



**HAL**  
open science

**La co-construction de la qualité agroalimentaire et  
environnementale dans les stratégies de développement  
territorial. Une analyse à partir des produits de la  
région Rhône-Alpes.**

Maud Hirczak

► **To cite this version:**

Maud Hirczak. La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes.. Géographie. Université Joseph-Fourier - Grenoble I, 2007. Français. NNT : . tel-00311491

**HAL Id: tel-00311491**

**<https://theses.hal.science/tel-00311491>**

Submitted on 18 Aug 2008

**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.

**UNIVERSITE JOSEPH FOURIER - GRENOBLE I**

**INSTITUT DE GEOGRAPHIE ALPINE**

Ecole doctorale 454 « Sciences de l'Homme, du politique et du territoire »

UMR PACTE 5194 – Laboratoire TERRITOIRES

Thèse présentée et soutenue publiquement le 18 décembre 2007

par

**Maud HIRCZAK**

pour l'obtention du Doctorat de l'Université Joseph Fourier

*Discipline : Géographie*

**LA CO-CONSTRUCTION DE LA QUALITE AGROALIMENTAIRE ET  
ENVIRONNEMENTALE DANS LES STRATEGIES DE DEVELOPPEMENT  
TERRITORIAL**

**UNE ANALYSE A PARTIR DES PRODUITS DE LA REGION RHONE-ALPES**

Membres du jury :

**Claire DELFOSSE**

Professeur de géographie, Université Louis Lumière, Lyon II (rapporteur)

**Jean-Paul GUERIN**

Professeur honoraire de géographie, Université Joseph Fourier, Grenoble I

**Lucette LAURENS**

Professeur de géographie, Université Paul-Valéry, Montpellier III (rapporteur)

**Amédée MOLLARD**

Directeur de recherche, INRA – Université Pierre Mendès France, Grenoble II

**Bernard PECQUEUR**

Professeur d'aménagement du territoire, Université Joseph Fourier, Grenoble I

---

**Dirigée par Bernard PECQUEUR**

Professeur d'aménagement du territoire, Institut de Géographie Alpine,  
Université Joseph Fourier, Grenoble I

---



**UNIVERSITE JOSEPH FOURIER - GRENOBLE I**

**INSTITUT DE GEOGRAPHIE ALPINE**

Ecole doctorale 454 « Sciences de l'Homme, du politique et du territoire »

UMR PACTE 5194 – Laboratoire TERRITOIRES

Thèse présentée et soutenue publiquement le 18 décembre 2007

par

**Maud HIRCZAK**

pour l'obtention du Doctorat de l'Université Joseph Fourier

*Discipline : Géographie*

**LA CO-CONSTRUCTION DE LA QUALITE AGROALIMENTAIRE ET  
ENVIRONNEMENTALE DANS LES STRATEGIES DE DEVELOPPEMENT  
TERRITORIAL**

**UNE ANALYSE A PARTIR DES PRODUITS DE LA REGION RHONE-ALPES**

Membres du jury :

**Claire DELFOSSE**

Professeur de géographie, Université Louis Lumière, Lyon II (rapporteur)

**Jean-Paul GUERIN**

Professeur honoraire de géographie, Université Joseph Fourier, Grenoble I

**Lucette LAURENS**

Professeur de géographie, Université Paul-Valéry, Montpellier III (rapporteur)

**Amédée MOLLARD**

Directeur de recherche, INRA – Université Pierre Mendès France, Grenoble II

**Bernard PECQUEUR**

Professeur d'aménagement du territoire, Université Joseph Fourier, Grenoble I

---

**Dirigée par Bernard PECQUEUR**

Professeur d'aménagement du territoire, Institut de Géographie Alpine,  
Université Joseph Fourier, Grenoble I

---



## REMERCIEMENTS

Rares sont les choses dans la vie aussi solitaires mais ayant, paradoxalement, tant besoin des autres. Cette thèse n'aurait pu se réaliser sans la qualité de son environnement. Aussi, mettre des mots ici pour exprimer ma gratitude envers toutes les « personnes ressources » est difficile, mais c'est le jeu...

Tout d'abord, je tiens à remercier Bernard Pecqueur, mon directeur de thèse, pour avoir accepté de diriger ce travail, et pour m'avoir guidée tout au long de ce parcours semé d'embûches. Je n'oublierai pas ses conseils, notamment que « *la thèse est une construction intellectuelle et non un temple grec* »...

Ce travail doit aussi beaucoup à Amédée Mollard. A l'initiative du sujet, il m'accorde sa confiance depuis le DEA et n'a eu de cesse de me soutenir. Toutes ces heures passées à échanger, à aller sur le terrain ou encore à rédiger articles et autres communications ont été essentielles.

Je suis également reconnaissante aux membres du jury, Claire Delfosse, Jean-Paul Guérin et Lucette Laurens, pour avoir accepté de se pencher sur ce travail et l'évaluer.

A ce stade, il s'agit d'être encore inspirée pour « dire merci », puisque la liste est longue ! Elle va naturellement en direction de celles et ceux qui ont contribué, de manière directe ou indirecte, à la construction de cet itinéraire :

- Henri de France, pour m'avoir aidée à trouver ma voie. Sans son enseignement en économie agricole en licence, peut être que rien de tout cela ne serait arrivé. Je souhaite pouvoir un jour susciter à mon tour de telles vocations... Je pense également à Abelhamid Merad-Boudia, pour son séminaire d'économie du développement et ses encouragements durant l'année de maîtrise.

- l'ensemble des personnes rencontrées sur le terrain (producteurs, syndicats, INAO, chambres d'agriculture, collectivités territoriales etc.), dont l'apport est fondamental, tant pour les questionnements que pour les analyses. J'ai une pensée particulière pour tous les éleveurs de volailles de Bresse, et plus généralement tous les agriculteurs que j'ai eu la chance de rencontrer, que ce soit lors d'entretiens (de plusieurs heures souvent), de réunions ou de fêtes en tous genres (Glorieuses de Bresse, Fête du Fin Gras du Mézenc etc.).

- les personnes avec lesquelles j'ai collaboré dans le cadre du programme de recherche PSDR. Ma participation à celui-ci a constitué une expérience primordiale, autant pour cette thèse que pour mon activité professionnelle. A ce titre je remercie chaleureusement mes collègues de l'unité à l'INRA de Grenoble, Anne-Laure et Eric, qui m'ont constamment soutenue et qui ont tout mis en œuvre ces derniers mois pour me faciliter la vie. Et je n'oublie pas ceux et celles qui m'avaient déjà accueillie dans les locaux lors de mon stage de DEA, notamment Isabelle, Janine et Marianne.

- tous les chercheurs et universitaires, quelle que soit leur discipline, dont j'ai croisé la route et qui m'ont apportée. Merci notamment à Dominique Vollet pour sa collaboration sur le panier de biens, et à Erik Thévenod-Mottet, pour m'avoir offert l'opportunité d'être membre associé au programme de recherche Siner-GI.

- les membres du séminaire « Ressource Territoriale ». Lieu de réflexion mélangeant doctorants et chercheurs d'horizons variés, il a fortement contribué à la construction théorique de cette recherche. Je remercie en particulier Emmanuelle Marcelpoil et Nicole Rousier pour leurs précieux encouragements.

- Laurence Bérard et Philippe Marchenay pour nos échanges passionnants sur la Bresse et sur les produits de terroir en général. Ils m'ont ouvert les portes de leur structure, et même de leur maison, et travailler avec eux fût un réel plaisir qui j'espère se renouvellera un jour.

- l'Université Joseph Fourier où j'ai eu l'opportunité de faire quelques pas d'enseignante en tant qu'ATER. Merci également à l'université de Savoie, à l'Institut National Agronomique Paris-Grignon, à Omar Bessaoud (IAM de Montpellier) et surtout à Laurent Vidal (Domaine du Pradel de l'Université Joseph Fourier) pour m'avoir permis d'enseigner dans le cadre de vacances. Ce fût

pour moi des expériences très enrichissantes, qui ont participé pleinement à la fois à ma construction professionnelle et « personnelle ». Un clin d'œil aux étudiants qui ont croisé mon chemin, leur rôle a été bien plus important qu'on ne peut l'imaginer.

- il va sans dire que rien de tout cela n'aurait pu se concrétiser sans l'assistance du laboratoire Territoires qui m'a accueillie durant toutes ces années et offert la possibilité de mener à bien cette tâche. Derrière les institutions, des personnes à leur direction : Emmanuel Roux, Martin Vanier, Hervé Gumuchian et Pierre-Antoine Landel. Je n'oublierai pas le soutien de ces deux derniers et les discussions que nous avons pu avoir, soit lors de croisements furtifs dans les couloirs, soit lors des déplacements au Pradel (les trajets Grenoble/Mirabel sont décidément de grands moments !). Je pense bien sûr aussi plus largement à tous les membres de l'IGA et du CERMOSEM, à ceux qui m'ont accordé leur confiance, tant pour des enseignements que pour des contrats de recherche, et qui m'ont, à un moment ou à un autre, spontanément apporté leur collaboration. Une mention spéciale pour le personnel administratif, particulièrement pour Delphine, Brigitte et Samya, mais aussi pour celui de la doc', Myriam, Isabelle et Thierry, et Sami et Christophe pour l'informatique.

Et puis, surtout, une thèse n'est pas ce qu'elle est sans la flopée de doctorants qui l'entoure, et qui fait parfois oublier que nous sommes dans un laboratoire de recherches. Alors un immense merci à tous mes compagnons de route de l'IGA : Coralie (ma compagne privilégiée de rédac'), Isa et Cécile, mais aussi Oliv', Aurélie, Damien, Laurent, Laurence, Alex, Marie, Ludo, Kamila, Lionel, Nassima, Noujoud, Manar, Charles et Samuel.

Et dans la même veine, toutes les personnes rencontrées par le biais du CERMOSEM, qu'elles soient doctorantes ou non, et qui ont fait de ce lieu ma résidence secondaire : Robin' et Marc (très présents pour la dernière ligne droite), Juliette, Séb et Séb, Edwige, Pascal, Carine, Canof, Zolve, Aurélien, Monique et Olive.

Je pense en particulier à tous ceux avec qui j'ai partagé bien plus que la thèse. Qu'ils soient grenoblois ou ardéchois, certains sont aujourd'hui de véritables amis, et c'est sans conteste l'une des plus belles choses que la thèse m'ait donnée.

A ce titre, quelques lignes tout à fait spécifiques pour mes deux poulets : Hugues, pour ses dépannages informatiques répétés et ses encouragements constants, et Nico, pour son aide, son soutien et sa présence sans faille. Cette thèse est aussi issue de notre travail collectif, et de toutes ces heures passées à discuter de ressource territoriale et à échanger sur nos objets de recherche respectifs. Sincèrement merci à vous deux pour tout.

Tant qu'on y est, saluons également les soirées chez Philippe, peuplées entre autres de membres du CEMAGREF de Grenoble.

N'oublions pas ceux qui ont été à mes côtés, de près ou de loin, depuis peu ou bien longtemps déjà, et ce, chacun à leur manière : Xav', Nadine (bientôt ton tour !), Jeannot, Franck et Fanfoue.

Mais surtout il y a Rég', pour qui j'ai une pensée toute particulière.

En dernier lieu, je remercie le clan Hirczak, spécialement mes parents, pour leur patience et leur indéfectible soutien tout au long de ma scolarité. Sans eux, rien de tout cela n'aurait pu aboutir, et je leur en suis profondément reconnaissante. Merci aussi aux Bourlet/Morales qui m'ont hébergée lors de mes échappées vitales au bord de la méditerranée.

Et puis, il y a tous ceux que j'oublie, mais uniquement par écrit ...

Je terminerais par un immense merci à toutes les bonnes âmes (ardéchoises surtout, mais pas seulement), qui se reconnaîtront, pour leur coup de main final inestimable : bibliographie, cartographie, aide informatique, soutien psychologique, conseils avisés en tous genres et j'en passe. La relecture d'une thèse notamment n'est pas une mince affaire, et d'autant plus fastidieuse quand on se « f... » de ces histoires de poulets et de ressources !

Et certains le savent, la finalisation du travail est une tâche ardue, et rien ne s'avère plus précieux à ce moment là que toutes ces petites choses qui peuvent parfois paraître insignifiantes mais qui sont finalement essentielles.

\* \*  
\*

# SOMMAIRE

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	<b>5</b>
<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>7</b>
<b>PROPOS LIMINAIRE OU QUELQUES ELEMENTS DE TRACABILITE</b> .....	<b>9</b>
<b>INTRODUCTION GENERALE</b> .....	<b>11</b>
<b>PARTIE I : LA RELATION ENTRE QUALITE ET ENVIRONNEMENT. UNE ANALYSE EN TERME DE RESSOURCE TERRITORIALE</b> .....	<b>27</b>
CHAPITRE 1 : L'EVOLUTION DE LA POLITIQUE AGROALIMENTAIRE DE QUALITE EN FRANCE.....	31
CHAPITRE 2 : QUELLES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES DANS LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE SOUS SIGNE DE QUALITE ? .....	77
CHAPITRE 3 : LE TERRITOIRE COMME LIEU DE CONSTRUCTION DU LIEN ENTRE QUALITE ET ENVIRONNEMENT.....	137
<b>PARTIE II : LA CONSTRUCTION TERRITORIALE DU PRODUIT DE QUALITE EXPLICATRICE DU LIEN A LA QUALITE ENVIRONNEMENTALE</b> .....	<b>175</b>
CHAPITRE 4 : QUELLE CORRELATION SPATIALE ENTRE PRODUCTION AGRICOLE DE QUALITE ET QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT EN RHONE-ALPES ? .....	181
CHAPITRE 5 : DIFFERENCIATION PAR LES QUALITES ENVIRONNEMENTALE ET TERRITORIALE <i>VERSUS</i> COORDINATION SECTORIELLE : CONFLIT OU COMPROMIS ? L'EXEMPLE DE LA BRESSE .....	223
CHAPITRE 6 : TYPOLOGIE DES RELATIONS QUALITE/ENVIRONNEMENT/TERRITOIRE EN RHONE-ALPES .....	261
<b>CONCLUSION GENERALE</b> .....	<b>304</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>313</b>
<b>LISTE DES SIGLES</b> .....	<b>331</b>
<b>TABLE DES MATIERES</b> .....	<b>335</b>
<b>TABLE DES INDEX</b> .....	<b>339</b>
<b>TABLE DES ANNEXES</b> .....	<b>345</b>





## PROPOS LIMINAIRE OU QUELQUES ELEMENTS DE TRACABILITE...

*« Pour diriger le cavalier d'une manière constante dans sa pratique, il lui faut d'autres guides plus simples. (...). Il les trouvera dans la succession de buts à poursuivre (...) qui peuvent s'exprimer en trois mots : calme, en avant, droit ».*  
Général Alexis l'Hotte, 1906, *Question équestres*, Paris, p.13

En tant que doctorants, deux questions nous sont fréquemment posées, dont la tournure peut certes varier, mais dont les fondements restent les mêmes : « *C'est quoi ta thèse ?* » et « *Pourquoi tu as choisi ça comme sujet ?* ». C'est cette deuxième interrogation qui nous intéresse précisément dans ce propos liminaire. En effet, le sujet de thèse est à l'image d'un produit lié au terroir : une origine particulière, une histoire longue qui lui permet d'atteindre un certain degré de maturité, une construction sociale par des acteurs qui s'approprient le sujet, et finalement un ensemble de caractéristiques à la fois humaines et scientifiques qui créent sa spécificité. Ce produit n'est pas pour autant figé ni dans le temps ni dans l'espace, mais suit une trajectoire qui lui est propre et qu'il paraît pertinent de rappeler ici.

### **De l'origine....**

Cette thèse (pour)suit une interrogation personnelle ayant pris corps en licence de sciences économiques à l'université Pierre Mendès France de Grenoble. Le monde rural et l'agriculture étaient des domaines auxquels je m'intéressais, à la fois par curiosité intellectuelle et par attirance pour quelque chose qui faisait écho d'une certaine manière à ma façon de vivre. A cette époque, Henri de France enseignait l'économie agricole et ne manquait pas de vanter les qualités de « l'agriculture paysanne ». Il a ainsi éveillé mon intérêt non seulement sur les mécanismes régissant la politique agricole, mais surtout sur les alternatives existantes en matière de développement, que ce soit dans les pays du nord ou du sud.

Par la suite, en maîtrise, le séminaire d'économie du développement dirigé par Abelhamid Merad-Boudia m'a permis de poursuivre dans cette voie. Le choix, individuel, du mémoire s'est d'emblée porté sur « la révolution doublement verte » et ses volets sociaux et environnementaux. Les conséquences de la révolution verte, menée particulièrement en Inde, mettent en exergue les limites d'un mode de développement intensif. Mais, elles permettent surtout de questionner plus largement les différentes voies de développement possibles aujourd'hui pour lutter contre la famine dans les pays du sud et promouvoir une répartition équitable des ressources. Cette problématique n'est pas sans trouver des échos au sein des pays industrialisés.

### ....à la localisation

En effet, les méfaits de la politique agricole menée en France sont bien visibles et prennent une dimension toute particulière au sein des espaces ruraux et montagnards, dont beaucoup ont été, et sont parfois encore, marginalisés et considérés comme « perdus ». Ces espaces constituent le terrain d'étude privilégié du DEA « Société et environnement : gestion des espaces montagnards » à l'Institut de Géographie Alpine de Grenoble. Cette année d'études constituait une excellente occasion de confronter des connaissances en économie agricole et en économie du développement, à une autre discipline, la géographie, et de bénéficier ainsi des retombées positives d'une telle ouverture. Souhaitant poursuivre une réflexion générale sur les « nouvelles » formes de développement liées à l'agriculture, les produits de terroir sont apparus comme une évidence.

J'ai fait le choix d'un stage à l'INRA de Grenoble, sous la direction d'Amédée Mollard. Cela comportait non seulement l'avantage de me permettre de garder un pied dans l'économie, mais également de me faire découvrir le monde, jusque là inconnu, de la recherche. Le stage portait sur « les relations entre qualité des produits et qualité de l'environnement en Rhône-Alpes » et s'inscrivait dans le programme de recherche INRA Pour et Sur le Développement Régional<sup>1</sup> (PSDR) en partenariat avec, entre autres, le Conseil Régional et la Chambre Régionale d'agriculture.

Ce projet, sous la direction de Bernard Pecqueur et d'Amédée Mollard, étudiait plus largement « les relations qualité/territoires ruraux en Rhône-Alpes et les stratégies de construction territoriale par les acteurs ». Cette première expérience de recherche m'a énormément plu et m'a convaincue de poursuivre en doctorat, malgré les difficultés du parcours qui s'annonçaient. Bernard Pecqueur a accepté de superviser cette thèse en géographie, qui se retrouve en quelque sorte marquée du sceau du programme de recherche PSDR sur la période 2002-2005. Envisagé dans une perspective de recherche-action, ce travail a donc pu bénéficier d'échanges enrichissants avec les partenaires du projet, en parallèle d'un contexte universitaire propice à la bonne avancée d'un travail de recherche (communications, enseignement, participation à diverses activités de recherches etc.).

En définitive, cette thèse reflète des choix et des engagements déjà anciens. De fait, elle cristallise un panel de questionnements, certes divers, mais qui possèdent au fond une trajectoire commune autour des nouvelles formes de développement agricole, et plus généralement rural, en réaction à la globalisation.

---

<sup>1</sup> La dénomination PSDR remplace l'ancienne appellation « DADP » (Délégation permanente à l'agriculture, au développement et à la prospective). Pour plus d'information sur ces programmes, dont la troisième génération est lancée, voir le site internet de l'INRA : [www.inra.fr/les\\_partenariats](http://www.inra.fr/les_partenariats).

## INTRODUCTION GENERALE

### ❖ Le contexte de la recherche : une préoccupation croissante pour la qualité

#### **Un intérêt grandissant en réaction à la crise du modèle fordiste**

Parler de qualité semble aujourd'hui une évidence. Que ce soit dans l'industrie, l'agriculture, les services, les relations sociales ou encore la façon de vivre, l'idée de qualité est prégnante. Il va sans dire que derrière cette apparence lisse et simple, la notion de qualité revêt des contours, mais également des contenus, d'une grande hétérogénéité. Pourquoi une telle préoccupation ? Est-elle si contemporaine que cela ?

L'intérêt pour la qualité est présent depuis très longtemps dans l'agroalimentaire, mais il a véritablement pris de l'ampleur depuis la crise du modèle fordiste. La logique liée au productivisme régit le monde agricole depuis la fin des années 60. Les agriculteurs, portés par les différentes lois agricoles et confortés par les instances nationales et européennes, ont eu pendant 30 ans pour principal objectif de produire toujours davantage pour « nourrir les hommes ». Avec une concurrence de plus en plus internationale, la baisse continue des prix des produits a alimenté un modèle de consommation de masse à faible coût, réduisant ainsi fortement la part du budget des ménages consacrée à l'alimentation (16% en 2000, contre 30% en 1960, dont moins de la moitié pour l'agriculture). L'activité agricole dans la gestion de l'espace rural se réduisait alors à une fonction basique et réductrice de production (Hervieu, 1993). Le corollaire a été, entre autres, une production à grande échelle dans un contexte très concurrentiel, la concentration des exploitations dans certaines régions, et l'émergence de normes d'homogénéisation de qualité standard des produits agricoles.

Néanmoins, en parallèle, les effets négatifs de cette politique en termes aussi bien économiques, sociaux, spatiaux ou environnementaux, ont été mis en avant. Les consommateurs, alertés par les dysfonctionnements du secteur agroalimentaire diversifient alors leur demande, même si les aliments normalisés conservent un poids dominant. Le contexte est marqué non seulement par les controverses sur la mondialisation, mais aussi par des crises ou des situations de débat intense : organismes génétiquement modifiés (OGM), encéphalopathie spongiforme bovine (ESB), traçabilité dans les filières animales en général, et des événements plus ponctuels, tout en étant à prendre très au sérieux, comme la listéria ou la grippe aviaire. La crise de l'ESB, dont l'origine se trouve dans les procédés industriels, a spécialement forgé dans l'opinion une nouvelle image d'une partie de l'agriculture : industrielle, isolée du terroir, utilisatrice de techniques mal maîtrisées, et finalement

dangereuse. Un mouvement de contestation de ce mode de production intensif se crée alors, et prend de l'ampleur grâce à de nombreuses actions dénonciatrices, dont les mouvements altermondialistes avec par exemple, les actions médiatisées de José Bové. Dans l'opinion publique se généralise alors l'idée que coexistent plusieurs agricultures, plus ou moins respectueuses de l'environnement et du consommateur, plus ou moins proches de la terre. Comme le souligne B. Sylvander (2003), la construction de la qualité trouve alors son origine dans une crise sociale d'ordre général (crise de confiance des consommateurs, et plus largement de la société toute entière, dans la qualité sanitaire ou gustative d'un produit), mais également dans une crise de concurrence (ex. : concurrence déloyale d'usurpation, imitation). C'est ainsi qu'en réaction, les produits agro-alimentaires sous signe officiel de qualité (appellation d'origine contrôlée, label, agriculture biologique, etc.) vont connaître une véritable expansion. Désormais, le consommateur n'est plus celui que désignait Henri Ford, à propos de la Ford T, auquel il fournirait une voiture de n'importe quelle couleur, « *pourvu qu'elle soit noire* ». L'essor économique a permis au consommateur l'apparition d'un revenu discrétionnaire lui permettant d'effectuer un choix de plus en plus grand parmi des produits différenciés. Comme le soulignent L. Bérard et P. Marchenay (2005), l'avènement de la société post-moderne contribue à un nouvel intérêt pour les produits de terroir, en dépit de la « *fin des terroirs* », dans une France archaïque et repliée sur elle-même, énoncée par l'historien américain E. Weber (1983).

### **De quelle qualité parle-t-on ?**

Mais qu'entend-on par qualité au juste ? La difficulté de définir cette notion, ou du moins d'en donner des éléments de contour, est récurrente, et qu'on soit un chercheur averti ou même un consommateur aguerri, tout le monde s'y perd ! Notion courante, subjective, abstraite, enlisée dans de multiples conceptions, elle paraît parfois difficilement accessible. La définition avancée par l'International Standard Organization (ISO) est limitée mais a le mérite d'en proposer des contours discutables : « *l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère son aptitude à satisfaire des besoins implicites et explicites* » (CES, 2001, p.15).

La qualité est donc complexe, elle n'est pas une. Il existe « des qualités », que nous proposons de regrouper en deux grandes familles :

- la *qualité générique* fait appel à des standards, et les biens sont définis par des règles « objectivées ». Il existe des normes extérieures et un processus par lequel des institutions collectives vérifient la capacité des uns et des autres à s'y conformer. Cette catégorie de qualité est illustrée par le développement des normes industrielles publiques (normes hygiéniques) qui s'imposent dans les industries agroalimentaires (IAA). Elle repose donc principalement sur la sécurité sanitaire et le niveau nutritionnel des produits offerts sur un marché de masse (Sylvander, 2002).

- la *qualité spécifique* est quant à elle plus complexe et issue d'une stratégie de différenciation de produits par rapport à la concurrence. R. Salais et M. Storper (1993) la définissent par rapport à la qualité générique : un produit standard est fabriqué selon une technologie connue et diffusée, il n'y a aucun avantage concurrentiel, tandis qu'un produit spécifique est issu d'une technologie et d'un savoir-faire spécifiques, dont la mise en œuvre revient à la seule entreprise qui le fabrique. Cette qualité est donc porteuse de caractéristiques qui lui sont propres, localisées et non reproductibles.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) en est une parfaite illustration. Elle correspond à « *la dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains* » (Code de la consommation, art. L. 115-1). Par conséquent, elle s'oriente vers la spécification du produit, lié à un terroir. Le terroir été appréhendé pendant longtemps de façon déterministe dans une approche avant tout liée à l'agronomie. Aujourd'hui, la notion a évolué et peut être définie, entre autres, comme la combinaison d'un « *milieu local de production et de savoir-faire qui contribueraient à la nature et à la qualité spécifique d'un produit, en particulier d'un aliment* » (Lévy et Lussault, 2003, p.919)<sup>2</sup>.

C'est cette interaction entre facteurs humains et facteurs environnementaux qui nous interroge. La question de l'impact de la production agricole sur l'environnement dans lequel elle est insérée est importante. L'actualité le montre avec, par exemple, les débats continus sur le développement durable ou le Grenelle de l'environnement qui s'est déroulé en France en octobre 2007. Les facteurs naturels ne se limitent pas ici à une question de résultat : avec cette notion de terroir, ils sont aussi partie prenante de la qualité.

C'est donc ce type de qualité qui nous intéresse plus particulièrement dans le cadre de cette recherche, son ancrage territorial lui conférant une dimension supplémentaire à celle de la qualité générique. De plus, outil juridique dans un objectif de protection au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la labellisation de la qualité liée au terroir est finalement envisagée comme un instrument de développement, agricole et rural, mais plus généralement économique. Elle permet de compenser des désavantages économiques de régions dites « défavorisées », et représente un formidable mécanisme de conquête de marchés extérieurs et de lutte contre la concurrence des produits importés.

La qualité ne se réduit donc pas au produit, elle est territoriale. En représentant un construit socioculturel par les acteurs, elle ne comprend pas uniquement le produit, mais bien le produit et le milieu dans lequel il est inséré. La notion d'environnement est donc aussi prise au sens large, englobant par là des éléments concernant autant le produit que l'ensemble des facteurs

---

<sup>2</sup> Les différentes définitions évoquées dans cette introduction (qualité, terroir, territoire etc.) sont volontairement succinctes. Nous reviendrons plus longuement sur celles-ci au cours de ce travail.

naturels qui l'entoure. Et c'est bien sur cette qualité que le territoire va s'appuyer dans une stratégie de développement.

**Du terroir au territoire :  
vers une qualité ressource pour le développement**

En effet, depuis les années 70, de nouvelles formes de développement liées au territoire apparaissent, et l'économie (re)découvre la pertinence de celui-ci alors qu'il était souvent ignoré au profit d'une économie spatialisée. L'hypothèse « paradoxale » selon laquelle la globalisation produit du territoire (Pecqueur, 2000) se vérifie dans les processus de construction territoriale à différentes échelles et sous l'influence de stratégies variées engagées par des acteurs locaux. Ceux-ci cherchent à mobiliser de nouvelles ressources pour s'adapter au contexte mondial de concurrence croissante entre les produits et les services, que ce soit dans l'industrie ou dans l'agriculture. Ainsi les espaces bénéficiant d'avantages comparatifs pour la production de biens standardisés suivent une trajectoire de production de masse, en prolongement du modèle fordiste (Piore et Sabel, 1984). Mais d'un autre côté, certaines régions en marge de ce processus choisissent une autre voie de développement, sur la base, entre autres, d'une différenciation de leurs produits. Lorsque ces territoires apparaissent compétitifs sur les marchés mondiaux, ils sont perçus comme une résistance du local face au global (Massard et Vincent, 1995) car leur stratégie de différenciation par la qualité leur permet d'échapper à la concurrence des marchés standards (Salais et Storper, 1993). Nous sommes alors en présence de ce que l'on a pu appeler des « régions qui gagnent » (Benko et Lipietz, 1992).

C'est dans ce contexte que la qualité peut constituer une ressource. Certaines économies locales vont s'appuyer sur elle pour (re)lancer de nouvelles dynamiques de développement et compenser ainsi des désavantages économiques subis dans le cadre du modèle fondé sur la productivité. Ainsi, au-delà de la différenciation autour d'un produit lié au terroir, ce sont des territoires entiers qui se construisent dans une stratégie plus générale de spécification.

A ce stade de notre argumentaire, si le territoire est un concept polysémique, comme l'attestent par exemple les différentes définitions présentes par J. Lévy et M. Lussault (2003), nous le considérons ici comme un construit socioculturel (un système de valeur qui assure la régulation et l'intégration des comportements individuels) qui se maintient et se renouvelle au fil de l'histoire. Il n'est donc pas un simple réceptacle neutre et homogène de stratégies, il est un espace construit et différencié avec une limite, un « dehors » et un « dedans », une identité. Constitutif d'un projet de développement, il est porteur de ressources territoriales, comprises comme ce qui fait la force des territoires. Celles-ci sont définies comme des ressources spécifiques qui peuvent être révélées selon un processus intentionnel, engageant une dynamique collective d'appropriation par les acteurs du territoire, de nature différente selon

qu'elles soient valorisées de manière marchande ou non (François, Hirczak et Senil, 2006). Ces ressources interagissent donc avec des activités, économiques ou non, ce qui implique des régulations, la « territorialisation » résultant alors du jeu combiné du marché et de coordinations entre acteurs.

Par conséquent, même si le modèle fordiste continue d'exister, il cohabite désormais avec de nouvelles stratégies de développement, comme celles basées sur la différenciation *via* la mobilisation de ressources territoriales telles que la qualité.

### ❖ **La production agroalimentaire liée au territoire : un cadre référent**

---

L'emprise sociétale sur la qualité est telle, aujourd'hui, que de nombreuses disciplines s'en sont emparées, chacune y portant une attention singulière, avec ses propres concepts et ses propres perspectives. La recherche réalisée ici est donc sous-tendue par une demande sociale bel et bien présente, et un contexte scientifique propice<sup>3</sup>.

Le produit de qualité liée au territoire est certes un objet transversal qui questionne l'ensemble des sciences sociales, mais c'est le double regard du géographe et de l'économiste qui structure, dans notre cas, la recherche et lui confère son originalité.

#### **Un regard géographique**

Un produit agroalimentaire de qualité territoriale est en effet surtout, et avant tout, un objet géographique au sens où il est issu d'une construction sociale inscrite à la fois dans le temps et dans l'espace, et dont l'identité territoriale est fortement marquée.

Tandis que l'approche historique de l'origine repose sur le lien au passé et sur la continuité des pratiques, l'approche géographique valorise, quant à elle, le lien au terroir (Letablier, 2000). L'histoire sera mobilisée dans notre travail de recherche puisque l'épaisseur temporelle des produits est une donnée essentielle à prendre en considération, néanmoins, elle n'en constitue pas l'entrée principale.

Fruit d'une histoire complexe et spécifique, le produit lié au terroir est localisé et sa production est délimitée par des frontières choisies par l'ensemble des acteurs. Cette spatialité

---

<sup>3</sup> A ce titre, nous pouvons citer par exemple la mise en place du programme de recherche en partenariat INRA-Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) « Qualité des produits liée à leur origine géographique » (1994-1999 et 2001-2005). D'autres programmes nationaux, plus transversaux, traitent, en partie, de ces questions : le programme Agriculture et Développement Durable (ADD) de l'Agence Nationale de la Recherche (ANR), ou le programme PSDR (INRA-Cemagref-Cirad) par exemple. Au niveau européen, cela se traduit également par l'émergence de programmes comme Development of Origin Labelled Producted Humanity, Innovation and Sustainability (DOLPHINS) de 1998 à 2002, relayé aujourd'hui par SINER-GI (Strengthening INternational Research on Geographical Indications) : [www.origin-food.org](http://www.origin-food.org).



lui donne deux caractéristiques : la matérialité (« *il est là* ») et la relativité (« *étant là il entretient des rapports avec les autres occupants spatiaux* ») (Maby, 2004). Construit, il est également complexe puisqu'il intègre une grande variété de phénomènes à la fois humains (appropriation et construction collective par les acteurs) et physiques (lien au milieu naturel), visibles à des échelles multiples (de la parcelle au niveau macro – politique nationale, voire mondiale).

Aussi, le rapport entre géographie et produit du terroir est ancien, puisque comme le souligne S. Scheffer (2005), l'espace n'est pas neutre, il s'agit d'une ressource à part entière, chargée de sens et d'identité, et appropriée de manière singulière par les acteurs clé de la démarche de qualification. Mais la géographie n'a pas abordé de manière continue et similaire dans le temps les produits du terroir.

A l'instar de S. Scheffer (2005), nous pensons que deux approches peuvent être distinguées :

- une première, où « *la relation au territoire est étudiée selon une dimension « verticale » dont la tendance la plus forte consiste à qualifier la nature des liens entre le produit et son lieu d'origine* » (Scheffer, 2005, p.2). Nous sommes dans une perspective plutôt « classique » liée au terroir, et donc à l'interface homme/nature. Parmi les nombreuses recherches, celles concernant la géographie du vignoble au milieu du 20<sup>ème</sup> siècle ont été particulièrement marquantes (travaux de R. Dion entre autres). De même, de nombreuses recherches sur les « pays », des thèses régionales ou encore des ouvrages de géographie humaine de la France (Brunhes, Deffontaines, Blache etc.), évoquent largement les produits locaux, notamment les fromages (Delfosse, 1992).
- une seconde, qui regroupe des travaux plus contemporains sur la place qu'occupe un produit au sein d'un territoire donné, et qui, de fait, est davantage centrée sur les dynamiques territoriales<sup>4</sup>, et finalement les rapports entre espaces et sociétés. Il est vrai que depuis la fin des années 80 et le début des années 90, la géographie rurale et la géographie économique s'intéressent aux produits locaux, avec des entrées davantage marquées par l'aménagement du territoire et le développement des territoires.

