



**HAL**  
open science

# Ni tout à fait lui-même, ni tout à fait un autre: regards socio-économique et géographique sur la diversité et la résilience dans la transition agro-écologique

Sylvie Lardon, Geneviève Teil

## ► To cite this version:

Sylvie Lardon, Geneviève Teil. Ni tout à fait lui-même, ni tout à fait un autre: regards socio-économique et géographique sur la diversité et la résilience dans la transition agro-écologique. Thomas A., Alpha A., Barczak A., Zakhia-Rozis N. (coord.), Durabilité des systèmes pour la sécurité alimentaire. Combiner les approches locales et globales, Chapitre 10, Quæ, pp.157-169, 2024, Collection Synthèses. hal-04556162

**HAL Id: hal-04556162**

**<https://hal.inrae.fr/hal-04556162v1>**

Submitted on 23 Apr 2024

**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.



Distributed under a Creative Commons Attribution - NonCommercial - NoDerivatives 4.0 International License

# Ni tout à fait lui-même, ni tout à fait un autre : regards socio-économique et géographique sur la diversité et la résilience dans la transition agro-écologique

## Chapitre 10

Genevieve Teil, Sylvie Lardon

La compréhension générale de la durabilité est assez restrictive et traite principalement de l'épuisement des ressources et des matières premières. Ce chapitre adopte une vision plus globale en se concentrant sur le rôle de la diversité dans la résilience ou la perpétuation d'une activité de production. Bien que guidé par les données empiriques de deux projets de terrain, il est davantage une invitation à la réflexion qu'un rapport de terrain détaillé.

En écologie, la diversité est une caractéristique recherchée ; elle est même considérée comme une garantie de la durabilité des écosystèmes. Les systèmes écologiques insuffisamment diversifiés seraient fragiles : incapables de réorganiser un fonctionnement complexe pour s'adapter, ils seraient trop sensibles à des changements durables ou non survenant en leur sein.

Étonnamment, l'analyse des systèmes économiques semble plutôt faire un diagnostic inverse, même si, à en croire Karpik (2007), la singularité, autrement dit l'existence d'une multiplicité de biens d'une qualité un peu différente dans une même catégorie, comme les vins, les restaurants, les avocats, les médecins, les films ou les romans, resterait un relatif impensé de l'économie. L'économie néoclassique, qui s'est penchée sur les conditions d'une concurrence saine, s'est beaucoup préoccupée du rôle de l'information sur la qualité pour une bonne identification des produits : la diversité des biens ne se justifie que dans la mesure où elle permet un meilleur ajustement des produits à des préférences et des attentes fines et diversifiées des consommateurs. Elle est toujours limitée par les coûts inutiles et les problèmes d'information qu'elle induit. Une qualité, autrement dit une identité bien définie, est donc un atout des biens marchands, là où la variabilité et la diversité sont sources de confusion et de dysfonctionnements.

L'analyse des systèmes géographiques est moins tranchée. Les travaux sur la résilience des territoires insistent à la fois sur l'enracinement territorial, l'identité et les savoir-faire locaux, d'un côté, et sur l'ouverture à d'autres territoires, la connexion entre les différentes échelles, la capacité de transformation et d'innovation des acteurs, de l'autre (Gasselin *et al.*, 2021).

La diversité ou l'identité sont-elles deux clefs, éventuellement antinomiques, d'une résilience curieusement écologique ou économique ? Ce chapitre propose d'examiner cette question à partir de deux recherches internationales<sup>1</sup> menées dans le cadre du méta-programme GloFoodS du Cirad et de l'Inra (désormais INRAE), en 2015-2017. Le premier regard, socio-économique, revient sur une accusation portée par des fromagers : ils dénoncent la standardisation de la production fromagère induite par

---

<sup>1</sup> Les terrains d'étude ont été localisés en France, en Italie, en Australie, au Brésil, au Maroc et en Inde.

les normes sanitaires, et tout particulièrement la pasteurisation des laits. Le second regard, géographique, se tourne vers l'hybridation, une forme originale d'articulation de l'identité et de la diversité pour s'adapter aux changements dans les territoires (Gasselin *et al.*, 2020). Dans ces deux cas, la résilience est analysée non comme la conséquence d'une caractéristique acquise ou intrinsèque, mais plutôt comme le résultat de régimes d'action dotés de leurs modes de calcul, de leur organisation et de leurs ressources propres.

## **1. La pasteurisation, une technique de contrôle et d'optimisation**

Comme l'a montré Johann Heinrich von Thünen, l'économie de la production et de la transformation laitière est fortement spatialisée. Les bactéries qui se développent dans le lait une fois traité l'acidifient et le rendent impropre à la consommation. Elles obligent donc les producteurs à s'implanter près des lieux de consommation. Différents processus de transformation en fromage<sup>2</sup> permettent aux élevages laitiers de se soustraire à ces contraintes et de s'installer sur des terres à moindre pression foncière, à condition d'effectuer la transformation du lait en fromage localement (Vatin, 1997). Néanmoins, le problème ressurgit dès qu'un opérateur décide de collecter du lait pour la fabrication fromagère, car cette dernière doit avoir lieu rapidement, avant que les bactéries du lait ne se soient trop multipliées, le faisant cailler. La dispersion des exploitations et la vitesse des transports ont ainsi traditionnellement déterminé la concentration de la production fromagère au sein d'unités coopératives ou industrielles.

