, le Brocciu y occupe une place particulière du fait de l'adjonction, après pré-chauffage du lactosérum, d'une proportion de lait entier qui apporte, lors de la floculation des protéines, des lipides responsables d'une onctuosité remarquable du produit terminal.

C'est donc un "co-produit" de la transformation fromagère commun aux différentes spécialités du plateau des fromages de la région Corse où coexistent de nombreuses formes micro-régionales de pâtes molles ou de pâtes pressées. Pour l'instant, aucune de ces formes n'a pu (ou su) élaborer une certification qui en fixerait les caractéristiques et en protégerait le nom.

Seul produit commun à tous ces systèmes fromagers, le Brocciu a été l'objet d'une volonté de certification dès la fin des années 70. Ces efforts ont débouché sur une Appellation d'Origine en 1983.

Les recherches menées par le LRDE visent à approcher le développement de l'élevage comme un objet scientifique. Dès les premières années de travail, une liaison a été identifiée entre le développement et la stratégie d'accroissement de valeur des produits de l'élevage (Vallerand *et al.*, 1990).



Source : SCEES - Confédération

Figure 1 : Evolution de la collecte de lait de brebis en France
in "La filière Lait de brebis dans les Pyrénées Atlantiques", CDA 64, 1985.

Organiser les opérateurs autour d'un objectif de filière semble de nature à conforter les activités d'amont (Vallerand *et al.*, 1992, Prost et Vallerand, 1991). C'est dans ce cadre que s'inscrit la présente analyse de la dynamique de l'Appellation "Brocciu", seul produit de l'élevage insulaire à faire l'objet d'une certification, et du positionnement progressif de la recherche vis-à-vis de cette dynamique.

1. Chronique de l'Appellation d'Origine

Il ne s'agit pas d'exposer dans le détail la chronologie des faits qui ont émaillé l'histoire de l'Appellation d'Origine, mais plutôt d'en dégager les principales étapes, à traves l'histoire des stratégies des différents acteurs.

1.1. La défense contre les Industriels de Roquefort

La période de montée en puissance de l'idée d'une certification pour le Brocciu coïncide assez précisément avec le changement de stratégie des Industriels de Roquefort[1] en Corse. Amenés, par l'augmentation de la production laitière dans le Rayon (figure 1), à suspendre la fabrication de fromage de Roquefort en Corse, ceux-ci décident de développer une politique de diversification de la production à partir des produits régionaux traditionnels. L'utilisation du lactosérum, qu'ils rétrocédaient jusqu'alors aux éleveurs-apporteurs, leur permet ainsi d'obtenir une meilleure valorisation du litre de lait à travers la fabrication du Brocciu. Cependant, ils se trouvent désormais en concurrence directe, sur le marché local, avec les fermiers, producteurs traditionnels de Brocciu.

Depuis 1893, la majorité du lait de brebis ramassé en région Corse était utilisée à la fabrication du Roquefort, fromage d'Appellation d'Origine Contrôlée de l'Aveyron. Une analyse des relations entre la filière Roquefort et le bassin laitier corse reste à faire, mais on peut dire que, à cette époque (les années 1980), le relatif retrait des Industriels (fermeture des laiteries de Corte après celle d'Ile-Rousse en Haute-Corse, de celle d'Appietto en Corse-du-Sud), autre conséquence de cette surproduction du Rayon de Roquefort, a obligé les éleveurs concernés à s'organiser au pied levé (mise en place difficile de coopératives laitières sur les sites abandonnés par les Industriels) ou à se réfugier dans la production fermière.

Ce double phénomène, retrait partiel et concurrence directe, a été perçu comme une rupture de contrat et le syndicalisme agricole, en particulier la FDSEA de Corse-du-Sud, a fortement réagi en prenant, notamment, l'initiative d'une demande de certification du produit local menacé.

1.2. Une rente de monopole : la recette de fabrication

Dans cet esprit de défense des intérêts des petits producteurs contre les industriels dès lors considérés comme "déloyaux", la certification du Brocciu a été orientée par ses concepteurs sur des éléments techniques simples supposés liés à la *fabrication artisanale traditionnelle*.

Les représentants des producteurs corses, dépositaires du patrimoine culturel que représente le savoir-faire de fabrication du Brocciu, ont mis en branle la stratégie d' "exclusivité" pour se protéger en utilisant "la prégnance du couple histoire-territoire" qu'a analysée Perrier-Cornet (1990) dans d'autres régions. Ils pensaient ainsi capter ou conserver la rente liée à l'identité du produit, et en exclure les Industriels de Roquefort dont les choix techniques, pour la fabrication du produit, s'écartaient déjà de l'"authenticité" des "usages locaux et constants".

Même si l'authenticité des usages qui y étaient répertoriés n'allait cependant pas

1. Par référence à la terminologie utilisée historiquement dans l'Ile, on conservera l'expression Industriels de Roquefort alors qu'aujourd'hui ne demeure en Corse que la seule "Société Anonyme des Caves et Producteurs Réunis de Roquefort".

jusqu'à vouloir imposer à ceux qui les avaient abandonnés l'usage du chaudron en cuivre étamé et du bois comme combustible de chauffage, un dossier a été constitué en structurant la définition du produit autour de sa recette. Des difficultés sont rapidement apparues dans la mesure où, d'une part, cette demande n'était pas présentée par un syndicat professionnel mais par un syndicat à vocation générale et où, d'autre part, le Brocciu, fabriqué à partir de lactosérum, ne répondait pas à la définition légale du fromage alors en vigueur et ne pouvait par conséquent, en aucune manière être du ressort du Comité National des Appellations d'Origine des Fromages (CNAOF).