C'est au sein de cette dernière approche que nous nous situons ici, en nous interrogeant sur les relations entre qualité et environnement dans les dynamiques des territoires ruraux.

### **Une démarche interdisciplinaire**

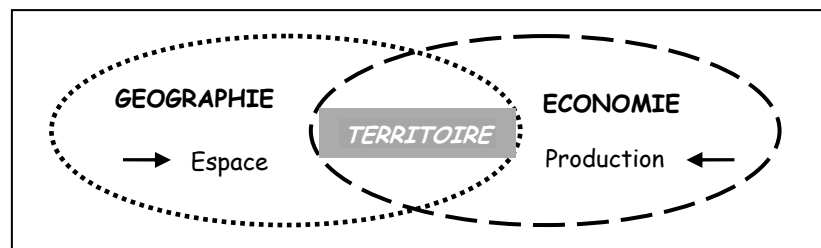
Aborder la problématique des produits agroalimentaires de qualité par une approche territoriale justifie, et nécessite, selon nous, une démarche interdisciplinaire. En effet, comme

---

<sup>4</sup> Voir par exemple les travaux du CERAMAC à Clermont-Ferrand, du Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) des Alpes du Nord, du LER à Lyon ou des UMR Dynamiques rurales (Toulouse), Pacte (Grenoble) et Innovation (Montpellier).

le souligne notamment J-M. Legay (1992), ce type de démarche permet de déplacer les questionnements, de modifier les postures de recherche et d'enrichir chaque discipline. Le lien interdisciplinaire connaît une graduation d'intensité, et donc toute une gamme de modalités, pouvant aller de la « simple » multidisciplinarité à la transdisciplinarité (Di Castri, 1985)<sup>5</sup>. Aussi, nous nous situons ici davantage dans une *interdisciplinarité finalisée*, puisque les interactions et les coordinations découlent de la nature du problème complexe à étudier. Par conséquent, l'objet de recherche que constituent les produits agroalimentaires de qualité permet une pratique de l'interdisciplinarité en interrogeant la problématique commune, à la fois à l'économie et la géographie, de la construction des territoires. Le processus de qualification du territoire par un produit de qualité est de fait une problématique géographique puisqu'elle s'insère dans l'analyse plus générale de la construction des organisations socio-spatiales nouvelles que sont les territoires. Mais il s'agit par ailleurs d'une problématique économique au sens où le même territoire produit quelque chose. C'est cette simultanéité de construction d'espace et de construction de production qui nous semble essentielle ici, et qui justifie notre double regard sur le développement territorial, le territoire servant ainsi de pont entre les deux disciplines (Figure 1)<sup>6</sup>.

Figure 1 - Le territoire : un objet interdisciplinaire



M. Hirczak, 2007

Il n'y a donc pas un, mais des cadres théoriques à notre démarche de recherche. Les principes et méthodes utilisés seront empruntés à *l'économie*, pour les questions liées à la fois à la demande des biens, à la consommation et à la problématique de production, et à la *géographie*, permettant l'approche spatialisée et territorialisée de la question de recherche, aussi bien par le corpus théorique que par la méthodologie, avec notamment l'utilisation de la cartographie (nous y reviendrons ultérieurement).

<sup>5</sup> « *Multidisciplinarité : plusieurs disciplines interviennent sans interactions ; Pluridisciplinarité : quelques interactions, sans coordination ; Interdisciplinarité unidirectionnelle : interaction et coordination existent mais procèdent des impératifs d'une seule discipline ; Interdisciplinarité finalisée : interactions et coordinations découlent de la nature du problème complexe à étudier ; Transdisciplinarité : les interactions ne se font pas seulement entre les disciplines mais aussi avec les planificateurs, les administrateurs et les populations locales* » (Di Castri, 1985, p.212). Il n'y a cependant pas de réel accord, ni sur les mots, ni sur les principaux types mis en avant.

<sup>6</sup> Il va sans dire que le territoire est aussi un objet de recherche important dans d'autres disciplines, comme en sociologie ou en sciences politiques (autour de la notion de la gouvernance par exemple). Toutefois, celles-ci ne seront pas mobilisées dans ce travail de recherche.

## Quel positionnement théorique ?

Dans ce cadre, la problématique de la qualité territoriale est transversale, ce qui offre des analyses riches, mais qui nécessite en retour un éclairage quant au positionnement théorique précis adopté ici.

La qualité sera abordée dans un premier temps sous l'angle économique afin de montrer quels ont été les éléments clés de son émergence, et de quelle manière elle a été appréhendée par les différentes théories. Aussi, les problématiques de la différenciation des produits (concurrence monopolistique, approche lancastérienne et ses prolongements en termes de gestion par les caractéristiques et les attributs de biens, les offres combinées de type bouquet, bundle, etc.) et de l'économie de la qualité (économie de l'information et des coûts de transaction, économie des conventions) seront rappelées. Mais cet angle purement « productif » de l'offre de qualité s'avère insuffisant pour en comprendre les mécanismes de construction, d'autant que nous nous intéressons ici plus particulièrement à la qualité liée au territoire, qui propose une vision localisée des processus de développement.

L'économie territoriale sera donc largement mobilisée dans nos préoccupations théoriques, puisque, en ayant pour objet la qualité spécifique, nous nous intéressons à la production même d'offre territoriale. Tandis que l'économie standard ne se préoccupe pas du tout des phénomènes de localisation, et qu'au mieux, l'économie spatiale se contente d'une conception minimale et abstraite de l'espace, l'économie territoriale va plus loin en s'intéressant à la construction même des territoires. Nous nous situons dans la lignée des travaux sur le développement territorial, allant de l'analyse des districts industriels ou encore des milieux innovateurs, aux travaux plus récents sur la notion de ressource territoriale. Cette question de la construction des territoires par la qualité s'insère également dans le cadre parallèle de la géographie rurale, économique et plus généralement humaine, mais également de l'aménagement. Cela nous permet en effet d'enrichir notre analyse du développement territorial, d'autant que les différences territoriales constituent fondamentalement un sujet géographique (Brunet, 2004).

### ❖ **Problématique et hypothèses de la recherche**

---

#### **Problématique**

Ces démarches de développement liées à des formes de spécification des produits s'appuient sur la mobilisation de différentes ressources territoriales. On peut donc s'intéresser de plus près aux conditions mêmes de la construction de ces ressources, et aux processus de révélation et de valorisation qui sont sous-jacents.

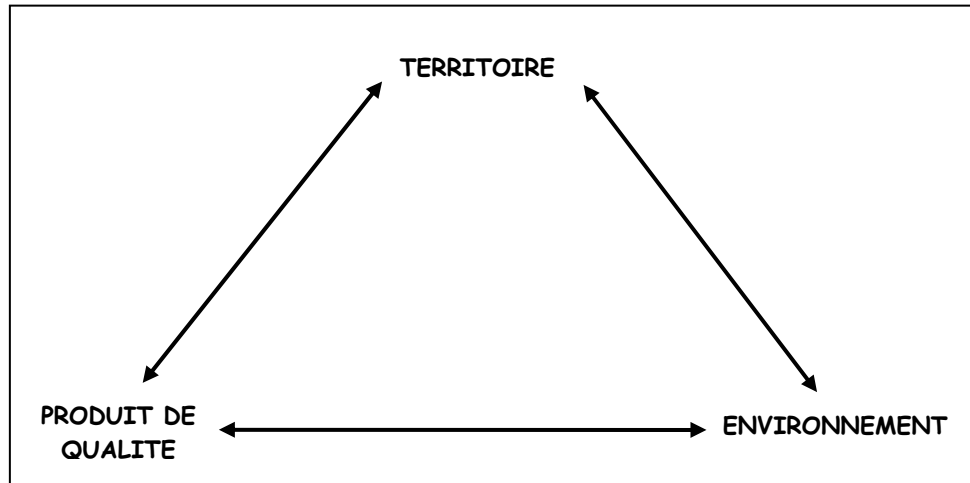
La « facette environnementale » de la qualité spécifique nous interroge plus particulièrement ici. Comme nous l'avons mentionné précédemment, la qualité liée au terroir est issue d'une co-construction entre des facteurs humains et des facteurs naturels. Cette définition amène à penser, de manière implicite, qu'il existe une sorte de symbiose entre le produit et l'environnement dans lequel il est inséré. L'environnement est défini, de manière générale, comme « *l'ensemble des conditions naturelles (physiques, chimiques, biologiques) et culturelles (sociologiques) susceptibles d'agir sur les organismes vivants et les activités humaines* » (dictionnaire Robert). Par conséquent, il se rapproche de la notion de terroir puisqu'il est entendu comme socialisé, et donc incorporé dans les problématiques socio-économiques et culturelles. Dans le cadre de notre recherche, il s'agit plus précisément de l'environnement naturel, voire même de l'environnement naturel local, puisque notre analyse porte sur la dimension territoriale du développement. Aussi, nous retiendrons comme définition de l'environnement celle de P. Baret (2000, p.3) : « *un ensemble d'éléments, de biens naturels, en interaction et interdépendants, disponibles au sein de l'espace considéré et susceptibles d'être valorisés de manière directe ou indirecte* ».

Or, quelle est la réalité du lien entre les facteurs liés à cet environnement et la qualité ? Quels sont leur place et leur rôle dans la qualité ? Une AOC par exemple n'a pas comme vocation première, dans sa définition, de respecter l'environnement : il s'agit, avant tout, d'une garantie d'origine et non d'un gage de qualité, qui plus est, environnementale. De fait, pour un produit de ce type, le lien à l'environnement n'est pas posé de manière explicite. Alors que, par ailleurs, la qualité générique (agriculture biologique, durable, raisonnée, etc.) fait souvent de l'environnement son cheval de bataille, et que certains modes d'agriculture sont engagés de manière claire dans une démarche liée à son respect. La qualité spécifique semble donc avoir un rapport plus implicite à l'environnement, d'autant que celui-ci est fréquemment sollicité pour encadrer le produit et en fournir une image « positive » pour les consommateurs. C'est ainsi que de nombreuses représentations, liées par exemple au paysage (comme dans le cas des fromages des Alpes du Nord avec les alpages) sont véhiculées. Sur quelle(s) réalité(s) se fondent-elles ? Rien ne semble garantir *a priori* que l'environnement soit « positif », exempt de toute pollution par exemple, qu'elle soit d'origine agricole ou non : pollution de l'air due aux industries avoisinantes, présence de site nucléaire (cas du Tricastin dans la vallée du Rhône où se situe des appellations viticoles), taux élevés de nitrates dans les eaux et les sols suite à une intensification de l'agriculture sur le territoire etc.

Par conséquent, *a priori*, rien ne semble garantir qu'un produit de qualité territoriale n'ait pas d'impact négatif sur l'environnement, et en retour, rien n'indique que l'environnement dans lequel ce produit s'insère soit positif.

L'objet principal de la thèse est donc d'étudier les interrelations entre un produit agroalimentaire de qualité, l'environnement et le territoire, et d'analyser les mécanismes permettant le passage d'une réflexion « classique » qualité/territoire, ou qualité/environnement, à une réflexion globale sur le triptyque (Figure 2).

Figure 2 - Le triptyque qualité/environnement/territoire (I)



M. Hirczak, 2007

Comme nous l'avons mentionné, *a priori*, ce triptyque ne va pas de soi, et il s'agit donc de voir dans quelles situations on peut l'observer, et quelles sont, en fin de compte, les conditions de son obtention.

Ce travail vise donc à introduire l'environnement, et plus précisément la qualité de l'environnement, comme un des éléments d'explication de la notion de qualité territoriale. Il pose la question générale suivante :

**Quelle est la dynamique de réciprocité entre la construction de la qualité territoriale liée à l'agroalimentaire et la qualité environnementale ?**

Cela sous-entend deux sous questionnements :

- *Quelle est la part de l'environnement dans la définition de la qualité territoriale ?*

Cela renvoie donc à l'interrogation d'une co-construction nécessaire entre la qualité des produits et la qualité de l'environnement pour créer du territoire, et au statut de l'environnement dans le processus de spécification du produit.

- *En retour, dans quelle mesure les stratégies de développement fondées sur la qualité territoriale contribuent-elles à la qualité de l'environnement ?*

Cette interrogation renvoie donc quant à elle aux effets de la stratégie de développement sur l'environnement. Les impacts peuvent être positifs ou négatifs, mais ils contribuent tous à la qualité globale de l'environnement.

Par conséquent, la problématique précédemment énoncée et ses questionnements inhérents nous amènent à formuler trois hypothèses.

**H<sub>1</sub> : L'environnement est une ressource territoriale, représentant à la fois un intrant et un contexte plus général de production, qui participe à la définition de la qualité territoriale.**

Dans le cadre de l'agriculture dite « conventionnelle », l'environnement est rarement pris en considération, et au mieux, constitue un élément sur lequel les externalités négatives doivent être minimisées. Or, la qualité territoriale possède un lien implicite à l'environnement, et de fait, elle ne l'appréhende pas seulement en termes d'impacts. Il est une ressource territoriale qui possède certes le statut d'intrant dans le système de production, mais qui comprend également l'ensemble du milieu naturel dans lequel ce dernier est inscrit. En étant l'une des composantes de la qualité territoriale, l'environnement participe pleinement à la construction même du produit en étant un élément majeur pour la différenciation.

**H<sub>2</sub> : La différenciation environnementale permet d'apporter une dimension supplémentaire à la qualité, et de la pérenniser.**

La qualité et l'environnement sont des ressources territoriales mobilisables pour une stratégie de développement axée sur la différenciation par la spécificité. La spécification peut permettre aux territoires ruraux de se différencier sur des marchés de plus en plus concurrentiels. Ainsi, l'environnement, en plus d'être une composante du produit, constitue potentiellement une ressource pour le territoire. Mais, il confère surtout une dimension supplémentaire à la qualité, pour laquelle il apporte du sens et des garanties de pérennisation.

**H<sub>3</sub> : En conséquence, une stratégie de développement territorial s'appuyant sur la qualité des produits et de l'environnement s'inscrit dans une perspective de durabilité.**

Il semble que la co-construction des qualités territoriale et environnementale puisse permettre d'enclencher un cercle vertueux, et durable, de développement. Ceci semble donc être d'autant plus fort dans les situations où la construction de la qualité ne concerne pas seulement un produit, mais le territoire dans sa globalité.

### **Une information territoriale combinée**

Les hypothèses mentionnées précédemment seront testées à partir de matériaux issus de sources différentes : bases de données, entretiens, observations de terrain, documentation technique etc. Afin de les traiter, deux approches sont mobilisées.

D'une part, une approche quantitative et d'analyse spatiale est mobilisée en ayant notamment recours aux outils statistiques et cartographiques. Cela permet d'explorer la corrélation spatiale entre qualité des produits et qualité de l'environnement. Pour ce faire, nous utilisons des informations qui émanent de sources diverses telles que le ministère de l'Agriculture ou l'INAO par exemple, mais également qui sont constituées spécifiquement pour ce travail (élaboration d'indicateurs environnementaux). Ces informations feront l'objet d'un traitement cartographique grâce à l'utilisation d'un système d'information géographique (SIG).

D'autre part, au regard de notre mode d'appréhension du phénomène, nous ne nous sommes pas limité à un traitement quantitatif seul, une approche plus qualitative viendra renforcer et compléter ce premier point. A cet effet, nous analyserons des matériaux généraux comme les cahiers des charges des appellations d'origine, à la fois régionales ou nationales, en observant tout particulièrement la potentielle inscription des pratiques environnementales. Explorée à la fois sous l'angle des filières agroalimentaires et celui de l'évolution des AOC, cette analyse des cahiers des charges permet de procéder à une première mise à plat du lien entre qualité et environnement. Des éléments de comparaison avec d'autres signes de qualité seront ponctuellement apportés<sup>7</sup> Par ailleurs, une typologie des relations entre qualité, environnement et territoire sera réalisée afin de mettre en lumière le rôle de ce dernier dans la construction du lien au milieu naturel. Cette typologie sera basée sur des informations issues d'entretiens semi-directifs auprès des principaux acteurs. Ceci nous paraît d'autant plus important à souligner que, comme l'évoquent L. Bérard et P. Marchenay (2004), la pratique de terrain est indispensable lorsqu'on souhaite mettre en évidence les liens au territoire au-delà des simples conditions physiques. Aussi, ce sont près de 70 entretiens, auxquels s'ajoute de l'observation directe, qui seront mobilisés par ce travail.

### **Une approche multi-scalaire du terrain d'étude**

Etudier le triptyque qualité/environnement/territoire nécessite d'avoir un raisonnement relativement large. Pour cela, la recherche privilégiera une approche multi-scalaire de la

---

<sup>7</sup> Le travail ne pouvant être réalisé sur tous les signes de qualité, il se concentre plus particulièrement sur les produits liés au territoire. Les autres signes (label, agriculture biologique etc.) sont donc évoqués à titre plus illustratif et complémentaire pour alimenter la réflexion.

qualité, les différentes échelles permettant un regard différencié et des éléments de compréhension particuliers de notre problématique.

C'est pourquoi, dans un premier temps, nous proposons une réflexion sur l'ensemble de la région Rhône-Alpes. Plus que les limites politico-administratives d'une telle région, la nature même du terrain justifie le choix de cette délimitation. La diversité des conditions géo-climatiques permet l'existence d'une large gamme d'activités agricoles. L'élevage laitier constitue la principale production, devant la viticulture de qualité, les céréales et l'arboriculture notamment. Cette région est l'une des plus diversifiées de France, mais surtout l'une des plus importantes en termes de productions de qualité, aussi bien en nombre, qu'en densité et en diversité. Appellations d'origine, labels ou encore agriculture biologique se côtoient ainsi sur une extrême variété de systèmes de production.

Toutefois, l'analyse ne sera pas limitée à la seule échelle régionale. Dans un second temps, certains territoires feront l'objet d'une attention plus particulière (Carte 1) :

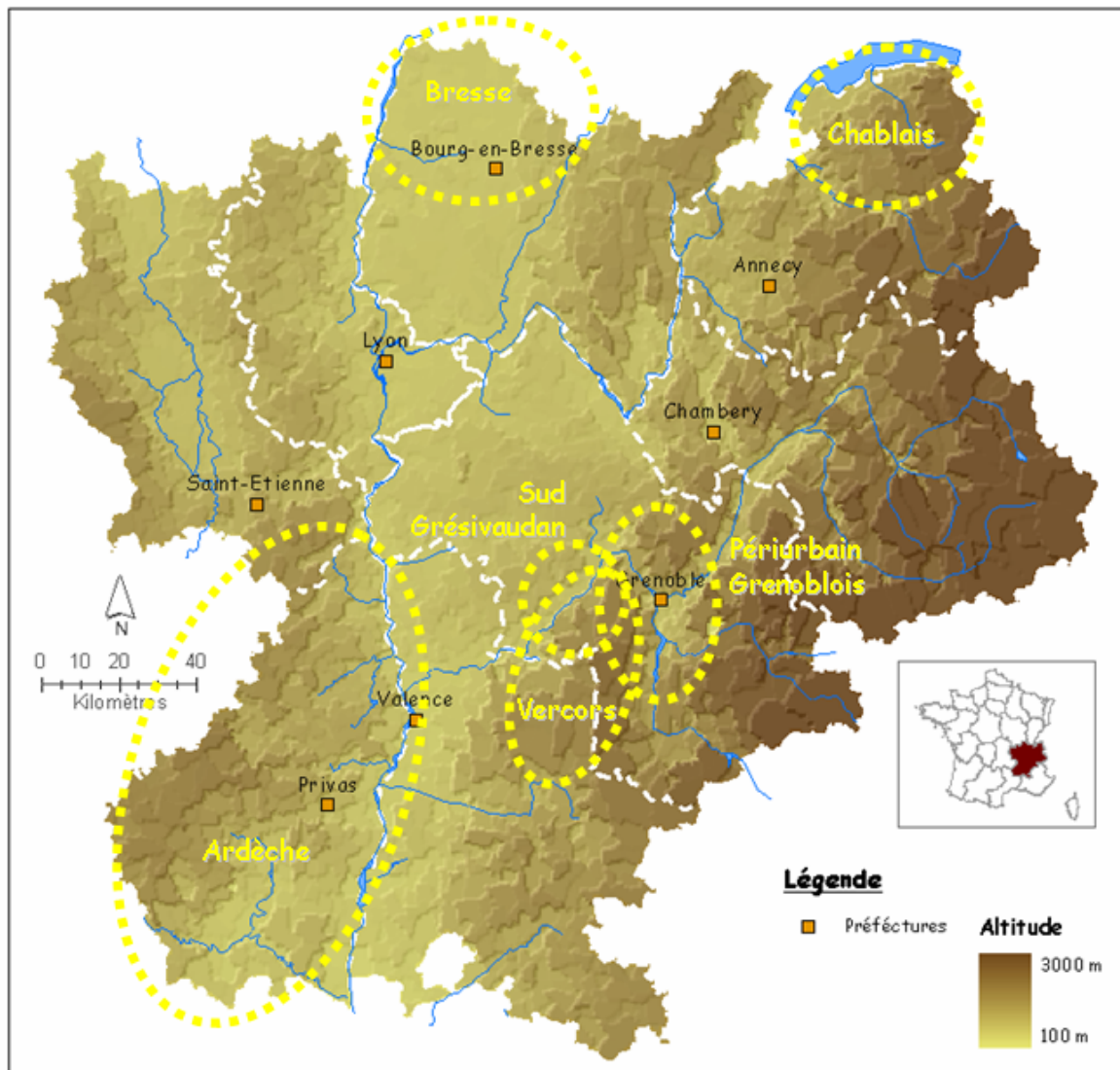
- le *périurbain Grenoblois* qui se caractérise par un assortiment de produits hétérogènes sur un espace marqué par l'urbanisation ;
- le *Sud Grésivaudan*, espace intermédiaire, pour ses productions locales oscillant entre lien au territoire et valorisation sur les marchés génériques (noix, Saint Marcellin), et où l'environnement s'avère négatif ;
- le *Vercors* et le *Chablais* qui constituent quant à eux des territoires ruraux où sont juxtaposés des productions agricoles très spécifiques et des services importants (en matière de tourisme notamment) ;
- et enfin *l'Ardèche*, dont la caractéristique est de posséder des produits fortement ancrés au terroir, mais dont la valorisation et la construction sont de plus en plus marquées par des stratégies supra-territoriales, et notamment départementale.

Ces points de focalisation présentent chacun une facette singulière du lien entre qualité, environnement et territoire, et apportent ainsi des éléments de réflexion pour réaliser une typologie plus générale.

Enfin, dans un prisme encore plus poussé, la Bresse fera l'objet d'une étude approfondie. Son cas est intéressant dans la mesure où il expose très clairement les tensions existantes entre modèle générique et modèle spécifique, et permet de mettre en avant des rapports variés à l'environnement, celui-ci pouvant être positif (prise en compte de critères paysagers par exemple) mais aussi négatif (présence de pollutions agricoles importantes).



Carte 1 - Localisation des terrains d'études



Source : IGN, INSEE - Réalisation : CERMOSEM, 2007

### ❖ Organisation de la thèse

L'ensemble de ces questionnements amène à articuler cette thèse en deux grands moments (Figure 3).

Une première partie visera tout d'abord à donner un cadre général à la réflexion, et dans cet objectif, les fondements théoriques seront rappelés pour montrer quels liens unissent les trois notions clés. Une analyse en termes de ressource territoriale sera privilégiée, dans la mesure où elle permet de renouveler les questionnements liés à la construction des territoires.

Après une réflexion sur la notion même de qualité et toutes les facettes qu'elle peut revêtir (chapitre 1), nous interrogerons le lien qualité/environnement, afin de voir si un produit

agroalimentaire dit « de qualité » prend en compte le milieu naturel, et si oui, de quelle manière (chapitre 2). De fortes distinctions seront mises en avant entre qualité générique et qualité spécifique. L'étude de cette dernière sera alors favorisée, puisque nous montrerons que l'environnement y constitue une ressource qui participe à sa construction, tandis que la qualité générique se borne à le considérer comme une contrainte à respecter. C'est ce statut de ressource, et plus précisément de ressource territoriale, à la fois pour l'environnement et pour la qualité, que nous interrogeons plus particulièrement. En effet, nous étudierons le rôle du territoire dans la relation qualité du produit/qualité de l'environnement, et de quelle manière les ressources territoriales peuvent être mobilisées dans une optique de développement (chapitre 3).

Une seconde partie s'attachera à confronter nos hypothèses à la réalité du terrain. Nous questionnerons alors, de façon empirique, la manière dont le territoire structure le lien entre qualité et environnement, et en retour, quel sont le rôle et la place de la qualité des produits et de la qualité de l'environnement dans les stratégies de développement. Dans un premier temps, l'étude sera menée sur l'ensemble de la région Rhône-Alpes et montrera, sous l'angle spatial entre autres, que qualité des produits et qualité de l'environnement ne vont pas forcément de pair (chapitre 4). Cette première vision de la problématique sera complétée, dans un second temps, par une déclinaison plus précise sur le territoire de la Bresse (chapitre 5). Il présente un cas particulier de combinaison de productions locales fortement ancrées et d'autres davantage tournées vers la généricité. Ce dilemme tradition/modernité est particulièrement intéressant puisqu'il questionne les places de la qualité et du milieu naturel sur un territoire voué à une agriculture conventionnelle. Aussi, ce chapitre montre que le triptyque évolue certes sous l'influence des décisions des acteurs locaux, mais dépend également du contexte agricole et économique plus général. Enfin, une étude des stratégies de construction territoriale autour de la qualité des produits et de la qualité de l'environnement mettra en perspective cet ensemble (chapitre 6). Cette démarche nous permettra *in fine* de proposer une typologie des relations qualité/environnement/territoire s'appuyant sur une diversité de situations territoriales étudiées.

Figure 3- Organisation de la thèse

Quelle est la dynamique de réciprocité entre la construction de la qualité territoriale liée à l'agroalimentaire et la qualité environnementale ?



**PARTIE I :  
LA RELATION ENTRE QUALITE ET ENVIRONNEMENT : UNE ANALYSE EN  
TERMES DE RESSOURCE TERRITORIALE**



Objectif : proposer un cadre d'analyse général autour des trois notions clés : qualité, territoire et environnement

Chapitre 1

Quelle qualité ?  
Générique } Quelles évolutions ?  
Spécifique

Chapitre 2

Le lien entre qualité et environnement selon le type de qualité :  
générique et spécifique

Chapitre 3

Le territoire comme lieu de construction du lien  
qualité/environnement



**PARTIE II :  
LA CONSTRUCTION TERRITORIALE DU PRODUIT DE QUALITE EXPLICATRICE  
DU LIEN A LA QUALITE ENVIRONNEMENTALE**



Objectif : proposer une méthodologie de recherche basée sur une approche qualitative et quantitative, et présenter les résultats ainsi que leurs perspectives

Chapitre 4

Régional }  
Quelle corrélation spatiale entre la qualité des produits et la qualité de l'environnement ?  
Régional

Chapitre 5

Local }  
L'exemple de la Bresse  
Local

Chapitre 6

Régional }  
Typologie des relations entre qualité, environnement et territoire  
Régional

**PARTIE I : LA RELATION ENTRE QUALITE ET  
ENVIRONNEMENT. UNE ANALYSE EN TERME DE RESSOURCE  
TERRITORIALE**

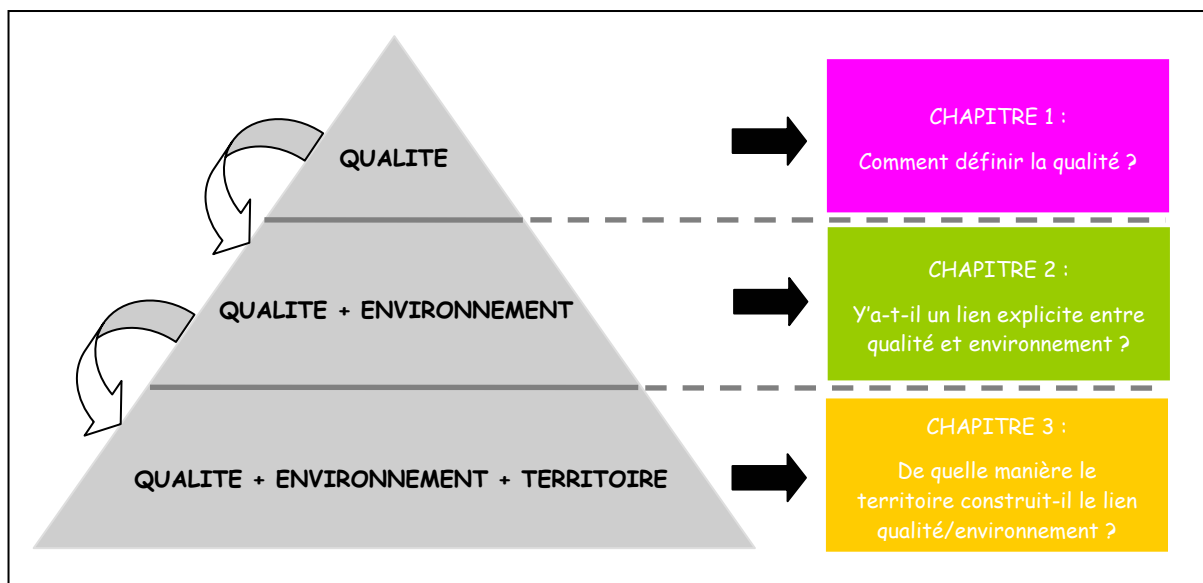


## INTRODUCTION DE LA PARTIE I

Cette première partie a pour objectif global de donner un cadre à la réflexion, en rendant compte des articulations entre les trois pôles, qualité, environnement et territoire, dans le champ théorique, à la fois de la géographie et de l'économie. Cela nous permet de voir si, dans sa définition, la qualité territoriale sous-entend une qualité environnementale.

Enjeu sociétal majeur, la qualité est aujourd'hui un objet de recherche transversal. Si elle est mobilisée par bon nombre de disciplines en sciences sociales, il n'en reste pas moins que son contenu demeure parfois flou, et la question du lien au milieu naturel rarement posée. C'est plus particulièrement la qualité liée au territoire qui est au cœur de la réflexion, à travers la notion de ressource territoriale. Le recours au terroir dans la construction du produit permet, en effet, d'opérer un renversement de la relation entre le milieu naturel et le système de production, qui n'est plus seulement envisagée en termes d'externalités (et donc d'impacts, qu'ils soient positifs ou négatifs), mais également en tant qu'input constitutif pour le produit. La notion de ressource fait donc figure de fil conducteur ici, l'environnement étant une ressource pour la qualité, et la qualité et le territoire faisant ressource réciproquement l'un pour l'autre. Les démarches de construction des territoires *via* la qualité territoriale constituent une forme croissante de développement local, malgré des configurations très différentes. Cela montre donc bien qu'aujourd'hui le produit dépasse le simple cadre d'une garantie liée au terroir, pour s'insérer dans une problématique plus large de développement du territoire.

Figure 4 - Synthèse de la partie I



M. Hirczak, 2007

C'est pourquoi, nous proposons tout d'abord une relecture de l'émergence de la notion de qualité, en précisant ses caractéristiques et ses multiples acceptations dans le domaine agricole et agroalimentaire (chapitre 1). Il est d'autant plus fondamental de rendre compte de cette polysémie, et de la diversité des situations, qu'à chacune correspond un lien singulier à l'environnement, notamment entre qualité générique et qualité spécifique (chapitre 2). Ainsi, cette distinction nous amène à nous pencher plus précisément sur cette dernière, et plus largement sur la qualité territoriale, afin de mettre en avant le rôle clé du territoire dans la relation qualité/environnement (chapitre 3).

## **CHAPITRE 1 : L'EVOLUTION DE LA POLITIQUE AGROALIMENTAIRE DE QUALITE EN FRANCE**

Quel mot plus commun et banal que celui de « qualité » ? Preuve en est l'utilisation, parfois excessive, qui en est faite aujourd'hui dans tous les domaines, que ce soit les transports, l'industrie, les services ou l'agriculture par exemple.

Cela pose donc la question plus générale de la définition de la notion même de « qualité », ce qui sera l'un des objets de ce chapitre. Il est toutefois important de préciser que nous ne prétendons pas ici en donner une définition absolument claire, précise et bornée, ce qui serait prétentieux et illusoire, mais nous souhaitons plutôt apporter des éléments de réflexion sur son contenu et ses pourtours. Il s'agit en effet davantage de réfléchir aux éléments de fond qui se cachent derrière cette notion, et d'étudier l'évolution générale de la politique agroalimentaire en France.

Dans cet objectif, nous reviendrons donc dans un premier temps sur la notion même de qualité, et plus particulièrement sur la façon dont deux disciplines s'en sont emparées : l'économie et, dans une moindre mesure, le marketing (1.1). Cette démarche se justifie par le fait que la qualité a constitué, et constitue toujours, un objet de recherche pour celles-ci puisqu'il s'agit d'une question de production, mais aussi de consommation. Nous l'avons mentionné en introduction générale, la qualité liée au territoire (qui fera l'objet d'un développement plus approfondi dans le chapitre 3) renvoie à des problématiques à la fois d'espace et de production économique. Aussi, des outils théoriques sur la démarche globale de différenciation sur les marchés sont nécessaires pour mener à bien ce travail, et les liens avec ces disciplines permettent d'apporter une dimension supplémentaire à la réflexion. Puis, dans un second temps, nous verrons de quelle manière la qualité a émergé dans la politique agroalimentaire française, et en quoi elle s'avère, finalement, révélatrice des enjeux du monde agricole et rural contemporain (1.2).

### **1.1 LA QUALITE : UNE CONSTRUCTION SOCIALE**

---

La qualité est issue d'une construction sociale (De Sainte Marie et *al.*, 1995), et à cet effet, la sociologie, mais surtout l'économie et la gestion, se sont emparées de cette problématique. Issue, entre autres, d'un renouvellement des stratégies de compétitivité dans l'industrie dès les années 60, l'évolution de la qualité ainsi que les façons de l'aborder questionnent directement sa définition, sur laquelle nous proposons de revenir tout d'abord.



### **1.1.1 La qualité comme notion complexe et multidimensionnelle**

Comme le souligne R. Rifle (2004), la qualité est un phénomène humain, et en tant que tel, plusieurs sens peuvent lui être attribués. A chacun correspond une logique, une conception singulière de la qualité et un type d'enjeux bien spécifiques, ce qui se retrouve précisément dans les questionnements liés à l'agroalimentaire.

#### **1.1.1.1 Qu'est-ce que la qualité ?**

La notion de qualité provient du latin, *qualitas*, dérivé de *qualis* (quel), qui comme interrogatif, signifie : de quelle espèce, de quelle nature ? Se demander ce qu'est la qualité est une question très ancienne, que l'on peut aborder au travers de deux significations :

- une première ayant trait à celle de caractéristique, de propriété : « *ce qui est propre à un objet, à un espace, à un être, pris comme genre ou individuellement, et qui le fait tel, qui contribue à la définir, absolument ou par rapport à un usage, une stratégie donnée* » (Brunet, Ferras et Thery, 1992, p.409) ;
- une seconde tournée davantage vers la valeur distinctive.