En 1810, Nicolas Appert montre que le chauffage du lait améliore sa conservation. Un peu plus tard, Louis Pasteur conçoit la pasteurisation, un chauffage qui détruit une partie de la flore microbienne du lait. Cette stérilisation partielle permet de conserver le lait plus longtemps et donc d'élargir les bassins de récolte. La destruction, même partielle, des écosystèmes microbiens locaux du lait réduit aussi leur diversité. Les techniques de chauffage du lait, en particulier la pasteurisation, présentent donc deux avantages pour l'industrialisation de la fabrication des fromages : des économies d'échelle et une plus grande maîtrise de la production grâce à l'homogénéisation de la qualité du lait.

La pasteurisation, qui s'est diffusée dans le monde au cours de la première moitié du XX<sup>e</sup> siècle, a ainsi soutenu la concentration de la production fromagère et également l'émergence d'une industrie de la culture des ferments fromagers. En effet, pour pallier la destruction d'une bonne partie de la flore nécessaire à la transformation en fromage, il est nécessaire d'ensemencer le lait à partir de souches microbiennes cultivées pour le faire cailler, et surtout pour affiner les fromages. Ce réensemencement présente cependant un grand avantage : celui d'un contrôle encore accru du processus de transformation. En effet, l'extension des bassins de récolte réduit déjà la variabilité des approvisionnements du fait du mélange de lait collecté. Cette homogénéisation est ensuite renforcée par le chauffage qui détruit partiellement les flores microbiennes et réduit ainsi la variabilité du lait. La plus grande régularité de la production qui en résulte permet d'appuyer la production sur une stratégie de marketing particulière : le consommateur sait ce qu'il achète, le produit industriel est un produit conforme à une identité prédéfinie.

La fabrication traditionnelle des fromages effectuée sur le lieu de l'exploitation et qui

---

<sup>2</sup> Le lait peut aussi être transformé en beurre et en babeurre, comme en Bretagne.

ne recourt pas à la pasteurisation utilise de son côté d'autres techniques de contrôle de la transformation fromagère. Ces dernières s'appuient, contrairement à l'organisation industrielle, sur les écosystèmes microbiens du lait. Le repiquage, qui consiste à prélever un peu du petit lait de la veille pour ensemer la production du jour suivant, permet d'entretenir une flore laitière locale et d'en limiter les variations, tout comme les instruments en bois qui facilitent le développement des flores fromagères et assurent leur réensemencement de lot en lot. Les caves d'affinage, ensuite, abritent des écosystèmes microbiens complexes qui contribuent à orienter et à cadrer le vieillissement des fromages. Enfin, l'entretien des installations de transformation proscrit les nettoyages agressifs afin de ne surtout pas détruire les écosystèmes qui assurent la qualité finale des fromages. La sensibilité des écosystèmes aux conditions environnementales et à leur milieu favorise aussi la diversité au sein de la production régionale, entre les exploitations mais aussi à l'intérieur de chacune, selon les saisons notamment. Cette production artisanale s'appuie donc sur une autre organisation marchande, où l'identité des produits laisse la place à une certaine variabilité.

La coexistence de ces deux modes d'organisation de la production a été perturbée par le durcissement progressif des normes d'hygiène. Dans certains pays, États-Unis et Australie notamment, la production de fromage au lait cru a été interdite<sup>3</sup>, sauf pour ceux affinés pendant plus de 60 jours, délai à partir duquel le développement de pathogènes ne semble plus à craindre. En deçà de ce délai, outre le chauffage du lait, les normes obligent à un contrôle drastique de toute source potentielle de contamination. Le repiquage qui contrevient à la stricte séparation des lots est interdit. Les procédures de nettoyage sont renforcées, et tous les procédés de fabrication utilisant des matériaux difficiles à nettoyer, comme le bois, sont prohibés au profit de l'inox et du plastique. Au gré des traités commerciaux entre États, ces normes se sont étendues au Brésil par exemple, où, comme le montrent Ferreira et Ferreira (2013), la planche en bois sur laquelle s'égouttent les caillés des fromages a été remplacée par une table en ardoise qui perturbe leur fabrication et en altère le goût.