Cette Appellation n'aurait donc jamais pu voir le jour si elle n'avait bénéficié de circonstances particulières : l'Ile venait de se voir accorder, en 1982, un statut politique et administratif particulier (préfigurant en partie les lois de décentralisation) destiné à permettre aux Corses de gérer leurs affaires. La prise en charge par des producteurs de la défense et de la promotion d'un des produits corses les plus originaux allait tout à fait dans le même sens. Une visite du Président de la République en Corse (avec dégustation très médiatisée de Brocciu) en juin 1983 sera l'occasion d'annoncer solennellement le décret d'Appellation pris quelques jours plus tôt.

1.3. Des conflits autour de l'Appellation d'Origine

Ce décret n'eût pas les effets escomptés par ses promoteurs. On peut même considérer qu'il eût des effets contraires qui tiennent, d'ailleurs, au type de stratégie qui était à l'origine de la demande. Cette *stratégie défensive* n'a eu pour résultats concrets que l'apparition de contraintes nouvelles pour les producteurs fermiers traditionnels face à des producteurs laitiers qui, le plus souvent, ont pu profiter des lacunes ou des imprécisions du texte du décret pour ainsi s'imposer encore mieux sur le marché dont on cherchait à les évincer.

Comme dans toute démarche de définition d'un produit, des possibilités de fraude ou de détournement sont, en effet, très vite apparues dans l'interprétation du texte du décret. Ceci d'autant plus que les arrêtés qui devaient en définir les modalités d'application n'ont jamais été pris. Cela a amené les représentants syndicaux, comme les responsables des coopératives "post-Roquefort", à se mobiliser contre ce qu'ils considéraient comme des pratiques frauduleuses et à passer à une phase de *"défense active"*.

Deux problèmes majeurs ont motivé des plaintes, des poursuites, des contrôles et... des questions posées à la recherche :

1.3.1. Le mode de chauffage du lactosérum

La "méthode directe" de chauffage introduite dans le texte du décret de juin 1983 a fait l'objet de plusieurs interprétations contradictoires. En fait, cette précision avait été apportée pour disqualifier les pratiques de certains producteurs laitiers qui disposaient de cuves de fabrication à double paroi avec chauffage à la vapeur. En novembre 1984, l'un d'entre eux, le Président de la Société des Caves, est prévenu, ès qualité, d'"usurpation d'Appellation d'Origine Contrôlée" sur plaintes de l'Union des Consommateurs de Haute-Corse, des CDJA et FDSEA de Haute-Corse et de Corse-du-Sud et de la Chambre d'Agriculture de Corse-du-Sud.

En septembre 1987 le Tribunal de Grande Instance de Bastia sollicite une expertise d'un chargé de mission de l'INRA "avec mission de dire si les procédés utilisés par la Société Anonyme des Caves et des Producteurs Réunis de Roquefort et l'usage cité par les parties civiles sont différents dans leurs effets en ce qui concerne les qualités organoleptiques du produit".

1.3.2. l'adjonction de poudre de lait et/ou de poudre de lactosérum de brebis

Interdite par le texte du Décret qui impose l'utilisation de lactosérum et de lait "frais", l'adjonction de poudre de lait et/ou de poudre de lactosérum de brebis permet de régulariser les niveaux de production du produit en s'affranchissant des variations saisonnières et annuelles des quantités de lait produites.

Elle permet surtout de prolonger la campagne de production vers les mois d'été à un moment où les animaux sont taris, les laiteries fermées et les consommateurs nombreux (Vallerand, 1986). Dès la campagne 1984-85, le Service Régional de la Consommation et de la Répression des Fraudes constate la présence sur le marché corse de poudres de lait et de lactosérum de brebis et la difficulté de détecter leur utilisation à l'analyse du produit fini. Ce problème est longuement évoqué lors d'une Journée Technique organisée par l'INRA, sur la technologie fromagère en juin 1986. Là encore, certains producteurs laitiers sont mis en cause.

A la demande de l'Office de Développement Agricole et Rural de la Corse, le Préfet de Région, utilisant l'avenant "Recherche Agronomique" du Contrat de Plan Etat-Région Corse (Xe Plan), commande au LRDE, fin 1986, la mise au point d'une technique de détection, dans le produit fini, de l'adjonction de poudre de lait ou de poudre de lactosérum de brebis au moment de sa fabrication. En effet, ces poudres étaient plus difficilement décelables à l'analyse que les poudres de lait ou de lactosérum de vache que l'on pouvait rencontrer jusqu'alors.

Sans entrer dans le détail de chaque conflit, il faut souligner que les producteurs mobilisés, en cherchant alors à *maintenir la recette* de fabrication comme principale protection de leur produit, n'ont pas obtenu les résultats escomptés :

□ si le rapport d'expertise demandé à la recherche a bien conclu que la texture du produit était différente suivant le mode de chauffage utilisé, le Tribunal a estimé, entre autres, qu'il ne pouvait dire si, "*à elle seule*", cette qualité était suffisante pour "*différencier les deux produits selon l'une ou l'autre des méthodes utilisées. Qu'elle ne saurait être assimilé a priori à une qualité négative*" et qu'en l'absence d'arrêté d'application, il y avait lieu de prononcer la relaxe du Président de la Société des Caves ;

□ si l'étude demandée a effectivement permis de proposer une technique de détection de l'adjonction de poudre (Casalta *et al.*, 1992), la méthode utilisée, à travers le dosage d'un des composés apparaissant au moment du chauffage, a permis aussi de mettre en cause certains produits fermiers, fabriqués dans les règles de l'art mais trop chauffés.