#### **La qualité en tant que caractéristique**

Concernant cette première acception, des éléments de définition trouvent leurs sources dans la philosophie, et plus précisément dans ce que l'on nomme les « *théories de l'être* », qui réfléchissent à ce que sont les choses et les humains. Il est fait état de qualité, en tant qu'attribut, propriété, chez R. Descartes dans ses « *Principes de la Philosophie* » par exemple. Mais on retrouve aussi la qualité assimilée à une caractéristique, une manière d'être, chez Aristote, dans « *L'Organon* », où il dégage quatre significations de la « qualité », groupées en deux catégories (Reboul, 2006) :

- la 1<sup>ère</sup> catégorie fait référence au discours et concerne l'objet, à l'intérieur duquel la qualité peut désigner soit l'état, soit la disposition. L'état est permanent et concerne la nature même des êtres (les caractéristiques constantes) ; la disposition, mouvante et instable, ne caractérise pas la nature des êtres mais des manières d'être ;
- la 2<sup>ème</sup> catégorie est celle des qualités « affectives », ou sensibles, qui ne déterminent pas les objets en eux-mêmes mais les affections des sujets à leur contact.

Que ce soit dans l'agroalimentaire ou l'industrie, les biens et les services n'ont de valeur que parce qu'ils répondent à des besoins et à des désirs d'une manière satisfaisante. L'offreur aura donc comme objectif de répondre à la fois à une fonction d'usage du produit, et à l'ensemble symbolique qui l'encadre. Ces deux finalités ne peuvent pas s'exprimer séparément, elles ne peuvent être isolées.

Plus généralement, en philosophie, la distinction a été reprise entre qualités premières et qualités secondaires, distinction faite une première fois par Démocrite puis reprise entre autres par J. Locke et G.W.V. Leibniz<sup>8</sup> :

- les *qualités premières*, issues d'une perception immédiate et directe, sont essentielles à l'objet, inséparables de sa matière selon Locke et donc présentes dans tous. Elles sont objectives et concernent par exemple la performance ou la fiabilité. On retrouve cette idée dans la littérature européenne sur le marketing, où le terme de qualité se réfère généralement aux attributs d'un produit « *mesurables objectivement* » : la « *qualité objective* », intrinsèque au produit formel, dépend essentiellement de ses caractéristiques techniques, et généralement sous le contrôle de l'entreprise (Adriaensens, Ingham et Vankerkem, 1993) ;
- les *qualités secondaires*, au contraire, ne sont pas essentielles (odeur, saveur, son, etc.) et dépendent de celui qui les perçoit. Subjectives, elles sont issues d'une induction rapide, fondée sur l'expérience et sur l'association de nos propres idées. Ces qualités sont donc plus inexactes que les premières pour R. Descartes, et font davantage appel à l'esthétique ou la symbolique.

Dans un autre registre, il faut également pouvoir nommer ces qualités, pour qu'on puisse commencer à les reconnaître et qu'elles commencent, de fait, à exister. A partir du moment où l'on commence à discuter pour savoir quelles sont les qualités qu'on attribue à un objet, c'est des définitions dont on discute. « *Reconnaître et désigner les qualités d'un produit supposent des connaissances* » (Mispelblom-Beyer, 1999, p.65). Par exemple, dans le cas du vin, on ne pourra goûter certains saveurs que si l'on possède le vocabulaire pour en affirmer la qualité (arôme, robe, etc.), et ce sont les mots dont on dispose qui permettent de reconnaître une qualité par rapport à une autre. Ainsi, selon le vocabulaire mobilisé, deux personnes peuvent désigner des qualités tout à fait différentes pour un même produit.

---

<sup>8</sup> On retrouve des éléments de cette réflexion dans les travaux sur le marketing, où la marque s'impose comme un des repères du marché sur lequel elle agit en s'appuyant sur des valeurs tangibles (qualités objectives) et intangibles (qualités subjectives) (Lewi, 1999). De son côté, J-N. Kapferer (1998) explique que la marque possède quatre qualités générales :

- la *qualité objective* regroupe les valeurs tangibles (caractéristiques, degré d'innovation, prix, distribution du produit) qui assurent la commercialisation et font partie intégrante du marketing du produit ;
- la *qualité subjective* est l'identité de la marque, et réunit des valeurs intangibles comme la sensorialité de la marque (couleurs, sonorités, composantes tactiles, odeur, goût), permettant de transmettre des points de repère aux consommateurs ;
- la *qualité narrative* correspond à l'image de la marque. Elle comprend son origine, son histoire, sa géographie, sa publicité, son authenticité et son imaginaire. Elle est source d'identification pour le public, elle lui permet de se lier à la marque ;
- et enfin, la *qualité associative*, c'est-à-dire la fonction sociétale, renvoie aux valeurs sociétales développées par la marque : importance économique, présence qui démontre sa capacité à apporter des réponses aux problèmes de l'existence quotidienne et sa place dans la société.

## La qualité en tant que valeur distinctive

Concernant cette seconde signification, le dictionnaire Robert indique : « *manière d'être plus ou moins caractéristique. Synonyme : attribut, caractère, propriété. Ce qui fait qu'une chose est plus ou moins recommandable, degré plus ou moins élevé d'une échelle de valeurs pratiques. Le contraire de qualité est quantité, défaut, faiblesse, imperfection* ». Par conséquent, dire qu'un produit est de qualité est loin d'être neutre, puisqu'on sous-entend alors implicitement qu'il est de « bonne qualité », qu'il se distingue des autres qui sont de qualité moindre. De plus, la dernière phrase de cette définition, où quantité et qualité sont opposées, illustre bien l'une des ambiguïtés du sujet, puisqu'en matière de production agroalimentaire notamment, il est aujourd'hui possible de faire à la fois bien et beaucoup. On retrouve aussi l'assimilation de qualité à une excellence, une perfection, ce que le Larousse Agricole ne manque pas de souligner : « *Qualité : propriété qui fait l'excellence d'un produit* ». Tout n'est donc pas qualité, certains produits sont « élus » et d'autres non. Ce statut peut être associé à la rareté et à la particularité, mais également à un prix élevé, puisqu'on l'entend, et le dit, fréquemment, « *la qualité ça se paie !* ». La qualité tend vers le *nec plus ultra*, l'unique, et forme ainsi un idéal, inséparable du contexte qui lui donne sens. Pour autant, les bonnes ou les mauvaises qualités n'existent pas en soi et pour soi, elles n'existent que dans la relation que les agents sociaux entretiennent avec lui : « *les qualités des objets sont le miroir dans lequel les sujets se regardent eux-mêmes* » (Mispelblom-Beyer, 1999, p.76).

La qualité est donc bien le résultat d'un jugement, d'une échelle de valeurs, qui dépend entre autres du degré de satisfaction, des préférences. Mais, le fait que l'on ne puisse pas définir la qualité sans jugement de valeur, ne signifie pas que ses définitions soient fixes, construites une fois pour toutes ; elles sont sujettes à changement. Bien au contraire, il s'agit là d'une notion mouvante et contextuelle, et les évolutions liées au monde agricole nous le démontrent pleinement. Il n'existe pas de valeur absolue puisque l'appréhension sera différente selon les individus, le temps et l'espace ; ce qui fait qualité pour les uns ne fait pas forcément qualité pour les autres, et ce qui fait qualité ici et maintenant n'est pas toujours susceptible de le faire ailleurs et demain. Cela rend donc d'autant plus difficiles et délicats les processus de normalisation<sup>9</sup> qui se créent autour de cette notion fluctuante. L'idée de classement intervient donc, puisque selon leurs goûts, leurs histoires, leurs envies, tous les consommateurs n'iront pas spontanément vers les mêmes produits, il y aura une hiérarchie dans leurs critères. On retrouve cela dans les habitudes de consommation par exemple : au sein d'un territoire, le même fromage pourra être consommé sec ou coulant selon les lieux ; ou encore les critères

---

<sup>9</sup> Selon la définition de l'Agence Française de Normalisation (AFNOR), « *la normalisation est une démarche originale qui vise à clarifier les échanges en fixant les règles du jeu en matière technique et à les faciliter en établissant des conventions de cohérence* ». Les normes AFNOR ont une fonction référentielle, présentée généralement comme avantageuse tant en organisation qu'en termes de différenciation de produits.

peuvent varier d'un pays à l'autre (la charcuterie allemande est beaucoup plus sèche et riche en viande maigre, alors que la charcuterie française est un produit contenant un certain pourcentage de matière grasse, il est plus « mouillé »). La subjectivité sociale et individuelle va alors primer sur l'objectivité dans tout jugement de qualité, y compris en ce qui concerne les qualités proprement fonctionnelles. Un produit est donc inséparable de la qualité de ses signifiants, de critères sociaux implicites : les qualités que nous attribuons aux produits ne tombent pas du ciel, elles nous sont fournies et suggérées par les critères sociaux dominants en la matière (Mispelblom-Beyer, 1999).

Notion subjective, elle est également relative à un standard<sup>10</sup>. La qualité telle que nous l'avons définie en introduction générale implique une différenciation et donc des critères de choix pour la déterminer : « *l'ensemble des propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confère son aptitude à satisfaire des besoins implicites et explicites* » (ISO). La qualité définie comme telle par des normes est donc essentiellement marchande.

En définitive, elle présente un caractère à la fois absolu et relatif : absolu dans le sens où le produit doit se conformer aux normes sous peine d'être exclu ou déclassé, mais relatif puisque ces mêmes conditions varient en fonction de la diversité des utilisations auxquelles le produit est destiné (Simon, 1983). En matière de qualité tout est donc affaire de choix et de compromis plus ou moins négociés entre des désirs et des aspirations hétérogènes plus ou moins opposés (Reboul, 2006).

#### 1.1.1.2 Les différentes définitions de la qualité dans l'agroalimentaire

Chercher à définir la qualité est un acte légitime, mais difficile, et depuis les années 70, les débats sont récurrents. Notion « *attrape tout* » (Sylvander, 2002) dans le domaine agroalimentaire, sa complexité tient entre autres à la diversité des produits, la qualité s'abordant de manière différente selon qu'il s'agisse de produits végétaux, animaux, transformés, de la mer ou encore de boissons (CES, 2001). De plus, une autre particularité réside dans le fait que l'ensemble de la chaîne alimentaire est concerné, aussi bien en amont (production) qu'en aval (transformation et/ou commercialisation alimentaire). Dans ce cas, la notion de qualité doit être prise au sens global, et ne peut souffrir d'en manquer une étape. Ainsi, l'imprécision qui en découle reflète aussi une indétermination générale sur le lieu où se définit la qualité selon B. Sylvander (2002) : est-elle définie par l'offreur ou le demandeur ? Par l'acteur ou par le système ? Par une « interaction locale » entre acteurs (qualité interpersonnelle) ou par une norme exogène (qualité institutionnelle) ?

---

<sup>10</sup> « *Un standard est un ensemble de spécifications techniques, auquel adhère un producteur, soit tacitement, soit au terme d'un processus formel de standardisation volontaire, soit dans le respect d'une décision publique* » (David, cité dans Sylvander, 1996).

En tenant compte des normes d'un produit agroalimentaire, la qualité est fondée sur des objectifs, qui, comme la distinction évoquée précédemment en philosophie, relèvent d'une qualité interne ou externe (Tableau 1) :

- la *qualité intrinsèque*, ou interne, renvoie aux caractéristiques objectives du bien<sup>11</sup>, qui regroupe un ensemble telles que les qualités hygiénique, nutritionnelle, organoleptique et d'usage ;
- la *qualité externe* est quant à elle un ensemble de qualités attribuées au produit de façon subjective. M. Dedeire (2002) explique que c'est l'aptitude du produit à répondre aux attentes du consommateur en termes de symboles que peut revêtir le produit, par exemple, sa référence à l'environnement ou à la valeur d'existence. Il précise que deux niveaux existent au sein de cette qualité externe :
  - lorsqu'on se réfère à une norme éthique par exemple, mais de façon indépendante à la qualité substantielle du produit,
  - mais, on peut considérer un autre niveau de qualité, externe, qui fait référence au temps et à l'espace, et donc directement en relation avec le milieu à partir duquel le produit est réalisé. Ce sont donc des attributs extérieurs au produit, mais qui sont liés à lui, comme l'environnement ou la culture par exemple. Ainsi, l'environnement peut non seulement être considéré comme un attribut intrinsèque au produit, mais également comme porteur d'une symbolique forte, participant à la construction de la qualité externe au produit.

Comme nous l'avons déjà précisé, ces différentes composantes de la qualité ne se dissocient guère les unes des autres, c'est pourquoi les interventions doivent s'appliquer à l'ensemble de la filière<sup>12</sup>, de la production à la distribution.

Très souvent les professionnels de la qualité cherchent à classer les différentes propriétés et caractéristiques qui interviennent dans la définition d'un produit et l'appréciation de sa qualité (Couzinet, 2005). Ainsi au niveau individuel, la qualité fait déjà l'objet d'un arbitrage entre de multiples dimensions : organoleptique (différentes sensations éprouvées au moment du contact avec le produit), hygiéniques (non toxicité de l'aliment), nutritionnelle (aptitude de l'aliment à nourrir de manière équilibrée) ou encore d'usage (conservation, commodité d'emploi, etc.). Ces dimensions se rapprochent des « qualités objectives » définies précédemment, mais aussi, chez K. Lancaster (1966), des caractéristiques qualifiables et objectivement mesurables qui permettent aux consommateurs de différencier les produits (voir section suivante).

---

<sup>11</sup> B. Lassaut et B. Sylvander distinguent ainsi le terme « *qualité* » qui recouvre l'appréciation subjective que les acteurs sociaux portent sur les aliments de la notion de « *caractéristiques qualitatives* » qui vise à rendre compte de l'ensemble des éléments susceptibles de définir un produit, aussi mesurables que le permettent les progrès des techniques d'analyse à un moment donné (Lassaut et Sylvander, 1983).

<sup>12</sup> On entend par filière une notion qui désigne « *l'ensemble des stades du processus de production qui va des matières premières à la satisfaction du besoin final du consommateur* » (Stoffaès cité par Chominot et al., 1984).

Tableau 1 - Les différentes dimensions de la qualité

	CARACTERISTIQUE DE LA QUALITE	DIMENSIONS
<b>QUALITE INTERNE</b>	Organoleptique (qualité d'agrément)	- apparence - couleur - odeur - saveur - arôme - texture
	Hygiénique	- bactériologique - toxicologique - volontaire - pollution
	Nutritionnelle	- eau - protéines - lipides - glucides - vitamines - oligo-éléments
	Usage	- service - aptitude à une fonction
<b>QUALITE EXTERNE</b>	Sociétale	- éthique
	Symbolique	- culture - environnement

M. Hirczak, 2007, d'après Couzinet, 2005

Par ailleurs, de nos jours, la notion de qualité est également connectée aux nouvelles attentes sociétales, que ce soit l'éthique, le respect de l'environnement, la lutte contre les OGM ou le bien-être animal. La symbolique est également une caractéristique essentielle au produit puisqu'il faut tenir compte des aspects sociologiques et psychologiques qui lui sont liés<sup>13</sup>. Aussi, lorsque le consommateur achète un produit bio par exemple, il adhère du même coup à certaines valeurs, les partage, et cela entre également en ligne de compte dans la construction de la qualité.

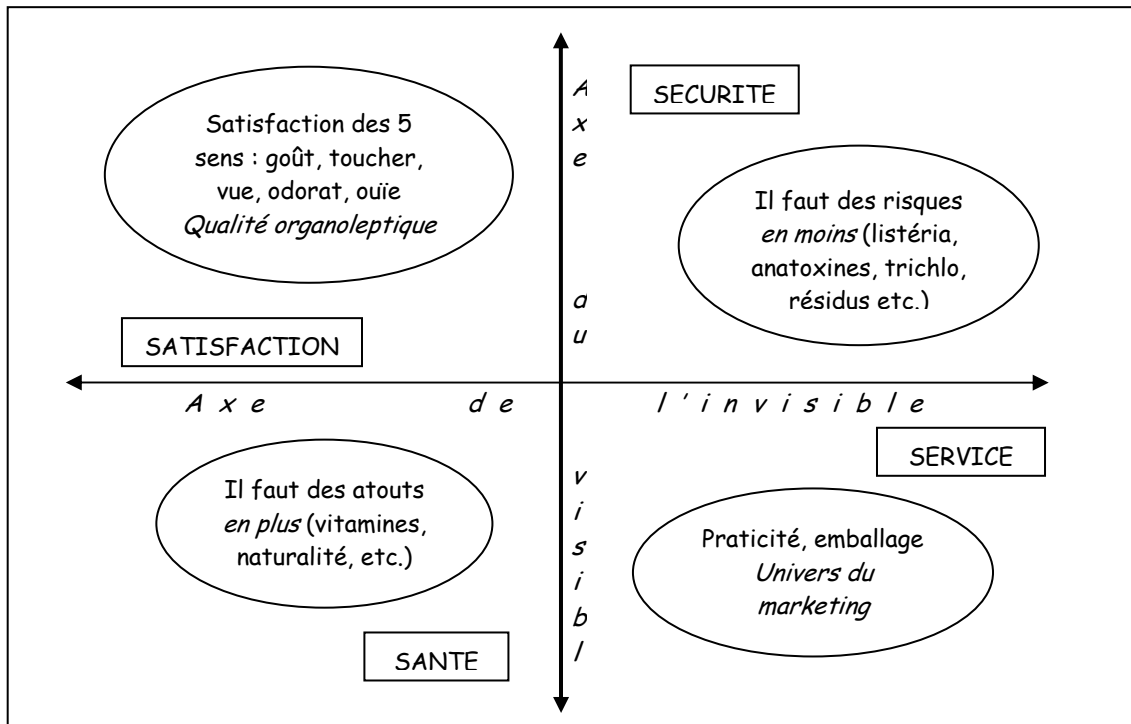
Le consommateur se réfère souvent à l'image du produit, qui peut refléter certaines de nos contradictions. La notion de qualité, utilisée comme argument commercial, peut être ramenée à cette simple notion d'image : une image porteuse de qualité garantirait la qualité. Elle est de terroir, de valeurs vraies issues d'un lieu, d'une histoire, « *c'est un bon fromage de chez nous* », sous-entendant souvent meilleur qu'ailleurs...

Ainsi, une autre distinction peut être effectuée, illustrée par la croix des « 4 S » (Figure 5). En dehors des qualités *visibles*, relevant de la satisfaction et du service (commodité d'emploi), le choix pour un produit agroalimentaire peut relever de critères « *invisibles* » nouveaux, que sont les besoins implicites et les besoins explicites (CES, 2001) :

<sup>13</sup> Ceci est d'autant plus pertinent puisque comme le dit très justement Jean Trémolières, un des pionniers sur la nutrition en France, « *l'homme ne se nourrit pas que de nutriments, il se nourrit aussi de symboles* ».

- les notions de santé et de sécurité sanitaire par exemple recouvrent les *besoins implicites*. Le consommateur a tendance à les considérer comme un dû, qui est généralement encadré par une réglementation ;
- les *besoins explicites* sont quant à eux davantage perceptibles et englobent entre autres les notions de satisfaction et de service<sup>14</sup>. Une réglementation est donc plus difficile dans ce cas.

Figure 5 - La croix des « 4 S »



Source : P. Mainguy, 1989

Toutes ces dimensions de la qualité peuvent être schématisées dans la croix des « 4 S » concept issu du rapport de P. Mainguy sur la qualité dans l'agroalimentaire (Mainguy, 1989), et complété ensuite par les « 2 R » de P. Creyssel :

- « S » comme Satisfaction (organoleptique), Sécurité (sanitaire), Santé (nutrition) et Service (commodité de l'emploi),
- et « R » comme Rêve (contenu affectif du produit) et Régularité (goût, approvisionnement, conditionnement).

Ces composants s'organisent selon 2 axes : celui du rationnel (santé, service et régularité) et celui de l'irrationnel (satisfaction, service, rêve).

Comme le souligne B. Sylvander (2002), pour chaque type d'acteur la subjectivité liée à la qualité se traduit par une diversité appelée classiquement « horizontale » de la qualité.

<sup>14</sup> A ce sujet J. Aubert utilise la formule des « 6 P » autour desquels la qualité s'articule : produit, professionnel, pays (au sens de l'origine), paysage, paysan (c'est-à-dire l'homme) et prix (CES, 2001).

Producteurs, consommateurs, entreprises ou encore restaurateurs auront chacun leur propre vision de la qualité, irréductible à celle des autres acteurs. Pour le consommateur par exemple, un récent sondage de la SOFRES indiquait à cet égard qu'aux yeux des français, la qualité des produits alimentaires était avant tout la garantie qu'ils soient sans risque pour la santé (50 %), qu'ils respectent les normes d'hygiène (38 %), qu'ils aient du goût (34 %), une qualité nutritionnelle (25 %) et enfin qu'ils aient une faible teneur en produits chimiques (25 %) <sup>15</sup>. Il faut toutefois rappeler qu'une distinction peut être faite entre « qualité attendue » et « qualité perçue » (Adriaensens, Ingham et Vankerkem, 1993) : « *la notion de qualité attendue se rapporte directement aux attentes des consommateurs et donc aux avantages qu'ils recherchent dans le produit* », tandis que la qualité perçue est guidée par de nombreuses variables qui peuvent être contrôlées, ou non, par le producteur.

Pour conclure, le produit possède donc une complexité liée à la qualité. A défaut de pouvoir définir la qualité de manière absolue et universelle, ce qui n'est, somme toute, pas primordial, il s'agit davantage de s'intéresser au *processus de qualification*. Nous retiendrons, malgré tout, que la qualité est une construction sociale complexe, et qu'elle est donc, à ce titre, multidimensionnelle, subjective et relative.

### **1.1.2 La qualité : un objet de recherche en économie**

Durant les vingt dernières années, l'évolution des questionnements liés à la qualité, dans l'agroalimentaire comme dans l'industrie, a contribué à l'émergence de nouvelles façons de l'appréhender dans les différents courants de recherche. Les économistes et les gestionnaires mettent ainsi en avant la problématique de la différenciation par la qualité, et des courants plus « anciens » et plus transversaux sont mobilisés afin d'enrichir la réflexion.

#### **1.1.2.1 La différenciation par la qualité : une préoccupation d'économistes et de gestionnaires**

Depuis les années 80 particulièrement, la consommation est changeante dans l'agroalimentaire, mais plus largement dans l'ensemble des secteurs économiques. Nous sommes donc face à un passage progressif et continu de biens homogènes ou standardisés, vers des biens plus complexes, dans le choix desquels le consommateur joue un rôle de plus en plus actif (Mollard, Moalla et Pecqueur, 2005). Cette complexification croissante dans la différenciation par la qualité des produits (ou par l'environnement, qui rentrerait dans une

---

<sup>15</sup> Le total est supérieur à 100 puisque les personnes interrogées peuvent donner plusieurs réponses.



logique économique similaire), mais aussi des services, se retrouve dans des travaux en économie et en gestion.

### La différenciation des produits

Face à l'émergence de la différenciation des produits, la théorie économique s'est emparée du problème et a cherché à concevoir de nouveaux modèles. Dans l'approche standard, la concurrence pure et parfaite induit entre autre l'hypothèse d'homogénéité des produits : il y a une pure substituabilité entre les produits offerts dans un secteur à prix égaux, les préférences des consommateurs sont indifférentes entre les biens et ils achètent donc au producteur qui fixe le prix le plus faible. Dans un tel monde, aucune place n'est donc faite pour la différenciation des produits. Cette conception est évidemment déconnectée de la réalité : deux biens ne peuvent jamais être de parfaits substituts (au sens où tous consommateurs seraient indifférents entre les mêmes biens vendus au même prix), ils sont toujours différenciés par une certaine caractéristique.

Ainsi l'idée de différenciation des biens a été progressivement introduite par les théories du consommateur dès la première moitié du 20<sup>ème</sup> siècle, et grandissante dès les années 60. Les producteurs peuvent jouer sur un « effet qualité » en s'appuyant sur la hausse du pouvoir d'achat qui permet de substituer des biens de meilleure qualité aux biens dits inférieurs.

Souvent, lorsqu'elle est évoquée, la différenciation est qualifiée d'horizontale ou de verticale (Gabszewicz, 1994) :

- elle est *horizontale* quand elle renvoie à la variété des produits : pour deux biens vendus au même prix, certains consommateurs préféreront le premier, d'autres le second, il s'agit donc d'une question de goût, de préférences subjectives (ex. : thé/café, Ferrari/Porsche). On retrouve également ici le modèle de différenciation spatiale de H. Hotelling (1929), où le choix de consommation dépend uniquement des préférences des consommateurs<sup>16</sup> ;
- elle est *verticale* lorsque entre deux biens proposés au même prix, tous les consommateurs s'accordent sur le même bien préféré (« qualité » supérieure). Les consommateurs ont un classement unanime de leurs préférences. Il peuvent cependant acheter un bien de moindre qualité, et donc à un prix inférieur.

Cette distinction est utile mais on assiste souvent, en réalité, à une combinaison des deux phénomènes, que l'on retrouve dans le modèle lié aux caractéristiques du bien.

---

<sup>16</sup> H. Hotelling a modélisé un cas de concurrence entre deux magasins localisés sur un segment : les consommateurs sont localisés sur ce segment et achètent chacun le produit dont le prix livré (prix usine + coût transport) est le plus faible. Contrairement à des biens homogènes, c'est l'entreprise mettant le prix le plus bas qui l'emporte sur le marché. Chaque consommateur préfère les produits disponibles dans le magasin le plus proche du domicile ; il n'y a donc pas de « bon » ou « mauvais » consommateur, mais bien des perceptions individuelles du produit différentes.

Dans la littérature économique la prise en compte de la différenciation des produits remonte à E. Chamberlin (1933) considéré comme l'un des précurseurs de la concurrence imparfaite<sup>17</sup>. Son idée fondamentale est que sur de nombreux marchés les firmes vendent des produits qui sont étroitement substituables les uns aux autres, mais sans être parfaitement homogènes et standardisés (Picard, 1998). Il peut donc y avoir substitution au profit de biens de qualité, soit interne au produit, soit relative aux conditions dans lequel il est vendu (circuit de distribution par exemple). Nous sommes alors dans une situation de concurrence monopolistique, où les firmes disposent soit du prix, soit d'une politique de vente dans leur stratégie de différenciation.

Cependant cette approche a des limites. Premièrement, une entreprise n'est pas en mesure de choisir le degré de différenciation du produit par rapport à ses concurrents. Deuxièmement, bien qu'ayant conscience de la nature hétérogène des produits, cette approche ne prend pas en compte les préférences des consommateurs alors qu'il y a une forte évolution des conditions de consommation. Troisièmement, elle suppose l'existence d'une liste universelle et préétablie de biens, leurs caractéristiques et leur rapport avec les préférences des consommateurs, et dans ce cas, le rôle de ces derniers est réduit à faire un choix dans un univers de produits préétabli à l'avance (Boissin et Ruffieux, 1994).

### **L'approche lancastérienne et ses prolongements**

C'est pourquoi l'approche de K. Lancaster (1966) est pionnière en la matière, en s'écartant de la pensée traditionnelle du consommateur comme un « *homo oeconomicus* » : il reproche justement à la théorie traditionnelle de négliger les propriétés intrinsèques des biens et le comportement du consommateur face à la modification de l'offre : « *the good, per se, does not give utility to the consumer ; it possesses characteristics, and these characteristics give rise to utility* »<sup>18</sup> (Lancaster, 1966). Ainsi, le consommateur détermine sa consommation en fonction de l'ensemble des caractéristiques du produit, où le prix est bien présent, mais de manière indissociable des autres caractéristiques. K. Lancaster formule deux autres hypothèses :

- « *In general, a good will possess more than one characteristic, and many characteristics will be shared by more than one good ;*
- « *Goods in combination may possess characteristics different from those pertaining to the goods separately* »<sup>19</sup>.

---

<sup>17</sup> Joan Robinson a également écrit un ouvrage fondamental sur le sujet en 1933, intitulé « *Economics of imperfect competition* » et publié à Londres.

<sup>18</sup> « *Le bien en soi n'a pas d'utilité au consommateur, il possède des caractéristiques et ces caractéristiques déterminent son utilité* ».

<sup>19</sup> « *En général un bien possédera plus d'une caractéristique, et plusieurs caractéristiques seront partagées par plus d'un bien. Les biens combinés entre eux peuvent posséder des caractéristiques différentes de celles qui composent chacun de ces biens pris séparément* ».

Ainsi, on se trouve confronté à la nature composite de la consommation, avec l'idée d'une mise en « relation » de divers biens à travers leurs caractéristiques. Des biens différents peuvent donc être reliés par une ou plusieurs caractéristiques communes, ce qui leur confère une « *identité partagée* » (Mollard, Moalla et Pecqueur, 2005). Les biens combinés entre eux constituent alors un bien complexe nouveau dont les caractéristiques sont distinctes de la somme des caractéristiques des biens et services qui le composent (Pecqueur, 2001). Dans ce cas, plusieurs combinaisons sont possibles et dépendent des conditions d'élaboration du « paquet » de biens offerts.

Cette théorie est donc, certes, dans la continuité de la pensée standard, mais elle a le mérite de lancer une voie de recherche sur le comportement du consommateur, considéré dès lors comme actif. Cependant, elle est limitée dans le sens où les consommateurs ont rarement une information parfaite des biens. De plus, elle ne prend pas en compte les évolutions sociétales, et donc de la demande, et elle laisse de côté les représentations sociales et culturelles des consommateurs et leurs configurations psychologiques (Lassaut et Sylvander, 1983). Or, ces dernières sont particulièrement importantes puisque, comme nous l'avons évoqué précédemment, la qualité comporte aussi des caractéristiques extrinsèques, liées à la symbolique et à la société.

Dans cette continuité, on peut donc mentionner les approches cognitivistes qui privilégient justement la prépondérance de facteurs affectifs et subjectifs dans les choix des consommateurs (Moalla, 2005). Le consommateur est ainsi plus complexe, plus affectif puisqu'il retire des bénéfices de l'état psychologique dû à l'achat en lui-même (Filser, 1996). Le produit peut ainsi être considéré comme un panier d'attributs non codifiés (Mollard, Moalla et Pecqueur, 2005), dont l'évaluation et la valorisation par le consommateur relève davantage de caractères cognitifs, d'images et de symboles que de la séquence d'action classique « *connaissance, choix, achat* ». Ainsi, pour les sciences de gestion, l'attribut est aussi un avantage recherché par l'acheteur qui génère un *service* (la satisfaction) et qui, comme tel, est utilisé comme un critère de choix (Lambin, 1991). Le consommateur est donc actif puisqu'il recherche non pas un bien, mais les services que celui-ci est en mesure de lui fournir, le produit étant finalement un panier d'attributs.

On retrouve d'ailleurs cette conception dans les travaux de gestionnaires sur le « *couple produit-service* » (Mathieu, 1996), qui se situe dans le prolongement des approches de Lancaster. Deux conditions sont préexistantes à ce couple : une condition d'offre, c'est-à-dire que toutes les composantes d'un couple doivent appartenir à l'entreprise ; une condition de relation, puisque le produit et le service sont indissociables, maintenus dans « *une relation inaliénable* ». Selon M. Moalla (2005), cette relation produit/service est donc à la base d'un bien complexe puisqu'il y a complémentarité et non substituabilité entre les deux, qui se

valorisent mutuellement, et pour lesquels le consommateur retire une utilité spécifique distincte de la somme des utilités des composantes du bien complexe.

### **Des offres complexes et composites**

Dans le prolongement de ces travaux, nous pouvons citer le cas d'offres complexes et composites, qui se développent de plus en plus dans le secteur industriel, et qui peuvent être regroupées ici en deux familles : le bundle et le « bouquet de biens ».

Le « bundling selling », plus couramment appelé bundle, est une vente de plusieurs biens et/ou services, sous forme de lot à prix global défini par l'entreprise (Guiltian, 1987). Par conséquent, le consommateur ne connaît pas forcément le prix de chacun des éléments du lot, la réduction étant globale. Le prix de vente est fonction du volume acheté, et non de la personnalité de l'acheteur, ce qui suppose une hétérogénéité de la demande (Brillard, 2000). Ce type de vente est surtout utilisé dans des secteurs comme l'assurance, l'informatique ou encore le tourisme par le biais des opérateurs de voyage. Dans le cas des stations de sports d'hiver, D. Brillard (2000) explique que la consommation de biens et de services s'apparente à un « package » vendu sous forme d'un forfait (hébergement, restauration, services, animation, etc.), composant un service global pour les usagers. L'offreur a donc l'avantage de pouvoir fidéliser son client, mais surtout de vendre des services qui ne pourraient l'être à leur prix normal, ce qui entraîne, du même coup, un flou pour l'acheteur qui se retrouve contraint dans son acte d'achat.

Plus récemment, l'idée de « bouquet de biens », développée par P. Moati (2001), et déjà très présente aux Etats-Unis, élargit la problématique du couple produit/service en décrivant un ensemble cohérent de différents produits et services pour satisfaire un besoin global et apporter une réponse complète à un « *problème de consommation* ». Les produits sont hétérogènes, car issus d'un réseau de producteurs différents, mais reliés entre eux par l'usage que les consommateurs en font, ou par les représentations qu'ils en ont (Pecqueur, 2001). Il est donc composé d'aspects matériels et immatériels, et revitalise par ailleurs la fonction plaisir de l'achat.

Comme le rappellent A. Mollard, M. Moalla et B. Pecqueur (2005), que ce soit dans le cas du bundle ou du bouquet, nous sommes en présence de biens dont le lien est constitué par le service global offert au consommateur, qui est alors passif dans la construction de cette offre. Ces modèles s'inscrivent donc dans une logique d'interaction entre biens et services dans une optique de différenciation, mais restent finalement cloisonnés dans une approche sectorielle et a-spatiale.

### 1.1.2.2 Les théories économiques liées à la qualité

Dans la théorie standard, la qualité est considérée comme donnée, en dehors de tout processus de construction sociale. De plus, ce corpus n'a réservé aucune place spécifique à la question de la qualité, sa mesure ne relevant qu'exclusivement de la confrontation offre/demande. Pourtant, la notion d'« économie de la qualité » commence à se diffuser ces dernières années dans l'agroalimentaire (Nicolas et Valceschini, 1995). S'agissant des travaux en économie, nous pouvons citer deux grands corpus s'intéressant à la qualité au sens général du terme : l'économie de l'information au sens large (asymétrie de l'information et coûts de transaction) et l'économie des connaissances (*via* les conventions).