L'interdiction du lait cru a longuement animé les négociations internationales à l'Organisation mondiale du commerce (OMC) ; mais la Communauté économique européenne s'y est opposée (ECC, 1992) au prix de l'adoption de règles HACCP<sup>4</sup>, d'un renforcement des tests de contrôle sanitaire ciblés sur les pathogènes, *Listeria*, *Salmonella* et *Staphylococcus aureus*, dont les seuils de tolérance n'ont cessé de baisser, ainsi qu'*Escherichia coli*. On comprend donc que les fromagers du « système lait cru » se plaignent de la rigueur des normes sanitaires qui ruinent leurs savoir-faire avec les microbes. Ils demandent l'allègement de cette pression sanitaire jugée inadaptée à leur système de production, mais aussi contre-productive. Montel *et al.* (2012) ont ainsi montré que les techniques traditionnelles, les instruments en bois tout particulièrement, loin d'ouvrir la porte aux contaminations et aux pathogènes, constituaient d'excellents remparts contre *Listeria* notamment.

Mais il ne faudrait pas conclure trop rapidement à une opposition entre un mode de

---

<sup>3</sup> L'interdiction du lait cru a débuté dans les années 1920 à Milwaukee et s'est progressivement étendue à d'autres pays. Elle est devenue effective dans tous les États américains en 1987.

<sup>4</sup> *Hazard analysis and critical control point* : technique de prévention des risques et de traçabilité des défauts.

production artisanal diversifié et un autre industriel standardisé ; les deux modes de production organisent différemment l'articulation entre homogénéité et diversité.

### **1.1. L'étroite stabilisation industrielle de la production**

La diversité fromagère a-t-elle disparu dans les pays qui rendent la pasteurisation obligatoire ? Comment, tels l'âne de Buridan de Cochoy (2002), ne pas être saisi par l'extrême différenciation de la production industrielle dans les linéaires de vente des supermarchés états-unien et australiens ! Certes, la variété des ferments d'affinage est limitée, mais elle structure la production internationale autour de quelques types de fromages qui croisent trois grandes familles de lait – vache, chèvre et brebis –, avec des fromages à pâte molle et à croûte fleurie ou lavée, des pâtes pressées chauffées ou non, et des fromages à pâte persillée, les bleus. Dans chaque catégorie, les différences subsidiaires sont plutôt localisées à l'aval de la production : durée de vieillissement, ajout d'ingrédients aromatiques (poivre, poivrons, épices, etc.), variations dans la présentation (bloc, tranches, vente à la découpe ou portions individuelles), sans oublier les instruments de marketing et d'animation de la demande.

Les différences de produits sont associées à des grilles de critères (à savoir des définitions strictes de la saveur, de la texture et de l'aspect du produit) sur lesquelles repose la stabilisation de l'accroche de la demande, d'un côté, et celle des matières premières et du processus de transformation, de l'autre. Cet effort de stabilisation caractérise l'ensemble du dispositif industriel et structure son optimisation de la production.

Cette stabilisation de l'accroche produit-consommateur compose avec de multiples sources de variations. La matière première laitière, toujours fluctuante, est stabilisée par le mélange de sources d'approvisionnement d'un même bassin de collecte, par la pasteurisation et par un étroit contrôle de certaines caractéristiques essentielles pour la transformation, taux de matières grasses et de protéines notamment. Cette stabilisation peut aussi s'appuyer sur une artificialisation de la transformation, comme dans le cas de l'ensemencement des fromages par des cultures contrôlées. L'irruption de nouvelles normes ou d'évolutions durables, dans les matières premières ou les procédés de transformation, susceptibles d'induire des changements du produit, est ainsi l'objet d'ajustements, de la recette par exemple, pour préserver l'identité du produit final et donc la stabilité de l'interaction produit-client. Réciproquement, les consommateurs, qui ne sont pas non plus des êtres figés dans leurs habitudes, sont attentivement surveillés par différents instruments de marketing. En cas de variation en cours ou attendue, l'organisation de la production déclenche un processus d'ajustement de la production qui vise, là encore, à préserver la stabilité de l'accroche produit-client.

La standardisation dont on accuse souvent l'organisation industrielle de la production est donc le résultat d'un processus de contrôle de la variabilité qui délimite ce qui peut être changé et ce qui doit rester identique ; mais c'est aussi un processus dynamique très réactif de stabilisation continue d'une relation entre un produit aux évolutions contenues et des consommateurs aux envies et aux attachements sous étroite surveillance.

### **1.2. La gestion alternative de la diversité par l'artisanat**

L'organisation artisanale de la production de fromages met en place un tout autre dispositif de gestion de la diversité, beaucoup moins lourd et coûteux. Il ne s'appuie

pas sur une stabilisation de la production et de la demande, mais plutôt sur l'accompagnement et la mise en valeur de la diversité.

Incertitude et adaptation sont le lot quotidien des petits fromagers. Tout comme les cuisiniers ajustent leurs recettes aux produits livrés chaque matin, les fromagers adaptent le fromage qu'ils fabriquent en fonction des spécificités quotidiennes du lait, des conditions météorologiques ou de l'égouttage du caillé. La variabilité de la production et son contrôle se sont donc retrouvés au cœur d'importants débats au sein des appellations d'origine protégées (AOP).