Dans les deux cas, avec un texte trop vague pour être efficace, sans arrêtés d'application, on peut même considérer que cela a plutôt permis une meilleure valorisation du produit laitier sans apporter aucun bénéfice supplémentaire pour le produit fermier.

Par rapport à l'objectif initial, l'échec de cette stratégie confirmait que la défense du produit basée sur sa seule recette était insuffisante pour le protéger convenablement et qu'il importait de redéfinir cette protection sur d'autres bases et avec d'autres moyens. L'évolution de la réglementation allait obliger les producteurs à en tenir compte.

1.4. Le passage de l'Appellation d'Origine à l'Appellation d'Origine Contrôlée

En 1988, un décret du 30 décembre définit les produits tels que le Brocciu comme "fromages de lactosérum", leur confère un statut de fromage et les soumet à l'obligation de se conformer à la réglementation qui est applicable à ce type de produit. Dès lors, l'Appellation d'Origine de juin 1983 *ne suffit plus à garantir* la protection du produit.

Quelques mois plus tard, la loi du 2 juillet 1990 relative aux Appellations d'Origine réorganise l'INAO et les systèmes de mise en place des Appellations.

L'échéance européenne de 1993, avec les évolutions des réglementations qui lui sont liées, amène donc les producteurs, les pouvoirs publics, les élus locaux, à se poser la question de *pérenniser la protection*.

Sauf à perdre le bénéfice tout relatif de l'Appellation d'Origine, les producteurs comprennent l'obligation de plus en plus pressante de mise en conformité avec les réglementations nationale et communautaire. Cependant, les producteurs ont évolué durant la décennie, les coopératives qui ont survécu se sont

consolidées, des artisans fromagers collecteurs se sont organisés.

La nécessaire transformation de l'Appellation d'Origine en Appellation d'Origine Contrôlée va imposer, avant toute chose, la création d'une structure interprofessionnelle : le Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Brocciu". Ce syndicat, qui devient porteur du projet, repose sur trois collèges :

□ les exploitants agricoles, qui transforment eux-mêmes, à la ferme le lait de leur propre troupeau ;

□ les coopératives laitières ;

□ les industriels laitiers, à l'exception notable des Industriels de Roquefort.

De longues négociations préalables vont permettre d'aboutir à un système de représentation de ces différents collèges qui sera accepté par tous, même s'il reste fragile.

Une fois cette mise en place effective, un travail, encore aujourd'hui en cours, va amener les différents acteurs, du Syndicat Interprofessionnel, des Chambres Consulaires, de l'Administration (Répression des Fraudes, Direction Régionale de l'Agriculture et de la Forêt, Direction des Services Vétérinaires) et de la Recherche, à collaborer à la conception des Statuts du Syndicat, du Règlement Intérieur de la future Commission de Contrôle, comme à celle d'un nouveau Décret.

Ce long processus devrait déboucher sur des décisions collectives précises, imposant des contraintes pertinentes et contrôlables à tout producteur désireux d'utiliser l'Appellation d'Origine Contrôlée pour commercialiser ses produits.

2. Recherche sur le Développement et Appellation d'Origine Brocciu

Cette chronique peut être découpée en trois étapes : création, fonctionnement et rénovation (ou "reconception") de l'Appellation. A chacune de ces étapes, le rôle de la recherche a été différent, comme le concept de qualité qui peut lui être associé.

2.1. Rôles de la Recherche

Durant l'étape de création, le Laboratoire était lui-même en phase de définition de ses problématiques de recherche. Les préoccupations étaient bien plus centrées sur l'éleveur et tournées vers la compréhension du fonctionnement des systèmes d'élevage (Vallerand, 1986) et vers la maîtrise des transformations fromagères (Prost *et al.*, 1989a, 1989b) que vers le Brocciu, ce "co-produit" curieusement objet de tant de sollicitudes.

Durant la phase d'enquête publique préalable à la promulgation du Décret de 1983, le LRDE n'a donc pu que conforter le bien-fondé des dispositions liées au caractère artisanal et/ou fermier des productions. Cela correspondait, d'ailleurs, expressément à la demande faite à la recherche : *"Authentifier l'héritage"*.

Par la suite, dans la série de conflits entre 1985 et 1989, le Laboratoire a été sollicité, directement ou indirectement à titre d'expert.

Si l'on demandait à la recherche de *"discriminer le vrai du faux"*, la définition de référentiels "objectifs" demandée à l'INRA a, en fait, ébranlé bien des certitudes en suscitant plus de questions qu'elle n'apportait de confirmations.

Plus récemment, des producteurs laitiers, soucieux d'accéder à des marchés d'exportation continentaux, demandent au LRDE des études portant sur la conservation du Brocciu. Il s'agit d'essayer de prolonger la Date Limite de Consommation (DLC) de leur produit au-delà des cinq jours maximum après la date de fabrication prévus dans le Décret de 1983, délai qui avait fait alors l'objet d'un compromis avec les producteurs fermiers.

