



HAL
open science

Qualité et Origine – Contribution à la Session 2 – Qualifications, Territoires et Savoirs Locaux : Apports et regards croisés des disciplines

Geneviève Teil

► To cite this version:

Geneviève Teil. Qualité et Origine – Contribution à la Session 2 – Qualifications, Territoires et Savoirs Locaux : Apports et regards croisés des disciplines. Séminaire du Département SAD de l'INRA " Indications Géographiques, Territoires et Développement Durable, INRA Département SAD, Jun 2015, Paris, France. 11 p. hal-04182088

HAL Id: hal-04182088

<https://hal.inrae.fr/hal-04182088>

Submitted on 17 Aug 2023

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.

Qualité et Origine

Contribution à la Session 2 – Qualifications, Territoires et Savoirs Locaux : Apports et regards croisés des disciplines

Séminaire du Département SAD de l'INRA

« Indications Géographiques, Territoires et Développement Durable »

Le 23 juin 2015

Geneviève Teil et Christine de Sainte Marie

Des certifications pour orienter la qualité

- Les AOP, environnement, changement climatique
 - Hybridations, oppositions, adaptations, conflits...
 - Des conflits sur les bonnes façons de les prendre en œuvre (bio, AO...)
 - R1. Conflits sur le contrôle. Deux extrêmes non exclusifs :
 - Label/AOP : **Contrôle de conformité**
 - Explicitation a priori de la qualité (bio = liste de pratiques ou un ensemble de critères de résultat)
 - Exige une adaptation au changement et des révisions normatives délicates et par à coup
 - SPG : **Vigilance critique collective**
 - Elaboration et appréciation continue des finalités, pratiques et résultats
 - Risque de perte de cohérence de la qualité dispersée dans une grande diversité d'interprétations
 - R2. Des débats corollaires sur la répartition des contraintes et libertés
 - IG: Contraintes sur les pratiques et qualité résultante évolutive/adaptée
 - IG: Qualité résultante fixée et liberté de pratiques permettant de s'adapter aux variations
- ➔ Une **double exigence contradictoire de toutes les garanties de qualité**
- de garantie d'une « certaine qualité »
 - de **souplesse pour s'adapter** (diversité des situations, changements divers - clim)

IG : Vers un statut pour la nature

Un siècle de controverses sur les AOC/AOP viticoles : Le terroir, homme - nature, 2 statuts différents

Lutte contre la « concurrence déloyale »

- Homogénéiser la qualité
- Nature soumise à l'homme, aucun droit

Protéger le « patrimoine »

- Reconnaître la capacité de la nature à inventer
- Les AOC 1° pas vers un statut de la nature productrice

Aujourd'hui, l'interprétation du patrimoine dans les AOP viticoles

Comme œuvre à continuer de produire

- Le terroir physique, *auteur* de la production
- Les pratiques contraintes pour garantir l'expression du terroir
- La qualité résultante est innovante

Comme patrimoine à reproduire

- Le vignoble est une mine de matières 1°
- Le vigneron droits exclusifs d'expl. /contrainte de résultat
- Un test de conformité de la reproduction

La lutte contre la concurrence déloyale et l'encadrement de la qualité homogénéisée

R1. 2 façons opposées de concevoir l'adapt. au chg.ment.

→ Faut-il choisir ? NON

→ **Faire coexister** les 2 pour penser l'adaptation & l'unité

R2. Les IG : prémisses **statut légal** de prod. de la nature

→ conflit avec les législations comm.

Les “qualités” et leurs régimes

Des encadrements de la qualité juxtaposés

- La qualité de terroir importe (“beldi” artisanale, locale, bio, sain...)
 - Une forte suspicion de fraude (miel, œufs, huile...)
 - Grande confiance dans le réseau social
- Des certifications de qualité au succès très limité
 - Des outils “importés” (Bio, AOP/IGP, label agricole...)
 - Administration “non fiable”, “corrompue”
- Les deux ne s’hybrident pas
 - Tendance à diverger sans soulever de problèmes (≠ France)
 - Une forte hétérogénéité des interprétations de la qualité des produits (bio p.e.)

Un problème ?