Les règlements relatifs aux AOP concernent à la fois l'élevage et la transformation du lait en fromage. Ils spécifient les pratiques autorisées, ainsi qu'une série de caractéristiques de goût et de texture du produit final notamment. Certains producteurs soutiennent une évolution du cahier des charges plus en ligne avec le régime industriel, vers un renforcement de la définition du produit final. Ils exigent que le nom « AOP » fonctionne comme une marque et une promesse de conformité à un ensemble de caractéristiques prédéfinies, à savoir le goût. Dans le même temps, ils demandent également que les contraintes pesant sur le processus de production soient assouplies afin d'augmenter les ressources nécessaires pour se conformer à la définition plus restrictive du produit final. Pour garantir l'« authenticité » du produit, leurs opposants demandent exactement l'inverse : un renforcement des contraintes de production et le relâchement de l'identité du produit final, afin d'ouvrir la recherche de la meilleure qualité. Pour les premiers, la variabilité du produit final est un obstacle à sa commercialisation. Pour les seconds, qui se disent souvent artisans ou même artistes, la promesse de qualité attachée à l'AOP doit se concentrer sur les ressources acceptables qui garantissent l'identité authentique du produit. Loin d'être un handicap, une qualité variable exprime les compétences du producteur, du terroir ou une qualité naturelle...

Les fromagers le disent tous en riant : ce ne sont pas eux qui font les fromages mais les microbes ! Sans microbes, en effet, pas de fromages. Or, la vie microbienne est particulièrement réactive à de multiples petites variations de composition du lait ou de la température notamment. De plus, en raison de la multiplication rapide des microbes, la durée des différentes étapes de la fabrication a un fort impact sur le fromage final. Selon l'interprétation de la garantie AOP, les microbes peuvent ainsi être des fauteurs de troubles majeurs, qui doivent être strictement surveillés lors du contrôle de la conformité du produit, ou une ressource clé dans la recherche de qualité. Les divergences au sujet de la garantie AOP vont de pair avec une approche alternative de la commercialisation.

Cette production, qui laisse la place à une certaine variabilité, suscite l'émergence d'un autre régime de commercialisation avec ses distributeurs et surtout des clients bien particuliers : les amateurs (Teil, 2021a). Les variations et l'imprévisibilité cadrée de la production soutiennent l'intérêt particulier que ces clients portent aux produits artisanaux : la surprise d'un excellent fromage nourrit l'attente, parfois longue, d'une autre future surprise. Ce régime de commercialisation met en valeur la variabilité de la production à travers une notion de la qualité et promeut l'excellence, et non plus la conformité à un standard, comme dans le régime industriel (Teil, 2021b). Sa pérennité dépend moins de la stabilisation des attentes des consommateurs et de l'identité des produits que de la perméabilité aux changements biologiques et à la transition climatique.

Le durcissement des normes sanitaires qui appauvrit encore les écosystèmes

microbiens du lait et en perturbe les équilibres a un effet particulièrement déstabilisant chez ces fromagers, car il augmente la variabilité des fromages et génère d'ingérables déviations des écosystèmes microbiens. Pour y pallier, l'immense majorité des fromagers artisanaux a été progressivement contrainte de combler la pauvreté microbienne du lait par l'apport de flores d'affinage semblables à celles des industriels. Les normes sanitaires contribuent donc à affaiblir la différence entre les deux régimes, industriel et artisanal, de production et de commercialisation.

### **1.3. Identité, diversité, durabilité**

Les normes sanitaires sont finalement la source d'un étonnant court-circuit dans la filière fromagère où coexistent industrie et artisanat. La pasteurisation et le chauffage du lait qui appauvrissent les systèmes microbiens, les rendant incapables de le transformer en fromage, sont des techniques propres au régime industriel pour faire des économies d'échelle, d'un côté, et contrôler la qualité de la production, de l'autre. Utilisés comme norme sanitaire, ils privent les artisans de leurs microbes et leur imposent une matière première dont ils ont plus de mal à tirer parti que leurs concurrents industriels. Pour retrouver les ressources requises par le régime artisanal, les fromagers artisans demandent un ajustement des normes sanitaires aux caractéristiques propres à leur régime, en particulier aux écosystèmes microbiens qui font la qualité de leur lait et de leurs fromages. Aussi, un nombre croissant d'AOP rend-il obligatoire le recours à des levains de cultures indigènes pour renforcer les flores laitières tout en sauvegardant la typicité particulière des produits artisanaux.

Cependant, la dénonciation des normes sanitaires par les fromagers artisanaux n'est pas un plaidoyer pour une hétérogénéité débridée de la production, mais bien pour une articulation différente entre diversité et identité, les deux jambes de la durabilité qui permettent à la fois d'être « quelque chose » pour entrer dans des réseaux d'interaction tout en étant capable de changer pour s'adapter aux multiples transformations qui ne cessent de survenir.