Cependant, à partir du moment où se dégage clairement la nécessité d'une rénovation de l'Appellation d'Origine, au fur et à mesure de l'avancement de la réflexion avec les différents acteurs, un basculement de notre rôle se produit. Ce ne

sont plus directement des réponses à des questions qui nous sont demandées : chemin faisant, c'est bien plus une aide à produire ces questions, à charge pour nous d'essayer ensuite d'y trouver des réponses opératoires. Le partenariat change de nature, il devient progressivement une *participation à l'auto-organisation d'une interprofession.*

Nous proposons de formaliser cette progression du rôle de la Recherche de la manière suivante : d'abord, le chercheur "caution" de l'authenticité, ensuite, le chercheur "expert", luttant contre la fraude ou pour l'innovation, enfin, le chercheur "impliqué" dans la reconception.

Le chercheur donne, d'abord, des gages (validation - légitimation du point de vue de l'éleveur), puis montre qu'il est utile (protection de la rente), ce qui lui permet d'être accepté comme partenaire à part entière. Sa pratique de recherche s'appuye sur la *"traduction"* de la demande sociale qui *"établit une équivalence (...) entre des problèmes formulés par plusieurs acteurs dans des répertoires différents. En mettant en équivalence (...), l'opération de traduction identifie et définit les différents acteurs humains et non humains concernés par la formulation de ces problèmes et par leur résolution"* (Callon et Law, 1989). Ce sera le fondement de la reconnaissance.

Ces opérations de traduction créent un "espace de négociation" qui permet au chercheur de tenir le discours de la définition et du contrôle comme exercice de la responsabilité collective, sans passer pour un donneur de leçon. Cela n'est possible qu'après un certain nombre d'*investissements de forme"*. Cette notion qui désigne *"le travail consenti par un acteur-traducteur pour substituer à des entités nombreuses et difficilement manipulables un ensemble d'intermédiaires moins nombreux, plus homogènes et plus faciles à maîtriser et à contrôler (délégués, représentants, enregistrements, statistiques,...)"* (*ibid.*) semble trouver là une parfaite illustration.

2.2. Evolution du concept de Qualité

En schématisant le lien entre la dynamique de l'Appellation d'Origine et la représentation du concept de Qualité par ses acteurs, on peut dérouler dans le temps, trois grands types de représentation (figure 2) :

Etapes	Stratégie des représentants des producteurs	Conception de la qualité	Rôle de la Recherche
1977-1983 Création de l'Appellation	"Exclusivité"	Héritée	"Authentifier l'héritage" *Chercheur caution de l'authenticité*
1983-1990 Fonctionnement de l'Appellation (Décret du 10 juin 1983)	"Défense active"	Objective	"Discriminer le vrai du faux" *Chercheur expert contre la fraude ou pour l'innovation*
Depuis 1991...			
Vers l'Appellation d'Origine Contrôlée	"Positive et Collective"	Construite	Recherche - Action *Chercheur impliqué dans la reconception*

Figure 2 : Stratégie des acteurs, évolution du concept de qualité et rôle de la recherche

2.2.1. La Qualité "héritée"

La recette de fabrication était vécue par les concepteurs de l'Appellation d'Origine, dans les années 1980, comme une *rente de monopole* revenant de droit aux producteurs corses. La qualité était alors assimilée au patrimoine. L'origine mythique du procédé de fabrication du Brocciu, "transmise aux bergers corses par Salomon" il y a quelques millénaires, débouchait sur la recette de fabrication, vue comme le bien le plus précieux.

Cet héritage était en *danger de détournement* par ceux-là mêmes qui déstabilisaient l'élevage corse, les Industriels de Roquefort. En réaction, un fort réflexe de défense communautaire s'est cristallisé autour du Brocciu. L'emploi du corse dans la dénomination du produit renforçait ce phénomène d'identification collective à un moment où le statut de cette langue était encore très fragile et politiquement connoté.

2.2.2. La Qualité "objectivée"

Les conflits de la période 1985-1989 conduisent les producteurs fermiers et l'Administration à objectiver la non-conformité de certaines pratiques au texte du Décret. Naturellement, chacun peut visiter les ateliers de fabrication et y découvrir des cuves à double paroi ou des sacs de poudre de lait, mais les producteurs ressentent le besoin de démontrer que ces exigences ne sont pas de pure forme et que la non-observation des textes altère effectivement les caractéristiques du produit.

Il faut donc faire appel à l'expert qui va, fort de ses compétences techniques, créer, approvisionner ou éclairer un référentiel régional quelque peu réduit jusqu'alors.

On retrouve la chronologie définie par Perrier-Cornet (*op. cit.*) pour d'autres appellations fromagères prestigieuses et les tentatives de normalisation comme expression d'un groupe d'intérêts dominants ou souhaitant le devenir.

A travers l'instruction de plaintes ou la mise au point d'outils pour la détection de fraudes, la tactique adoptée ici n'est pas celle de la négociation. Le produit "bioculturel", élément de patrimoine millénaire, devient l'objet d'un début de *qualification par opposition.*

2.2.3. La Qualité "construite"

La période actuelle de reconception oblige à une remise en question à la fois des certitudes intemporelles et des normes objectives. En effet, les questions techniques prennent, chacune à leur manière, une dimension stratégique et exigent, pour être instruites correctement, un déplacement que le chercheur induit par ses pratiques de *Recherche-Action.* Il ne peut être question de jouer le rôle d'expert, fût-il "scientifique", alors que, par définition, personne ne dispose de solutions toutes faites. La construction collective de la qualité passe alors par des *procédures de délibération* avant toute prise de décision par le Syndicat Interprofessionnel.

