



HAL
open science

Mises en valeurs de la production artisanale: retours d'expériences

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Mises en valeurs de la production artisanale: retours d'expériences. Conférence Européenne " Territoires montagnards des grandes îles méditerranéennes: enjeux européens, politiques nationales et régionales et dispositifs locaux, Jan 2020, Platres, Chypre. hal-04182147

HAL Id: hal-04182147

<https://hal.inrae.fr/hal-04182147v1>

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.

Donner de la valeur à la montagne : Pour une valorisation économique, environnementale et humaine de la production de montagne

Geneviève Teil (INRAE Agroparistech)

Contribution to the conference “Territoires montagnards des grandes îles méditerranéennes -- Enjeux européens, politiques nationales et régionales & dispositifs locaux » du 28 au 31 janvier 2020, Platres, Chypre

Remerciements pour l'invitation et l'agréable compagnie

Demande de faire un retour d'expérience, je vais le tenter en revenant sur des bizarreries récurrentes dans le **fonctionnement des signes de qualité**, qui me semblent mériter une plus grande attention pour nous qui nous efforçons de rendre l'économie toujours plus écologique et résiliente.

TPT 2. Les signes de qualité

Tout le monde connaît les signes de qualité, je vais me centrer sur un aspect particulier de ces signes.

Ils procèdent à « l'internalisation » d'éléments particuliers dans la valeur d'un produit : l'origine, la fabrication en montagne, les sols, la cuisson au chaudron, le goût...

→ Par **internalisation**, je veux dire « **prise en compte** » au sens littéral de **l'introduction dans la formation de la valeur**.

Le mot **internalisation** fait bien sûr écho à celui d'**externalisation** qui désigne à l'inverse l'exclusion du monde de éléments pris ou à prendre en compte.

Les signes de qualité ont fait l'objet de constantes accusations, par exemple, d'être des barrières à la concurrence.

Mais j'ai aussi entendu d'autres **reproches**, de la part de producteurs utilisant eux-mêmes ces signes et qui dénonçaient le caractère « fixiste » de la qualité défendue par ces signes.

- « les règlements des signes de qualité nuisent à l'innovation en figeant les produits dans une tradition de production »
- « Ils produisent une vision dogmatique de la qualité »
- « Ils conduisent à une standardisation des productions artisanales ou traditionnelles, quand la valeur de la production artisanale tient dans sa diversité »

Ces reproches ne sont pas le fait d'agriculteurs qui dénonceraient l'excès de restriction, car ils vont de pair avec une accusation de laxisme des règlements d'appellation.

Je vous propose que l'on se penche sur 3 cas de terrains où j'ai été confrontée à ces revendications de variabilité de la qualité.

L'idée c'est de chercher à mieux comprendre ce qui peut fonder ces reproches, et ainsi, peut-être, de jeter un autre regard sur la mise en valeur que réalise la plupart des signes de qualité.

Prenons un premier exemple, celui des vins qui ont fortement contribué à l'émergence de la législation sur les appellations d'origine.

TPT 3. Identité de moyens ou de résultat?

La loi de 1935 sur les appellations d'origine CONTRÔLÉES introduit un cahier des charges des moyens de production.

Ensuite, grâce au contrôle de ce moyens, elle tente de faire de l'AOC une **garantie** de qualité.

Les AOC essuient rapidement de nombreuses accusations : qualité factice, « barrières marchandes », protectionnisme, monopolisation de la production... Elles ont du mal à faire valoir leur différence qualitative.

En 1970, la CEE¹ y répond en instaurant une dégustation d'agrément obligatoire dans les AOC ajoutant la garantie de résultat à celle de moyens. Cela ne suffit pas.

La réforme de 2008 remet en chantier toutes les demandes d'Appellations avec une demande de justificatif approfondi de ce qui fonde la qualité particulière des AOC² et une explicitation précise de la typicité des vins.

Un débat très vif oppose alors :

- les partisans d'une **typicité ou qualité de goût assez fortement prédéfinie**, (le vin d'alsace doit être un vin sec, vif, et frais par exemple). La qualité est pour eux une promesse faite au consommateur qui doit être fiable pour alimenter la confiance.

- en face, on a des partisans d'une **qualité supérieure des vins d'AOC**. Ils veulent au contraire une typicité de résultat flexible. Pourquoi ?
 - ➔ parce que la bonne qualité ne peut pas être prédéterminée ni standardisée !, disent les vignerons.
 - Et j'ajoute, comme pour le beau dans l'art, comme pour le vrai dans la science...