#### **L'économie de l'information et des coûts de transaction**

Plusieurs économistes standards ont, petit à petit, abordé les questions liées aux imperfections de marché comme nous l'avons évoqué précédemment avec E. Chamberlin. Les développements récents de l'économie industrielle prolongent cette approche et s'efforcent justement de rendre compte de la coordination sur les marchés diversifiés (Eymard-Duvernay, 1995). Mais en matière de qualité le point de départ se rapporte pour beaucoup aux travaux sur l'asymétrie d'information existante entre acheteur et vendeur. En effet, si on prend en compte le fait que l'acheteur est moins bien informé que le vendeur sur la qualité du bien, l'échange est alors asymétrique, et des perturbations dans les mécanismes de concurrence apparaissent. G. Akerlof (1970) avait notamment démontré cela en prenant appui sur un marché de voitures d'occasion, où l'incertitude est inhérente à l'acte d'achat. Partant de l'hypothèse que les acheteurs n'ont pas de repère pour juger la qualité des biens, il existe un risque de sélection adverse, c'est-à-dire un risque de manipulation de l'information par un agent informé au détriment d'un agent non-informé. Les acheteurs vont alors suspecter les vendeurs de leur fournir des biens de mauvaise qualité, ce qui peut bloquer les échanges, y compris concernant les produits de bonne qualité. Dans ce cas, la résolution du problème passe selon G. Akerlof par des institutions de régulation des marchés qui peuvent augmenter le bien être général.

Nous pouvons également souligner que cette asymétrie d'information porte essentiellement sur les biens d'expérience et sur les biens de confiance. En effet, en économie de l'information, les biens peuvent être classés en 3 catégories :

- les *biens de recherche*, dont les propriétés sont connues du consommateur avant l'achat du produit (ex. : la couleur) ;
- généralement, les produits agroalimentaires sont des *biens d'expérience*, c'est-à-dire qu'ils ne sont connus qu'après l'achat (Nelson, 1970). Il faut donc expérimenter le produit pour en connaître la qualité (ex. : le goût, la durée de vie du produit). Cependant, il n'y a aucune obligation pour le vendeur de rendre publique l'information

ou de conformer la qualité du produit à une norme. Par conséquent, les « mauvais » produits chassent les « bons » sur le marché, et de fait, des caractéristiques qui ne peuvent être affichées ne seront pas vendues, et donc ne seront plus produites non plus. C'est pourquoi un signalement de la qualité est ici un mécanisme qui permet de résoudre ce problème ;

- enfin M. Darby et E. Karni (1973) ont introduit la notion de *biens de croyance* (*credence goods*) dont la qualité n'est connue ni avant, ni après l'achat, comme le bien être animal ou encore la qualité nutritive. Ainsi, pour un produit, il est difficile de connaître le niveau de qualité de l'input, le consommateur n'ayant aucun moyen de procéder à une vérification. Les modèles microéconomiques montrent que dans le cas de ces biens d'expert, il subsiste un risque de fraude de la part du vendeur à des fins d'augmentation du profit notamment.

Par conséquent, à la suite de l'article de G. Arkerlof (1970), une série de travaux s'est développée dans les années 70-80 pour identifier les conditions nécessaires à la limitation des effets négatifs d'une incertitude sur la qualité, sur le fonctionnement des marchés et la détermination des prix d'équilibre (Mazé, 2003). L'économie des coûts de transaction et l'économie des conventions vont remettre en cause la primauté des mécanismes de prix comme instrument unique de coordination. Dans l'imperfection de marché, la concurrence, et donc la différenciation, entre les producteurs, se concentre sur les coûts et les marges des produits, ce qui conduit inévitablement à une diminution générale de la qualité de ceux-ci (Barjolle et Sylvander, 2005). C'est pourquoi, face à un risque de tromperie sur la qualité pour le consommateur, le producteur doit évoluer dans des conditions de concurrence loyale.

L'importance des coûts de recherche ou de vérification de l'information va conduire à la défaillance de marché, et donc, à la mise en place de modes de coordination alternatifs au marché, parmi lesquels l'entreprise. La théorie des coûts de transaction a largement contribué à mettre en avant ce phénomène. R-H. Coase (1937) a en effet montré qu'il existait un coût lié à l'utilisation du marché (recherche d'information, intervention éventuelle de juristes, négociation des contrats, etc.), et par conséquent, l'internalisation élimine ce coût. O. Williamson (1975) va approfondir cette théorie en expliquant que les coûts de transaction sont liés aux comportements des agents ainsi qu'à la nature même des transactions. Toute transaction engendre des coûts préalables de type recherche d'informations par exemple. Dès lors, les agents économiques peuvent être amenés à minimiser ces coûts, et dans cet objectif, à trouver les structures de gouvernance les plus efficaces (Chapuis et Barjolle, 2000). Dans ce cadre, il existe alors des formes d'organisation et de déroulement des transactions diverses. Nous pouvons prendre l'exemple de la mise en place d'institutions, comme les interprofessions des AOC, qui s'explique « *comme des arrangements institutionnels alternatifs à l'organisation sous forme intégrée (entreprise unique), alors même que les*

*marchés de référence changent de dimension (passage du marché national au marché international par exemple) et que les processus de fusion sont ralentis ou empêchés par des coûts supplémentaires (coûts de collecte de lait dans les zones de montagne par exemple) »* (Barjolle et Sylvander, 2005, p.275). Cependant, A. Mazé (2003) le souligne, cette théorie s'est vue reprocher d'être incapable de décrire d'autres modalités de coordination que sont les normes de qualification des produits de qualité (Bénézech, 2005).

### **L'économie des conventions<sup>20</sup>**

Aussi, au début des années 80, à la suite entre autres des travaux sur la concurrence imparfaite et les problèmes d'asymétrie de l'information, un deuxième corpus théorique ayant la qualité comme objet de recherche se développe : l'économie des conventions. Selon elle, un marché ne peut fonctionner que s'il existe un accord des acteurs concernant les règles et les normes de l'échange, et c'est dans cette situation que tous les acteurs interviennent avec chacun leurs singularités. Ces accords sur les caractéristiques intrinsèques des biens représentent des conventions. Elles sont également des normes de qualification des produits qui interviennent au niveau des processus de production puisque les propriétés des produits résultent de la façon dont ils ont été fabriqués (Bénézech, 2005). Les conventions aident au bon fonctionnement des marchés. Dans cette logique, le passage du modèle productiviste au modèle lié à la qualité est la conséquence d'un changement de convention, qui résulte notamment de la crise des « qualités industrielles ». Selon le positionnement de chaque acteur vis-à-vis du produit, la qualité sera plus ou moins objective, chacun pouvant avoir ses propres représentations de la qualité comme nous l'avons déjà mentionné. Ainsi, il existe plusieurs « conventions de qualité », « *c'est-à-dire plusieurs « grammaires » qui structurent les argumentations, chacune dotée de sa cohérence propre et d'une certaine légitimité* » (Eymard-Duvernay, 1995, p.46). Dans la conception de l'économie des conventions, l'incertitude d'information entraîne alors une endogénéisation d'une partie de la définition des qualités qui deviennent donc l'objet de négociations sur le marché. De fait, un des apports de cette théorie réside dans le fait que la qualité n'est plus considérée comme exogène au modèle, mais qu'elle est construite de manière endogène par le jeu des interactions entre acteurs économiques (Sylvander, cité dans Couzinet, 2005).

Enfin, ce rapide tour d'horizon montre qu'il existe différentes « économies de la qualité » (Tableau 2), selon l'hypothèse de travail et l'objet d'étude, ce qui permet de souligner l'importance même de la notion de qualité. La convention de qualification s'apparente au domaine de l'économie des connaissances, tandis que le label de qualité est,

---

<sup>20</sup> Pour plus d'informations à ce sujet, on peut se référer aux travaux d'Orléan, Thévenot et Boltanski notamment, et au numéro spécial de la *Revue d'Economie Politique* sur « l'Economie des Conventions » (n°2 de mars 1989).

quant à lui, du domaine de l'économie de l'information. A partir de là, la théorie des coûts de transaction est donc utile en matière « d'économie de la qualité », puisqu'elle permet d'étudier comment les flux et les sources d'information mobilisés favorisent la coordination horizontale sur le marché et la coordination verticale du processus de production (Bénézech, 2005). L'apport de l'économie des conventions se situe pour nous, dans le cadre de ce travail, sur le rôle fondamental de la dynamique endogène dans la construction de la qualité. Nous reviendrons plus longuement sur cet aspect là ultérieurement (chapitre 3).

**Tableau 2 - Les économies de la qualité**

	<b>Cadre théorique</b>	<b>Niveau de coordination</b>	<b>Outils de coordination</b>
<b>ECONOMIE DE L'INFORMATION</b>	<b>Asymétrie de l'information (microéconomie)</b>	Coordination marchande (horizontale)	Signalétique du produit (label, CCP...)
	<b>Théorie des coûts de transaction</b>	Coordination productive (verticale)	Certification de processus (référentiel normatif)
<b>ECONOMIE DE LA CONNAISSANCE</b>	<b>Economie des conventions de qualification</b>	Coordination cognitive	Convention co-produite (= langage commun)

Source : Bénézech, 2005

En conclusion, après avoir montré que la qualité est avant tout une construction sociale, et qu'à ce titre elle possède différentes facettes, le recours à la théorie économique nous a permis, entre autres, de montrer que la qualité constitue un outil important pour se différencier sur les marchés. Il s'agit donc maintenant de préciser ce raisonnement dans le cadre de l'agroalimentaire, et de montrer en quoi la politique de qualité qui a émergé est finalement révélatrice des nouveaux enjeux du monde rural et agricole.

## **1.2 L'EMERGENCE DE LA QUALITE COMME REVELATRICE DES NOUVEAUX ENJEUX DU MONDE RURAL ET AGRICOLE**

La politique agroalimentaire de qualité menée en France est directement inspirée des grandes tendances du monde agricole et rural. Cette politique étant par nature relative à un standard, elle est le corollaire direct de la politique de productivité, puisque c'est face aux conséquences de cette dernière que s'est développé ce « nouvel » enjeu. Ainsi, elle s'élève au fil du temps, se densifie, mais sous des formes extrêmement variées. C'est pourquoi nous verrons tout d'abord les grandes évolutions de la politique de qualité en France, de l'après-guerre aux



années 90, puis un second temps présentera l'insertion internationale de la politique de qualité.

### **1.2.1 La politique de qualité en France de l'après-guerre à aujourd'hui**

Quatre périodes sont distinguées ici : la recherche d'une qualité marchande et hygiénique au début du 20<sup>ème</sup> siècle, l'industrialisation et la hausse de la qualité générique des années 60 aux années 80, la rupture des années 80 qui entraîne l'émergence d'une qualité plus différenciée, et enfin, le « tournant » de la qualité au début des années 90.

#### **1.2.1.1 La recherche d'une qualité marchande et hygiénique au début du 20ème siècle**

Sans vouloir tomber dans une dichotomie simpliste quantité/qualité, il est bien évident que jusqu'au début du 20<sup>ème</sup> siècle, les préoccupations en matière d'alimentation se tournent souvent davantage vers la satisfaction des besoins essentiels, et donc dans une certaine mesure la quantité, que vers la qualité au sens où nous l'entendons généralement (organoleptique, gustative, etc.). « *Seul celui qui n'a pas faim est à même de juger de la qualité de la nourriture* » dit Alessandro Morandotti... Face à une histoire parfois marquée par des famines, des disettes et des carences en tous genres, la quantité est d'ailleurs souvent perçue comme une richesse, et la qualité bien des fois abordée lorsque la problématique quantitative est en partie résolue.

Or, cette préoccupation n'est pas totalement absente pour autant. La qualité est, dans un certains sens, synonyme de supériorité, et sa consommation reflète une distinction sociale. Pendant longtemps la « bonne qualité » était un privilège de classe, les plus pauvres devant se contenter de produits de mauvaise qualité (fruits à moitié mûrs, viande « suspecte » etc.) ce qui se retrouve dans l'alimentation et la gastronomie (« plat du pauvre », régimes différents). La qualité est donc perçue du point de vue de l'hygiène et de la toxicologie, en prônant la sauvegarde de la vie humaine. Ainsi des premières réglementations voient le jour dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, par exemple concernant le beurre ou l'abattage, le transport et/ou la conservation des viandes. Cette recherche de l'hygiène va se poursuivre par la suite, et dans l'entre-deux-guerres, les produits dits « du terroir » seront alors connotés négativement, en opposition aux fromages standardisés qui se développent, bénéficiant de l'image de fromages « modernes » et « sains » (Delfosse, 2004).

Par ailleurs, dès la fin du 18<sup>ème</sup> siècle, les acquisitions faites grâce à la chimie alimentaire, comme les additifs, fournissent déjà des moyens de plus en plus nombreux et précis, qui profitent surtout aux producteurs et fabricants « loyaux » pour transformer leurs produits (Thouvenot, 1983), mais également à ceux qui cherchent à gagner plus. L'honnêteté

commerciale est ainsi remise en cause dès la fin du 19<sup>ème</sup> siècle, notamment face à la diversification des pratiques techniques et commerciales et au développement de filières longues. A cette époque les fraudes et les abus sont déjà monnaie courante et concernent tous types de produits, en particulier ceux de longue conservation (thé, café, sucre, chocolat, etc.), et par-dessus tout les vins. Ceci prend d'autant plus d'importance que les échanges mondiaux se développent et les produits commencent à être commercialisés à des distances importantes de la région d'origine grâce à l'amélioration des conditions de transport et de conservation des denrées périssables. Aussi, ce n'est donc pas un hasard si la protection alimentaire se développe. Jusque là prise au coup par coup par ordonnances de police, elle devient plus importante et obtient des moyens de contrôle plus efficaces. Elle aboutit finalement, en France, à la loi du 1<sup>er</sup> août 1905<sup>21</sup> établissant le contrôle national des aliments, qui servira de socle à la réglementation en vigueur aujourd'hui. Elle introduit notamment la notion de répression des falsifications (Denis, 1995), en particulier celles qui peuvent porter atteinte à la santé. La qualité bactériologique oriente donc les dispositions réglementaires et une inspection sanitaire des aliments s'organise autour de principes comme la salubrité des matières premières ou la lutte contre la contamination des produits (micro-organismes, etc.). On retrouve plus largement l'idée de réglementation étatique de ce type de qualité dans tous les pays industrialisés. La loi de 1905 a donc plusieurs fonctions : elle assure non seulement le consommateur contre les tromperies liées à la sécurité, mais également, dans le cadre d'une économie marchande, elle garantit une certaine protection du commerce. Il est en effet certifié à l'acheteur qu'un « *produit ne doit être vendu que pour ce qu'il est réellement* » et donc qu'il ne peut pas y avoir de méprise sur le nom du produit ou confusion entre deux produits similaires (Valceschini, 1993).

Cette loi va jeter les bases du respect à la fois de l'origine et de la qualité. C'est ainsi que « *l'Etat a le pouvoir d'établir la dénomination d'un produit à partir de la spécification de caractéristiques précises* » (Valceschini, 1993, p.126) afin de distinguer des produits en apparence identiques mais de compositions différentes. On cherche donc à défendre la singularité de chacun, et dans ce domaine, la France est un pays précurseur. Dès 1919 la loi relative aux appellations d'origine est promue. Elle fait émerger la notion d'appellation d'origine et l'associe à un droit collectif de propriété, sans qu'une définition légale ne soit réellement donnée (Bérard et Marchenay, 2004). C'est donc une crise de déqualification de la production « standard » dans le secteur des vins qui entraîne, comme pour les volailles dans les années 60, la naissance du concept d' « origine » à travers l'AOC en 1935. Le décret-loi de 1935, en créant un comité, qui deviendra l'Institut National des Appellations d'Origine en 1947, fonde les AOC, uniquement, à cette époque, pour les vins et eaux-de-vie. Cette

---

<sup>21</sup> C'est à une année près, en 1906, qu'est promulguée aux Etats-Unis la première loi générale réglementant les aliments et les produits pharmaceutiques, qui par la suite aboutira à la célèbre Food and Drug Administration (service du gouvernement américain responsable de la pharmacovigilance).

législation nécessitera des ajustements au fil des décennies et se consolidera peu à peu au fil des crises (nous reviendrons là-dessus plus longuement dans le chapitre suivant).

Par conséquent jusqu'au début du 20<sup>ème</sup> siècle, la notion de qualité alimentaire reposait essentiellement sur la sauvegarde de la santé publique (qualité hygiénique ou toxicologique) et sur la loyauté des transactions (qualité marchande ou commerciale) (Thouvenot, 1983).

#### 1.2.1.2 Industrialisation et hausse de la qualité générique des années 60 aux années 80

Dès la fin de la seconde guerre mondiale, le monde agricole entre dans une politique moderne de recherche d'autosuffisance, voire d'abondance alimentaire. De profondes mutations apparaissent et une nouvelle ère commence (Debatisse, 1963 ; Mendras, 1984). Avec la croissance des économies et des échanges, les progrès technologiques, la mondialisation, etc., le secteur agroalimentaire se modernise et s'industrialise, et dans une logique fordiste, produit en masse des biens standardisés et normalisés ; l'ensemble accompagné d'une complexification croissante des procédés de fabrication. Grâce au soutien sans faille des politiques nationale comme européenne, l'abondance et la croissance des produits agricoles sont vite au rendez-vous. Par ailleurs, la hausse de l'urbanisation, l'évolution des modes de vie, les progrès technologiques, l'intensification des échanges internationaux ou encore le travail des femmes constituent autant de facteurs qui conduisent à une politique agroalimentaire variée et différenciée. Dans cette trajectoire, des gains remarquables de qualité générique sont réalisés. Pour G. Allaire et B. Sylvander (1997), la réglementation standard (qualités-seuil), qui accompagne la sphère marchande dans l'économie agroalimentaire et son industrialisation, s'étend à la définition de niveaux de qualité, et elle est cohérente avec un régime d'économies d'échelle.

Ceci n'est pas sans conséquence sur les comportements alimentaires dans les pays industrialisés comme l'attestent, entre autres, le changement dans les aliments consommés, la modification des rythmes de repas ou encore la diminution du coût relatif de l'alimentation dans le budget des ménages (Hubert, 1998). Le consommateur fait davantage appel que par le passé à des critères qualitatifs dans son acte d'achat (santé, diététique, nutrition etc.), qui n'est ainsi plus uniquement dicté par des raisons économiques et de satisfaction de besoins premiers. La qualité se voit alors souvent définie comme une garantie de sécurité alimentaire et un bon niveau nutritionnel des produits (Chazoule et Lambert, 2003). Il devient donc indispensable pour les professionnels de ce secteur de s'adapter à ces changements afin de satisfaire au mieux les nouvelles exigences en matière d'alimentation. L'industrie agroalimentaire s'appuie de plus en plus sur les goûts des consommateurs, et formule de nouvelles spécifications sur les matières premières en mettant la qualité au premier plan : par

exemple, les laiteries distribuent un lait propre (lait UHT dans les années 70 pour améliorer la qualité bactériologique) ou les malteries recherchent une orge à qualité « brassicole » (Sylvander, 1994). Des normes se créent et un gros travail de marketing est réalisé avec le développement des marques, même si les informations sont insuffisantes et peu claires. C'est ainsi qu'en 1955 est approuvée l'Association Nationale pour la Défense de la Qualité Française, dite « Qualité France », qui est chargée par le ministère de l'économie de créer une marque de qualité nationale.

Nous sommes ainsi toujours dans une logique industrielle, soutenue par les entreprises. Durant les décennies 60-70 il n'existe pas vraiment de différenciation entre les produits, preuve en est l'absence de signes de qualité dans les rayons des GMS (Chazoule et Lambert, 2003). La préoccupation principale était donc de relever les standards de qualité de production, comme ce fut le cas pour les légumes et les fruits par exemple, dans l'objectif notamment d'avoir un avantage concurrentiel par rapport aux producteurs étrangers.

Cependant un élan de différenciation s'esquisse quelque peu en 1965 (Loi d'orientation agricole – LOA – de 1960 et décret en 1965) avec la création de la loi sur le label rouge, qui symbolise la nécessité de développer un concept technique et des choix de filières garantissant une qualité finale. Selon la LOA de 1999, c'est une « *certification qui atteste qu'un produit agricole ou une denrée alimentaire possède un ensemble de caractéristiques préalablement fixées qui garantissent un niveau de qualité supérieure le distinguant des produits courant similaire* ». Issu des crises de standardisation de la volaille amorcées dans les années 50<sup>22</sup>, le label introduit donc la notion de « qualité supérieure » pour se démarquer du poulet hors-sol dont la réputation est, à juste titre, extrêmement mauvaise. Cette différenciation s'appuie sur l'élaboration d'un standard de qualité en spécifiant dans un référentiel technique les critères permettant d'atteindre ce niveau (alimentation avec au moins 70% de céréales, souches rustiques et réputées pour leur qualité de viande, espace d'élevage supérieur à celui du poulet standard, au moins 81 jours d'élevage, etc.). Par conséquent le label rouge se présente à la fois un standard de qualité et une marque collective. Le logo « label rouge » appartient à l'Etat, mais la marque associée au logo (par exemple « poulets de Loué ») est une marque collective, propriété des producteurs utilisant le logo, alors considéré comme un signal de qualité « ombrelle » permettant à différents groupements de producteurs de l'exploiter (Raynaud et Valceschini, 1999). Les contrôles et les exigences pour ce produit sont plutôt sévères, et les normes de production sont définies dans un cahier des charges établi par un arrêté ministériel avec la collaboration de la CNLC (Commission Nationale des Labels et des Certifications de

---

<sup>22</sup> Crise de surproduction en 1954 et crise de qualité en 1964 (poulet aux hormones et à la farine de poisson).

Produits Agricoles et Alimentaires). Le label se dote d'un logo en 1973, et en 1983, une distinction est faite entre label rouge et label régional<sup>23</sup>.

Toutefois, parallèlement au modèle productiviste, des facteurs tels que l'éloignement entre lieu de production et lieu de consommation ou la diversité des provenances (régions, France, pays étrangers), plaident en faveur d'une politique de réglementation et de signalement des qualités potentielles de chaque produit. L'ensemble de ces éléments retentit sur la maîtrise de la qualité, principalement dans deux domaines selon E. Valceschini et F. Nicolas (1995) : la sécurité (l'industrialisation entraîne et amplifie des incertitudes sur l'hygiène, la fiabilité des procédés de production ou encore préoccupations liées à la nutrition) et l'identité des produits, puisque la standardisation des produits altère les notions d'origine, de terroir et de tradition. Par conséquent, dès le début des années 60 se met en place une « *politique volontariste de l'Etat en matière de dénomination des produits génériques (vins, huile, lait, etc..) et d'appellation des produits spécifiques* » (Valceschini, 1993, p.128).

Celle-ci comporte deux aspects : d'une part être un instrument de conquête sur les marchés extérieurs et de lutte contre les produits importés, et d'autre part être une politique de compensation des désavantages économiques de régions dites défavorisées. La politique de qualité spécifique est renforcée par la loi du 6 juillet 1966, complétant celle de 1919. Une nouvelle étape est franchie car elle offre enfin une définition de l'appellation d'origine, « *dénomination géographique d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus exclusivement ou essentiellement au milieu géographique, comprenant les facteurs naturels et les facteurs humains* », et elle étend la procédure administrative aux produits non viticoles. La notion de contrôle est introduite avec la loi de 1973 : on parle désormais d'AOC. Ce signe est donc davantage un symbole d'origine qu'un signe de qualité, il n'atteste pas d'une qualité supérieure comme le label rouge par exemple. Il n'est donc pas une qualité en soi, mais plutôt un moyen de protéger quelque chose d'existant. Il sous-entend alors la notion de traçabilité puisqu'il est impossible de suivre un produit tout au long de son processus de production et d'élaboration, de connaître son « schéma de vie », si au départ, on ignore l'origine du produit (CES, 2001). Pour être reconnu AOC, le produit doit notamment provenir d'une aire de production délimitée et répondre à des conditions de production précises inscrites dans un cahier des charges. Le dossier de demande d'AOC est établi par un syndicat de défense, constitué de producteurs et de leur groupement. Il fait l'objet d'une procédure d'agrément, dont l'INAO a la charge, qui aboutit par la suite à une reconnaissance officielle par décret, signé par les ministres chargés de l'Agriculture et de la consommation.

---

<sup>23</sup> Il existait auparavant deux types de label : le label rouge et le label régional. Or le label régional ne peut plus être attribué aujourd'hui, et les labels existants (Ardennes de France, Franche-Comté, Lorraine, Nord-Pas-de-Calais, Pays-Midi-Pyrénées et Savoie) soit accèdent à une IGP, soit se transforment.

### 1.2.1.3 La rupture des années 80 : vers une politique de qualité différenciée

Ce n'est que dans les années 80 que la politique de qualité prend un nouvel essor avec la rupture par rapport à la logique agricole (Hervieu, 1993) et les remises en cause du modèle fordiste. La maîtrise de la qualité est considérée comme un fondement de la compétitivité des entreprises : alors que dans le modèle fordiste la concurrence se fait par les prix, à partir des années 80 les standards de qualité augmentent, et des stratégies telles que la diversification ou la qualité (stratégies « *hors prix* ») prennent de l'importance pour répondre à une nouvelle demande pour des produits identifiés et certifiés.

#### **Une politique de qualité générique issue du monde industriel**

On assiste ainsi à un véritable boom de la politique de qualité dans les industries. Qu'elle soit commerciale, statistique ou économique, cette apparente diversité ne cache pas l'orientation générale qui culmine autour des années 70 avec les démarches dites de « *qualité totale* » (Mispelblom, 1999). Dans un contexte d'internationalisation des échanges et des productions, la compétition entre les entreprises fait rage et la maîtrise de la qualité s'avère une arme précieuse. Une transformation des méthodes de gestion des entreprises est alors opérée en lien avec les grandes entreprises internationales : américaines (méthode « 0 défaut » par exemple), mais surtout japonaises (Kanban, « juste à temps », etc.). Les constructeurs automobiles français (Citroën, Renault) se rendent au Japon afin d'étudier le mouvement des « cercles de qualité » existant là-bas depuis 1962. Ce mouvement apparaîtra en France au début des années 80, et « *la qualité totale* »<sup>24</sup> est adoptée. La notion de prévention l'emporte sur celle de contrôle, et la qualité porte désormais non pas sur le produit, mais sur l'ensemble des méthodes de production. On parle de « *maîtrise de la qualité totale* », chaque acteur de chaque maillon de fabrication du produit étant engagé dans cette démarche. En 1986, l'ISO normalise les systèmes d'assurance-qualité des entreprises. Les normes portent sur l'organisation interne d'une firme et sur sa capacité à satisfaire les clients, et cet engagement à respecter un référentiel est vérifié par l'organisme certificateur. Une série de normes, comme la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) ou les normes ISO (notamment ISO 9000, qui se décline en plusieurs standards, et ISO 14001, qui propose aux entreprises un système de management environnemental), voit donc le jour.

Même si celles-ci sont issues du monde industriel, elles vont inspirer, voire être appliquées, dans le domaine agroalimentaire afin de rassurer les consommateurs en assurant un bon niveau de sécurité à la production.

---

<sup>24</sup> « *La qualité totale, c'est plus une affaire de conscience que de science, de comportement que de technique* », expliquait Pierre Jocou dans un article du Monde de C. Leroy « *Le virage de l'automobile. La concurrence a contraint les constructeurs à faire de la qualité une priorité* », le 9 septembre 1992.

## Le développement de la certification de la qualité dans l'agroalimentaire

La culture de la quantité qui a profondément marqué les dernières décennies diminue quelque peu, d'une part du fait que les objectifs de quantité ont été atteints, mais surtout, face aux impacts, tout autant considérables que négatifs, que cette politique a pu avoir, en termes sociaux, économiques, environnementaux ou spatiaux. La confiance établie dans le modèle industriel est ébranlée et les critères dominants basés sur la productivité ne semblent plus suffisants pour définir la qualité. Les consommateurs se sentent, à juste titre, coupés des modes de production, une demande de diversification de la production est lancée. L'évolution de l'agriculture dans les années 80 fait monter d'un cran les débats entre productivistes et partisans de solutions alternatives.

Aussi, la politique de qualité change peu à peu de statut : « *de politique annexe, elle cherche à devenir une composante à part entière de la politique agricole, tant dans une perspective de développement agricole et rural que dans l'optique de soutenir la compétitivité et la croissance agroalimentaires* » (Valceschini et Nicolas, 1995, p.31). Elle se structure et deux voies complémentaires sont empruntées : d'une part celle de la normalisation<sup>25</sup> (pour codifier les produits aux règles sanitaires, formaliser les procédés, etc.) et d'autre part celle de la certification<sup>26</sup>, au travers de signalisation de la qualité comme l'agriculture biologique, la CCP et l'appellation Montagne (Valceschini et Nicolas, 1995) :

- *l'agriculture biologique* : les préoccupations pour l'environnement sont grandissantes, d'autant que certains problèmes touchent à la santé publique, que ce soit dans l'agriculture (qualité de l'eau potable, pollutions des nappes phréatiques, etc.) ou, plus généralement, dans le monde industriel (présence de plomb, contamination des poissons par le mercure par exemple). Des initiatives émergent en matière d'agriculture plus « saine », prenant le contre-pied du modèle dominant, dans un contexte où sont révélées, dans un environnement économique globalisé, les implications planétaires de nos choix de consommation et de vie. Définie succinctement dans la LOA, dans un souci de simplification, comme une agriculture n'utilisant pas de produits chimiques de synthèse, l'agriculture biologique devient la figure de prou de ce mouvement. Ce mode de production, bien que né en Allemagne au début du siècle, émerge seulement dans les années 50-60 qu'elle émerge en France, où elle est alors perçue

---

<sup>25</sup> La normalisation consiste à « *dégager un certain nombre d'éléments, jugés caractéristiques d'une espèce déterminée, qui permettent d'établir l'appartenance ou la non-appartenance de chaque unité ou individualité à l'espèce (...) c'est donc avant tout la sélection d'éléments-types, c'est-à-dire de critères suffisamment fixes ou constants pour pouvoir servir de référence* » (Simon, 1983, p.325).

<sup>26</sup> « *La certification consiste à garantir, par le moyen d'une indication ou d'un signe particuliers, que le produit, la prestation ou le procédé présente effectivement les caractéristiques annoncées. La validité de la certification repose sur l'intervention d'un organisme tiers, indépendant, qui a pour fonction de spécifier les références utilisées, contrôler la conformité à ces références, délivrer le certificat de conformité* » (Nicolas et Valceschini, 1995, p.31).

comme marginale et idéologique<sup>27</sup>. C'est pourquoi elle n'est reconnue par les pouvoirs publics qu'en 1980, et protégée ensuite au niveau français par la loi de 1988. C'est un signe de qualité particulier puisqu'elle est soumise à des obligations de moyens et non de résultats.

- la *Certification de Conformité de Production* (CCP) est également créée à l'issue de la loi de 1988 (et définie dans un décret en 1990). C'est le plus récent des signes officiels de qualité et l'un des moins compris. Elle « *atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé est conforme à des caractéristiques spécifiques ou à des règles préalablement fixées, portant sur la fabrication, la transformation ou le conditionnement. Ces caractéristiques doivent être objectives, traçables, mesurables et significatives pour le consommateur* ». A la différence du label rouge, cette certification vise donc un produit, mais pas la totalité de son processus d'élaboration. C'est une garantie de régularité et de qualité distincte là aussi de la gamme « courante », sur au moins deux critères (fabrication, transformation ou conditionnement), ceux-ci étant contrôlés par un organisme certificateur indépendant, dans le respect d'un cahier des charges validé par la CNLC. La CCP est donc censée occuper un segment de différenciation de plus en plus étroit, qui se positionne comme une « qualité complémentaire » par rapport à une norme, sans pour autant être de « qualité supérieure » (position réservée au label) (Blanchemanche et Valceschini, 2005).

- parallèlement, on prend également conscience que le modèle productiviste condamne la majorité des terres françaises, incapables de rentrer dans le schéma dominant. C'est pourquoi la qualité liée à un territoire fait son chemin à cette époque, non seulement avec les AOC mais aussi avec la *dénomination Montagne* par exemple. Etablie dans le cadre de la loi Montagne en 1985, elle garantit au consommateur la qualité et la provenance des produits issus de zone de montagne (au moins 700 m d'altitude). Deux décrets voient le jour en 1988 : un premier relatif à l'indication « Provenance Montagne », et un second concernant l'appellation Montagne. Cette appellation a failli disparaître, et aujourd'hui, sa diffusion est restreinte<sup>28</sup>.

---

<sup>27</sup> On la retrouve également dans beaucoup de pays industrialisés, en Suisse notamment, mais aussi en Amérique du Nord.

<sup>28</sup> La Cour de Justice des Communautés Européennes a jugé que cette appellation était en contradiction avec l'article 30 du Traité de Rome, puisque elle réservait l'appellation aux seuls produits français. La DGCCRF française a donc annulé les dispositions de la loi de 1985, et notifié les nouvelles modalités d'emploi de ce terme. Ainsi, l'aire géographique est située en zone de montagne, mais des dérogations existent lorsque les conditions techniques l'imposent.



#### 1.2.1.4 Le « tournant de la qualité » des années 90

##### **Une préoccupation pour la qualité qui se renforce**

Comme nous l'avons déjà évoqué, le modèle des Trente Glorieuses fonctionne de moins en moins, et, dans l'élan pris au cours des années 80, on prône des agricultures « alternatives », d'autant que les préoccupations en matière de développement durable se renforcent dans le système monde. Ces agricultures (durable, paysanne, raisonnée, intégrée, etc.....) forment ainsi des « résistances paysannes » au modèle productiviste tout en constituant un ensemble très hétérogène (Pernet, 1982). La redéfinition de la qualité est donc inscrite dans le mouvement de requalification de l'agriculture, entamé également au niveau européen sous l'influence de la réforme de la Politique Agricole Commune (PAC). Les termes aménagement du territoire, développement rural préservation de l'environnement ou encore multifonctionnalité apparaissent (Lacombe, 2002).

Ainsi, fait nouveau, même si la logique productiviste et industrielle continue de dominer, la politique de qualité prend une place bien réelle dans le monde agricole, et elle ne peut plus être considérée comme exceptionnelle ou marginale, mais bien comme une voie de croissance. Preuve en est, aujourd'hui la consommation des signes officiels d'identification de la qualité représente environ 23 milliards d'euros de chiffre d'affaires, soit 19 % de la consommation alimentaire des ménages. Il aura donc fallu des années, et notamment la décennie 80, pour qu'on admette que ces évolutions considérées comme marginales précèdent des bouleversements dans la politique agricole.