Ce processus de construction sociale par un groupe hétérogène amène les acteurs à gérer une communication convergente où la représentation commune repose *in fine* sur des compromis, sur des questions bloquées (classées non négociables) et sur des éléments "neutres".

3. Construction sociale de la Qualité

Dans cette troisième phase, la méthode d'aide à la négociation que nous avons expérimentée nous a permis de progresser dans la réflexion sur trois problèmes importants que nous allons brièvement présenter et illustrer, en étant bien conscients du caractère provisoire de leur formulation.

3.1. La représentation des enjeux

La motivation initiale des producteurs corses étant essentiellement défensive, les différents membres du Syndicat ont commencé par avoir une attitude de club fermé : "*Seuls les membres du syndicat auront le droit de...*". Etant tous cofondateurs du Syndicat, ils s'étaient *mutuellement reconnus* comme "producteurs de Brocciu", sans préciser ce que

cela signifiait en termes de conditions d'*accession à la rente.*

Une part importante du travail a consisté à formaliser l'intérêt collectif des membres de ce "système d'action concret" (Crozier et Friedberg, 1977) que constitue le Syndicat interprofessionnel, de bien définir une stratégie pour le Brocciu AOC. Ainsi, ils pourraient, de par leur représentativité, imposer leur point de vue aux autres producteurs, en particulier aux Industriels de Roquefort. Ces derniers ne seraient donc plus exclus *a priori* en tant que non membres, ce qui est illégal, mais obligés de se conformer aux exigences du règlement intérieur de la Commission de contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée, commission au sein de laquelle les représentants du Syndicat interprofessionnel sont, statutairement, majoritaires.

La Recherche-Action permet un déplacement du problème qui débouche sur un *changement d'objet de la qualification*. La mise en place d'une interprofession représentative rend possible le passage d'une qualification de "*producteur corse* de Brocciu" à celle de "producteur de *Brocciu corse*". De la qualification initiale du producteur, on arrive à la nécessité de qualifier le produit.

Cependant, cela exige de traiter à fond des questions jusqu'alors ignorées, parce que considérées comme secondaires, ou esquivées, parce que considérées comme source potentielle de conflit grave, que l'on peut effectivement qualifier de "zones d'incertitude critiques" (Crozier et Friedberg, *op. cit.*). Un bon exemple est fourni par la question des *systèmes d'élevage* qui produisent les matières premières (sérum et lait) utilisées pour la fabrication du Brocciu selon les usages locaux et constants. Deux problèmes majeurs apparaissent alors :

□ celui des races par rapport à la qualité et à la richesse du lait. Faut-il imposer l'utilisation des races locales - brebis et chèvres - ou peut-on tolérer les races améliorées importées : brebis sarde, chèvre alpine ?

□ celui des périodes de lactation. Faut-il allonger vers l'été - période de grosse demande - la période de production traditionnelle ? Peut-on changer les dates de mise-bas ? Quel type d'alimentation faut-il retenir ?

3.2. L'Intégration des intérêts

L'analyse stratégique montre que cette interprofession est constituée d'acteurs qui n'ont ni la même position dans la filière (Vallerand *et al.*, 1991), ni la même stratégie, ni le même point de vue sur la qualité du Brocciu :

□ *les producteurs fermiers,* les plus nombreux (540 entre éleveurs de brebis et de chèvres), éprouvant de grandes difficultés pour se faire représenter. Leurs porte-parole sont, au sein du Syndicat, d'ardents défenseurs de l'orthodoxie originelle, de l'authenticité immuable ;

□ *les producteurs laitiers* sont en nombre réduit (n=18). Ils se sont dotés d'une structure de "Groupement", qui réunit producteurs laitiers privés et coopératifs, afin d'échanger sur leurs problèmes et d'harmoniser leurs demandes de références ou d'expérimentations. On peut différencier parmi eux des producteurs laitiers familiaux (n=9) et artisanaux (n=7) de producteurs laitiers industriels (n=2). Leurs porte-parole sont les plus attachés à une évolution technologique dont ils perçoivent bien l'intérêt en termes de productivité et d'accession au marché, tout en voulant conserver les avantages liés à la rente ;

□ *les coopératives* sont en nombre très faible (n=2). Leurs porte-parole sont des éleveurs, administrateurs de leur structure. Ainsi, ils sont amenés à bien connaître, pour les avoir vécues, les exigences des producteurs fermiers, mais aussi à bien ressentir, pour les vivre actuellement, les besoins d'évolution des producteurs laitiers.

Si les Industriels de Roquefort ne participent pas, pour l'instant, à cette interprofession, il ne fait pas de doute qu'ils restent attentifs aux décisions prises. La production de Brocciu leur permet, nous l'avons dit, une valorisation du litre de lait bien supérieure à celle qu'ils réaliseraient avec les seuls produits de diversification de première transformation.

Ces différents acteurs peuvent donc avoir des intérêts divergents, voire contradictoires. On retrouve, toute proportion gardée, la coexistence entre plusieurs logiques identifiée par Boisard et Letablier (1987) chez les producteurs de Camembert.