➔ Ce débat a eu entre autres, un effet remarquable, celui de mettre en avant une stratégie commerciale qui fait valoir la variabilité comme signe d'une qualité supérieure des vins et non plus une promesse de typicité à tenir.

➔ La diversité devient un argument de vente d'une production « artisanale », et un élément de différenciation d'une production dite « industrielle » dans les AOC.

Venons-en à un 2^o cas, à propos du label bio.

¹ {CEE, 1970 #458}

² « lien au terroir » : c'est-à-dire l'ensemble des « facteurs » naturels et humains de la qualité particulière des vins d'origine et leur traduction dans des qualités organoleptiques particulières, notamment gustatives.

TPT 4. Le bio en acte ou comme finalité (en extension ou en intensification)

La création du label AB en 1991 a aussi donné lieu à de vifs conflits au sein des bios.

Le label AB consiste dans un cahier des charges de pratiques. Comme pour les AOC, il est contrôlable par un tiers indépendant.

Mais certains reprochent notamment à ce cahier des charges :

- D'être incomplet et réducteur,
- De ne pas empêcher des interprétations indésirables du bio, comme le bio dit « intensif » ;
- De ne pas s'adapter à la variété des situations agricoles

Deux associations de soutien à l'agroécologie, Nature et Progrès et Déméter, refusent de rejoindre le label AB ; elles insistent notamment sur « l'objectif » de l'agriculture biologique : éviter les « dérives » de l'agriculture conventionnelle avec leurs multiples causes.

Ces labels alternatifs s'appuient sur des Cahiers des charges qui mettent en avant le respect de « l'esprit » de l'agriculture biologique ;

→ outre le cahier des charges AB, ils incluent progressivement des contraintes éthiques, économiques et sociales sur les conditions de travail notamment (refus du travail au noir, refus de la grande distribution...) pour s'opposer aux « causes » des dérives de l'agriculture conventionnelle.

Avec eux, le bio et son cahier des charges sont toujours en cours d'élaboration grâce à une réflexion critique élargie et continue des pratiques.

Pour le contrôle, ils inventent les SPG, des collectifs de discussion et de contrôle interne des pratiques.

Un très vif conflit oppose ces deux interprétations qui s'accusent l'un de « laxisme » du fait de l'absence de contrôle externe « objectif » et l'autre d'une vision réductrice qui laisse notamment prospérer une interprétation pour eux indésirable du bio, le « bio intensif³ ».

³ Une interprétation jugée tout à fait perverse de l'agriculture biologique (car elle conduit à une industrialisation et à un épuisement plus lent, mais tout aussi néfaste des ressources).

TPT 5. Qui fait le fromage ?

Un dernier exemple sur cette question de la variabilité de la qualité, avec les fromages.

Qui fait les fromages ? Les microbes du lait bien sûr, mais ils sont menacés.

Le lait peut contenir des pathogènes que les bonnes pratiques sanitaires doivent s'efforcer d'éliminer ; mais elles le font sans discernement envers le reste de la flore indigène.

Les traitements sanitaires thermiques, pasteurisation en tête, anéantissent l'essentiel des microflore lactiques.

Même dans le cas des fromages au lait cru, donc non chauffé, les normes sanitaires sont telles qu'elles conduisent à un appauvrissement considérable des flores fromagères, souvent irréversible.

Dans tous les cas, lait cru ou chauffé, il faut alors réensemencer les laits avec des ferments industriels, souvent d'une très grande pauvreté comparée aux écosystèmes microbiens indigènes.

→ Un **affrontement** s'est donc progressivement durci entre

- les défenseurs d'un renforcement continu de la qualité sanitaire pour se prémunir toujours plus de possibles crises sanitaires⁴.
- Et les partisans de la mise en valeur des microflore de terroir indigènes, seules capables de faire d'authentiques fromages locaux, et qui dénoncent la perte de qualité et la standardisation des fromages imposée par des normes sanitaires inutiles voire néfastes.

Pour préserver les microflore indispensables aux « vrais bons fromages », ils exigent

- une lutte plus ciblée contre les pathogènes,
- un plus grand respect des microflore indigènes
- le respect des techniques et matériaux traditionnels car ce sont souvent les meilleurs alliés dans la lutte contre les pathogènes.

On a encore ici une revendication qui émerge d'une qualité artisanale variable appuyée sur la mise en valeur du travail des microflore locales qui s'oppose à une qualité plus uniforme, « industrielle », fondée sur la recombinaison des flores lactiques à partir de ferments commerciaux sélectionnés.