La qualité sanitaire prend de l'importance au fur et à mesure des nouvelles exigences des consommateurs face aux crises récurrentes dans ce domaine. La listéria, le poulet à la dioxine ou encore la fièvre aphteuse etc. demeurent dans les esprits, mais c'est surtout la crise de l'ESB, en 1996, qui constitue un électrochoc pour beaucoup de citoyens vis-à-vis de la face cachée du productivisme. Cette lucidité se retrouve dans les choix de consommation, puisque les filières dites « classiques » sont quelque peu délaissées au profit de produits issus de l'agriculture biologique ou certifiés. En effet l'ESB et les OGM préoccupent particulièrement les français (Bonny, 2000), et ce phénomène s'amplifie. Une étude menée par le CREDOC (Centre de recherche pour l'étude et l'observation des conditions de vie) en 2001 auprès de 800 personnes montre clairement que les crises sanitaires récurrentes ont profondément entamé la confiance des consommateurs : alors qu'en 1997, 55 % des consommateurs estimaient que les produits alimentaires présentaient des risques pour la santé, ils sont 70 % en 2000. Les risques alimentaires sont souvent jugés en constante augmentation. C'est pourquoi, les consommateurs sont en quête de repères que les signes de qualité sont à même d'apporter, 7 personnes sur 10 déclarant en 2000 avoir confiance dans les signes de qualité alimentaires (Loisel et Couvreur, 2001). Par conséquent, la traçabilité devient le nouveau

standard de production. Comme le souligne C. Charlier (2003), si elle était, au départ, utilisée dans la perspective d'une stratégie de niche par un petit nombre, elle est présentée comme une politique au service de la sécurité alimentaire, politique mobilisée par l'ensemble des producteurs. De plus, en réponse aux crises sanitaires, différentes institutions sont créées à partir de 1998, afin de gérer ces risques, et notamment l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments), qui possède un pouvoir d'expertise de la sécurité des aliments.

Cependant, les consommateurs sont loin d'être pleinement rassurés, et cette anxiété vis-à-vis de l'alimentation provient notamment de la coupure entre le produit, son origine et le consommateur (Fischler, 1993). Dans le même temps, une demande de diversification de la production émerge ainsi qu'un intérêt pour l'environnement qui devient un enjeu commercial. Quelques démarches apparaissent alors, sous la volonté également des consommateurs qui souhaitent une alimentation plus naturelle et de nouvelles garanties. On assiste alors à la prolifération de signes de qualité, souvent privés, de « cahiers des charges », de « chartes natures », de démarches diverses ou encore à l'accroissement de marques prônant la qualité sans la définir. Les marques privées<sup>29</sup> constituent, en effet, uniquement un signal mais en aucun cas un signe de qualité. Elles jouent souvent sur le symbole du passé, du terroir, du paysage ou encore des recettes à l'ancienne, tout en induisant en erreur le consommateur (ex. « Saveur de l'année », « Produit de l'année », etc. qui sont de véritables parasites)<sup>30</sup>. Le Président de Nestlé explique d'ailleurs que « *tout ce qui est perçu par le consommateur doit être local, tout le reste doit être global* » (Rastoin, 2004). Le point commun est le suivant : dans les deux cas, la signalisation ne joue pas un rôle passif, elle crée de la valeur. La marque possède deux éléments constitutifs invariants : distinguer un produit et indiquer la provenance (Valceschini, 1993). Pour le consommateur, elle fait donc office de garantie en certifiant que le produit respecte une réglementation, et permet de résumer un certain nombre d'informations lors de l'acte d'achat. Pour le vendeur, elle est un instrument commercial. La politique de qualité n'en est donc que plus difficile à cerner tant les déclinaisons sont nombreuses, au risque, avéré, d'un brouillage des cartes.

---

<sup>29</sup> Il existe différents types de marque : la *marque-produit*, la *marque-ligne* (offre-produit cohérente sous un même nom, mais qui propose plusieurs produits complémentaires), la *marque-gamme* (pour un ensemble de produits homogènes, ex. Findus), la *marque-ombrelle* (ensemble hétérogène de produits sous un même nom de marque, ex. Amora), la *marque-caution* (liée à plusieurs gammes complexes de produits, ex. Danone).

<sup>30</sup> Tous les géants de la distribution, y compris les discounters comme Leader Price, ont une ou plusieurs gammes de produits de terroir, au point que, en 2004, 884 marques d'entreprises portant le terme « Terroir » sont déposées à l'Institut national de la propriété intellectuelle (INPI) selon J-L. Rastoin (2004), soit + 20 % par rapport à 2001.

## Une politique de qualité qui s'organise

C'est pourquoi, dans ce contexte, la France se dote d'une politique de qualité organisée.

En 1990, en vertu de la loi du 2 juillet, l'Institut National des Appellations d'Origine Vins et Eaux-de-vie fusionne avec le Comité National des Appellations d'Origine Fromagères datant de 1955. L'INAO<sup>31</sup> est créée et dispose désormais de trois comités nationaux, qui « rassemblent des professionnels déjà investis dans des démarches d'AOC (...), des personnalités qualifiées ainsi que des représentants des administrations concernées » : un comité pour les spécialités vitivinicoles, un autre pour les produits laitiers, et enfin un dernier pour les « autres produits ». La politique de qualité liée à l'origine va donc être en mesure de protéger tous les produits agroalimentaires, et non plus uniquement le secteur viticole.

La loi de 1994 marque un tournant puisqu'elle reconnaît véritablement la qualité des produits agroalimentaires et organise les démarches officielles de qualité et d'origine, en les articulant également avec la réglementation européenne. Elle énonce que seules les AOC peuvent prétendre à l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), seuls les labels et les CCP à l'Indication Géographique Protégée (IGP), et que l'INAO est chargé de la défense des noms géographiques des produits sous IGP au travers de la Commission Mixte.

La LOA de 1999 conforte ce dispositif, et les objectifs de la politique de qualité sont énumérés dans le 1<sup>er</sup> article :

- « - promouvoir la diversité des produits et l'identification de leurs caractéristiques, ainsi que leur mode de production ou leur origine, pour renforcer l'information du consommateur et satisfaire ses attentes ;
- renforcer le développement des secteurs agricoles et alimentaire et accroître la qualité des produits par une segmentation claire du marché ;
- fixer sur le territoire la production alimentaire et assurer le maintien de l'activité économique notamment en zones rurales défavorisées par une valorisation des savoir-faire et des bassins de production ;
- répartir de façon équitable la valorisation des produits agricoles, de la mer ou alimentaires entre les agriculteurs et les pêcheurs, les transformateurs et les entreprises de commercialisation ».

Elle instaure par ailleurs un nouveau concept, les Signes d'Identification de la Qualité et de l'Origine (SIQO), qui se substitue à ce que l'on appelait « signe de qualité et d'origine ». Ce nouveau vocabulaire présente un double avantage (CES, 2001) : il signifie clairement que l'Etat se dote de moyens permettant d'identifier un produit de qualité et d'origine ; et il permet d'éviter les débats sur le concept de qualité, car si l'Etat se donne la possibilité de signaler aux consommateurs de tels produits, il ne prive pas les producteurs et les entreprises de faire de même, sous leur seule responsabilité, au travers des politiques de marques. La liste des SIQO est énumérée : AOC, label rouge, CCP, agriculture biologique et dénomination

---

<sup>31</sup> L'INAO compte environ 250 agents qui sont répartis sur le service central de Paris et 26 centres en Province, au sein d'aires géographiques d'appellations d'origine. Pour plus d'informations voir le site de l'INAO : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Montagne. Ces cinq signes couvrent les denrées alimentaires et les produits agricoles non alimentaires et non transformés (par exemple les fleurs)<sup>32</sup>. Ils se distinguent donc les uns des autres par une conception différente de la notion de qualité correspondant à des attentes différentes des consommateurs, mais aussi par des marchés et des stratégies de valorisations distincts.

L'arsenal réglementaire français en matière de qualité est donc particulièrement imposant, beaucoup plus que dans de nombreux pays. Depuis, la nouvelle LOA du 5 janvier 2006 évoque deux objectifs en matière de qualité : renforcer la confiance du consommateur, en travaillant en étroite collaboration avec l'AFSSA sur la gestion des risques, et promouvoir les produits de qualité. Pour cela, la loi clarifie le système en indiquant désormais qu'il existe :

- des signes d'identification de la qualité et de l'origine : appellation d'origine, label rouge, IGP, STG et agriculture biologique. Conformément aux orientations du ministère de l'agriculture, les vins délimités de qualité supérieure (VDQS) devront disparaître d'ici fin 2009, et devenir soit des vins de pays, soit des AOC. Par ailleurs, l'accès à l'IGP devient direct car il n'y a plus d'obligation pour un produit français d'obtenir au préalable un label rouge ou une CCP. A l'inverse, un label ou une CCP ne peuvent plus comporter de mention géographique dans leurs cahiers des charges ;
- des mentions valorisantes : *fermier, montagne, produit de pays (pour les produits d'outre-mer), vin de pays* ;
- des démarches de certification des produits. La CCP n'est donc plus un signe officiel de qualité en tant que tel, mais une démarche de certification à part<sup>33</sup>.

L'INAO, devenu l'Institut National de l'Origine et de la Qualité, est compétent depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2007 sur l'ensemble des signes de qualité. Il intègre ainsi les missions de la CNLC, cette fusion entraînant la création d'un « guichet unique » qui centralise l'ensemble des demandes de reconnaissance émises par les producteurs. Le souhait est de simplifier les démarches et de donner plus de transparence au système, en renforçant entre autres les contrôles pour accroître les garanties de sécurité aux consommateurs. Les comités nationaux, qui sont les instances décisionnelles, sont désormais au nombre de quatre : un comité national des vins et eaux de vie et autres boissons alcoolisées, un comité national des appellations d'origine laitières, agroalimentaires et forestières, un comité national des labels rouge, IGP et STG, et enfin, un comité national pour l'agriculture biologique.

---

<sup>32</sup> A noter également que la loi forestière de juillet 2000 introduit la possibilité d'AOC forestière. Toutefois, il subsiste des problèmes de reconnaissance en AOP, et l'INAO reste extrêmement timide sur ce type de produit actuellement, même si des demandes sont en cours (Chartreuse et Jura). Peut-être cela vient-il du fait qu'on ne puisse pas goûter un produit forestier ?

<sup>33</sup> Initialement, lors de la rédaction de la LOA, la CCP devait être rayée purement et simplement des démarches de qualité ; elle sera alors devenue une démarche privée, sans caution publique. Mais, les acteurs concernés ont réagi en 2005. Cette démarche devrait être transférée de l'Etat à des organismes certificateurs chargés de les valider sur des bases minimales et un respect de code de bonne conduite.

Un des changements majeurs de cette réforme réside également dans le fait que les syndicats et les interprofessionnels existants dans les AOC doivent être remplacés progressivement par des Organismes de Défense et de Gestion (ODG). Avec l'évolution des AOC depuis 1990, les syndicats sont presque tous devenus interprofessionnels puisqu'on considérait que quelque soit le niveau auquel on intervenait dans la filière AOC, on était partie prenante de la gestion et de l'avenir de celle-ci, et par conséquent, tous les acteurs devaient avoir leur mot à dire. Le comité interprofessionnel est une définition prévue par la réglementation française, voire européenne, et possède donc des compétences bien particulières liées à la connaissance du marché. Il a de fait la capacité de prélever des cotisations volontaires obligatoires, ce que n'ont pas les syndicats pour le moment. Cela change donc avec la nouvelle LOA qui reconnaît un rôle de « service public » pour les syndicats, et, grâce au nouveau statut d'ODG, leur permet désormais de bénéficier de cotisations<sup>34</sup>.

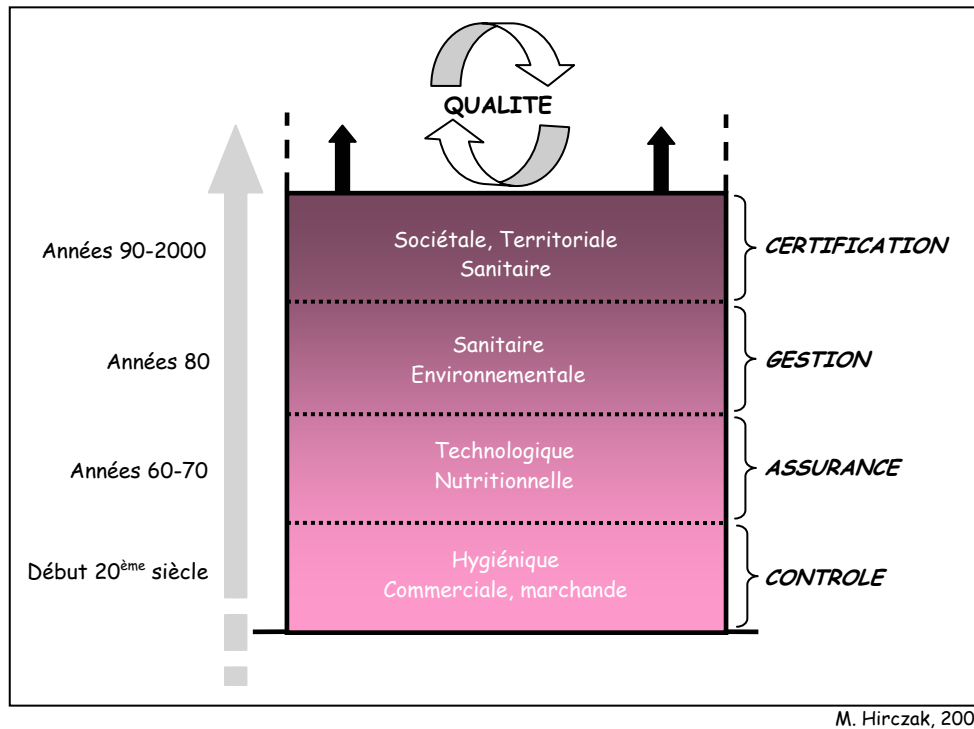
Ceci a été pensé dans l'objectif d'augmenter le poids du syndicat dans la gestion du produit : la LOA confie de nouvelles tâches à l'INAO, et par conséquent, ce dernier doit pouvoir se désengager de certaines missions, comme ce pouvait être le cas avec l'IGP où ce qui concernait le contrôle était réalisé par sous la responsabilité de l'INAO mais par un organisme certificateur. Pour les appellations, l'INAO se désengagerait un peu de cette mission de contrôle, mais peut être dans une moindre mesure que pour les IGP puisque celles-ci seraient confiées à des organismes agréés (autonomes financièrement, indépendants et compétents). Le fonctionnement serait le suivant : l'ODG fixerait les plans de contrôle, l'organisme agréé réaliserait les contrôles et l'INAO sanctionnerait. Sur une exploitation IGP par exemple, le contrôle serait donc conjoint label rouge ou CCP et IGP.

Au bout du compte, la logique de création de ces signes est donc issue d'une construction sociale complexe, qui ne cesse d'évoluer au fil du temps, selon le contexte économique global, et donc par là, des conceptions de la qualité qui en découlent. Aujourd'hui encore, le processus est loin d'être figé, il est cumulatif. Il s'appuie sur une « sédimentation », un « capital-qualité » (Figure 6) acquis au cours du temps, que l'on rehausse au fur à mesure des différentes lois et politiques mises en place. Le niveau de la qualité générique ne cesse ainsi d'augmenter depuis le début du 20<sup>ème</sup> siècle. Comme nous avons pu le constater, différentes périodes viennent rythmer cette évolution, non pas qu'une seule dimension de la qualité occulte toutes les autres, mais certains débats prennent, ou perdent, de l'importance selon le contexte (crises sanitaires, actualité économique, etc.).

---

<sup>34</sup> Cela signifie aussi, qu'à la différence du syndicat de défense où l'adhésion n'est pas obligatoire, tout opérateur qui participe à l'AOC devra forcément passer par cet organisme.

Figure 6 - L'accumulation des acquisitions en termes de qualité



### Etat des lieux des productions sous signe de qualité

Le travail à fournir est donc conséquent face au nombre croissant de signes de qualité. Fin 2004, la France comptait plus de 11 000 exploitations en agriculture biologique (1,3 % des exploitations) et plus 540 000 ha, soit 2 % de la SAU française et 3 % de la SAU européenne selon l'institut technique de l'agriculture biologique (ITAB). Elle fait partie des mauvais élèves européens en la matière, puisqu'en 2002, l'Autriche consacrait déjà 12 % de ses superficies à l'agriculture biologique, l'Italie 8 % et le Royaume-Uni 4 % (Agreste, 2005b). Ceci est d'autant plus vrai qu'après avoir quintuplé en 10 ans, les surfaces biologiques françaises ont diminué en 2003, en partie à cause du changement de réglementation effectué entre 2002 et 2003 qui a retardé la conversion des nouvelles parcelles (Rieutort, Bordessoule et Faucon, 2004).

En 2004, on comptait également 348 produits sous label rouge et 208 CCP. En 2001, 41 000 exploitations agricoles produisaient un label (soit 25 % des exploitations produisant un produit sous signe de qualité), réparties dans 232 groupements de producteurs, principalement en aviculture et en élevage bovin. Comme les labels, les CCP concernent 20 000 exploitations principalement l'élevage (bovin surtout), et regroupent 21 % de l'activité porcine et 13 % de celle de volailles (Tableau 3). Elles sont également significatives en production fruitière. Le poids des signes de qualité dans l'agriculture française est avant tout lié à la viticulture sous appellation (472 AOC viticoles en 2005).

**Tableau 3 - Commercialisations sous signes de qualité en 2004**

Catégorie de signe et type de produit	Chiffre d'affaires (en millions d'€)		Signes commercialisés*	Volumes (tonnes)
	Total	Moyen		
<b>AOC</b>	<b>1727</b>	<b>23</b>	<b>74</b>	<b>///</b>
Fromages	1561	37	42	192 000
Produits végétaux	76	3	22	///
Beurre et crème	73	24	3	18 500
Autres produits	17	2	7	///
<b>Label Rouge</b>	<b>1 363</b>	<b>4</b>	<b>348</b>	<b>///</b>
Viandes de volailles	509	2	219	167 300
Préparation à base de viandes	303	12	26	26 400
Viandes bovines	188	7	28	38 200
Produits végétaux	152	5	29	///
Fromages	73	18	4	13 300
Viandes porcines	47	4	13	20 100
Œufs (volume en millier)	45	7	6	282 300
Viandes ovines	15	1	12	2 500
Autres produits	29	2	15	///
<b>CCP</b>	<b>2 837</b>	<b>14</b>	<b>208</b>	<b>///</b>
Viandes porcines	867	28	31	390 400
Viandes bovines	738	16	47	117 100
Viandes de volailles	349	7	49	82 300
Préparation à base de viandes	341	31	11	18 200
Produits végétaux	303	5	56	///
Viandes ovines	59	7	9	7 600
Fromages	18	4	4	2 900
Autres produits	161	23	7	///

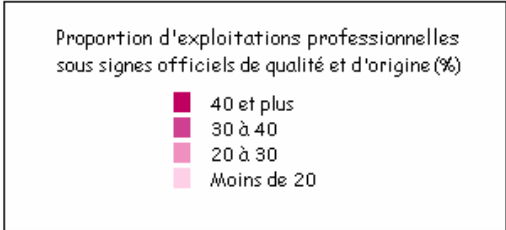
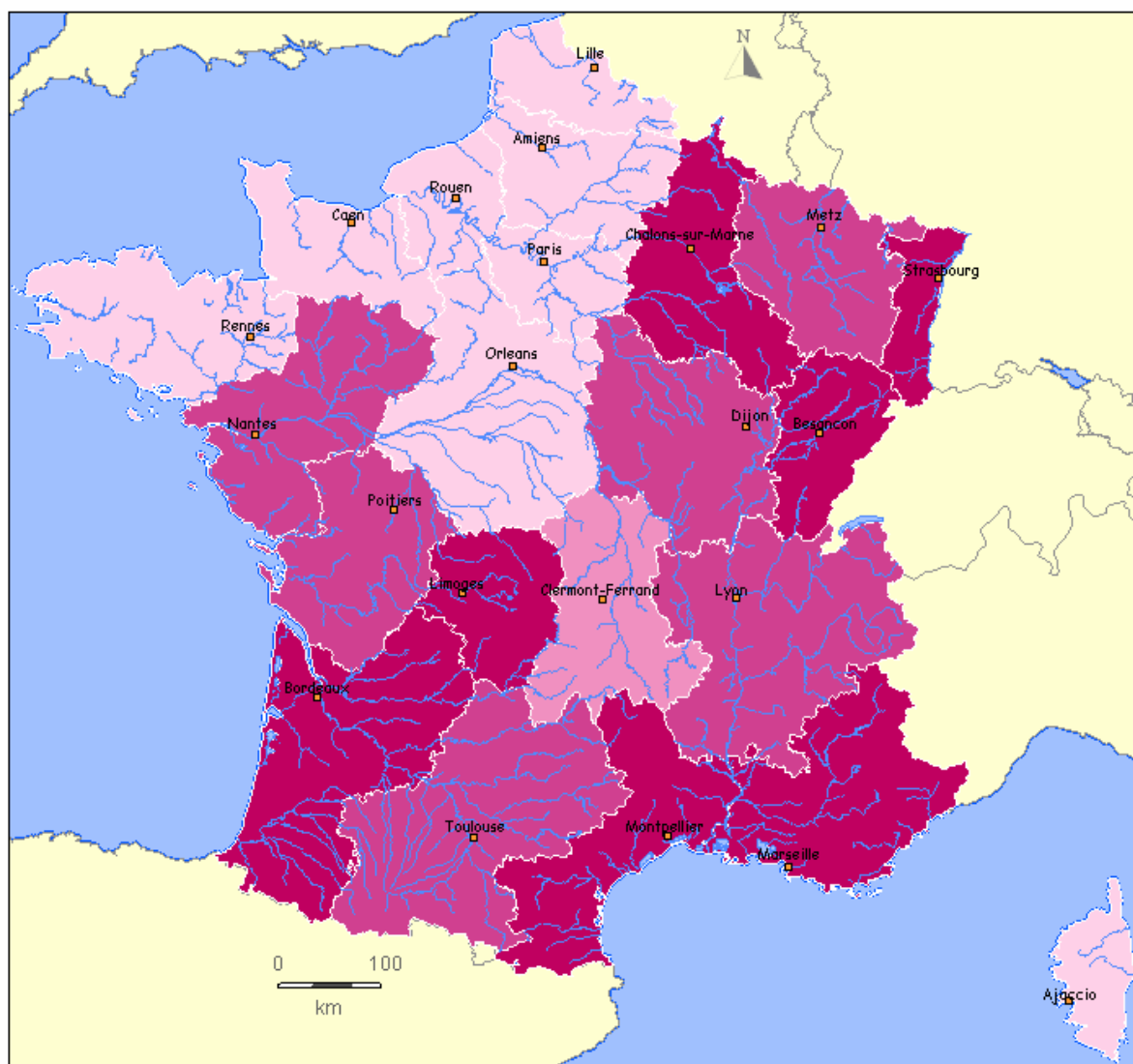
- *Un même signe peut être compté plusieurs fois, par exemple viandes de volailles et préparations à base de viandes*

Source et réalisation : Agreste - Enquête 2004 sur les produits agroalimentaires de qualité sous signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine

Finalement, lorsque nous constatons que, selon le recensement agricole, en 2003, près d'un tiers des exploitations à temps complet (116 000 unités professionnelles) en France est engagé dans une démarche de qualité (AOC, label ou CCP), nous sommes donc loin d'être dans une production de niche. Les exploitations se répartissent cependant différemment selon les signes de qualité, les filières, mais aussi les espaces.

En effet, les exploitations qui produisent sous signe de qualité sont majoritaires en Franche-Comté, de part l'importance du système laitier (Carte 2). En Aquitaine, on compte également plus d'une exploitation sur deux sous signe de qualité, la région étant caractérisée par une forte spécialisation viticole (même spécialisation pour l'Alsace et le Languedoc). Le Limousin est, quant à lui, spécialisé en bovins labellisés, tandis qu'en Bretagne, où les élevages porcins, avicoles ou bovins-lait sous CCP et label dominant la production de qualité, environ 20 % des exploitations professionnelles sont concernées. En revanche, dans les grandes régions céréalières comme l'Ile-de-France, le Nord, la Picardie ou le Nord-pas-de-Calais, la proportion n'atteint que 5 %.

Carte 2- Proportion d'exploitations professionnelles sous signe de qualité en 2003



Source : Agreste, 2003 - Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

On peut enfin signaler que les produits sous CCP ou label sont pratiquement exclusivement vendus sur le territoire national. Les AOC se démarquent par des ventes à l'étranger, 11 % à destination de l'Union européenne et 8 % pour le reste du monde. Les circuits de distribution diffèrent également selon les signes de qualité, puisque les CCP sont vendues majoritairement en grande distribution (82 %), et dans le cas des labels, même si ce mode est privilégié (50 %), la vente auprès de petits commerces est assurée pour 36 % (Tableau 4). Les AOC



possèdent une plus grande diversité de circuit de distribution, et la vente directe représente notamment plus du quart des mises en marché, et celle auprès de la restauration un cinquième.

**Tableau 4 - Circuits de distribution des ventes de produits sous signe de qualité**

	<b>AOC</b>	<b>Label</b>	<b>CCP</b>
Grande distribution	37 %	50 %	82 %
Petit commerce	12 %	36 %	10 %
Restauration hors-foyer	20 %	12 %	2 %
Vente directe	28 %	2 %	1 %
Autre	3 %	-	5 %

Source : Agreste, 2005

Cet état des lieux montre bien l'importance économique de la production sous signe de qualité à l'heure actuelle. Dès la fin des années 80, dans un contexte de saturation des marchés et au moment où est inauguré le marché unique européen, la politique de qualité prend une nouvelle dimension : elle est le support d'une stratégie concurrentielle de différenciation par la qualité face à la banalisation et à la standardisation des produits induites par la construction du marché unique. Nationale jusqu'au début des années 90, elle s'inscrit par la suite dans un cadre réglementaire international.

### **1.2.2 La difficile reconnaissance de la politique de qualité au niveau international**

Dès le début des années 90, un vent nouveau souffle sur le monde agricole et rural, et la différenciation croissante des produits et des procédés se complexifie. Elle est désormais indissociable des échelles européenne et mondiale, marquées respectivement par le contexte lié à la réforme de la PAC et à aux évolutions de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC).

#### **1.2.2.1 Les grands principes de la réglementation européenne en matière de qualité**

La PAC mise en place en 1962, avait à ce moment là deux objectifs majeurs : le maintien du revenu des agriculteurs et l'autosuffisance alimentaire en Europe. Productiviste, elle s'inscrit dans une logique verticale de gestion de la production et de la mise en marché (logique de filière *via* les organisations communes de marché notamment).

Dans ce contexte, la qualité n'est pas totalement absente de la réglementation pour autant, puisqu'elle a été mise en avant, dès le début des années 60, avec les premières directives « horizontales » relatives aux additifs (Péri et Gaeta, 2000). Cela s'est poursuivi entre 1960 et

1970, dans le cadre du Traité de Rome, avec des directives sectorielles et une série de réglementations par rapport à la définition générique de la qualité alimentaire dans le cadre d'une « harmonisation verticale » des réglementations. Ce type d'harmonisation « *visé à construire une définition commune des biens (nom, composition et conditions de production), produit par produit* » (Sylvander, 1996, p.57). Cette politique d'harmonisation verticale a été lente et laborieuse, car contraire à l'approche libérale défendue par les pays anglo-saxons. Dans le même temps, l'ouverture des marchés a engendré une augmentation des conflits commerciaux entre les pays de la Communauté, qui se terminaient souvent devant la cour de Justice. Par conséquent, le jugement dit « Cassis de Dijon », en introduisant la notion de reconnaissance mutuelle<sup>35</sup>, marque, au début des années 80, la fin de la politique d'harmonisation verticale qui est largement remise en cause (Péri et Gaeta, 2000).

En 1985, la Commission Européenne publie les « *Livres Blancs* » lançant l'approche dite « *horizontale* » de la politique d'harmonisation, en instaurant un système combinant à la fois des réglementations obligatoires (questions horizontales comme la protection de la santé ou la préservation de l'environnement) et des démarches volontaires de normalisation (définissant des règles verticales pour les différents secteurs). Dans cette approche l'harmonisation est « *horizontale* » au sens où elle continue de proposer un schéma général pour différentes catégories de dénominations, mais tout en étant « *verticale* » puisqu'on prévoit une procédure d'homologation par un cahier des charges, par produit et par méthode de production.

Au fil des décennies, la mise en place du marché unique a par ailleurs ouvert les frontières et donné de nouvelles opportunités aux producteurs européens pour vendre librement leurs produits. Cela a donc aggravé le risque de détournement de nom. Face à cela, la question du devenir des productions « *à caractéristiques qualitatives particulières* » a été posée par les autorités françaises. Une réglementation communautaire voit le jour en 1989 lorsque la Commission publie le rapport sur « *L'avenir du monde rural* », dont l'objectif est de promouvoir une politique qui protégerait la référence à l'origine géographique des produits alimentaires (Péri et Gaeta, 2000).

En 1992, la PAC connaît un tournant décisif avec la réforme, à travers notamment l'instauration du principe de découplage des aides, qui sont alors sensées ne plus dépendre du niveau de production. Le second pilier « développement rural » tend à prendre de l'importance (15 % de l'enveloppe agricole globale en 2002 contre 10 % en 1995), même si celle-ci reste largement insuffisante au vu du déséquilibre avec la politique de soutien aux marchés. Avec l'Agenda 2000, les notions de multifonctionnalité, éco-conditionnalité, qualité et respect des normes gagnent du terrain. Aussi, la politique de qualité vise à favoriser la diversification de la production agricole et à mettre à disposition des outils permettant de

---

<sup>35</sup> Cela signifie que tout produit légalement fabriqué et mis en vente dans un Etat membre doit pouvoir être commercialisé dans n'importe quel autre Etat de la communauté.

valoriser des qualités spécifiques. Le Conseil des Communautés Européennes met alors en place une série de règlements sur la qualité destinée à régir les démarches volontaires pour garantir le sérieux et éviter un « trop plein » d'initiatives.

Trois réglementations sont à noter principalement :

- réglementation 2091/91 sur les méthodes de *production biologique* des produits alimentaires. C'est le seul mode de production défini à la fois dans les Etats membres et au niveau européen, même si les mises en application peuvent parfois différer d'un pays à un autre ;
- réglementation 2081/92 sur la protection des IGP et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Ce règlement constitue ainsi le volet le plus important puisqu'il définit deux signes de qualité.

Le premier, l'Appellation d'Origine Protégée (AOP), est la transposition au niveau européen de la notion d'AOC, telle qu'elle a été définie en France. Elle représente « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire qui en est originaire, dont la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains et dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée* ». Toutefois, l'AOP ne s'applique pas au secteur des vins et des eaux-de-vie, qui bénéficie d'une réglementation spécifique au niveau européen<sup>36</sup>. Au niveau français, seuls les AOC peuvent prétendre à l'AOP, et réciproquement, toute AOC fait l'objet d'une demande d'enregistrement en AOP auprès de la Commission Européenne, afin d'obtenir la protection de la dénomination géographique sur l'ensemble du territoire de l'UE.

Le second, l'Indication Géographique Protégée (IGP), est défini comme « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou, dans des cas exceptionnels, d'un pays qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire qui en est originaire, dont une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peuvent être attribuée à cette origine géographique et dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée* » (CES, 2001). Le secteur des vins et des eaux-de-vie se voit aussi exclu. L'IGP se distingue donc de sa consœur appellation d'origine par son « épaisseur géographique » moindre. Le lien géographique est beaucoup plus distendu, puisque la relation entre le produit et son origine doit seulement être suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation au produit. Aussi, l'étendue de l'aire géographique de production peut être

---

<sup>36</sup> Il s'agit des Vins de Qualité Produits dans des Régions Délimitées (VQPRD).

très vaste (par exemple plusieurs départements pour de nombreuses IGP volailles), ou dans certains cas, les zones de production et de transformation différentes (ex. : certaines viandes et charcuteries). Des zones à géométrie variable permettent donc plus de souplesse que dans le cas de l'AOC/AOP (ce qui ne manque pas de séduire un grand nombre de producteurs aujourd'hui), tout en offrant une protection juridique aussi forte.

- réglementations 2082/92 et 1843/93 concernant l'Attestation de Spécificité, la STG (Spécialité Traditionnelle Garantie). Elle « *permet de reconnaître un produit ou une denrée alimentaire obtenue à partir de matières premières traditionnelles, ou présentant une composition traditionnelle, ou présentant un mode de production et/ou de transformation de type traditionnel* »<sup>37</sup>. Ainsi, elle ne fait donc pas référence à l'origine géographique, mais met en valeur une recette ou un mode de production traditionnel des produits.

Depuis cette réglementation européenne, on comptait, en juillet 2006, 710 produits AOP/IGP enregistrés, soit une augmentation de 6 % par rapport à 2004 (Sanjuan, 2007). Environ 60 % de ces produits sont des AOP, principalement produites en Italie et en France (42 % des produits), viennent ensuite l'Espagne, le Portugal et la Grèce. La STG est marginale et n'a jamais vraiment décollé puisque on n'en compte qu'une quinzaine en Europe ; aucune ne concerne encore la France.

La politique de qualité s'inscrit donc bien dans un contexte général de réflexion sur les nouveaux enjeux de la politique agricole. Toutefois, les conséquences de la réforme de la PAC sur celle-ci prennent des tournures diverses et complexes à analyser comme le souligne par exemple, J. Frayssignes (2005) dans le cas des AOC fromagères : changement de stratégie commerciale de la part des entreprises, accentuation des restructurations, report vers des produits plus élaborés du fait de la baisse des soutiens etc. Toutes les filières ont de fait encore un statut ambigu au sein des institutions européennes, notamment les appellations d'origine du fait de leur fonctionnement interprofessionnel considéré comme une entrave potentielle à la libre concurrence.

Par ailleurs, les différents textes sont révélateurs des compromis de conventions entre les différentes conceptions de la qualité des Etats membres, et nous faisons face à une hétérogénéité certaine entre les signes de qualité reconnus en Europe. Selon les cas,

---

<sup>37</sup> La protection que la STG apporte se situe à deux niveaux :

- elle peut protéger un nom particulier affirmant la spécificité d'un produit élaboré à grande échelle, sans contrepartie d'un cahier des charges commun à tous les opérateurs. Dans ce cas, seul le logo permet de différencier le produit certifié des autres,
- au second niveau, dit de protection forte, le nom seul est réservé et protégé (par exemple, le Jambon Serrano). La STG protège donc une recette, mais le produit peut-être élaboré dans toute l'Union Européenne (CES, 2001).

l'appréciation de la qualité n'est pas que substantielle : il y a des valeurs éthiques, culturelles, sociales, qui différencient aussi les stratégies et les politiques nationales concernant ces produits<sup>38</sup>. La conception française de la qualité liée au terroir reste encore aujourd'hui controversée par les pays du nord de l'Europe (notamment la Grande-Bretagne<sup>39</sup>), plus libéraux, tandis que les pays du sud, comme l'Italie, l'Espagne ou le Portugal, restent, par leur histoire, très proches des traditions. C'est ainsi que, souvent, pour les pays anglo-saxons, les normes de qualité doivent se limiter aux aspects sanitaires et nutritionnels, tandis que les pays latins défendent davantage une qualité spécifique liée à leur patrimoine culturel et à la défense de zones géographiques défavorisées.

Malgré l'émergence d'une véritable réglementation, on constate clairement que celle-ci a, en fin de compte, encore du mal à se positionner dans une direction générale qui reste en faveur à la fois d'une logique productiviste bien présente, et d'une qualité plutôt générique, afin de privilégier la sécurité et l'information des consommateurs. Tout ceci est bien entendu en lien direct avec les mécanismes régissant les échanges internationaux.