- Un changement agricole sur lequel les citoyens n’ont pas prise
- Un problème pour la politique de développement qui s’appuie sur « l’artisanat agricole », pas de relai de la « demande »
- Redonner la parole aux citoyens sur la question du développement agricole

Le projet ADRaR

Projet de recherche action pour:

- **Instabiliser la qualité** des produits agricoles artisanaux
- **Faire prendre prise** sur le changement agricole, sans contraindre

Ne pas défendre UNE qualité plutôt que l’autre

- Offrir une grande variété de qualités “intéressantes”
- Ne pas décider des “bonnes” qualités

Un instrument d’observation des agencements de la qualité sous leurs multiples formes

Conclusion : les IG et la qualité

La qualité n'existe pas *ex nihilo*

- les différenciations qualitatives sont portées collectivement par des hommes, des visions du monde, des épreuves, des réglementations...
- Les IG permettent d'orienter ces différenciations dans un sens plus ou moins précis
- Les IG relient la qualité à une « source »
 - Une « mine à exploiter »
 - Un « auteur », créateur, innovant
 - Une « cause naturelle » répliqueur servile et constant...
 - ...

Pérenniser une IG

- Gérer/arbitrer les conflits et controverses internes et externes sur la **qualité** qu'elles protègent et les **bonnes pratiques**, et le **contrôle** le cas échéant
- La **pluralité des points de vue** n'est pas qu'un inconvénient : Penser la coexistence et la diversité plutôt que la « vérité » des uns contre les autres

Les instruments de diff.tion quali.tive instaurent des **régimes marchands structurés** où :

- Les qualités mises en avant engagent et défendent une certaine vision du monde
- Distribuent des statuts et des épreuves de validation
- Attention à maintenir une qualité plurielle et ne pas raréfier les avens possible

→ REPASTOL

Qualité et origine

- **Contexte:** milieu insulaire, montagnard et méditerranéen
Rente culturelle: risques usurpation réputation - banalisation
- **Hypothèse:** la certification des produits (définition – contrôle) en référence à l'origine locale comme **levier de développement de l'élevage** (organisation des producteurs et des filières)

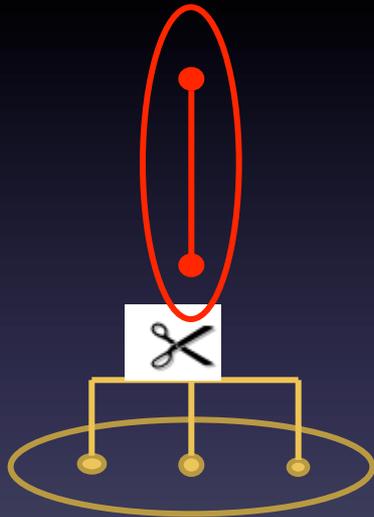
Cadre de référence

- **Question de recherche:** conditions d'existence d'un standard dans une économie de la concurrence: couplage au marché et découplage productif
- **Approches mobilisées:** économie des conventions ; sociologie des techniques et de l'innovation
& « recherche – développement »



Le local: une approche en terme de systèmes productifs

Transformation
1° mise en marché



Entrepreneurs



Mat. 1°
From nowhere

Commercialisation

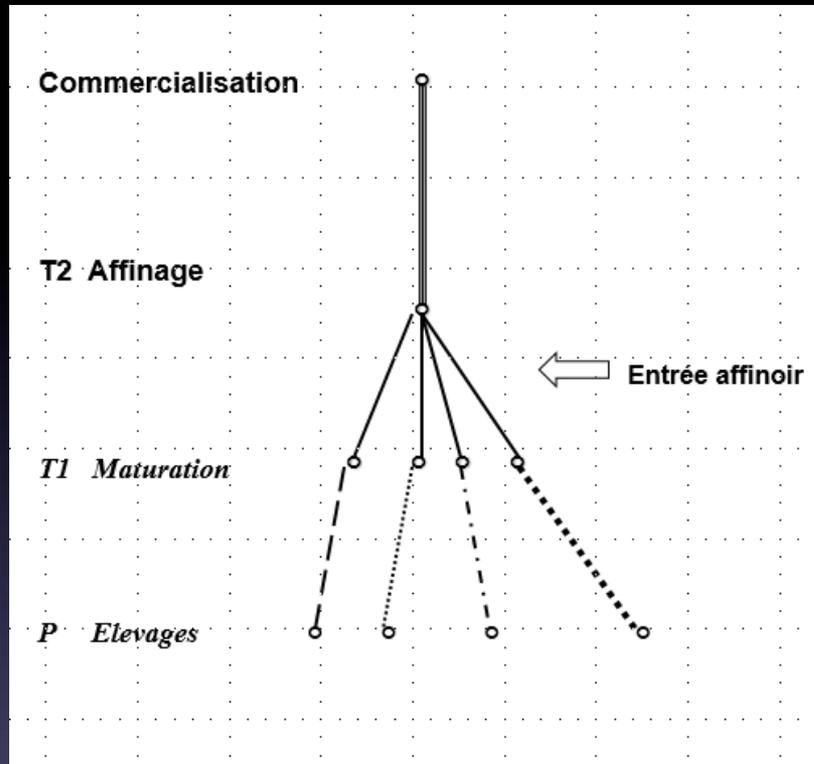
Transformation

Production



« Homme-Filière »