⁴ En Australie argument des petits paysans qui prennent des risques porteront un jour ou l'autre un coup fatal à la filière, parce que les clients prendront « peur »

TPT 6. La qualité conquête et défense d'un ensemble de ressources

Qu'y a-t-il de commun à ces trois cas ? Vous l'avez sans doute deviné. Dans les trois cas, la qualité est **le résultat d'une quête, quelque chose qui n'est pas déjà donné, ni une recette, ni un critère...**

La qualité qu'elle soit gustative, environnementale ou authentique doit faire l'objet d'un examen et d'une recherche toujours plus poussés.

Résultat d'une quête, la qualité est revendiquée comme une **notion plurielle, variable**. D'où les reproches mentionnés en introduction. Mais allons plus loin :

Faire un bon vin, du bio, un fromage local est l'objet et le résultat d'une **recherche** de ce qu'est le bon vin, le bio, le fromage local.

La transformation de la notion de qualité en résultat d'une quête amène les acteurs à réexaminer et discuter les ressources nécessaires à l'obtention d'une bonne qualité (bio ou AOP) des produits : le goût, les terroirs, les sols, l'environnement, les savoir-faire locaux, les microbes indigènes, la biodiversité, l'éthique...

Ces **ressources nécessaires** doivent donc être respectées, protégées et **prises en compte** :

- Les fromages doivent faire attention aux microflore locales...
- Les bons vins, au terroir puis à l'environnement,
- Les agroécologies, aux sols, aux microbes, au social, à l'économie

La quête de la qualité est donc à la fois sélective, toutes les ressources ne sont bonnes à utiliser, et intégrative. Elles élargit progressivement ce qu'il faut prendre en compte pour faire de la qualité et donner de la valeur au produit.

On note au passage que ces disputes se structurent selon une espèce d'équation qui lie la quête qualitative et l'activité artisanale, tandis que la qualité dite « industrielle » reste appuyée sur une objectivation plus rigide de la qualité.

Cette interprétation de l'artisanat me semble assez nouvelle et donne un sens particulier à l'opposition artisanat-industrie, au-delà de réflexions sur la taille des unités de production.

TPT 7. Conclusion : Les signes de qualité instruments de 'l'internalisation'

Pourquoi ai-je voulu attirer votre attention sur ces conflits dans les signes de qualité ?

1. Parce que, comme nous venons de le voir, la qualité comme « conquête » (résultat d'une quête) est finalement un processus d'enrichissement continu de l'éventail de choses ou des êtres à respecter et prendre en compte dans la valeur des produits.

Grâce à elle, les signes de qualité peuvent devenir des instruments d'internalisation continue des éléments qui doivent compter dans la valeur des produits

Au moment où l'on cherche à rendre l'économie toujours plus résiliente et respectueuses des écosystèmes, on a avec les signes de qualité un outil d'internalisation éprouvé et plus performant que l'on aurait pu le penser.

2. Cette « qualité conquête » internalise ces nouveaux êtres sur le mode du conflit, certes, et toujours dans la dissidence et l'allègement de l'obligation d'objectiver la qualité faite aux signes de qualité.

Mais c'est néanmoins une internalisation « douce », plus progressive, **moins forcée que la comptabilité environnementale**, par exemple.

C'est aussi une alternative à l'impossible généralisation du statut légal des êtres non humains, fleuves, arbres, oiseaux, microbes...

3. Ces deux interprétations de la qualité qui s'affrontent chez les usagers des signes de qualité réalisent à elles deux une performance rare : être quelque chose, avoir une identité ET être capable de s'adapter à un monde en perpétuel changement.

Mais, leur fonctionnement est peut-être plus complexe et conflictuel que prévu.

➔ Il faut sans doute prendre plus au sérieux ces producteurs « fauteurs de troubles ». Nous les avons trop souvent laissés de côté pour des tas de plus ou moins bonnes raisons.

4° et dernière raison, les signes de qualité réunissent deux processus d'internalisation relativement **antinomiques** mais aussi **complémentaires**

- Les cahiers des charges définitoires qui amorcent l'internalisation sur des éléments préidentifiés : le goût, l'environnement, le terroir, ...
- Et La quête qualitative qui en fait un approfondissement continu : les microbes, l'économie, l'éthique.

➔ Une des tâches de la recherche, consisterait notamment à mieux comprendre comment articuler ces deux processus d'internalisation pour qu'ils se soutiennent mutuellement.