La résilience n'est pas l'immobilité ; mais à l'opposé, ce n'est pas non plus une perpétuelle métamorphose.

Ces deux régimes marchands assurent chacun différemment la durabilité des productions face aux changements. L'organisation industrielle met en place deux modes d'ajustement selon que les changements touchent le produit ou les acheteurs. Le système de collecte par gros volumes mélangés et le processus de fabrication absorbent les modifications survenant dans les matières premières, les normes ou l'appareil de production lui-même, afin de préserver l'homogénéité de la production et ainsi l'identité des produits. Côté demande, les changements sont traqués pour y ajuster la production sans délai ni à-coups. La succession de petits changements qui en résultent permet au produit de bénéficier d'une identité forte, tout en étant néanmoins capable d'évoluer. Dans la production artisanale, la préservation de l'identité est assurée par la personnalité du fromager ou la certification d'origine, qui cadrent de façon beaucoup plus lâche la variabilité acceptable de la production, lui conférant ainsi une grande capacité d'absorption des changements. La variabilité de la production est ensuite valorisée par les dispositifs de commercialisation propres à ce régime artisanal : circuits courts, vente directe à des amateurs de fromage où la variabilité des conditions naturelles de production prend le pas sur la réponse à des attentes stabilisées de consommateurs.

## **2. Diversité des formes d'organisation dans le développement territorial**

Les activités agricoles et alimentaires se transforment et de nouveaux modèles de développement (par exemple, polarisés, homogènes ou distribués) émergent (Albaladejo, 2009), appelant à renouveler les formes d'adaptation dans les territoires à différents niveaux d'organisation, de l'exploitation agricole au territoire.

### **2.1. Hybridation des formes d'organisation territoriale**

L'hybridation est l'une des modalités d'adaptation au changement ; c'est un facteur d'adaptation mais aussi le résultat du processus (Lardon, 2021). Il y a création d'une nouvelle forme d'organisation par la combinaison de divers éléments hérités d'organisations antérieures et de types différents. L'hybridation se fait par certains acteurs, eux-mêmes hybrides, qui inventent leurs propres stratégies pour répondre aux enjeux et s'inscrivent dans des processus d'innovation et d'apprentissage. Ces acteurs intermédiaires jouent un rôle pivot dans les actions collectives, telles qu'un parc naturel régional (Amblard *et al.*, 2018), et contribuent au développement territorial en articulant les échelles et les modèles, du niveau local au niveau global, en une cohérence d'ensemble (comme l'articulation entre le parc naturel régional Livradois-Forez et l'agglomération clermontoise pour la territorialisation de l'agriculture ; Lardon, 2015).

L'analyse de l'adaptation des systèmes agricoles et alimentaires dans les territoires suppose de la considérer comme un processus et donc d'étudier les trajectoires d'évolution comme une capacité adaptative des formes d'organisation et comme le résultat des transformations territoriales. Le modèle « acteurs-activités-espaces » développé en géo-agronomie (Lardon, 2012) permet de comprendre les dynamiques territoriales et d'agir pour les maîtriser. Les différentes dimensions d'intégration territoriale passent par l'articulation des espaces, la combinaison des activités, la coordination des acteurs, pour répondre aux enjeux du territoire. Cette grille de référence permet d'aborder la complexité, la transversalité et la flexibilité des systèmes étudiés et de leurs représentations, par l'analyse des configurations socio-spatiales.

Les territoires de projet sont caractérisés à la fois sous l'angle de leur configuration spatiale et de leurs relations sociales par des configurations socio-spatiales (Lardon, 2015). Celles-ci sont appréhendées comme des révélateurs des processus de développement mais également comme des activateurs de nouveaux modèles de développement territorial. Elles sont mises en perspective dynamique pour comprendre le potentiel et les capacités de développement du territoire.

### **2.2. Une diversité de configurations socio-spatiales**

Plusieurs études de cas donnent à voir la diversité des formes d'organisation territoriales. Elles reflètent aussi les formes d'hybridation inventées par les acteurs pour s'adapter aux changements et pérenniser leurs systèmes, comme pour la nouvelle demande des consommateurs pour les systèmes alimentaires.