Exploration d'une alternative: l'organisation en « fruitière »

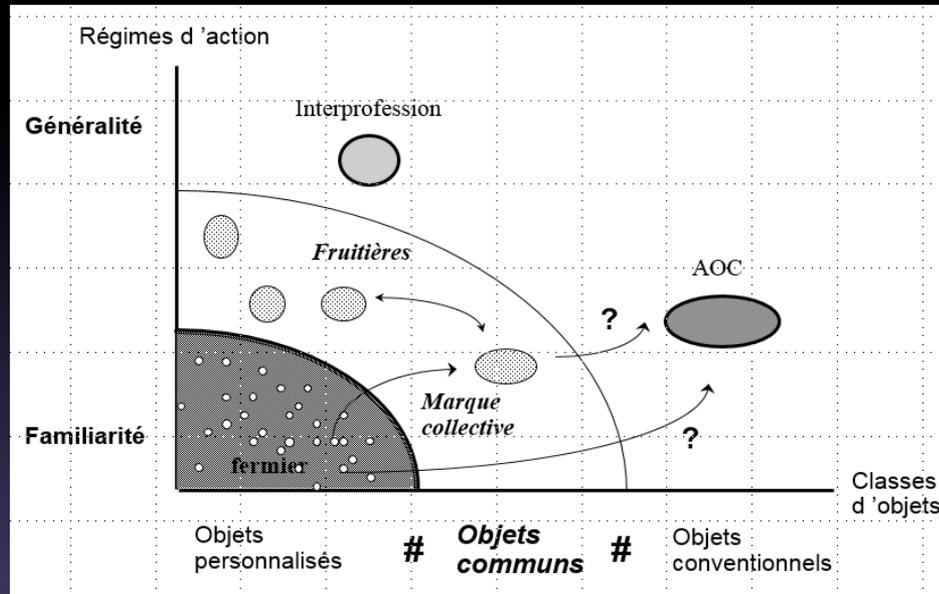


Produit d'excellence
Marque collective
(Testa Nera)

Les pratiques qui conviennent
=> le porc qui convient
(race, conduite, alimentation)

Trajectoire de transition vers une stratégie collective de valorisation de la qualité liée à l'origine (AOC Prizuttu & Porcu Nustrale)

La certification de l'origine: une voie possible de création d'un local



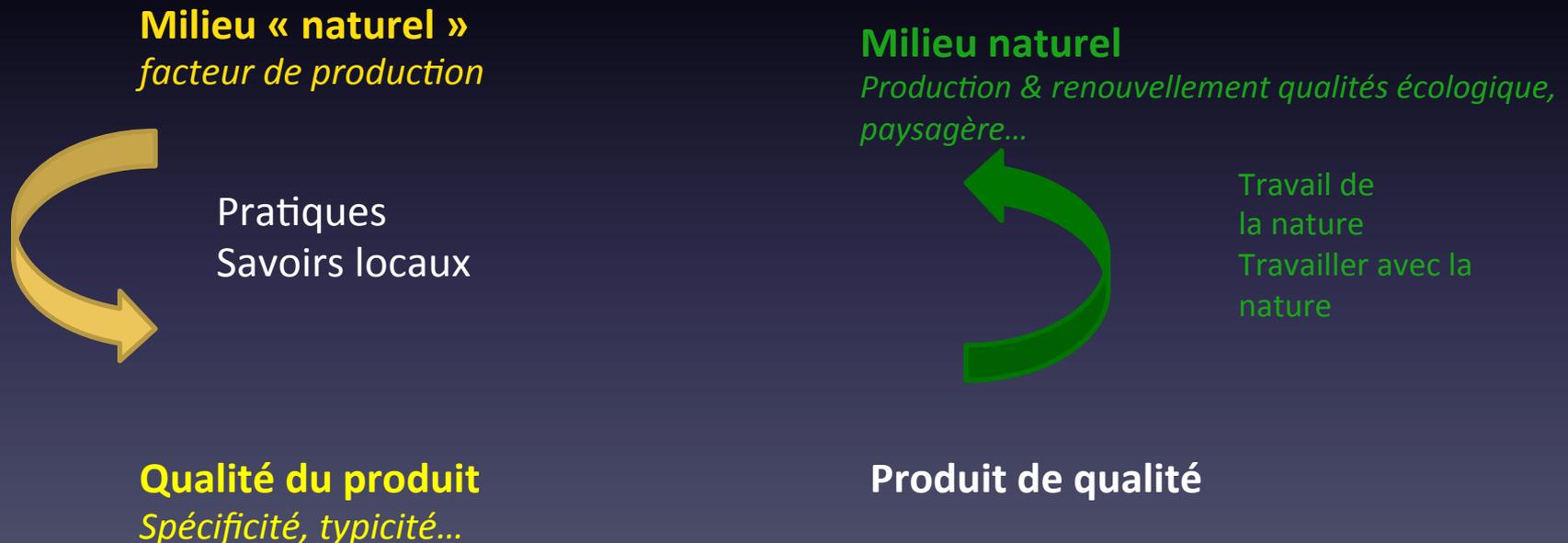
sous certaines conditions
et parmi d'autres alternatives à « la filière »
.... Transformations des systèmes de relations entre
consommateurs et producteurs (AMAP, etc...)