#### 1.2.2.2 Quelle légitimité pour une politique de qualité sur la scène internationale ?

##### **Un contexte international mouvant en faveur de la qualité**

Le combat pour la qualité dépasse en effet de loin les cadres nationaux et européens. Cet ensemble doit aujourd'hui se positionner sur l'échiquier international, ce qui n'est pas une mince affaire.

Depuis la création de l'OMC en 1994, de nombreuses dispositions qui organisent le commerce international sont élargies et réaménagées dans le cadre des cycles de négociations, mais les discussions en matière d'IG existent en fait depuis plus d'un siècle au travers de conventions internationales ou bilatérales.

Tout d'abord, la Convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle en 1883 représente le premier accord multilatéral accordant une protection spécifique pour les indications géographiques. Mais celle-ci n'est introduite dans la Convention que lors de la révision de 1925, elle s'applique aux « *indications de provenance* »<sup>40</sup> (« appellation

---

<sup>38</sup> Par exemple, pour voir les différences entre les conceptions françaises et norvégiennes de la qualité, on peut pas exemple se référer à F. Fort et *al.* (2005).

<sup>39</sup> Toutefois, des travaux de recherche sur la relocalisation des productions agroalimentaires montrent que des réseaux se constituent autour de certains produits (ex. crème caillée de Cornouailles), et abordent donc la question des relations spatiales (Marsden et Sonnino, 2007), sans pour autant parler de terroir.

<sup>40</sup> La notion recouvre souvent plusieurs termes susceptibles d'être confondus :

- l'*indication géographique* est généralement utilisée dans le cadre international, et recouvre les indications de provenance, les indications d'origine, la dénomination traditionnelle et l'appellation d'origine (cf. ci-dessus).

d'origine » étant l'une des catégories d'indications de provenance), et inclut les indications géographiques dans le champ de la propriété intellectuelle. L'article 10bis évoque les indications de provenances trompeuses comme des actes de concurrence déloyale. Puis, dans ce cadre, l'Arrangement de Madrid, sur la répression des indications de provenance fausses ou fallacieuses en 1981, est mis en place. Il introduit la différence entre « *fausse* » et « *fallacieuse* »<sup>41</sup>, et la problématique d'usage dans les pays du Nouveau Monde des noms géographiques « importés » d'Europe par les émigrants apparaît (Sylvander et *al.*, 2005).

Toujours dans ce contexte, les IG sont considérées de manière périphérique, et, en dehors d'organismes « mineurs » comme l'Office International de la Vigne et du Vin (1924), le Conseil International de l'huile d'olive (1959) ou bien le Codex alimentarius<sup>42</sup>, il n'existe aucune réglementation précise.

Deux tentatives d'établissement d'un cadre international de protection spécifique aux indications géographiques eurent lieu :

- *la Convention Internationale de Stresa en 1951*, entre 7 Etats, pour l'utilisation des appellations d'origine et la désignation des fromages, représente le plus haut degré de protection pour des IG considérées comme des AOC (Gorgonzola, Parmigiano Reggiano, Pecorino, Romano et Roquefort). Une reconnaissance apparaît également concernant la protection des indications géographiques pour des fromages qui répondent aux exigences des cadres de protection juridique nationaux. Pourtant, d'autres désignations sont considérées comme génériques (Camembert, Edam, Emmental, Gruyère, etc.), dans le sens où leur utilisation doit seulement être conforme à la définition normative donnée aux produits, assurée essentiellement par le Codex alimentarius ;

- *l'Arrangement de Lisbonne en 1958* concerne la protection des appellations d'origine et leur enregistrement international conclu dans le cadre de la Convention de Paris. Il ne compte que 22 Etats signataires, et le registre des appellations d'origine, qui doivent être reconnues et protégées dans leur pays origine, est administré par l'Organisation Mondiale de la Propriété Industrielle (OMPI).

---

- l'*indication de Provenance* a été définie dans l'Arrangement de Madrid, et indique seulement qu'un produit provient d'un pays, d'une région ou d'un lieu donné ;

- l'*indication d'origine* est une dénomination géographique indiquant qu'un produit est originaire d'un pays, d'une région ou d'un lieu déterminé, dont le lien avec l'origine géographique est réel et repose sur une qualité, une réputation ou une autre caractéristique du produit attribuée à cette origine géographique ;

- la *dénomination traditionnelle* indique l'origine d'un produit alors qu'elle ne mentionne pas un lieu géographique (ex. Muscadet, Calva, etc.).

<sup>41</sup> Fallacieuse signifie pouvant être le véritable nom de l'endroit d'origine des produits mais être trompeuse en utilisant en fait la renommée d'une IG très connue.

<sup>42</sup> Le Codex alimentarius est l'organisation internationale chargée des questions alimentaires. Il est créé en 1962 sous l'égide conjointe de la FAO et de l'OMS et a pour mission d'établir des normes internationales relatives aux denrées alimentaires, avec le double objectif de protéger la santé des consommateurs et d'assurer la loyauté des pratiques dans le commerce des produits (CES, 2001). Il se concrétise aujourd'hui par plus de 250 normes, des codes d'usage, la fixation de milliers de limites maximales de résidus etc.

Par conséquent, face à ce manque de succès, ce dernier essaye dans les années 70-80 d'établir un traité international sur les appellations d'origine en intégrant les préoccupations des pays du sud (OMPI, 2001). Les traités se multiplient alors en réponse au blocage des projets de l'OMPI. Des grandes puissances, comme les Etats-Unis, n'ont jamais adhéré à ces conventions, et de fait, aucun consensus n'a pu être trouvé sur le concept d'appellation d'origine.

La question de la protection internationale des indications géographiques n'est reprise, dans une perspective globale, qu'en 1994, avec la création de l'OMC lors des accords de Marrakech (Sylvander et *al.*, 2005). Alors épargné jusque là au titre de « l'exception agricole », le secteur agroalimentaire se retrouve régi par l'OMC, et de fait, emprisonné dans un carcan normatif, les normes du Codex alimentarius pouvant dans certains cas, l'emporter sur les normes nationales.

Au début du cycle de l'Uruguay Round, les négociations dans le domaine de la propriété intellectuelle ne sont pas prévues. Les Etats-Unis insistent pour que le sujet soit intégré dans les discussions (intérêt pour ne pas créer une nouvelle source de conflit concernant les barrières tarifaires), et l'Europe y avait tout intérêt du fait de sa politique de qualité (Ngo, 2005). Ainsi, les indications géographiques entrent dans le cadre de l'accord ADPIC<sup>43</sup> sur la propriété intellectuelle (d'abord appelée propriété industrielle) qui fait partie intégrante des fondements du libéralisme économique exprimé par le libre-échange depuis le 19<sup>ème</sup> siècle<sup>44</sup>. La négociation est serrée entre les pays qui n'ont pas forcément les mêmes vues pour les indications géographiques et les dispositions de l'ADPIC sont le reflet d'un compromis et de mises entre parenthèses de problèmes qui se retrouvent encore à l'heure actuelle dans les débats au sein de l'OMC. L'ADPIC impose aux membres une protection minimale concernant les droits d'auteur, les marques commerciales, les brevets et les indications géographiques.

Aussi, l'Union Européenne parvient à faire reconnaître les AOP et les IGP à l'échelon mondial. L'article 22 définit un niveau standard de protection pour tous les produits, et la notion d'indication géographique apparaît proche de celle de l'AOC : « *indications qui servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* » (Annexe 1C, section 3, article 22).

---

<sup>43</sup> Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce, traduction française de TRIPS (Trade-related aspects of intellectual property rights).

<sup>44</sup> Un autre accord est pris en 1994, et qui touche aussi, mais moins directement, les IG : l'accord SPS sur les mesures sanitaires et phytosanitaires qui peuvent, directement ou indirectement, affecter le commerce international. Quant à la conservation et l'utilisation des savoir-faire locaux sur la nature, les négociations se font dans le cadre de la Convention sur la diversité biologique (CDB).

Toutefois, la protection reste limitée, et beaucoup de produits, comme les fromages, font l'objet d'imitations, fondées sur la fraude ou sur une mauvaise réglementation (cas du Jambon de Parme). C'est pourquoi les vins et spiritueux bénéficient d'une clause additionnelle, et donc d'une protection plus élevée, grâce à l'article 23 : « *chaque membre prévoira les moyens juridiques qui permettent aux parties intéressées d'empêcher l'utilisation d'une indication géographique (...) même dans les cas où la véritable origine du produit est indiquée ou dans ceux où l'indication géographique est employée en traduction ou accompagnée d'expressions telles que « genre », « type », « style », « imitation » ou autres* » (Annexe 1C, section 3, article 23).

Ces deux articles sont complétés par un troisième, l'article 24, qui permet certaines exceptions à la protection d'une indication géographique, dans le cas, par exemple, où un terme a été enregistré en tant que marque ou si l'indication géographique est devenue un nom commun ou « générique »<sup>45</sup> (Sanjuan, 2007). En outre, des négociations ont été proposées afin de mettre en place un système multilatéral de notification et d'enregistrement des indications géographiques viticoles.

#### **Indications géographiques versus marques commerciales : quelles perspectives pour les IG ?**

Cette construction juridique cristallise les nombreux clivages qui persistent entre l'Europe et les pays anglo-saxons (Etats-Unis, groupe de Cairns). Ces tensions commerciales renvoient plus largement à des divergences culturelles, historiques et sociopolitiques, comme l'atteste, par exemple, le débat récent sur la pasteurisation comme norme dans les échanges internationaux. Les Etats-Unis font la guerre en sa faveur depuis 1996, ce qui remet régulièrement en cause le bien-fondé de l'existence des fromages au lait cru. Les filières fromagères touchées de plein fouet subissent depuis une réglementation sanitaire de plus en plus forte. Les AOC utilisant le lait cru sont donc dans une situation difficile car en porte-à-faux avec ces nouvelles exigences. Aussi, les réactions des pays touchés sont plutôt vives, et il est évident qu'elles vont bien au-delà de la simple question réglementaire puisque c'est le patrimoine alimentaire qui est au cœur du sujet (Ricard, 1998).

Cela montre bien que l'Europe (particulièrement du sud<sup>46</sup>) a tendance à s'inscrire dans une démarche patrimoniale en lien avec le terroir, tandis que les pays anglo-saxons se tournent davantage vers une approche de marque (et donc de propriété intellectuelle) et des stratégies de normalisation prônant la qualité sanitaire.

Ancrés dans une logique libérale, ces derniers continuent d'assimiler les indications géographiques à des entraves au commerce, car protectionnistes et discriminatoires, malgré

---

<sup>45</sup> Par exemple, le mot « cheddar » désigne maintenant dans plusieurs pays un certain type de fromage qui n'est pas forcément fabriqué à Cheddar au Royaume-Uni

<sup>46</sup> A eux seuls, la France, la Grèce, le Portugal, l'Espagne et l'Italie totalisent 95 % des AOP fromagères en Europe notamment.



une reconnaissance, partielle, de compatibilité, en 2005, de la politique européenne de qualité avec les règles de l'OMC. Le terroir est une notion inexistante pour beaucoup d'entre eux, et, de fait, le fonctionnement même des appellations est incompris. Comme le soulignent L. Bérard et P. Marchenay (2004), les Etats-Unis sont majoritaires au sein même de l'instance qu'ils ont créée, et les industriels y occupent une place importante par le biais des comités scientifiques. En mettant l'accent sur l'innovation, la qualité se réduit pour eux soit à des normes génériques, soit à des marques collectives (à caractère éventuellement géographique) dont le niveau de protection est jugé suffisant.

Or, les pays européens ont un fonctionnement bien différent, et sont aujourd'hui rejoints par un nombre croissant de pays du sud qui développent à leur tour des indications géographiques : Chine<sup>47</sup>, Mexique, Kenya, Vietnam etc. (Sautier, 2006). La protection des IG est bien sûr un moyen d'améliorer la commercialisation de leurs produits, grâce à une différenciation accrue, qu'ils souhaitent voir rehausser.

Il nous apparaît essentiel que, dans cette optique, le modèle latin des appellations d'origine puisse se développer au niveau international, ce qui irait dans le sens d'une « mondialisation des différences » (Rastoin, 2004). L'Union Européenne souhaite une extension à un plus haut degré de protection à l'ensemble des produits (article 23 appliqué à tous) ainsi que l'établissement d'un registre multilatéral pour tous les produits. La pression des producteurs ou du négoce pour une réglementation des échanges et de la concurrence n'est pas le seul aspect des débats concernant la protection des indications géographiques, puisque les argumentaires font aussi appel à la spécificité des produits indications géographiques et aux externalités attachées à leur production.

Or, pour l'instant, les pays anglo-saxons restent sur une vision des appellations comme outil de protection juridique, et non comme outil de développement, comme en Europe. Pourtant, la question des indications géographiques commence à être perçue comme un enjeu pour le développement rural aux Etats-Unis<sup>48</sup> aussi par exemple (Hayes, Lence et Babcock, 2005). De même, au Québec, une loi existe sur les appellations réservées, et, depuis plusieurs années, une politique de soutien aux produits de terroir s'est engagée (Chazoule et Lambert, 2005). La démarche d'indication géographique protégée pour l'agneau de Charlevoix, dans une stratégie de développement rural, en est un exemple.

Mais cette question est particulièrement importante pour les pays du Sud qui se positionnent de plus en plus sur la qualité, et l'association de l'Union Européenne à certaines nations permet de conforter la position en faveur des indications géographiques sur la scène mondiale.

---

<sup>47</sup> Sur le système des indications géographiques en Chine, voir par exemple le travail de thèse de G. Wang (2007).

<sup>48</sup> Voir par exemple l'article de C. Hinrichs (2003) qui s'appuie sur le cas de l'Iowa pour illustrer l'idée de développement local autour de productions locales.

La légitimité de celles-ci peut donc passer, entre autres, par leur lien avec le développement territorial et rural.

Par conséquent, le contexte est mouvant, et devant les débats et les incertitudes liés au projet de réglementation internationale, un mouvement sociopolitique s'est formé autour des indications géographiques : Slow Food<sup>49</sup>, AFIG (Association Française des Indications Géographiques), AREPO<sup>50</sup> ou encore ORIGIN<sup>51</sup>, cette dernière « militant pour la localisation dans la globalisation »<sup>52</sup>.

### **L'insertion de la politique de qualité dans le contexte international : l'environnement comme condition *sine qua non* ?**

L'adaptation de la qualité aux mécanismes internationaux passe donc par la mise en avant du lien au développement territorial, mais également à l'environnement.

En effet, les idées de développement durable et d'agriculture respectueuse de l'environnement se développent largement. Depuis quelques années déjà, on constate que l'accès aux grands marchés du commerce mondial n'est plus assuré pour les produits qui ne justifient pas d'un minimum de garanties environnementales. C'est le cas, notamment, sur les marchés du nord de l'Europe, où il est important de communiquer sur la préservation de l'environnement. La qualité environnementale est particulièrement importante pour eux, comme l'atteste la part importante de l'agriculture biologique dans la production agricole nationale par exemple.

Aujourd'hui, si la viticulture française souhaite se positionner sur l'échiquier mondial, elle doit impérativement tenir compte des exigences, environnementales et autres, des principaux marchés internationaux. Toutefois, cela n'est pas non plus sans poser la question de la définition de l'environnement, et de la conception que chaque nation a de celui-ci.

Par exemple, dans un document de travail, F. Roncin (2005b) explique le cas de l'Australie. Au sein de ce pays, la pression de la population locale et de certains groupes écologistes pousse les producteurs à donner des garanties environnementales, notamment pour répondre à la demande de la clientèle. Comme dans beaucoup de pays du nouveau monde, l'opinion publique est très sensibilisée au respect de la nature, avec une vision de celle-ci indemne de

---

<sup>49</sup> Slow Food est une association «éco-gastronomique fondée en 1989 pour « enrayer la disparition des traditions gastronomiques locales et le manque d'intérêt des gens pour leur nourriture, pour ses origines, pour ses saveurs et pour les conséquences sur le reste du monde de nos choix alimentaires ». Elle compte plus de 80 000 membres dans le monde. Pour plus d'informations, voir [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com) et l'ouvrage de C. Petrini (2005).

<sup>50</sup> Association des Régions Européennes des Produits d'Origine. Elle a pour objectif de défendre les produits sous appellation dans le cadre de la PAC.

<sup>51</sup> Organisation for an International Geographical Indications Networks. Comme son nom l'indique, il s'agit d'une organisation internationale fédérant des organismes pro-indications géographiques de 30 pays. Elle a été créée à Genève en 2003 dans la perspective d'une reconnaissance des IG à l'échelle mondiale et de la reconnaissance de leur rôle dans le développement durable : <http://www.origin-gi.com/index.php>.

<sup>52</sup> Expression du fondateur d'ORIGIN utilisée lors de l'émission télévisée « Opération Terroirs » sur France 5 le 2 octobre 2006.

l'action de l'homme. L'Australian Wine and Brandy Corporation possède sa propre charte paysagère et toute personne créant un vignoble doit la respecter : insertion des bâtiments dans le paysage, qualité de l'accueil, qualité de l'environnement etc. Cela n'est pas sans entraîner une sélection par l'environnement, et donc par les ressources financières, pour accéder à la production viticole. Comme aux Etats-Unis, nous sommes donc en présence de grandes fermes très propres, presque aseptisées, et donc encadrées davantage par des normes génériques de qualité<sup>53</sup>.

La démarche est donc très différente en France avec la conception de terroir, ce qui renvoie bien aux différentes définitions de la qualité.

Enfin, ce premier chapitre a permis, grâce à une synthèse des travaux sur la qualité en économie, de donner des éclaircissements sur la notion même de qualité, et de montrer en quoi l'évolution de celle-ci a été marquée par les bouleversements de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Que ce soit au niveau européen ou au niveau mondial, la politique de qualité a émergé face à la globalisation des échanges commerciaux et à l'harmonisation des standards de production, et la problématique générale reste bien celle de la différenciation des produits. La politique de qualité française s'est certes dotée d'une nouvelle légitimité à deux échelles cruciales de gouvernance, l'Europe et le monde, mais, il n'en reste pas moins que l'enjeu est, non seulement, de mieux la connecter à la PAC, mais également à l'OMC. Dans les deux cas, le travail pour aller vers une « mondialisation des indications géographiques » est encore long, mais cela irait dans le sens d'un « *devoir de différence partagée* » (Pitte, 2006).

La difficulté provient évidemment des enjeux économiques et politiques sous-jacents, mais aussi des divergences plus profondes liées à la conception même de la qualité au sens large du terme. Nous l'avons expliqué, celle-ci est avant tout une construction sociale, même si cet état de fait a demandé un effort soutenu de la part des instances, comme le comité national de l'alimentation, pour être reconnue. Cela n'allait pas de soi, loin de là... Nous retiendrons notamment qu'il n'existe pas « une qualité » en tant que telle, universelle, mais « des qualités », que l'on regroupe ici en deux grandes familles : la qualité générique, faisant appel au signal, et la qualité spécifique, liée au territoire et à l'attribut (Lacroix, Mollard et Pecqueur, 2000). Cette distinction de la qualité soulève la question de son rapport à l'environnement, d'autant que celui-ci est souvent loin d'être un critère dans sa définition : être de qualité ne signifie en aucun cas avoir un lien à l'environnement. Cependant, nous avons montré qu'il existe bien des dimensions cognitives, immatérielles, et donc extrinsèques,

---

<sup>53</sup> Voir à ce sujet le film « Mondovino » par exemple, qui met en scène ce type d'exploitation.

à la qualité, dont l'environnement fait partie. Il est ainsi, non seulement un attribut intrinsèque, mais également porteur d'une symbolique, participant à la construction de la qualité externe au produit. De plus, si les conceptions de la qualité varient, dans le temps et dans l'espace, nous pouvons logiquement supposer qu'il en est de même pour son lien à l'environnement.

Aujourd'hui, l'enjeu est donc de trouver les moyens pour faire cohabiter les deux, malgré leurs mécanismes et leurs logiques différents : l'une se tourne vers une différenciation classique face à des produits standards, la seconde se situe davantage dans une stratégie de spécification des ressources. L'AOC est donc non seulement un mécanisme de protection juridique, mais également, et surtout, un outil de développement économique. La qualité spécifique s'appuie sur une dynamique endogène de création de ressources directement liées au milieu géographique, non reproductibles. Nous l'abordons ici volontairement de manière succincte, afin d'y revenir plus longuement dans le chapitre 3 puisqu'elle constituera le cœur de notre réflexion.

Il s'agit donc maintenant de s'interroger plus précisément sur la relation à l'environnement, et de voir si des distinctions apparaissent également entre qualité générique et qualité spécifique vis-à-vis de celui-ci.



## CHAPITRE 2 : QUELLES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES DANS LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE SOUS SIGNE DE QUALITE ?

Face à l'essor de la qualité, les médias ne sont pas en reste, et participent aujourd'hui pleinement à sa diffusion et sa communication, en particulier lorsqu'il s'agit du domaine agroalimentaire. Nombreux sont les reportages à ce sujet, certains reflétant d'ailleurs, involontairement, les enjeux de cette problématique et les questionnements qui en découlent. Par exemple, fin août 2006, un journal télévisé de France 3 consacrait quelques minutes à la présentation de la Mirabelle de Lorraine. Il était précisé de prime abord que celle-ci « *n'est pas biologique mais un bon exemple de développement durable* », comme étaient sensées le montrer quelques images de moutons pâturant dans les vergers ou de chauve-souris que l'on essayait de préserver sous les volets des maisons. « *Les variétés de mirabelle sont rustiques. La récolte est mécanisée aujourd'hui mais c'est une récolte naturelle* ». On cherche à développer une « *agriculture intégrée* » (prise en compte du rôle des acariens, herbe sous les arbres, installation de nichoirs pour les oiseaux qui se nourrissent de chenilles etc.) qui permet de réduire de 3 à 4 fois la consommation de pesticides. « *Mais attention, ce n'est pas un travail à l'ancienne ! On recherche la production et la qualité, mais on veut la réguler* ». Autrefois la production de mirabelles n'était pas homogène d'une année sur l'autre, « *un coup on en avait des grosses, un coup des petites* ». Mais aujourd'hui « *on veut de la qualité* » et dans cet objectif, on procède à un calibrage minutieux en triant les fruits dès la récolte dans les vergers, afin de ne garder que les « *plus beaux* » et respecter ainsi une taille adéquate à la demande. Pour conclure sur une note optimiste, on évoquait le fait qu'« *en 10 ans la production a doublé tout en gardant sa typicité* ».

Cet exemple illustre plutôt bien à notre sens la réalité multiforme qui se cache sous l'aspect lisse de la notion de qualité, comme cela a été constaté précédemment. Ici, la qualité signifie-t-elle typicité ? Respect de l'environnement ? Texture ? Taille ? La Mirabelle montre que sous une image d'authenticité, de naturel, la réalité du marché finit par rattraper le produit, le calibrage étant considéré, dans la présentation de ce cas, comme le signal de qualité. Il s'agit certes d'un reportage télévisé d'une minute avec toutes les limites que cela comporte en terme de réflexion, mais il a l'avantage de montrer cette tension finalement existante entre, d'un côté, une qualité spécifique<sup>54</sup>, liée à un lieu donné, et de l'autre, une qualité générique,

---

<sup>54</sup> La Mirabelle de Lorraine possède une IGP, Cependant cela n'a été mentionné à aucun moment du reportage... Son seul nom suffit-il à évoquer une connotation de qualité pour le téléspectateur ?

cherchant à répondre aux attentes du marché<sup>55</sup>. De plus, il suscite certaines questions : le calibrage est-il un gage de qualité ? Le développement d'une agriculture dite intégrée est-il en lien direct avec la typicité de cette production ? Le respect de l'environnement influence-t-il réellement la qualité du produit ? Etc.

Il s'agit donc ici de réfléchir aux pratiques environnementales associées aux produits de qualité, et de voir finalement, à l'instar de l'exemple sur la Mirabelle, de quelle manière un produit sous signe de qualité mobilise, implicitement ou explicitement, l'environnement. Nombreux sont les produits « typiques », « fermiers » etc. qui sont connotés instantanément, et de manière positive, en matière d'environnement. Mais qu'en est-il en réalité ? Un produit peut-il être de qualité sans pour autant respecter l'environnement ? L'hypothèse selon laquelle l'environnement est une composante de la qualité d'un produit ne va pas de soi. Il faut donc s'attacher à montrer quelle est la place de l'environnement dans la politique agroalimentaire de qualité.

Nous reviendrons donc brièvement, dans un premier temps, sur l'évolution de la problématique agriculture/environnement (2.1). Nous verrons ainsi que l'évolution de la prise en compte du milieu naturel dans la production agroalimentaire de qualité coïncide avec les mouvements en matière de politique agro-environnementale. L'environnement prend donc une place dans la politique de qualité, encore faut-il la définir, d'autant que le lien qui se forme peu à peu entre qualité des produits et environnement est distinct selon qu'il s'agisse de la qualité générique (2.2) ou de la qualité spécifique (2.3).

## **2.1 UNE COINCIDENCE AVEC LA MONTEE DES PROBLEMATIQUES (AGRO)ENVIRONNEMENTALES**

---

En suivant les évolutions sociétales, la qualité s'adapte aux nouvelles exigences, comme celles concernant l'environnement. La relation agriculture/environnement est d'autant plus déterminante sur les campagnes françaises que ce secteur est le premier utilisateur d'espace. Même si la surface agricole tend à reculer, elle occupe encore 56 % du territoire national, les forêts 27 % et les zones agricoles non cultivées 5 %. De plus, l'agriculture se détache des autres secteurs d'activités par son rapport singulier à l'environnement, celui-ci représentant son capital principal<sup>56</sup>. Ainsi, face aux externalités de l'agriculture sur l'environnement, différentes mesures, et ce à plusieurs niveaux, ont été prises au cours du 20<sup>ème</sup> siècle.

---

<sup>55</sup> La distinction entre les deux a déjà été abordée en introduction générale.

<sup>56</sup> Sur le lien entre agriculture et nature notamment, on peut se référer à N. Mathieu et M. Jollivet (1989).

## **2.1.1 Les années 60-70 : le début des préoccupations en matière d'environnement**

### **2.1.1.1 Un mouvement fort d'intensification de l'agriculture**

Comme cela a été montré dans le chapitre 1, les préoccupations en matière d'hygiène des aliments sont très fortes au début du 20<sup>ème</sup> siècle (Thiébaud, 2001). Il est vrai qu'historiquement, l'élevage urbain incommodait déjà la population (hygiène, déchets, divagation des animaux sur les routes, etc.), mais des problèmes survenaient aussi dans des zones de montagne, avec l'érosion ou la dégradation des pâturages d'altitude. Par exemple, en 1860 et 1864 déjà, deux lois limitant le pâturage en montagne avaient été prises (Gerbaux, 1993). De ce fait, des contraintes réglementaires vont peser sur l'élevage en ville et en montagne et mettre à jour les préoccupations environnementales.

Pourtant, ce n'est que suite à la modernisation de l'agriculture des années d'après-guerre que les impacts environnementaux apparaissent, particulièrement en lien avec l'utilisation des pesticides. Dès la fin des années 50, des préoccupations émergent vis-à-vis des intoxications des abeilles domestiques par les arsenicaux et les autres insecticides de synthèse. Aux Etats-Unis par exemple, la prise de conscience s'amorce, notamment, avec l'ouvrage de la biologiste R. Carson en 1962, « *Silent spring* », dans lequel elle représente un monde sans oiseaux à cause des pesticides. Ce n'est qu'en 1963 qu'un cri d'alarme est poussé en France face aux effets des produits phytosanitaires sur l'environnement, et plus particulièrement sur la faune sauvage et le gibier, alors que ces mêmes produits représentaient un progrès technique considérable après la guerre. Par conséquent, des produits comme le DDT sont interdits en France en 1972, et la même année, la loi du 22 décembre introduit le contrôle de l'innocuité des agrochimiques.

Une seconde facette environnementale apparaît à la même époque liée à l'accélération du progrès technique : l'impact de la mécanisation, et surtout de la motorisation de l'agriculture favorisée par le Plan Marshall. Les externalités négatives sont nombreuses, tant sur le paysage (remembrement<sup>57</sup>, perte de l'architecture du patrimoine bâti traditionnel, etc.), la biodiversité ou la qualité des eaux (Pujol et Dron, 1998). Face à ces deux problèmes majeurs qui émergent, le lien agriculture/environnement n'est pas réellement fait, et par conséquent, l'activité ne subit pas une critique environnementale globale.

---

<sup>57</sup> La réaction est particulièrement forte en Bretagne, où les naturalistes suscitent un comité de défense du bocage et vont se mobiliser fortement pour la protection de la nature.



### 2.1.1.2 La mise en place d'une administration de l'environnement

En effet, même si les relations conflictuelles entre développement et milieu naturel sont anciennes<sup>58</sup>, il faut attendre le milieu des années 70 pour que la question globale de l'environnement connaisse un tournant général. Le constat des dégradations environnementales accrues, fortement médiatisé, est à l'origine d'un élargissement de la conscience écologique, au-delà des milieux traditionnels naturalistes, et le recours à la préservation (parcs nationaux) par exemple sera l'une des solutions (Fleury, 2005 ; Viard, 1990). A cette époque, l'administration de l'environnement se met en marche, au niveau national comme mondial (création du PNUE aux Nations Unies en 1972 par exemple), dans un contexte fortement marqué par les menaces sur les ressources naturelles épuisables. Cependant, la dénonciation de la dégradation par l'agriculture des milieux, également utilisés, pour d'autres usages se limite d'abord à quelques dossiers seulement. En France, en 1971, le Premier Ministre G. Pompidou évoque les effets négatifs de l'évolution de l'agriculture sur l'aménagement et le peuplement du territoire, mais non directement sur l'environnement. La même année naissait en France le Ministère de l'Environnement, dans une période où la problématique environnementale était souvent présentée comme la résultante des grandes pollutions urbaines.

A cette époque, le phénomène d'atteinte globale à l'environnement commence à être médiatisé avec de grandes catastrophes telles que les retombées radioactives ou la maladie de Minamata au Japon (Faucheux et Noël, 1990). On assiste à une rupture d'échelle spatiale au sens où les perturbations ne sont plus locales mais globales et les conséquences se font sentir sur le long terme (Vinay, 1999). Cette première vague de réflexions se traduira aux échelles internationale et nationale par la mise en place de structures gouvernementales ayant en charge l'ensemble des problèmes d'environnement ainsi qu'à un foisonnement extraordinaire de textes et de réglementations dans ce domaine (Lefeuvre, 1990). Les problèmes d'environnement que nous connaissons aujourd'hui sont soulevés et le rapport Meadows « *Limits to growth ?* » commandité par le Club de Rome va tirer la sonnette d'alarme face au « paradigme de la croissance exponentielle ». La conférence des Nations Unies qui se tient à Stockholm en 1972 fait écho à ce rapport en portant sur deux grands thèmes : l'unité planétaire (« *Nous n'avons qu'une Terre* ») et la pauvreté.

C'est à l'occasion de cette conférence que M. Strong lance le terme d'écodéveloppement, qui a été popularisé par I. Sachs. « *L'écodéveloppement est un développement des populations par elles-mêmes, utilisant au mieux les ressources naturelles, s'adaptant à un environnement qu'elles transforment sans le détruire [...]. C'est le développement lui-même, tout entier, qui doit être imprégné, motivé, soutenu par la recherche d'un équilibre dynamique entre la vie et*

---

<sup>58</sup> On citera par exemple dans la littérature économique les travaux de T. Malthus au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, ceux de D. Ricardo 30 ans plus tard ou encore de J-S. Mill, sans oublier S. Jevons.

*les activités collectives des groupes humains et le contexte spatio-temporel de leur implantation* » (Sachs, 1980, p.37). I. Sachs évoque alors non seulement un principe d'action, mais surtout une stratégie. Il justifie la prise en compte de trois dimensions essentielles au développement des sociétés : la prise en charge équitable des besoins, la prudence écologique et l'autonomie des décisions (*self-reliance*) ainsi que la recherche de modèles endogènes à chaque contexte historique, culturel et écologique (Aknin et al., 2002). Les populations doivent définir leurs besoins de manière autonome et explorer des « styles de développement », des « styles de vie » compatibles avec le contexte culturel, institutionnel et écologique qui est le leur (Vivien, 2001). Les actions de l'écodéveloppement sont donc encadrées non seulement par les dimensions économiques, sociales et écologiques, mais également par des aspects spatiaux et culturels. Elles sont ainsi d'emblée transversales, c'est-à-dire qu'elles mesurent leurs implications, non pas dans un domaine, mais dans tous les domaines. Cette notion, reprise en 1974, se manifeste donc également dans le contexte d'émergence des pays en développement et des analyses du sous-développement.

Pourtant, dans une ambiance intellectuelle marquée par le retour en force des thèses libérales et par la réaffirmation du primat de la croissance économique, elle sera écartée et peu à peu remplacée par l'expression « *sustainable development* » jugée plus « politiquement correcte ». La notion de « développement durable » sera utilisée pour la première fois en 1980 lors de la conférence de l'Union Internationale de la Conservation de la Nature (UICN) dans son rapport pour la stratégie mondiale de la conservation. Il est alors défini dans une optique environnementaliste comme étant « *le fait d'améliorer les conditions d'existence des communautés humaines tout en restant dans les limites de la capacité de charge des écosystèmes* ». La définition qui en est donnée dans le rapport Brundtland de 1987 sera élargie aux sphères économiques et sociales, et la plus couramment utilisée : « *un développement qui répond aux besoins du présent sans compromettre la capacité des générations futures de répondre aux leurs* » (CMED, 1987)<sup>59</sup>.

### **2.1.2 La prise de conscience des années 80**

Dans la relation agriculture/environnement, la périodisation est donc quelque peu différente de la préoccupation environnementale globale, puisque ce sont les années 80 qui marquent un tournant, notamment avec la mise en avant des pollutions d'origine agricole, et particulièrement les pollutions azotées. B. Hervieu qualifie d'ailleurs la décennie 80 comme « *la décennie de toutes les ruptures* » (familiale, territoriale, économique, etc.) pour le monde agricole, la rupture face à la nature les récapitulant toutes (Hervieu, 1993).

---

<sup>59</sup> En 1989, Pezzey recensait déjà plus de soixante définitions du concept de développement durable. Nous ne reviendrons donc pas ici sur les débats concernant la notion de durabilité (voir Hatem (1990) ou Godard (1994) par exemple).