L'exemple de la possibilité de report du lait, ou du lactosérum, avant la fabrication du Brocciu, est assez représentatif :

En vertu des "*usages locaux, loyaux et constants*", la fabrication des fromages s'effectue généralement le matin à partir du mélange des deux dernières traites, celle de la veille au soir et celle du matin même. Le lactosérum recueilli est immédiatement utilisé pour la fabrication du Brocciu. Le lait de rajout utilisé peut provenir soit de la traite du matin, soit de celle de la veille au soir.

En séance délibératrice, on va retrouver, en fait, des positions bien différenciées :

□ pour les producteurs fermiers, aucun report n'est acceptable. "*On a toujours fabriqué le fromage à partir du mélange de la traite de la veille au soir et de celle du matin. Après égouttage du caillé, on fabrique immédiatement le Brocciu*".

□ pour les laitiers privés, la souplesse dans l'organisation est privilégiée. "*La tournée journalière de ramassage étant très longue, on peut être amené à transférer tout ou partie de la collecte à une transformation ultérieure*" ;

□ pour les laitiers coopératifs, le report est possible, mais doit être limité. "*Effectivement, la tournée peut poser problème, mais il ne faudrait pas laisser faire n'importe quoi !*".

Après délibérations, la position commune a été de tolérer le report du lait, mais uniquement pour la première transformation fromagère, et, en tout cas, jusqu'à 36 heures au plus, après la traite la plus ancienne. Aucun report du lactosérum ne sera autorisé. L'élaboration de cette règle a obligé les partenaires à prendre en compte des questions concernant la conservation du lait, sa réfrigération, ou encore la qualité et l'acidification du lait et du lactosérum, points sur lesquels la recherche a pu apporter des références précises.

Dans cette dynamique d'intégration des intérêts particuliers, on peut se demander si l'absence des Industriels de Roquefort n'est pas, paradoxalement, un facteur de cohésion de l'interprofession. Elle semble aider, au besoin, à faire prévaloir un objectif supérieur commun, mais, en même temps, le changement d'objet de qualification ouvre la porte à leur éventuelle intégration.

3.3. Maîtrise de la Qualité et responsabilité des producteurs

Plus le Syndicat interprofessionnel avance dans la définition de la qualité du produit et la précision de l'Appellation d'Origine Contrôlée, plus les contraintes deviennent fortes pour les producteurs de Brocciu.

Acceptées par les représentants des différents collèges comme nécessaires pour atteindre l'objectif de certification, elles les obligent, en même temps, à prendre en considération plusieurs notions de base, souvent éludées jusqu'alors, qui sont réapparues à l'occasion de la réflexion sur l'organisation des contrôles :

□ *le contrôle "positif"*. Il s'agit de proposer aux adhérents du Syndicat, et à eux seuls, des services de l'ordre de l'appui technique afin de les accompagner au mieux de leurs intérêts dans leurs efforts de conformité aux exigences de l'Appellation et dans la défense de la qualité de leur produit. On admet donc qu'il faut distinguer le producteur de mauvaise foi (qui tente de tromper le consommateur et la Commission de Contrôle) de celui de bonne foi (qui éprouve quelques difficultés à satisfaire les exigences). C'est d'ailleurs ce type de services qu'apportent généralement les syndicats de producteurs de fromage d'AOC ; cela permet d'atteindre ou de maintenir un niveau de qualité élevé tout en justifiant complètement l'adhésion du pro-ducteur au syndicat ;

□ *la responsabilité du producteur*. Cette notion a été longuement évoquée, en particulier à propos de la Date Limite de Consommation (DLC). Fixée à cinq jours maximum après la date de fabrication du Brocciu dans le Décret de 1983, elle semble trop faible aux yeux de certains

producteurs (laitiers privés et coopératifs) qui s'accommode mal, vu le volume qu'ils commercialisent, de l'étroitesse et du cloisonnement du marché insulaire. Ceci est surtout avéré au printemps, pointe de lactation et donc de production de Brocciu frais, et période de saturation apparente des marchés locaux. La demande de certains producteurs laitiers était de disposer d'une DLC de 21 jours (figure 3). Le débat a permis, grâce à un travail en cours de rédaction, de déplacer cette demande sur la question des *normes bactériologiques et organoleptiques* applicables à un produit comme le Brocciu d'AOC.

Producteurs (Nombre*)	**Part de la Production** (en % de lait*)	**Type de Mise en marché**	**"DLC" Maximum souhaitée**
Fermiers *(540)*	57,2	Clientèle de Proximité	5 jours
Laitiers *(18)*			
Coopératives	21,4	Marché Régional	?
Privés (170 apporteurs)		Marché national	21 jours
Industriels de Roquefort (160 apporteurs)	21,4	Marché Régional et National	idem ?
		→ **Définition de normes et responsabilités**	

** Données 1989 - In : Vallerand et al. (1991)*

Figure 3 : Exemple d'intégration des intérêts

Puisqu'aucune norme n'est définie pour les fromages de lactosérum frais, il est proposé que le Syndicat élabore les siennes au lieu de s'en faire imposer de plus draconiennes. Dans ce cadre, une DLC maximale de 14 jours pourrait être autorisée *"sous réserve de l'utilisation d'un conditionnement particulier permettant de conserver au produit les caractéristiques physico-chimiques, microbiologiques et organoleptiques telles que définies dans le Règlement Intérieur"*, ce qui permettrait de surmonter les apparentes contraintes de distribution sur les marchés extérieurs. Le Syndicat essaie ainsi d'éclairer une grande zone d'incertitude et aide à la définition de nouvelles règles en fonction des contraintes techniques et économiques des différents collèges qui le composent.