Quid de la qualité du terroir dans les IG ?

Contexte: « écologisation » en réponse à la critique des conséquences de la modernisation industrielle de l'agriculture sur l'environnement et l'alimentation

Question de recherche: quelle articulation entre la qualité écologique d'un territoire labellisé et la qualité des appellations fromagères pouvant y être produites

Programme « prairies fleuries » (MAE et concours d'excellence agri-écologique)



AO et IG : trop loin dans la substitution?

Les systèmes agrialimentaires au lait cru.

Revisiter l'évidence pastorienne Laitière (REPASTOL)

Ex 1: La **nature facteur de production** pour l'homme

Le lait **matière 1ère** variable pour un transformateur

- Le T.teur maître absolu de la gestion des \neq ces
- Il peut standardiser, retraiter, délocaliser, synthétiser, recombinaison à sa guise pour fabriquer ce qu'il décide de fabriquer

Les microbes : un des facteurs de production.

- Pas de statut
- La « charge microbienne » est triée, sélectionnée, réensemencée, synthétisée
- ➔ Un régime agrialim. « PASTORIEN » (XXè)
- Structuré et structurant, maîtrise technologique, un contrôle centralisé, des standards métrologiques, organisation géographique
- ➔ Très réfléchi, optimisé du point de vue du travail

Ex 2: La **nature partenaire** de l'homme

Le lait est une **matière d'œuvre**

- élaborée, vivante, évolutive, droit au *respect*
- Le fromager à l'écoute des variations
 - exprime dans son fromage le travail des autres coproducteurs, l'éleveur, l'animal, l'herbe, les écosystèmes, le climat...
- Les « communautés microbiennes » font partie de la communauté des coproducteurs
- ➔ Un régime « alternatif » (ancien ou nouveau)
- distribué, un contrôle local, des savoirs ajustés aux situations naturelles, des appréciations qualitatives multiples
- ➔ Optimisation de l'expression de la nature
- ➔ Des versions proches moins « conscientes »

Caractériser LES régimes existants, *in situ* (NSEO), pour questionner les promesses du régime pasteurien pour éclairer la compréhension et les choix de gouvernance alimentaire

Les systèmes agrialimentaires au lait cru. Revisiter l'évidence pastorienne Laitière (REPASTOL)

- La garantie de la qualité sanitaire réglementaire engage des reconfigurations territoriales, sociales, culturelles, environnementales... importantes
 - Ex: la conservation du lait sous forme de fromages
 - La pasteurisation du lait comme solution de qualité sanitaire et l'appauvrissement du produit
 - Est-ce une solution adaptée dans des pays sans chaîne du froid ?
 - Création de bassins de collecte et structuration de la production
 - Les producteurs deviennent des apporteurs de matière première(id. terroir viticole)
 - Désengagement individuel de la production et augmentation des procédures et coûts de contrôle
 - Unification de la production: Perte de diversité culturelle et de production dont se plaignent les consommateurs
 - Les producteurs ne sont plus les auteurs créateurs de leurs produits.
 - Certains sont contents de cette situation, on les respecte
 - Perte de savoir faire/droits de propriété des producteurs
 - Appauvrissements ?
 - du produit par perte de sa flore naturelle
 - des producteurs (unité de transformation => investissements et coûts de production importants)
- Peut-on réenrichir le produit, la production, les producteurs par l'usage du lait cru ?
- Inclure la flore microbienne comme composant du fromage et un écosystème à gérer