### 2.1.2.1 La décennie « Nitrates » comme élément déclencheur

En 1976 paraît la loi sur la protection de la nature qui introduit les études d'impact obligatoires, et marque le début de l'apaisement relatif des problèmes dus au remembrement. La même année, le déficit hydrique aggrave la pollution des eaux souterraines, et face à cela, les Ministères de l'Agriculture et de l'Environnement demandent en 1979 à S. Hénin de présider un groupe de travail dont le rapport « *Activités agricoles et pollutions des eaux* » en 1980 met en avant l'augmentation des teneurs en nitrates des eaux potables, attribuée pour deux tiers à l'origine agricole. C'est pourtant un phénomène connu depuis longtemps, mais il faudra attendre la fin de la décennie 70 pour que l'opinion publique en prenne conscience. Par conséquent, la qualité de l'eau fait l'objet de plusieurs directives européennes, notamment les directives 75-440 du 16 juin 1975 pour les eaux superficielles, et 80-778 du 15 juillet 1980 pour les eaux destinées à la consommation humaine. Cette dernière est ainsi à l'origine d'un dispositif en faveur d'une amélioration de la protection de l'environnement par l'agriculture. Le taux maximum de résidus de nitrates est fixé à 50 mg/l (même si le maximum souhaitable est, quant à lui, fixé à 25 mg/l). Les interrogations sur le rôle de l'agriculture dans la qualité des eaux aboutissent en 1984<sup>60</sup> avec la mise en place du CORPEN<sup>61</sup>. Ces premières dénonciations de pollutions azotées par l'agriculture portent principalement sur l'azote minéral, et ce n'est que dans la résolution du Parlement du 19 février 1986 qu'il est question des nitrates, du phosphore, du cadmium et de cuivre. L'élevage en tant que source de pollution azotée est mis en avant, ce qui coïncide avec la prise de conscience que cette pollution peut également menacer directement l'élevage à travers l'eau d'abreuvement. On assiste alors à un renversement, favorisé par un plaidoyer des producteurs et utilisateurs d'engrais minéraux. Depuis cette époque, la majorité des dispositions concernant l'azote se limite aux déjections animales malgré les propositions de taxation de tous les intrants azotés imaginés à la fin des années 1980.

### 2.1.2.2 La mise en accusation de l'agriculture

« Avec cette montée des nitrates et la décennie 1980 commence une mise en accusation large, parfois globale, de l'agriculture » (Thiébaud, 2001, p.127). En France, la querelle qui s'élève en 1989 entre B. Lalonde, alors secrétaire d'Etat à l'Environnement, et H. Nallet, ministre de

---

<sup>60</sup> La question prend également un nouveau souffle en janvier 1990 avec, entre autres, la revue « *Que Choisir ?* » qui publie un dossier sur les nitrates et le Ministère de l'Agriculture qui accélère la mise en place de mesures préventives (24 avril 1990) (Thiébaud, 2001).

<sup>61</sup> Le CORPEN est le Comité d'orientation pour la réduction de la pollution des eaux par les nitrates. Composé d'élus, d'agences de l'eau, de centres techniques agricoles etc., il a pour objectif d'élaborer ou d'approuver des outils servant aux agriculteurs pour modifier leurs pratiques afin de préserver la qualité de l'eau compte tenu de leurs contraintes techniques et financières (Ministère de l'Agriculture). Depuis 1992, son champ de compétences est étendu aux phosphates et aux produits phytosanitaires provenant des activités agricoles.

l'Agriculture, cristallise et fait apparaître sur la scène publique, la responsabilité des agriculteurs-pollueurs. Leur assujettissement à la redevance sur la pollution des eaux et la mise en évidence du rôle de l'agriculture dans la pollution des eaux potables constitue ainsi un symbole majeur de la crise globale des relations entre la société et son environnement naturel : le paysan n'est plus vu comme le gardien de la nature et le garant des valeurs traditionnelles face à l'urbain et à l'industrie (Bel et *al.*, 1995), le « contrat naturel » est brisé (Hervieu, 1993). Des problèmes plus anciens émergent, comme la mise en culture des zones humides, qui commence à faire l'objet de conflits importants (cas des marais de l'ouest).

Les politiques communautaires nées au milieu des années 80 cherchent alors à intégrer les effets externes de l'agriculture sur l'environnement. Cela ne fait que refléter la prise de conscience de la perversité de la PAC telle qu'elle existait depuis près de 30 ans, et de la nécessité de promouvoir des alternatives à l'agriculture productiviste. En juillet 1985, le Livre Vert de la Commission Européenne révèle les premières préoccupations relatives à la dimension environnementale de la politique agricole : « *on perçoit de plus en plus que le rôle de l'agriculture dans une économie moderne industrialisée est, non seulement d'assurer les fonctions stratégiques, économiques et sociales, mais aussi de conserver l'environnement rural* ». C'est pourquoi, au cours des discussions préparatoires à la réforme de la PAC, il est envisagé, plutôt que de conserver la logique intensive dans un nombre réduit d'exploitations, de produire de manière plus extensive à partir de la capacité de production existante, en encourageant du même coup des pratiques agricoles plus respectueuses de l'environnement<sup>62</sup>. L'action communautaire va entre autres se concrétiser avec la directive Habitats, discutée à partir de 1988, et la directive Nitrates, approuvée en 1991. Ces nouvelles préoccupations, pollutions agricoles de l'eau et intensification des milieux semi-naturels, forment le cadre d'un nouveau dispositif d'interventions globales sur l'agriculture au titre de l'environnement.

Finalement, durant les années 80, malgré une prise de conscience réelle, la question agri-environnementale reste au niveau du milieu scientifique<sup>63</sup> et technique (Gafsi, 2001). Le résultat est d'autant plus limité que la vision productiviste très prégnante chez les responsables administratifs (agriculture et environnement) retarde la reconnaissance du caractère polluant de l'activité agricole jusqu'au début des années 90.

---

<sup>62</sup> La réforme de 1992 comporte surtout un volet de politique agricole avec une finalité d'économie budgétaire qui s'attaque au problème du soutien des marchés (sur lequel nous ne reviendrons pas ici). Mais la maîtrise de l'offre des produits agricoles est aussi compatible avec les objectifs environnementaux.

<sup>63</sup> A titre d'exemple, plusieurs programmes de recherche, à finalités techniques et socioéconomiques, sont lancés à cette période, et des structures comme le Programme Interdisciplinaire de Recherche en Environnement (PIREN) au CNRS en 1978.

### **2.1.3 Les années 90 et le tournant environnemental de la PAC**

Dans un contexte mondial marqué par le sceau du développement durable<sup>64</sup>, la relation agriculture/environnement prend un nouveau visage. Ceci est d'autant plus important que la crise agricole est forte, et la crise environnementale elle-même, en prenant de l'ampleur, met en lumière les limites du dispositif agricole pour répondre aux enjeux du moment (Billaud, 2004). Aussi, en 1992, la politique agri-environnementale devient obligatoire pour chaque Etat membre, mais ceux-ci ont des approches plutôt différentes, la France étant par exemple plus réticente que l'Allemagne (Alphandéry et Billaud, 1996). Selon M. Gafsi (2001), deux périodes se dégagent dans cette décennie au niveau communautaire : 1990-1995 et 1995-2000.

#### **2.1.3.1 La 1<sup>ère</sup> moitié des années 90 : l'appropriation institutionnelle de la question agri-environnementale**

La première moitié des années 90 est marquée par l'appropriation institutionnelle de la question agri-environnementale (Gafsi, 2001), avec, entre autres, la mise en place des mesures agri-environnementales (MAE) instaurées par le règlement CEE 2078/92. Financées à la fois par l'Europe et la France, elles constituent un engagement, sur cinq ans, d'exploitations volontaires pour avoir des pratiques agricoles qui respectent l'environnement. La problématique de la qualité des eaux soulevée au début des années 80, n'est traitée qu'au début des années 90, et c'est sous la pression communautaire (directive Nitrates de 1991) et sociale que l'on commence à mettre en place des dispositifs de maîtrise de la pollution des eaux (PMPOA<sup>65</sup> établit en 1994 par exemple). En France, les organisations professionnelles agricoles (OPA) et le ministère de l'Agriculture sont peu enthousiastes, et les premières opérations conduites ont un caractère surtout expérimental, et sont menées dans des régions qui n'étaient pas forcément les plus représentatives de la grande culture (Rémy, 2003).

L'Europe se dote d'une série de mesures :

- le *gel des terres*, qui se met en place en 1985, dont le mécanisme repose sur le retrait volontaire d'au moins un hectare de terre arable, compensé par une prime ;
- l'*article 19 du règlement CEE 797-85* avec pour objet de définir des « *zones sensibles d'un point de vue de l'environnement* » où seraient attribuées des primes

---

<sup>64</sup> La conférence de Rio en juin 1992 fait écho au rapport Brundtland et marque ainsi le point culminant de la prise de conscience des problèmes écologiques globaux. Sont alors adoptés, le texte fondateur, « La Déclaration de Rio sur l'environnement et le développement », et l'Agenda pour le XXI<sup>ème</sup> siècle, dit Agenda 21, qui énonce un ensemble de grands principes à suivre dans cette perspective, comme le principe de précaution ou le principe pollueur-payeur. A partir de 1992 le développement durable devient par conséquent un principe, une référence incontournable, malgré le relatif échec constaté par l'Assemblée Générale des Nations Unies réunie à New York en juin 1997 (« Rio+5 ») ou dans les grands rassemblements suivants (La Haye en 2000 et Johannesburg en 2002).

<sup>65</sup> Plan de maîtrise des pollutions d'origine agricole.

permettant de compenser les pertes de revenu des agriculteurs qui appliquaient des méthodes culturales compatibles avec la protection de l'environnement (Facchini, 1999)<sup>66</sup>. Cette mesure a été intégrée dans l'application du règlement 2078/92 sous forme d'aide au maintien de la production extensive ou d'opérations locales à but environnemental appliquées dans un périmètre donné et soumises à un cahier des charges particulier établi localement (Couvreur, Mitteault et Pech, 1999) ;

- des *mesures d'accompagnement* pour amener une baisse de la production ;
- des *mesures liées à l'eau* qui sont un bon exemple des conséquences que peut avoir une norme de qualité sur toute une série de processus de production. La « Directive Nitrates » a comme objectif de réduire les taux de nitrates, et impose alors aux états membres de définir des « zones vulnérables » et d'élaborer un code de bonnes pratiques agricoles ;
- des *mesures en faveur de l'environnement spécifiques à l'agriculture* : à la différence des mesures liées directement à la politique agricole, et dont l'objectif premier est la réduction des excédents, l'environnement étant un éventuel résultat induit, ces mesures ont directement un objectif environnemental. Le règlement sur l'agriculture biologique ou celui de juin 1992 sur « des méthodes de production agricole compatibles avec les exigences de la protection de l'environnement ainsi que l'entretien de l'espace naturel »<sup>67</sup> peuvent être mentionnés ici.

C'est donc là une reconnaissance, voire une appropriation, par les institutionnels des préoccupations agri-environnementales, qui traduisent leur importance croissante aux yeux de la société, notamment le problème de la pollution diffuse d'origine agricole (Gafsi, 2001).

### 2.1.3.2 La 2<sup>nde</sup> moitié des années 90 : la contractualisation sociale

La deuxième moitié de la décennie 1990 est quant à elle davantage marquée par la contractualisation sociale. Durant cette période, la mise en place des MAE et des autres actions PMPOA se poursuit, et l'environnement devient un « *objet de contrat entre l'agriculture et la société* » (Doussan et al., 2000). En effet, la question agri-environnementale est passée des préoccupations concernant la dégradation des milieux naturels à une forte demande sociale de fonction environnementale. Cela se traduit sur un plan

---

<sup>66</sup> Concrètement, l'agriculteur devait s'engager à réduire sa production de 20 % ou à diminuer l'usage de méthodes productivistes, en pratiquant le pâturage extensif, en maintenant des marais ou des zones humides, en n'épandant pas de pesticides sur les rives des cours d'eau.

<sup>67</sup> Il constitue un dispositif complet dont le seul objectif est environnemental : il ne définit pas de normes précises de protection de l'environnement mais crée un régime d'aides pour soutenir des opérations censées agir en faveur de cette protection. Il propose deux catégories d'objectifs : diminuer les effets polluants de l'agriculture et entretenir l'espace naturel (Couvreur, Mitteault et Pech, 1999).

purement juridique par un contrat passé entre les agriculteurs et l'Etat, qui rétribue ainsi les efforts consentis.

Un certain nombre de mesures au niveau national voit donc le jour, dont on peut citer quelques exemples.

Premièrement, la prime à l'herbe, également appelée Prime au Maintien des Systèmes d'Elevages Extensifs (PMSEE). Invention française, il s'agit d'une mesure mise en œuvre avec un cahier des charges unique sur l'ensemble du territoire<sup>68</sup>. Cette prime a touché plus de la moitié des prairies françaises, mais, elle a finalement peu participé à la prise de conscience des enjeux environnementaux qui s'est développée chez les agriculteurs français à ce moment là. D'autant qu'à cette période, des aides conséquentes étaient allouées au maïs fourrage...

Deuxièmement, les Plans de Développement Durable (PDD) découlent directement des réflexions sur le développement durable. Il s'agit de proposer aux agriculteurs un raisonnement global, basé sur des pratiques qui respectent l'environnement et qui assurent une viabilité économique, le but étant de passer à un état intensif moindre, voire extensif. Le dispositif a par la suite été considéré comme coûteux en temps et en crédits et n'a donc pas connu de véritablement développement. Toutefois, grâce à son rôle de laboratoire d'idées et de pratiques, il a permis de concevoir et de tester des outils, de conduire des expériences et d'alimenter les réflexions pour les futurs concepteurs du CTE (Rémy, 2003). Les PDD ont également conduit à associer différents acteurs, aussi bien locaux que nationaux, collectifs que privés, permettant ainsi de créer une gouvernance innovante en matière d'agri-environnement.

Troisièmement, on peut mentionner ici les opérations locales agri-environnementales (OLAE) telles que Fertimieux lancée en 1991 par l'ANDA<sup>69</sup> (dont le label récompense des moyens pour la protection de la qualité des eaux), Phyto-Mieux (pour la sensibilisation des agriculteurs sur l'utilisation de produits phytosanitaires) ou Irri-Mieux (pour promouvoir une meilleure gestion de l'eau sur la base de projets locaux).

En France, cette phase de contractualisation sociale coïncide surtout avec la nouvelle LOA de 1999, qui souhaite promouvoir une agriculture multifonctionnelle<sup>70</sup> et durable, l'agriculture devenant ainsi « partenaire de la nature » (Ambroise et *al.*, 1998). La reconnaissance de la multifonctionnalité intervient dans un contexte où la société s'interroge sur ce qu'elle attend de son agriculture, et où des changements s'opèrent dans les espaces ruraux (inversion de

---

<sup>68</sup> Par exemple, 75 % de la SAU de l'exploitation doit être en prairie, le chargement doit être inférieur à 1,4 UGB/ha, le bénéficiaire doit par ailleurs s'engager à entretenir les fossés et les haies des parcelles en prairies

<sup>69</sup> L'Association Nationale pour le Développement Agricole. Ces mesures sont donc issues de la profession agricole, mais leur impact reste moindre : Fertimieux, qui est la plus ancienne d'entre elles, ne concernait que 29 400 agriculteurs en 2000 soit 4 % du nombre total.

<sup>70</sup> Sur la définition de la multifonctionnalité, voir par exemple OCDE (2001), Mundler (2002) et Vermesh (2001), même si il n'existe pas de définition unanime. La loi de 1999 n'inscrit pas le mot « multifonctionnalité » lui-même dans son texte fondateur.

l'érosion démographique, diminution du poids des agriculteurs, innovations institutionnelles, etc.) (Mundler, 2002). Durant cette période, on entre dans une phase où la conception de l'environnement est positive. Rémunérant la multifonctionnalité, le dispositif CTE reprend la quasi-totalité des MAE<sup>71</sup>, en adoptant une approche globale et une démarche contractuelle (Vollet, 2002). Le CTE est un contrat généralement individuel passé entre l'Etat et l'agriculteur, qui s'engage pendant 5 ans à réaliser des objectifs à la fois économiques et environnementaux, et « *dans une nouvelle alliance avec la société* » selon le Ministère de l'Agriculture.

Le changement de majorité, suite aux élections législatives du printemps 2002, s'est traduit par la suspension puis la suppression de la modulation des aides, qui consistait à réduire d'un certain pourcentage les aides européennes sur les grandes cultures pour aider au financement des CTE (Rémy, 2003). Les CTE, suspendus un premier temps, ont été remplacés en 2004 par les CAD qui doivent conserver leur logique : « *le CAD porte sur la contribution de l'activité de l'exploitation à la préservation des ressources naturelles, à l'occupation rationnelle et à l'aménagement de l'espace rural* »<sup>72</sup>. Dans les discours ministériels, l'objectif est d'obtenir une meilleure territorialisation des MAE, de simplifier la procédure et de faire davantage de liens avec les mesures comme Natura 2000, même si dans les faits, les financements ont tendance à être réduits. La mesure reste importante, et les agriculteurs y semblent attachés, même au sein d'une partie de la FNSEA (Fédération nationale des syndicats d'exploitations agricoles). En région Rhône-Alpes par exemple, on compte près de 5 000 CTE signés, dont une grande partie dans l'Isère et la Loire (Jauneau et Roque, 2003), et avec 763 contrats signés, elle était la deuxième région de France en matière de CAD en 2004 (sur 10 000 signés dans la France entière). Le dispositif CAD a disparu fin 2006, et un nouveau dispositif de contractualisation des MAE devrait voir le jour sur la période 2007-2013<sup>73</sup>.

Nous pouvons donc noter que même si « *l'application en France de l'article 19, puis de l'ensemble du dispositif agri-environnemental, ouvre une brèche dans la référence à l'excellence productiviste* » (Alphandéry et Billaud, 1996, p.11), ce « tournant environnemental » de la PAC s'est heurté, en France, à une forte opposition car il paraissait susceptible de remettre en cause l'identité professionnelle agricole forgée pendant les Trente

---

<sup>71</sup> Sur l'évaluation des MAE on peut se référer, entre autres, aux travaux de la Commission Européenne (1998) ou à une étude menée par l'ISARA la même année. Cette dernière montre notamment que les agriculteurs contractants sont surtout ceux ayant déjà une conduite plutôt extensive de leur exploitation, et que l'appropriation est limitée et diverge selon les sensibilités environnementales des agriculteurs. Les conclusions d'autres études vont dans le même sens (ISARA, 1998).

<sup>72</sup> Les 5 actions principales des CAD en termes de surfaces contractualisées étaient en 2004 : gestion extensive des prairies, implantation de cultures intermédiaires en période de crise, lutte raisonnée, gestion des zones humides et conversion à l'agriculture biologique.

<sup>73</sup> Celui-ci devrait comprendre des changements importants : absence de volet investissement, définition ciblée des territoires et des MAE. Ainsi, selon la Chambre Régionale d'Agriculture, il se rapprocherait ainsi des démarches antérieures concernant les OLAE.



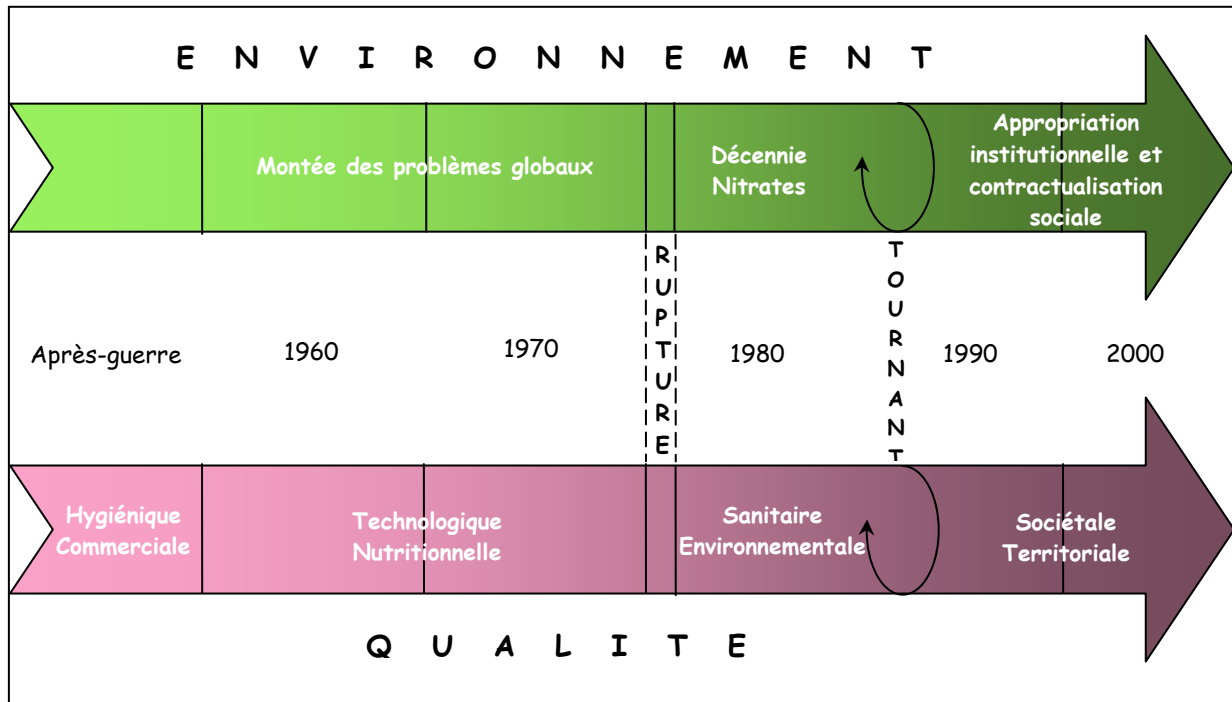
Glorieuses (Alphandéry et Bourliaud, 1996). Ceci ne se fait pas sans mal, même si le dispositif agri-environnemental ne touche, en fin de compte, que faiblement les exploitations intensives. Au sein du monde agricole, beaucoup assimilent encore ces MAE à des mesures marginales pour des zones marginales. Ainsi, la réalité des MAE, à la fin des années 90, montre qu'on assiste davantage à un « tournant environnemental » de la politique agricole qu'à une véritable révolution de ses principes (Alphandéry et Billaud, 1996), et les CTE, sensés introduire une vraie rupture, confirment malheureusement, ce constat. Il s'agit davantage d'une adaptation à un contexte économique qui se fait plus contraignant qu'à un réel changement d'état d'esprit. Cette situation est flagrante à la vue des ressources financières allouées aux MAE de manière générale, qui restent plus de l'ordre de la symbolique que de la véritable politique. J. Rémy (2003) explique par exemple que l'ensemble des crédits affectés à l'Article 19 dans le parc du Vercors (autour d'un million et demi de francs par an à l'époque) ne dépassait pas ce que certaines exploitations de grande taille recevaient, chacune et chaque année, dans le cadre des aides européennes... De fait, la communauté européenne a un rôle de moteur à jouer dans le domaine de l'agri-environnement en attirant l'attention sur le retard français en la matière (Rémy, 2003). Pour preuve, la France a été sanctionnée financièrement pour ne pas avoir dépensé tous les crédits que l'UE lui avait attribués pour la défense de l'environnement !

Finalement, cette périodisation du lien agriculture/environnement nous permet de faire un parallèle avec celle évoquée précédemment pour la qualité (Figure 7) :

- les *années 70* sont marquées par le modèle fordiste et les premiers éléments de sa crise (chocs pétroliers) ;
- la *décennie 80* marque une rupture, à la fois dans la politique de qualité (certification croissante) et dans la politique environnementale (décennie Nitrates) ;
- *les années 90* sont celles du tournant, environnemental et qualitatif, et d'une place croissante de l'échelle territoriale (cet aspect sera approfondi ultérieurement).

Somme toute, les périodes « phare » en matière d'agri-environnement, et les éléments de rupture par exemple, coïncident bien, de manière globale, avec celles de la prise en compte de l'environnement dans la politique agroalimentaire de qualité.

Figure 7 - Chronologies parallèles de l'évolution de la politique agri-environnementale et de la politique agroalimentaire de qualité en France



M. Hirczak, 2007

La prise de conscience des problématiques environnementales a donc bien bousculé la conception traditionnelle de la production agricole, ce qui a rétroagit du même coup sur la gestion même de la qualité. Les certifications de type agriculture biologique ou raisonnée, par exemple, vont dans ce sens là, puisqu'on cherche désormais à certifier des démarches qui seraient plus respectueuses de l'environnement. Toutefois, ces grands traits demandent à être nuancés. La prise en compte de l'environnement se décline de manière différente selon le type de qualité concerné, générique ou spécifique, mais également selon les territoires, puisque les différences sont très importantes du point de vue de l'environnement.

## 2.2 UNE PRISE EN COMPTE INEGALE DE L'ENVIRONNEMENT AU SEIN DE LA QUALITE GENERIQUE

A l'évidence, la notion de qualité, telle que nous l'avons vue précédemment, ne se réfère pas explicitement à la protection de l'environnement, mais elle ne l'exclut pas non plus. Au sein des labellisations, les multiples appréhensions de la qualité entraînent, en retour, des façons distinctes d'aborder, ou non, l'environnement, Aussi, la problématique des écolabels, puis

celle liée proprement à l'agroalimentaire (approche par les procédés de production puis qualitative) sont successivement étudiées pour montrer cela.

## **2.2.1 Quelle qualité environnementale pour les écolabels ?**

### **2.2.1.1 Qu'est-ce qu'un produit respectueux de l'environnement ?**

Le respect de l'environnement est un thème d'actualité qui fait appel à la co-responsabilité de tous les acteurs de notre société, dont les consommateurs. Construit social, la qualité environnementale fait aujourd'hui souvent figure d'argument commercial de vente, ce qui n'est pas sans poser problème sur son contenu et sa définition ? Qu'appelle-t-on un produit « respectueux de l'environnement » ? Cette dénomination est passée dans le langage courant mais revêt pourtant une dimension philosophique (Glandières, 2005), au sens où le respect est un « *sentiment spécial qui porte à accorder à quelqu'un une considération admirative, en raison de la valeur qu'on lui reconnaît, et à se conduire avec lui avec réserve et retenue, par une contrainte acceptée* » (définition du petit Robert).

Des « produits propres », c'est-à-dire représentant un impact moindre sur l'environnement, ou du moins désignés comme tels, se sont multipliés depuis le milieu des années 80. Différentes catégories de produits existent aujourd'hui : les produits auto-déclarés (non reconnus officiellement, ex. « Maison Verte »), les produits recyclés (reconnus de manière officielle) et les produits labellisés. Ce sont ces derniers qui nous intéressent particulièrement puisque leur conception de l'environnement est globale. L'écoconception consiste en effet à intégrer la protection de l'environnement dès la conception des produits, jusqu'à leur mise au rebut via l'établissement de critères écologiques à respecter dans les différentes phases de vie du produit (Chardel, Cagel et Gillet, 2001). Elle se caractérise par une approche globale, préventive et multicritères des différents problèmes environnementaux susceptibles d'être rencontrés dans l'ensemble du cycle de vie des produits<sup>74</sup>. Tout comme la qualité, l'écoproduit est relatif, puisqu'il se veut écologique par rapport à un produit analogue sur le marché : « *sur l'ensemble de son cycle de vie, il génère un impact moindre sur l'environnement tout en conservant une capacité d'usage identique à d'autres produits similaires* » (Grolleau, 2000, p.29). L'environnement est donc considéré dans sa globalité, du moment où le produit « naît » jusqu'à ce qu'il « meure » (« du berceau à la tombe »), et c'est donc davantage le système qu'il faut considérer plutôt que le produit en lui-même. Ceci

---

<sup>74</sup> Par ailleurs, à l'instar de G. Grolleau (2000), nous postulons ici que, dans la majorité des cas, le cycle de vie environnemental du produit agroalimentaire s'arrête à la consommation (pas de phase post-consommation comme pour les produits industriels). Souvent les produits agroalimentaires sont d'ailleurs considérés comme des produits naturellement biodégradables.

garantit un procédé soucieux de l'environnement plutôt qu'un impact, somme toute difficilement mesurable.

On peut finalement noter que, tout comme dans le cas de la qualité, les critères de définition d'un produit respectueux de l'environnement sont relatifs et évolutifs puisque la phase initiale du cycle de vie notamment, la production, se réalise de manière différenciée selon les acteurs, le temps (un produit non polluant aujourd'hui peut le devenir demain) et l'espace. Les pays de l'Union Européenne par exemple ont des référents distincts pour ces produits (Suisse, Norvège, France etc.). Dans l'agroalimentaire, la relation à l'environnement est différente par rapport au cas de l'industrie, puisque cette dernière se contente généralement de limiter les externalités négatives de sa production. Or, dans le milieu agricole, la relation à l'environnement est complexe et non linéaire puisqu'elle dépend des conditions économiques, géographiques ou encore pédoclimatiques, ce qui augmente considérablement la difficulté de trouver des principes applicables à tous. Il ne peut donc pas y avoir de définition « absolue » comme en agriculture biologique par exemple (c'est-à-dire absence d'intrants de synthèse), puisque l'élaboration de critères obligerait à une déclinaison à différentes échelles.

#### 2.2.1.2 La montée de l'écolabel

La différenciation environnementale est susceptible d'être un avantage concurrentiel pour une entreprise qui souhaite échapper à la concurrence par les prix, au même titre que la qualité comme nous l'avons déjà expliqué. C'est dans ce cadre que les écolabels ont été développés. Dispositifs volontaires de certification, ils attestent qu'un produit respecte l'environnement, tout en étant aussi efficace et aussi performant qu'un produit semblable destiné au même usage<sup>75</sup>. Des travaux le montrent (par exemple Van Ravenswaay et Blend, 1997), sous certaines conditions, ils sont donc un moyen pour encourager les producteurs à adopter des technologies environnementales innovantes, même si certaines conditions doivent être réunies, notamment en matière d'information du consommateur et de son consentement à payer.

Les écolabels sont encore peu présents (seulement 30 % des produits présents dans les GMS) du fait d'un manque de communication auprès des consommateurs et d'un manque d'engagement de la part des entreprises, qui préfèrent généralement développer leur propre marque, et donc exploiter pleinement la notoriété de celle-ci, plutôt que d'utiliser un signe officiel utilisable par les concurrents. Deux écolabels sont aujourd'hui au sein de ces lieux de

---

<sup>75</sup> Pour plus d'informations sur l'écolabel, voir le site de l'AFNOR, [www.afnor.fr](http://www.afnor.fr)

distribution : la marque NF Environnement (écolabel français)<sup>76</sup> et l'écolabel européen. Ils s'appuient tous deux sur des critères bien précis (Chardel, Cagel et Gillet, 2001) :

- ils sont définis par catégorie de produits : ils garantissent aussi bien l'aptitude à l'usage des produits que la limitation de leurs impacts sur l'environnement,
- ils sont fondés sur une étude du cycle de vie des produits,
- ils sont adoptés après consultation de tous les acteurs de la filière (producteurs, distributeurs, associations de consommateurs etc.),
- et ils sont révisés tous les 3 ans.

Cependant, en France, comme en Europe, la création de l'écolabel exclut les produits agroalimentaires de son champ d'application (excepté l'écolabel néerlandais « Milieukeur ») afin de ne pas faire doublon avec le système de labellisation agroalimentaire, et d'éviter du même coup le risque de confusion pour le consommateur (Grolleau, 2000), notamment par rapport à l'existence du label agriculture biologique. Comme le soulignent J-L. Pujol et D. Dron (1998), de nouvelles identifications, notamment environnementales, seraient peu visibles dans le cas de produits agroalimentaires.

Pourtant, force est de constater qu'en matière de représentation, on assimile souvent un produit agroalimentaire à un produit naturel, synonyme de nature. En effet, les produits de qualité sont souvent des biens d'expérience ou de recherche, comme nous l'avons montré, mais les attributs environnementaux tiennent souvent à la croyance, la mise en œuvre de processus de production respectueux de l'environnement par un producteur n'étant pas détectable sur le produit ni avant, ni après l'achat et la consommation (Bougherara, Grolleau et Thiébaud, 2003). D'où un risque fort d'asymétrie de l'information, d'autant que les professionnels savent régulièrement jouer sur une image préexistante dans l'esprit du public pour échapper à la labellisation écologique (Boy, 1996). Mais, les représentations de la qualité peuvent aussi diverger entre producteurs et consommateurs, un produit « respectueux » de l'environnement pouvant par ailleurs ne pas tenir compte du bien être animal. Les perceptions de ce qui est favorable à l'environnement ne sont également pas les mêmes : par exemple concernant l'utilisation des boues d'épuration pour l'épandage, le consommateur peut trouver cette pratique polluante et sale, alors que les experts peuvent la considérer comme préférable pour l'environnement. De plus, il faut veiller au contenu environnemental qui peut concerner la gestion environnementale d'un site de production, une particularité environnementale du produit ou encore sa qualité environnementale globale par exemple. Par ailleurs, le consommateur assimile souvent, à tort, respect de l'environnement et qualité sanitaire, gustative ou nutritionnelle du produit. L'écolabel est donc un bien non vérifiable (Nadaï,

---

<sup>76</sup> Aujourd'hui la marque NF Environnement, créée en 1992, couvre 10 catégories de produits et est attribuée à 250 produits, tout comme l'écolabel européen qui, lui, couvre 15 catégories de produits (peinture, mobilier scolaire, sacs sortie de caisse, papier etc.). Ces écolabels portés par des autorités nationales, sont donc souvent multicritères et multi-étapes au sens où ils font référence aux différents compartiments de l'environnement (eau, sol, air) et recourent généralement à une analyse du cycle de vie.

1998) car il y a incertitude sur la qualité environnementale pour celui qui l'achète. Enfin, les particularités de la filière agroalimentaire se prêtent mal à l'écotabellisation du fait de leur hétérogénéité (filieres végétales/animales), de leur diversité et de leur complexité (Boy, 1996). Beaucoup ne souhaitent d'ailleurs pas une telle labellisation.

## **2.2.2 Environnement et qualité par les processus de production**

Une première approche de la qualité générique peut se faire *via* les procédés de production en agroalimentaire, qui sont nombreux et plutôt hétérogènes. De fait, la qualité, certifiée ou non, peut participer en quelque sorte à la désintensification de l'agriculture (Valceschini, 2003) mais à des niveaux différents.

### **2.2.2.1 L'agriculture biologique**

Née en France dans les années 60, l'agriculture biologique est le seul mode de production de qualité reconnu officiellement. A la différence des labels écologiques par exemple, il s'agit de labelliser non pas des critères vérifiables au niveau du produit en lui-même, mais le mode de production. Elle repose sur diverses méthodes (assolement, fertilisation, pratiques culturales etc.) censées préserver l'environnement (De Silguy, 1998). Toutefois, même si l'effet sur l'environnement est sans aucun doute positif, il n'en est pas moins, aujourd'hui, mal évalué (Brangeon et Chitrit, 1999). En effet, si le cahier des charges en agrobiologie est très contraignant (absence de produits chimiques de synthèse, rotation des cultures etc.), J-L. Bourdais (1998) souligne bien que certains aspects ne sont pas pris en compte dans la réglementation. Par exemple, le maintien des haies est une pratique reconnue par la majorité des agriculteurs bio puisque de fait, pour eux, l'agriculture biologique forme « un tout » qui ne se limite pas à un nombre de contraintes administratives. La lisibilité de ce type d'agriculture est forte, et le consommateur est prêt à accepter un sur-prix important pour bénéficier de garanties avant tout sanitaires, voire environnementales. C'est, *a priori*, le produit respectueux de l'environnement par excellence.