Ainsi, sur l'étiquette de chacune des séries de Brocciu AOC qu'il produit, chaque producteur devra apposer une DLC exprimant qu'au dernier jour de celle-ci son produit reste d'une certaine qualité. La *responsabilité collective du Syndicat* ne porte que sur le caractère plus ou moins exigeant et le niveau de normes défini collectivement pour défendre la qualité du produit d'Appellation. La *responsabilité individuelle du producteur* porte, elle, sur sa lucidité quant à l'efficacité de son système de fabrication et sur sa maîtrise technique qui doivent lui permettre d'indiquer une DLC compatible avec les exigences de l'Appellation d'Origine Contrôlée. On respecte d'ailleurs ainsi tout à fait l'esprit du législateur pour qui une DLC est toujours une date maximum.

La stratégie du Syndicat est d'avoir le produit le plus frais possible dans la mesure où cette fraîcheur peut être le meilleur garant de la bonne qualité du Brocciu et donc d'autoriser la DLC *"commune"* la plus courte possible dans le Réglement Intérieur de la Commission de Contrôle. Cependant, les producteurs

fermiers peuvent conserver une DLC de cinq jours maximum, voire inférieure, auto-imposée afin de commercialiser un Brocciu "ultra-frais" (qu'ils garantiraient en indiquant la date de fabrication, qui leur permettrait aussi de se distinguer d'une DLC plus longue retenue par d'autres producteurs) sur le marché local. Les autres producteurs peuvent, quant à eux, investir dans la maîtrise de l'hygiène en fabrication et dans celle de l'emballage-conditionnement ou en stockage-distribution afin d'accéder à des marchés extérieurs en respectant une DLC plus longue mais restant dans le cadre réglementaire négocié.

3.4. L'aide à la négociation

Au long de cette phase de Recherche-Action, l'implication du chercheur s'est particulièrement fait sentir dans le processus d'élaboration du règlement intérieur de la future Commission de contrôle de l'Appellation d'Origine Contrôlée, processus encore à l'oeuvre à l'heure actuelle (mai 1992).

Il est probablement encore trop tôt pour modéliser ce processus en mobilisant le concept d'"aide à la négociation". Quelques éléments de réflexion peuvent néanmoins être proposés :

L'objectif de la Recherche-Action est double :

□ d'une part, produire, avec les acteurs concernés, des *solutions opératoires* et les aider à négocier pour construire des consensus,

□ d'autre part, élaborer des *connaissances scientifiques* validables hors du cadre contingent qui les a fait naître.

Ceci n'est envisageable que par un chercheur *in situ* qui prend le risque de venir participer à des séances de délibérations sans y apporter les réponses que l'on attend de lui. Il est alors essentiel que le groupe admette que formuler une question, la déplacer, l'éclairer, puisse faire avancer l'instruction de cette question bien mieux que ne l'aurait fait la fourniture d'une solution. C'est cette implication du chercheur qui l'autorise à proposer une nouvelle manière de participer aux travaux du groupe.

Tout ceci nous a amenés, par exemple, à présenter les propositions de règlement intérieur de la future Commission de contrôle en "format italien" avec plusieurs colonnes : la première intitulée : "Proposition", la deuxième "Variante" et une troisième "Commentaire" qui permettait à tous les participants aux délibérations de disposer de tous les éléments de décision.

La modélisation systémique, en permettant une représentation et une analyse stratégique des enjeux de la filière (Vallerand *et al.*, 1990) est un bon outil pour appréhender les principaux types d'acteurs et leurs intérêts respectifs. Les autres méthodes et outils utilisables sont encore bien empiriques, mais le fait que quelques-uns aient déjà donné satisfaction nous encourage dans la voie d'une formalisation :

□ identifier, dans un ensemble, les questions sur lesquelles il est impératif de se mettre d'accord revient bien souvent à focaliser l'attention sur un point passé sous silence par crainte des conflits. Il faut alors dédramatiser, apporter quelques références, mais surtout proposer une première représentation de la question afin que les différents intérêts trouvent un terrain commun d'expression.

On retrouve ainsi les phases de la démarche de recherche définie par Crozier et Friedberg (*op. cit.*), selon lesquelles le chercheur "doit quitter sa position d'observateur détaché et extérieur au champ pour opérer un "détour" par l'intériorité des acteurs" ;

□ formaliser des alternatives sur des points où les compromis seront difficiles. Intercaler le même "jeu" sur des points où la convergence est plus facile afin de positiver la procédure délibérative.

Cela revient aussi à formuler une série d'hypothèses, à les confronter à la réalité des réactions des différents acteurs et à utiliser le *"raisonnement sur les écarts"* (*ibid.*) par rapport aux hypothèses pour essayer de franchir l'étape suivante ;

□ garder une possibilité de *"recul et de distance critique"* vis-à-vis des résultats

de la négociation, *"reconquérir son extériorité"* (*ibid.*), en montrant bien qu'on peut, tout en étant un partenaire loyal, demeurer critique sur les décisions.

Conclusion

En construisant une représentation des enjeux de la certification, la Recherche-Action tente de modéliser le comportement des acteurs. Elle produit, chemin faisant, des "manières de poser les questions" qui vont aider à la décision négociée. Il s'agit d'accompagner les producteurs vers : des accords formalisés sur des invariants d'identité des produits et vers des compromis acceptables, donc provisoires, sur des éléments variables selon les situations.