La trajectoire d'évolution de la filière agroalimentaire étudiée, qui implique une vingtaine d'éleveurs, une laiterie et une grande distribution sur le territoire du parc naturel régional Livradois-Forez en Auvergne-Rhône-Alpes, rend compte de l'hybridation des stratégies des acteurs (Baritoux et Houdart, 2021). La filière produit, à partir de ressources « tout foin », deux fromages AOP au lait cru (le Bleu

d'Auvergne et la Fourme d'Ambert) commercialisés en grande distribution sous la marque « Engagement qualité Carrefour ». Pour les éleveurs, l'hybridation est reflétée par la coexistence entre des pratiques de production qui relèvent plutôt d'un système de production agricole alternatif (production biologique, arrêt de l'ensilage, alimentation uniquement à l'herbe ou au foin, séchage en grange) et des modes de distribution qui relèvent du modèle industriel. Au niveau de la laiterie, on retrouve des formes d'hybridation sur la nature et les modes de valorisation des produits du territoire avec une offre de produits AOP, d'une part, et des produits standards vendus sous marque propre ou marque de distributeur, d'autre part. Il y a donc également une hybridation des circuits de commercialisation. Pour les producteurs laitiers, c'est un moyen de mieux valoriser le lait et de sécuriser les exploitations. Pour la laiterie, c'est un moyen de diversifier ses débouchés et de sécuriser une partie de ses ventes, ainsi qu'une partie de ses approvisionnements par le biais de la contractualisation pour répondre à la demande spécifique de Carrefour. Concernant la grande distribution, les modalités d'hybridation permettent de répondre à la concurrence et à l'évolution de la demande des consommateurs. Toutes ces formes d'hybridation reflètent les stratégies d'adaptation des acteurs pour répondre à des objectifs économiques et maintenir leur activité agroalimentaire.

Les stratégies de commercialisation des agriculteurs périurbains dans la plaine de Pise, en Italie (Filippini, 2021), dépendent de la part de production vendue localement dans des circuits alternatifs et locaux par rapport à la production totale. Les producteurs articulent à la fois des modes de production et de commercialisation traditionnels et alternatifs pour répondre à de nouvelles demandes de consommateurs cherchant des produits alimentaires différents. Les agriculteurs périurbains s'adaptent aux nouvelles possibilités de la proximité géographique avec les zones urbaines, en hybridant les formes d'organisation des réseaux commerciaux locaux, ainsi que les relations avec différents acteurs de la commercialisation, locaux et extra-locaux. Ils entretiennent des relations avec les unités de transformation, les distributeurs et les consommateurs au niveau local et extra-local, ainsi qu'avec les acteurs institutionnels qui jouent un rôle dans la reconnaissance du système alimentaire urbain. La durabilité des différentes initiatives dépend de plusieurs éléments, mais principalement du maintien de l'équilibre entre le milieu urbain et rural, de l'ouverture vers l'extérieur et de la coordination des différentes filières.

### **2.3. Construire une identité territoriale pour faire sens pour les acteurs impliqués**

La résilience des territoires met en exergue à la fois la capacité de transformation des acteurs territoriaux, leur appartenance à une identité territoriale, leur ouverture à d'autres territoires, mais aussi leur ancrage territorial, leur capacité d'innovation et leur fondement traditionnel (Iceri, 2021).

Dans la communauté traditionnelle du Faxinal Emboque, au Paraná (Brésil), les producteurs locaux, issus de la société civile, innovent en s'ouvrant au marché extérieur, pour conserver leurs savoir-faire traditionnels et s'ancrer durablement dans le territoire (figure 10.1). Pour maintenir leur diversité productive et surtout leur autonomie, les acteurs du Faxinal Emboque visent les marchés locaux et régionaux, sur place ou ailleurs, publics ou privés et les réseaux associatifs. Cependant, ils ne se conforment pas à toutes les exigences des marchés classiques : leurs stratégies consistent à s'adapter au marché, afin de vendre à l'échelle locale et régionale, pour ensuite introduire du changement au marché lui-même, par la mobilisation des

consommateurs et des politiques publiques.

Contrairement aux communautés voisines, les agriculteurs du Faxinal Emboque se sont engagés dans un processus de développement, d'innovation et d'adaptation en adoptant un modèle de vente et de commercialisation industriel à travers des stratégies relevant d'un mode innovant. Il s'agit en premier lieu d'une stratégie de développement de la vente de produits du terroir, par un accès aux marchés locaux et aux débouchés de l'industrie, tout en conservant des pratiques de production traditionnelles et agroécologiques pour l'élevage de porc et la cueillette du maté.

Les membres de la communauté ont pris l'initiative de rechercher de nouveaux acteurs pour faciliter l'accès aux marchés locaux et extérieurs et améliorer la valorisation des ressources locales et l'accès à l'industrie. Ainsi, ils profitent de la reconnaissance par le ministère de l'Environnement pour favoriser leur recherche de partenaires et de financements extérieurs.

**Figure 10.1.** Configuration socio-spatiale du Faxinal Emboque, Brésil.

Les stratégies d'adaptation de la communauté du Faxinal Emboque reposent en premier lieu sur le développement de leur réseau socioprofessionnel. Notamment, les acteurs de la recherche les aident à améliorer leurs races d'élevage et leur production, tandis que des associations assurent la commercialisation en circuits longs des produits de terroir. En deuxième lieu, ces agriculteurs entament des changements dans leurs systèmes de production afin d'assurer une meilleure qualité de leurs produits, tout en restant dans le cadre du système de production traditionnel, voire alternatif. Ils maintiennent leur stratégie basée sur la diversification de la production et des sources de revenus et sur le rôle qu'ils jouent sur les ressources forestières du territoire en introduisant de nouveaux produits (porc confit, soda de maté et jambon) et en élargissant leurs débouchés.