Cette démarche de construction de la qualité responsabilise les producteurs, peut leur donner les moyens d'accroître leur niveau de maîtrise de leur produit et élargit leurs possibilités d'accès à des marchés rémunérateurs. La solidarisation progressive des producteurs se structure autour des noeuds de négociation interne, transcendée par l'intérêt supérieur que représente la validation et la reconnaissance de leur produit.

La lecture de cette chronique à travers la conceptualisation des formes de coordination et des mécanismes des conventions de qualité que proposent Boltanski et Thevenot (1987) et Eymard-Duvernay (1989) apporte, dans un autre registre, un éclairage supplémentaire à l'analyse de ces processus qu'il nous a paru intéressant d'approfondir (de Sainte-Marie *et al.*, 1994).

Appréhendée comme une construction sociale, une Appellation d'Origine Contrôlée, telle que celle du Brocciu Corse, peut constituer l'un des leviers de développement de l'élevage des zones marginalisées dans la mesure où elle permet de relier la protection d'un produit régional et la confortation de l'activité d'élevage à travers l'origine des matières premières utilisées et les savoir-faire des producteurs.

Elle permet, d'autre part, d'envisager de renverser une logique strictement défensive en une stratégie d'affirmation positive et collective de l'identité et de la qualité du produit.

La rente culturelle, en danger de déshérence, peut ainsi devenir une rente économique.

La relance des activités d'élevage en région Corse passe probablement par la réussite de telles entreprises.

Bibliographie

Boisard P., Letablier M.T., 1987. Le camembert : normand ou normé. deux modes de production dans l'industrie fromagère. *Cahiers du Centre d'Etudes de l'Emploi* "Entreprises et Produits", 30 : 1-29.

Boltanski L., Thévenot L., 1987. Les économies de la grandeur. *Cahiers du Centre d'Etudes de l'Emploi,* 31, 361 pages.

Callon M., Law J., 1989. La protohistoire d'un laboratoire. *In : La science et ses réseaux. Genèse et circulation des faits scientifiques.* Paris, La Découverte, pp. 66-116

Casalta E., Vassal L., Le Bars D. , 1991. Le Brocciu, un fromage de lactosérum traditionnel de Corse. *Process Magazine*, 1065 : 60-65.

Casalta E., Vassal L., Le Bars D., 1992. Le dosage du HMF : pour différencier un Brocciu d'une brousse. *Process Magazine*, 1071 : 48-52

Crozier M., Friedberg E., 1977. Théorie et pratique de la démarche de recherche. *In : L'acteur et le système. Les contraintes de l'action collective.* Paris, Le Seuil, pp. 450-478

Eymard-Duvernay F., 1989. Conventions de qualité et formes de coordination. *In* : L'économie des conventions. *Revue economique*, 40-2 : 329-359.

Perrier-Cornet Ph., 1990. Les filières régionales de qualité dans l'agro-alimentaire. *Economie Rurale*, 95 : 27-33.

Prost J.A., Ledda A., Mocquot G., 1989a. Eléments pour la connaissance des fromages de Corse. I - Fromages à pâte molle : enquête préliminaire sur le fromage de Venaco. *Greghje e Rughjoni,* 18. Versailles INRA Publications.

Prost J.A., Maestrini O., Camus C., Camus G., Salasca A., 1989b. Eléments pour la connaissance des fromages de Corse. II - Fromages à pâte pressée : Enquête préliminaire sur le fromage "Sartenais". *Greghje e Rughjoni,* 20. Versailles INRA Publications.

Prost J.A., Vallerand F., 1991. Organiser la valorisation d'un patrimoine fromager régional. Le cas de la Corse. *In* "Milieux, sociétés et pratiques fromagères" : *Ethnozootechnie*, 47 : 19-29.

Sainte-Marie Ch. de, Prost J.A., Casabianca F., Casalta E., 1994. La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Brocciu Corse". *In :* Actes du Colloque SFER "La qualité dans l'agro-alimentaire. Enjeux économiques et objets scientifiques", Paris, 26-27 Octobre 1992.

Vallerand F., 1986. Lait d'hiver, fromages de printemps, consommateurs d'été ou l'évolution des systèmes ovins laitiers corses. *In* "Les éleveurs de brebis laitières" : *Ethnozootechnie*, 36 : 77-85.

Vallerand F., Casabianca F., Santucci P.M., Bouche R., 1992. Apports 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. (éds.) *: Approche globale des systèmes d'élevage et étude de leurs niveaux d'organisation : concepts, méthodes et résultats.* Luxembourg, Office des Publications Officielles des Communautés Européennes, Série Agriculture, EUR 14479, XIX, pp. 21-43.

Vallerand F., Casabianca F., Santuci P.M., Prost J.A., Bouche R., Casalta E., Vercherand J., 1990. Dynamisation d'un système agraire régional par l'organisation. *In* Brossier J., Vissac B., Le Moigne J.L. (Eds) : *Modélisation systémique et système agraire. Décision et organisation.* Paris INRA, pp. 283-296.

Vallerand F., Choisis J.Ph., Diaz A., 1991. Les filières laitières ovine et caprine corses. Enquête exhaustive sur les systèmes de production et de collecte. *Greghje e Rughjoni,* 24, Versailles, INRA Publications.