Le caractère hybride de ces producteurs leur a permis d'initier le développement du réseau socioprofessionnel de la communauté pour valoriser leurs productions et leurs produits locaux. La communauté s'ouvre à de nouveaux produits, de nouveaux acteurs et de nouvelles formes d'organisation, sans perdre son identité, qui combine ancrage territorial et ouverture à d'autres territoires, fondement traditionnel et capacité d'innovation, en maintenant une organisation socio-spatiale (Icéri et Lardon, 2018) qui fait « commun » (Ostrom, 2009).

Cette forme d'organisation, articulant les échelles du local au global et combinant les modèles traditionnel et industriel pour mieux innover dans le territoire, intègre différents enjeux de développement territorial : maintien et sécurisation d'exploitations agricoles, renforcement des pratiques traditionnelles pour sécuriser la forêt, développement de projets collectifs, diffusion de savoir-faire et de connaissances (cuisine, jardins, etc.) et reconnaissance de « talents ».

### **3. Conclusion**

L'analyse de la résilience est souvent abordée à partir de capacités ou de caractéristiques des systèmes ou des êtres, comme la diversité des écosystèmes en écologie, l'homogénéité des biens en économie ou la pluralité des formes d'organisation en géographie. Les cas présentés ici nous invitent à enrichir notre vision de la résilience pour en faire non pas le résultat plus ou moins prédéterminé de qualités intrinsèques, mais bien celui toujours incertain d'une activité et d'un effort à

persister, qui s'appuie sur un certain nombre d'instruments, de savoir-faire, de collectifs et de modalités de coordination entre les acteurs. Notre regard croisé, entre socio-économie et géographie, converge vers la quête, toujours renouvelée, d'une capacité à s'adapter au changement pour perdurer : une sorte de conquête perpétuelle d'innovations et d'interactions.

Dans la première partie, les fromagers en colère contre les normes sanitaires nous ont amenés à différencier deux régimes d'activité marchande avec leurs instruments, leurs contraintes, leurs modes propres de pilotage de l'action et, finalement, deux façons d'être durables articulant identité et diversité. C'est parce qu'elles mélangent les instruments de ces deux régimes que les normes sanitaires et la pasteurisation deviennent une source de conflits de coexistence. Pourtant, si différents soient-ils, ces régimes d'activité ne sont pas strictement cloisonnés.

Dans la seconde partie, les formes d'organisation agricoles et alimentaires, quant à elles, se construisent sur le double mouvement de reconnaissance de la diversité des formes d'organisation et d'invention d'une identité territoriale commune. Les exemples auvergnat, pisan ou brésilien montrent ainsi comment les acteurs, sur le terrain, trouvent des façons de se différencier en hybridant les modes de production, de commercialisation et d'interactions multi-acteurs. L'hybridation permet de maintenir les activités agricoles et alimentaires tout en répondant aux stratégies individuelles et collectives des acteurs et, ce faisant, en participant aux dynamiques de développement territorial.

Elle fait coexister les régimes qu'elle hybride selon sa propre modalité de durabilité. Mais elle est aussi une nouvelle source de disputes. Pour tous ceux qui défendent la cohérence du régime artisanal notamment, l'hybridation est une menace pour leur identité artisanale propre ; ils demandent donc à toujours mieux se différencier en défendant l'exclusivité des ressources, ou en mettant en avant celles qui, comme le lait cru non mélangé et non standardisé par exemple, à l'inverse de la pasteurisation, handicapent le régime industriel fondé sur l'homogénéisation.

Les différents régimes présentés ci-dessus, artisanal et industriel, avec leurs hybridations, sont structurés par des ressources, des logiques commerciales et des ajustements du couple identité/diversité plus ou moins compatibles et éventuellement source de conflits. Néanmoins, leur coexistence peut aussi être une ressource pour la durabilité des territoires, à condition toutefois de s'attacher à reconnaître ces différents régimes et de préserver les ressources liées à leurs modes propres de durabilité.

La pérennité de l'agriculture, en situation périurbaine ou dans les territoires ruraux, passe par de nouveaux modes de relations et par un ancrage dans le territoire. Ainsi, la quête d'une meilleure intégration dans les réseaux terrestres d'interaction (Latour, 2017) constitue-t-elle une voie alternative pour la transition écologique souhaitée. C'est du moins une piste enthousiasmante à poursuivre !

#### **4. Remerciements**

Les auteures remercient les équipes de recherche de REPASTOL et FORMAT, deux projets financés par le métaprogramme GloFoodS.

#### **5. Références**

Albaladejo, C. (2009). Médiations territoriales locales et développement rural. Vers

de nouvelles compétences d'accompagnement de l'activité agricole. Les agricultures familiales dans les transformations territoriales en Argentine, au Brésil et en France [Accreditation to supervise doctoral research, Geography and planning, UFR Sciences Sociales, Geography Department]. <https://hal.inrae.fr/tel-02813752>

Amblard L., Berthomé K., Houdart M., Lardon S., 2018. L'action collective dans les territoires : questions structurantes et fronts de recherche. *Géographie Economie Société* 2018/2 (20), 227-246

Baritoux, V., & Houdart, M. (2021). La grande distribution, moteur d'hybridation et d'innovation dans les systèmes alimentaires territoriaux. In Gasselin, P., Lardon, S., Cerdan, C., Loudiyi, S., & Sautier D. (Eds). *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : un nouveau paradigme du développement territorial ?* Éditions Quae, Versailles, pp. 105–117.

Cochoy, F. (2002). *Une sociologie du packaging, ou l'âne de Buridan face au marché*. PUF, Paris.

EEC (1992). Council Directive 92/46/EEC of 16 June 1992 laying down the health rules for the production and placing on the market of raw milk, heat-treated milk and milk-based products. <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/?uri=OJ:L:1992:268:TOC>

Ferreira, É. G., & Ferreira, C. L. L. F. (2013). Implications of wood in artisanal cheese identity and safety. *Journal of Candido Tostes Dairy Institute*, 66, <https://rilct.emnuvens.com.br/rilct/article/view/170>

Filippini, R. (2021). Hybridation des chaînes alimentaires dans les systèmes de production périurbains : l'exemple de Pise en Italie. In *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : un nouveau paradigme du développement territorial ?* (P. Gasselin, S. Lardon, C. Cerdan, S. Loudiyi, D. Sautier, Eds.), Éditions Quae, Versailles, pp. 179–193.

Gasselin, P., Lardon, S., Cerdan, C., Loudiyi, S., & Sautier, D. (2020). The coexistence of agricultural and food models at the territorial scale: an analytical framework for a research agenda. *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*, 101, 339–361. <https://doi.org/10.1007/s41130-020-00119-7>

Gasselin, P., Lardon, S., Cerdan, C., Loudiyi, S., Sautier, & D. (Eds) (2021). *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : un nouveau paradigme du développement territorial ?* Éditions Quae, Versailles. <https://doi.org/10.35690/978-2-7592-3243-7>

Iceri, V. (2021). La tradition mise en marché : valorisation des savoir-faire et de l'identité de la communauté Faxinal Emboque au Brésil. In Gasselin, P., Lardon, S., Cerdan, C., Loudiyi, S., & Sautier D. (Eds). *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : un nouveau paradigme du développement territorial ?* Éditions Quae, Versailles, pp. 195–208.

Iceri, V., & Lardon, S. (2018). L'organisation socio-spatiale, un commun pour le développement territorial. Le cas d'une communauté faxinal au Brésil. *Espaces et Sociétés*, 175(4), 87–104. <https://doi.org/10.3917/esp.175.0087>

Karpik, L. (2007). *L'Économie des singularités*. Gallimard, Paris.

Lardon, S. (Ed.) (2012). *Géoagronomie, paysage et projets de territoire : Sur les traces de Jean-Pierre Deffontaines*. Éditions Quae, NSS Dialogues.

- Lardon, S. (2015). L'agriculture comme potentiel de développement des territoires périurbains. Analyse par les configurations socio-spatiales. *Articulo – Journal of Urban Research*, Special issue, 6. <https://doi.org/10.4000/articulo.2673>
- Lardon, S. (2021). L'adaptation : nécessité et projet dans la coexistence. In Gasselin, P., Lardon, S., Cerdan, C., Loudiyi, S., & Sautier D. (Eds). *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : un nouveau paradigme du développement territorial ?* Éditions Quae, Versailles, pp. 153–163.
- Latour, B. (2017). *Où atterrir – comment s'orienter en politique*. La Découverte, Paris.
- Montel, M. C., Bouton, Y., & Parguel, P. (2012). Ecosystèmes des laits et des fromages au lait cru – enjeux pour leur maîtrise. *Rencontres Recherches Ruminants*, 19, 233–240. <http://www.journees3r.fr/spip.php?article3422>.
- Ostrom, E. (2009). A general framework for analyzing sustainability of social ecological systems, *Science*, 325, 419–422.
- Teil, G. (2021a). Amateurs' exploration of wine – A pragmatic study of taste. *Theory, Culture & Society*, 38, 5. <https://doi.org/10.1177/02632764211029347>
- Teil, G. (2021b). Wine diversity: paradox or economic innovation? *Journal of Cultural Analysis and Social Change*, 6, Special issue « Sociology of wine », 13.
- Vatin, F. (1997). *Le Lait et la raison marchande. Essais de sociologie économique*. Presses Universitaires de Rennes 2, Rennes.