Or, l'agriculture bio n'en comporte pas moins certaines limites, d'autant qu'elle ne donne pas de garanties environnementales claires, en dépit de la présence d'un cahier des charges. Elle se limite à une obligation de moyens, et même si elle se révèle nettement plus « douce » vis-à-vis de l'environnement, elle n'est pas pour autant inoffensive. En effet, il peut subsister des problèmes techniques non résolus (techniques mal maîtrisées, mauvaise gestion des « engrais de ferme » pendant le stockage et l'épandage, etc.) et certains produits naturels utilisés sont

parfois polluants (azote organique, sulfate de cuivre ou le soufre utilisés sur les vignes<sup>77</sup>, la roténone et le pyrèthre - insecticides naturels mais non spécifiques et qui éliminent donc des auxiliaires utiles - etc.). Dans certains cas, certains expliquent donc que le recours à des produits issus de réactions chimiques, mais non polluants ou toxiques pour les écosystèmes, peuvent être préférables à l'utilisation des minéraux ou à d'autres matières naturelles. Par conséquent, « rien ne garantit une percolation de nitrates plus faible sous une parcelle de « bio » mal gérée que sous une parcelle en fertilisation « chimique » raisonnée » (Thiébaud, 1995, p.132).

Par ailleurs, les contrôles de l'agriculture biologique permettent uniquement de vérifier le respect des techniques de production contenues dans le règlement communautaire, et éventuellement dans les cahiers des charges et l'innocuité du produit au regard des normes obligatoires usuelles (teneur résiduelle maximum etc.). Un mode de production exempt de polluants ne garantit pas un produit sans résidus. On peut également noter qu'en cas de voisinage avec des exploitations « classiques », le risque de « contamination » des « biologiques » est fort. Aujourd'hui, ce débat est récurrent dans le cadre des cultures d'OGM et qui se retrouve fréquemment dans l'actualité avec la question de la contamination par les cultures d'OGM en plein champ. Enfin, même si l'agriculture biologique rentre dans une logique de développement durable, elle n'est pas forcément perçue comme telle par ses adeptes : la référence à une qualité intrinsèque (produit sain) reste souvent prioritaire, la protection de l'environnement passe alors au second plan<sup>78</sup>. De plus les instances d'élaboration des cahiers des charges de l'agriculture biologique ne comptent pas en leur sein de représentant(s) officiel(s) de l'environnement alors que c'est le cas pour les écolabels officiels (Grolleau, 2000).

#### 2.2.2.2 Les autres démarches transversales

Au delà de l'agriculture biologique, il existe un grand nombre de modes de production, que l'on peut considérer comme une « troisième voie » entre l'agriculture biologique et le modèle productiviste (Morris et Winter, 1999).

---

<sup>77</sup> J-L. Bourdais explique cela dans son étude sur agrobiologie et environnement. Même si au regard de l'agriculture conventionnelle l'agriculture biologique a un impact positif en matière d'environnement, la réalité n'est pas uniforme, avec notamment une possible perte de fertilité biologique du sol liée à l'accumulation de cuivre liée à l'utilisation de la bouillie bordelaise (Bourdais, 1998).

<sup>78</sup> Les consommateurs ont d'ailleurs souvent tendance à voir dans l'agriculture biologique une qualité avant tout sanitaire et nutritionnelle. Ils ont en majorité, une opinion favorable et une image positive des produits biologiques puisque selon un sondage IFOP de 1998, 60 % des français font confiance à l'agriculture biologique et 65 % estiment que « consommer bio c'est préserver sa santé et notre environnement » (Revue Santé Magazine d'octobre 1998). Or, même si les produits sont souvent perçus comme meilleurs pour la santé, leurs qualités nutritionnelles ne sont pas étudiées.

Parmi ces démarches transversales<sup>79</sup> (Tableau 5), on compte en particulier l'agriculture raisonnée, dont le référentiel national a été adopté le 8 janvier 2002. Elle concernait environ 1 600 exploitation en 2006 (0,3 % des exploitations), notamment dans les régions Languedoc-Roussillon, Centre et Picardie. Le choix de ce vocable vise à se distinguer notamment de « la production intégrée », perçue comme trop négative par les agriculteurs (Mazé, 2005). Toutefois, l'adjectif « raisonné » reste largement critiquable, dans la mesure où il induit entre autres que les autres formes d'agriculture ne le seraient pas (Arberet, 2003). Les réseaux FARRE et « Quali'Terre » en Picardie (approche transversale qui couvre toute l'exploitation agricole) sont les principales démarches de cette agriculture, inspirée finalement des différents systèmes de qualité générique comme les systèmes de management de type ISO 14000 ou Agri Confiance<sup>80</sup>. Ce type d'agriculture a été présentée comme un signe de « qualité environnementale » (depuis un décret de mars 2004), qu'il s'agit toutefois de nuancer. D'une part, elle n'apporte pas forcément de « plus » par rapport aux pratiques agricoles « normales » encadrées par des directives européennes à vocation environnementale obligatoires, et d'autre part, la composante économique a tendance à primer sur la composante environnementale.

De son côté, l'agriculture intégrée possède elle aussi une définition officielle. Elle concerne majoritairement la production fruitière. Elle est diffusée par les organisations de producteurs, les GMS et les pouvoirs publics, et de ce fait, souffre de stratégies parfois peu convergentes (INRA, 2002), ce qui complexifie la lisibilité des garanties environnementales. L'agriculture de précision se rapproche de la logique de l'agriculture intégrée, au sens où elle évoque un impact environnemental moindre, tout en manquant encore de lisibilité.

Depuis le début des années 90, dans un contexte marqué par les crises sanitaires et environnementales, la plupart de ces démarches visent à formuler un lien positif entre agriculture et environnement. C'est notamment le cas de l'agriculture paysanne, fondée et promue par la Confédération Paysanne depuis les années 80, et qui consiste en un véritable projet de société. La préservation des équilibres écologiques est par exemple clairement indiquée dans le rapport d'orientation de 1990, et en conclusion du livre « *L'agriculture paysanne : des pratiques aux enjeux de société* » où il est affirmé que « *la terre n'est pas qu'un support elle est matière vivante et elle nous est confiée* » (Martin, 2005).

---

<sup>79</sup> Ces démarches restent encore peu développées, elles ne représentent que quelques milliers d'exploitations (agriculture raisonnée en tête). Les statistiques sont difficiles à obtenir compte tenu de leur diversité.

<sup>80</sup> Agri Confiance est une application de la norme d'assurance qualité ISO 9002. Homologuée par l'AFNOR en juin 2000, elle vise à garantir la qualité, l'information et les flux de service entre l'agriculteur et la coopérative.



Tableau 5 - Synthèse des grandes démarches de qualité dans l'agroalimentaire

DEMARCHE	APPROCHE	DEFINITION	EVALUATION	OBJECTIFS
<b>Agriculture biologique</b>	ETHIQUE ENVIRONNEMENTALE	« Concept global qui s'appuie sur le choix des valeurs comme le respect de la terre et des cycles biologiques, la santé, le respect de l'environnement, le bien être animal, la vie sociale... C'est un mode de production agricole fondé sur un ensemble de techniques complexes excluant l'utilisation de produits chimiques de synthèse » (FNAB)	Cahier des charges Marque AB	Respect des écosystèmes et de la santé humaine Recherche d'un développement économique cohérent
<b>Agriculture raisonnée</b>	TECHNICIENNE AGROALIMENTAIRE	« Démarches globales de gestion d'exploitation qui visent, au-delà du respect de la réglementation, à renforcer les impacts positifs des pratiques agricoles sur l'environnement et à en réduire les effets négatifs, sans remettre en cause la rentabilité économique (...). Au-delà des impératifs de sécurité alimentaire des produits agricoles, qui s'imposent à toutes les productions, les modes de production raisonnés peuvent faciliter la maîtrise des risques sanitaires et contribuer à l'amélioration du bien-être animal » (décret 2002)	Guides techniques, autodiagnostic, Qualification des entreprises...	Utilisation raisonnée des phytosanitaires et des engrais Axe de communication visant à améliorer l'image de marque des agriculteurs Devenir le futur standard de l'agriculture française
<b>Agriculture intégrée</b>	AGRONOMIQUE SCIENTIFIQUE	La protection intégrée « utilise des ressources et des mécanismes de régulation naturels pour remplacer des apports dommageables à l'environnement et qui assure à long terme une agriculture viable » (OILB)	Directives et recommandations, cahier des charges, label « production intégrée »	Base de repères pour les scientifiques européens Développement et application des concepts de la protection des végétaux basés sur l'écosystème
<b>Agriculture paysanne</b>	SOCIALE SYNDICALE	« Elle doit permettre à un maximum de paysans répartis sur tout le territoire de vivre décemment de leur métier en produisant sur une exploitation à taille humaine une alimentation saine et de qualité, sans remettre en cause les ressources naturelles de demain. Elle doit participer avec les citoyens à rendre le milieu rural vivant dans un cadre de vie apprécié de tous » (FADEAR)	Charte nationale, diagnostics agri-environnementaux	Respect des sociétés paysannes, de l'emploi agricole et rural et des équilibres territoriaux
<b>Agriculture de précision</b>	TECHNOLOGIQUE INFORMATIONNELLE	« Utilisation des nouvelles technologies qui se développent aujourd'hui dans le monde de l'entreprise pour ajuster les pratiques culturales au plus près des besoins des plantes en fonction de l'hétérogénéité intra parcellaire » (ITCF)	Gestion de la variabilité intra-parcellaire : correction, modulation, amélioration	Augmenter la compétitivité des produits Mise au point d'outils d'analyse et d'aide à la décision Maîtrise de l'information et des outils de précision
<b>Agriculture durable</b>	SOCIETALE INSTITUTIONNELLE	« Promouvoir une agriculture économiquement viable, saine pour l'environnement et socialement équitable. L'agriculture durable est une agriculture soutenable car elle répond aux besoins d'aujourd'hui (...) sans remettre en cause les ressources naturelles pour les générations futures » (RAD)	Cahier des charges par production, (contrôles et certification dans certains cas)	Promouvoir des systèmes de production autonomes et économes Rendre les exploitations durables Favoriser les échanges entre paysans et citoyens
<b>Production fermière</b>	RURALE MULTIFONCTIONNELLE	« Agriculture dont la spécificité réside dans le fait que les personnes impliquées remplissent plusieurs fonctions : celle de produire, transformer et vendre leurs produits auprès des consommateurs. Les producteurs fermiers sont impliqués dans l'évolution de la société (...) et participent ainsi au maintien du lien ville/campagne » (FNAPF)	Charte nationale et cahier des charges par produit et par terroir (à venir)	Créer de la valeur ajoutée par la transformation et la vente Participer au développement territorial

Source : S. Féret (FR Civam-Bretagne)

Toutefois, comme dans le cas de l'agriculture durable, qui inclut elle aussi un objectif environnemental important dans ses principes (Pochon, 2002), ceci reste encore difficilement évaluable.

Enfin, la production fermière est quant à elle encore mal définie, malgré son officialisation récente au sein de la nouvelle LOA. Un fromage est considéré comme « *fermier* » lorsqu'il est fabriqué selon les techniques traditionnelles par un agriculteur ne traitant que le lait de sa propre exploitation sur les lieux même de celle-ci (certaines AOC précisent des conditions spécifiques au produit fermier). Concernant les volailles, l'utilisation des termes « fermier élevé en plein air » et « fermier élevé en liberté », en France, est réservée aux produits bénéficiant d'une AOC, d'un label ou de la marque agriculture biologique, et seuls les producteurs fermiers qui vendent directement ou localement leurs produits peuvent aussi utiliser ces termes. Cela peut sous-entendre une possible prise en compte de l'environnement, sans que cela soit clairement établi et systématique.

Finalement, quelle que soit la démarche transversale, si promesse d'environnement il y a, celle-ci demeure floue et difficilement évaluable. Le milieu naturel est considéré comme extérieur au processus de production, qui peut s'attacher éventuellement à réduire ses externalités négatives sur celui-ci. L'environnement est donc pris en tant que contrainte, et la qualité du produit n'est en rien liée à la qualité de l'environnement.

### 2.2.2.3 Les mentions de qualité

L'appellation montagne est issue de la loi Montagne de 1985 (modifiée depuis par la LOA de 1999) qui visait à garantir au consommateur la qualité et la provenance des produits de montagne. Elle peut s'appliquer dans toute la communauté européenne lorsque l'aire géographique de production est située en zone de montagne, c'est-à-dire au moins 700 mètres d'altitude pour la moyenne française<sup>81</sup>. Cette appellation a failli disparaître mais a fait l'objet ces dernières années d'un travail de réflexion qui a abouti en 2004 et 2005 à l'élaboration de règlements techniques nationaux. L'objectif est de labelliser des produits dont l'ensemble des étapes d'élaboration (de la production au conditionnement<sup>82</sup>), y compris les matières premières utilisées et l'alimentation des animaux, sont situées en zone de montagne. Par conséquent, même si les pratiques environnementales peuvent avoir un impact moins néfaste que dans le cas d'une exploitation de plaine (moins de cultures céréalières et davantage de

---

<sup>81</sup> 600 m dans les Vosges et 800 m en montagnes sèches.

<sup>82</sup> Les seules exceptions admises concernent les matières premières qui, pour des raisons naturelles, ne peuvent être produites dans une zone de montagne, ainsi que, lorsque les conditions techniques l'imposent, les céréales et oléoprotéagineux utilisés pour l'alimentation des animaux, de même que le lieu d'abattage ou de conditionnement.

surfaces en herbe, mécanisation moindre etc.), il n'en reste pas moins que ce signe de qualité n'offre aucune garantie de ce côté-là.

Dans le registre de l'approche territoriale, la marque Parc naturel régional (PNR) peut être mentionnée. Elle a été initiée dans la région Nord-Pas de Calais, et lancée par la Fédération des parcs naturels de France en 1997. Marque déposée et propriété du ministère de l'Environnement, elle vise à mettre en valeur les produits issus du territoire des parcs naturels régionaux. Elle est utilisée non seulement sur des produits, mais plus largement sur des services et des manifestations qui sont en rapport avec le parc, et qui rentrent dans un objectif de protection et de valorisation du patrimoine, d'accueil et d'information du public. La marque Parc est donc attribuée à un produit, et non à un producteur pour l'ensemble de la production, qui tire parti du territoire et de l'image du PNR : produits agroalimentaires mais aussi accompagnement, accueil, hébergement, restauration, artisanat (travail du bois, métiers de bouche etc.). Selon la fédération des PNR de France, la marque est associée à 3 valeurs :

- territoriale, au sens où sont concernées les entreprises, producteurs exerçant sur le PNR et « *s'attachant à faire découvrir ce territoire à travers leurs produits* » ;
- humaine, liée aux savoir-faire ;
- environnementale : « *les producteurs s'attachent à préserver le milieu naturel, le patrimoine et les traditions locales. Ils s'impliquent dans le maintien des paysages spécifiques au territoire de chacun des parcs (prairies humides, bocage, coteaux calcaires, etc.)* ».

Une charte stricte s'impose aux producteurs et se base sur la charte du parc elle-même, dont l'objectif affiché est d'assurer les caractères régional, naturel, authentique et de logique artisanale (Bérard et Marchenay, 2004). On dénombre aujourd'hui 145 opérations de marquage engagées dans 32 parcs sur les 45. Ces démarches sont le plus souvent collectives, et ce sont au final plus de 500 producteurs, ou prestataires, qui, à ce jour, bénéficient de la marque « Parc ». Près de la moitié des opérations concernant des produits agroalimentaires.

Par définition, un lien potentiel à la qualité de l'environnement est tout à fait envisageable d'autant que, comme le souligne L. Laurens (2000), les parcs sont « *porteurs d'une philosophie qui tente de concilier protection de l'environnement et développement économique* ». Il s'agit toutefois de pouvoir vérifier cela. Il est cependant intéressant de noter que le cas du PNR montre qu'une gestion environnementale liée à une labellisation de qualité est possible, et ce dans un cas où il y a une appropriation collective du produit.

### **2.2.3 Environnement et approche qualitative de la qualité générique**

Une deuxième approche plus qualitative de la qualité générique peut être explorée, au travers du label et de la Certification de Conformité de Production. Dans le cas où ils ne sont pas associés à une IGP, ces deux signes officiels ne fondent pas non plus leur qualité sur l'environnement.

#### **2.2.3.1 Le label rouge**

Comme nous l'avons mentionné précédemment, le label prône une « qualité supérieure » et sa notoriété est très importante. Malgré une démarche au départ sectorielle, liée à certaines filières, notamment avicoles, aujourd'hui les campagnes de promotion des labels évoquent davantage les territoires. En effet, beaucoup jouent sur une image singulière, et des pratiques durables de production peuvent être vantées de manière tacite ou explicite (Westgren, 1999) dans les labels justement liés à des régions et reconnus par des IGP (Landes, Gers ou Loué par exemple). Les cahiers des charges insistent sur les conditions d'élevage (alimentation à base de céréales, densité, bâtiments sains, contrôles sanitaires, etc.) ou d'abattage (hygiène, âge minimum, etc.). Toutefois, rien ne garantit un impact environnemental positif (voir l'exemple Tendre Charolais en Encadré 1). Même si certains labels comme Loué inscrivent certains éléments pouvant être liés à l'environnement dans le cahier des charges, en faveur du paysage par exemple, l'impact est plus que minime à une échelle locale comme globale (la Sarthe par exemple) : ce ne sont pas les élevages de poulets en plein air qui vont conditionner le paysage... De plus, les exploitations étant obligées d'avoir des aliments calibrés et certifiés, ceux-ci proviennent fréquemment de l'extérieur, et il n'y a finalement pas de lien au territoire, la production restant hors-sol malgré un affichage « plein air ».

#### **Encadré 1 - Extrait de la description du label rouge « Tendre Charolais »**

##### **■ Produit**

Viande de boeuf de race Charolaise vendu à la coupe ou en UVC

Age : 28 mois minimum pour les génisses, 30 mois pour les boeufs et 96 mois maximum pour les vaches.

Poids : 300kg minimum pour les génisse et 330kg pour les vaches et boeufs

Etat d'engraissement 2, 3, 4 et conformation E, U, R à l'exception de R-

##### **■ Caractéristiques de la production**

Charolais Label Rouge, c'est la garantie d'éleveurs sélectionnés pour leur engagement dans une démarche rigoureuse, et la qualité de leur production. Seuls les meilleurs animaux sont dignes d'être sélectionnés Label Rouge. Charolais Label rouge, c'est la certitude de bovins de race charolaise pure, identifiée et garantie, d'un élevage reposant sur le cycle prairie / étable, d'une alimentation végétale contrôlée, d'une croissance lente des animaux. Les veaux sont nourris au pis de leur mère. Après sevrage, les animaux sont mis à l'herbe dès le printemps et bénéficient d'une alimentation composée de fourrages, céréales et d'aliments référencés pour la période hivernale et étable.

Source : Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes

### 2.2.3.2 La Certification de Conformité de Production

De leur côté, les certifications de conformité sont souvent gérées par des transformateurs et mettent en avant la sécurité alimentaire. Les qualités gustatives ou le respect de l'environnement sont rarement évoqués, une CCP ne portant pas nécessairement sur le mode de production puisque son cahier des charges peut s'intéresser en priorité à la transformation des produits agricoles. On pourrait retrouver la trace d'éléments environnementaux dans certains cahiers des charges, mais la plupart des CCP fondent eux aussi leur réputation sur d'autres types de qualité.

C'est un signe qui a surtout permis de relever les standards de production dans des secteurs touchés par les crises sanitaires (voir un exemple en Encadré 2) et qui selon S. Blanchemanche et E. Valceschini (2005), exclut les démarches environnementales de son champ d'intervention. En effet, les pouvoirs publics ont défini l'agriculture raisonnée en la séparant de la politique de qualité, et ainsi, « *les caractéristiques communicantes "agriculture raisonnée" ne sont aujourd'hui plus acceptées dans les cahiers des charges des CCP* » (p.24). S. Blanchemanche et E. Valceschini ajoutent que cela constitue également une proposition du Conseil Economique et Social de « *distinguer les signes de qualité et d'origine des démarches environnementales* » (CES, 2001, p.I-17), pour qui, l'agriculture raisonnée « *à vocation à concerner l'ensemble des agriculteurs et à devenir le socle de l'agriculture* » ; une « *telle démarche est non seulement compatible avec les signes de qualité et d'origine, mais elle doit aussi être un préalable à leur obtention* » (CES, 2001, p.I-17).

#### Encadré 2 - Extrait de la description de la CCP « Agneau de l'Adret »

##### ■ **Produit**

Viande d'agneau jeune (inférieur ou égal à 150 jours pour le premier semestre, et inférieur ou égal à 195 jours pour le second semestre), élevé au lait maternel, complété par des fourrages, des céréales, des minéraux et des vitamines.

Critères d'appréciation des carcasses : conformation EUR (grille EUROP) et note d'état d'engraissement 2-3, poids entre 12 kg et 19 kg, viande de couleur claire, gras de tenue ferme, non huileux, de couleur blanche ou légèrement rosée.

L'obtention de ce produit exige la mise en œuvre de procédés pour assurer la sélection des carcasses et la traçabilité du produit tout au long de la filière.

##### ■ **Zone de production**

Auvergne, Rhône-Alpes, Provence-Alpes-Côte d'Azur

##### ■ **Caractéristiques de la production (alimentation, traçabilité, conditions d'élevage...)**

Dès la naissance, l'agneau est identifié, la traçabilité individuelle est conservée jusqu'en point de vente. L'agneau est élevé auprès de sa mère au pâturage, ou à l'abri dans sa bergerie dans des conditions de bien être optimales. Sa bonne santé est garantie par son alimentation : lait maternel, complété avec une alimentation totalement végétale, minérale et vitaminique (herbe, foin, céréales). Au bout de quelques mois et si toutes les exigences du cahier des charges sont respectées en élevage, l'agneau peut prétendre à la certification. Il obtient la certification « Adret » à l'abattoir, si les critères d'appréciation des carcasses sont respectés.

Source : Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes

Pourtant, nous pouvons mentionner ici que la CCP diffère quelque peu du label quant à la possibilité générale d'intégration de clauses environnementales. En effet, comme nous l'avons expliqué, l'IGP était soumise jusqu'à cette année à une obligation de reconnaissance préalable en label ou en CCP. La certification de conformité permet une meilleure prise en compte des spécificités locales que le label rouge, basé lui sur un référentiel national, et qui oblige donc, par exemple, à des démarches de dégustation coûteuses en terme de fonctionnement. C'est pourquoi, des produits comme l'emmental ou la tomme de Savoie ont opté pour un couplage CCP/IGP afin de pouvoir conserver des pratiques spécifiques à leur production. De même, dans le cas des pommes et des poires de Savoie, un label rouge aurait entraîné, entre autres, une suppression de variétés locales. Par conséquent, le fait que l'IGP puisse être accordée directement aujourd'hui, sans un passage par « la case générique », est plutôt positif pour la prise en compte de l'environnement. En effet, rien n'indique dans la construction de la qualité générique un lien possible avec celui-ci, comme l'ont montré les différents signes évoqués ci-dessus.

Enfin, cet « état des lieux » de la qualité générique montre que la relation de celle-ci à l'environnement demeure floue et, en tous cas, difficilement évaluable. Le milieu naturel est considéré comme extérieur au processus de production, qui peut s'attacher, éventuellement, à réduire ses externalités négatives sur celui-ci. S'il est pris en considération, l'environnement constitue au mieux une contrainte, et la qualité du produit n'est pas liée à la qualité de l'environnement. Il s'agit donc maintenant de voir si la qualité spécifique aborde, elle, l'environnement, et dans l'affirmative, de quelle manière.

### **2.3 QUELLES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES AU SEIN DES APPELLATIONS D'ORIGINE ?**

---

A priori, les appellations d'origine « ignorent presque toutes la protection de l'environnement ou les conditions de culture et d'élevage » (Agreste, 2003). Néanmoins, par définition, elles impliquent un lien étroit entre le produit, le terroir et le savoir-faire de l'homme. La qualité spécifique aborde donc forcément l'environnement de manière différente de la qualité générique, au sens où elle tire ses caractéristiques du milieu même dans lequel elle est produite. Mais, il existe une grande diversité d'AOC, ce qui se traduit par une prise en compte différenciée de l'environnement au sein des cahiers des charges.

### **2.3.1 Une diversité croissante de la qualité spécifique**

Suite aux réformes successives de l'INAO, explicitées précédemment, le champ de compétences de ce dernier s'est ouvert à l'ensemble des productions agroalimentaires.

#### **2.3.1.1 Etat des lieux de la production d'indications géographiques en France**

Possédant une notoriété incontestable en France comme à l'étranger, particulièrement dans le secteur viticole, les AOC se sont concentrées dans les vins (85 % du chiffre d'affaire de la filière) et les fromages pendant très longtemps. Or, depuis la loi de 1994, elles se déploient beaucoup plus largement, et leur nombre ne cesse de croître dans tous les secteurs. On compte désormais plus de 500 appellations d'origine (et des dizaines de nouveaux dossiers sont en préparation), qui représentent un chiffre d'affaires de plusieurs milliards d'euros. En 2001, près de 113 000 exploitations agricoles produisaient une AOC, soit près de 80 % des exploitations sous signe de qualité. Les indications géographiques, quant à elles plus récentes, sont extrêmement variées et connaissent un véritable succès.

#### **Les appellations viticoles**

On compte 474 appellations en 2007, soit 45 % de la production française. Elle concerne 75 000 exploitations, pour un chiffre d'affaires de 11,7 milliards d'euros (et 2 milliards pour les eaux-de-vie Cognac, Armagnac et Calvados) et 484 066 ha, soit 57 % de la superficie totale. Le marché est largement tourné vers l'extérieur puisque 80 % du chiffre d'affaires est réalisé à l'export. La Gironde domine les autres régions, que ce soit en termes de superficie ou de production (Tableau 6).

**Tableau 6 - Répartition de la production viticole AOC en 2005**

Régions	Superficies (ha)	Production (hl)
Alsace et Est	15 411	1 159 024
Bourgogne - Jura - Savoie + Beaujolais	33 546 21 670	1 845 753 1 063 082
Champagne	31 994	2 644 035
Languedoc-Roussillon	59 496	2 098 537
Provence - Corse	31 737	1 469 158
Sud-Ouest + Gironde	20 235 123 223	974 229 5 989 554
Toulouse - Pyrénées	15 072	737 661
Val de Loire	53 373	2 892 686
Vallée du Rhône	78 399	3 111 488

Source : INAO, 2005

## Les AOC laitières

En 2007, les 28 000 producteurs de fromages AOC se répartissaient à 85 % en fromages de lait de vache, 12 % en fromage de brebis et 3 % en fromage de chèvre. La production AOC fromagère totale était de 196 101 tonnes (hors chevrotin) en 2005, ce qui représentait 18 % de la production de fromages affinés en France, mais 72 % des fromages au lait cru et 85 % des fromages fermiers. Il faut également comptabiliser 5 070 tonnes de crème et 12 144 tonnes de beurre. La filière fromagère se compose, entre autres, de 240 transformateurs coopératifs et 230 transformateurs privés, pour un chiffre d'affaires total des AOC fromagères de 2,1 milliards d'euro.

Désormais, en 2007, il existe 47 appellations laitières, dont 44 AOC fromagères (29 au lait de vache, 12 au lait de chèvre, 2 au lait de brebis et une à base de lactosérum) et 3 AOC beurre et crème (beurre Charentes-Poitou, beurre d'Isigny et crème d'Isigny). Le poids relatif de chacune est extrêmement divers, comme l'attestent entre autres les tonnages, allant d'environ 43 000 t pour le Comté, 18 000 pour le Roquefort et le Cantal, à 56 t pour le Banon ou 169 pour le bleu du Vercors-Sassenage (Tableau 7).

Tableau 7 - Année d'obtention et production des 42 AOC fromagères en 2004<sup>83</sup>

Dénomination	Année d'obtention	Tonnage (t)	Dénomination	Année d'obtention	Tonnage (t)
Roquefort	1925	18 831	Ossau Iraty	1980	3 352
Bleu de Gex	1935	516	Mont d'Or	1981	3 724
Comté	1952	43 555	Brocciu	1983	
Bleu des Causses	1953	866	Camembert de Normandie	1983	12 747
Maroilles	1955	2538	Picodon	1983	577
Saint Nectaire	1955	13 369	Abondance	1990	1 509
Cantal	1956	18 828	Brie de Melun	1990	219
Laguiole	1961	781	Chabichou du Poitou	1990	553
Salers	1961	1 393	Sainte Maure de Touraine	1990	1 103
Beaufort	1968	4 410	Époisses	1991	877
Munster	1969	7 625	Langres	1991	363
Neufchâtel	1969	1 114	Rocamadour	1996	984
Chaurce	1970	2 194	Bleu du Vercors-Sassenage	1998	169
Pont l'Évêque	1970	3 231	Valençay	1998	348
Selles sur Cher	1970	747	Morbier	2000	6 458
Pouilly Saint Pierre	1972	296	Pélarдон	2000	213
Bleu d'Auvergne	1975	6 541	Fourme d'Ambert	2001	6 068
Livarot	1975	1 343	Fourme de Montbrison	2001	512
Crottin de Chavignol	1976	1 138	Chevrotin	2002	91
Reblochon	1976	16 637	Tome des Bauges	2002	594
Brie de Meaux	1980	6 965	Banon	2004	56

Source : INAO, 2004, in. Frayssignes, 2005

<sup>83</sup> Depuis, nous pouvons rajouter le Mâconnais (reconnu en 2006 et dont la production s'élève à 375 tonnes environ) et le Gruyère (obtention de l'AOC en 2007).



## Les AOC diverses

Enfin, ce que l'INAO appelle les AOC « diverses » regroupe tous les autres secteurs de production. Quarante appellations existent à ce jour (Tableau 8).

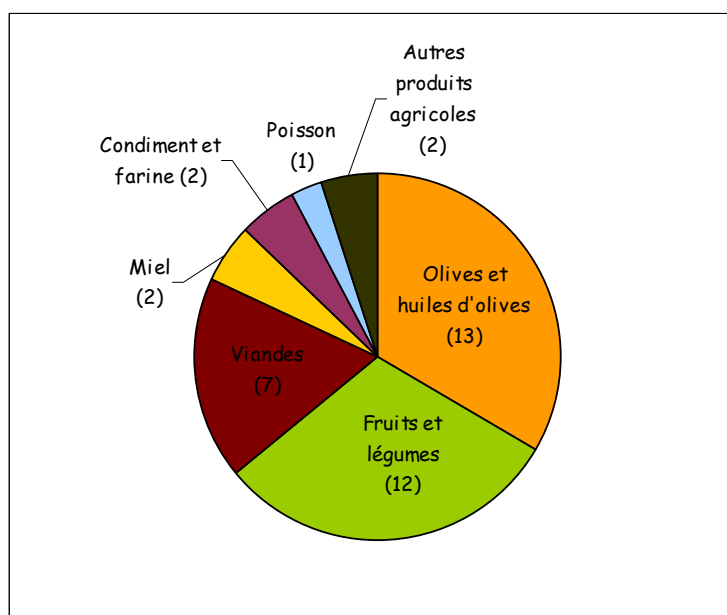
Elles représentent un chiffre d'affaires de 200 millions d'euros en 2007, pour un total d'environ 13 400 producteurs, notamment en noix et en olives (toutes filières confondues). Ces AOC se répartissent en effet majoritairement dans l'oléiculture (huile d'olive et olives de table) et les fruits et légumes, même si les viandes prennent de l'importance aujourd'hui avec les appellations Taureau de Camargue, Fin gras du Mézenc, Maine Anjou ou encore Agneaux de la baie de Somme (Figure 8).

Tableau 8 - Liste des AOC agroalimentaires en 2007

Dénomination	Année d'obtention	Dénomination	Année d'obtention
Lentille verte du Puy	1935	Piment d'Espelette	2000
Noix de Grenoble	1938	Oléiculture de Nice (3)	2001
Chasselas de Moissac	1953	Noix du Périgord	2002
Volaille de Bresse	1957	Oignon doux des Cévennes	2003
Dinde de Bresse	1976	Huile d'olive de Corse	2004
Huile essentielle de lavande de Haute Provence	1981	Huile d'olive de Nîmes	2004
Oléiculture de Nyons (2)	1994	Maine Anjou	2004
Taureau de Camargue	1996	Pomme du Limousin	2004
Oléiculture de la vallée des Baux de Provence (3)	1997	Barèges Gavarnie	2003
Muscat du Ventoux	1997	Huile d'olive de Provence	2006
Miel de Corse	1998	Figue de Solliès	2006
Coco de Paimpol	1998	Moules de Bouchot	2006
Pomme de terre de l'Ile de Ré	1998	Pré salé de la baie de Somme	2006
Huile d'olive d'Aix en Provence	1999	Châtaigne d'Ardèche (2)	2006
Huile d'olive de Haute Provence	1999	Fin Gras du Mézenc	2006
Miel de sapin des Vosges	1999	Pomme de terre primeur du Roussillon	2006
Foin de Crau	1999	Farine de châtaigne corse	2006

Source : INAO, 2006

Figure 8 - Répartition des AOC agroalimentaires par catégorie de produit (en nombre)



Source : INAO, 2006

## Les IGP

Comme nous l'avons déjà mentionné, le comité national des IGP a été créé en 2001 au sein de l'INAO. Début 2007, 82 indications géographiques protégées françaises étaient enregistrées, ce qui représente environ 25 000 producteurs, pour un chiffre d'affaires d'un milliard d'euros.

Les IGP sont beaucoup plus variées que les AOC, même si elles privilégient les volailles, les fruits et légumes, et, dans une moindre mesure, les viandes (Tableau 9).

Tableau 9 - Liste des IGP en 2007<sup>84</sup>

SECTEUR	PRODUITS	TOTAL
<b>Volailles</b>	de Bourgogne, de Bretagne, de Challans, de Cholet, de Gascogne, de Houdan, de Janzé, de la Champagne, de la Drôme, de Licques, de Loué, de l'Ain, de l'Orléanais, de Normandie, de Vendée, des Landes, du Béarn, du Berry, du Charolais, du Forez, du Gâtinais, du Gers, du Languedoc, du Lauragais, du Maine, du Plateau de Langres, du Val de Sèvres, du Velay, d'Alsace, d'Ancenis, d'Auvergne, <i>Poulet de Dombes</i>	31
<b>Fruits</b>	Fraise du Périgord, Melon du Haut Poitou, Melon du Quercy, Mirabelle de Lorraine, Pruneau d'Agen, Clémentine de Corse, <i>Cerise des coteaux du Ventoux, Pêches et nectarines de la Drôme</i>	6
<b>Légumes</b>	Ail rose de Lautrec, Asperge des sables des Landes, Haricot Tarbais, Lentille verte du Berry, Mâche nantaise, Poireau de Créance, Pomme de terre de Merville, Pommes et poires de Savoie, <i>Asperges du Blayais, Asperges d'Alsace, Lentille blonde de Saint Flour</i>	8
<b>Viande bovine</b>	Bœuf Charolais du Bourbonnais, Bœuf de Chalosse, Bœuf du Maine, Veau du Limousin, Veau d'Aveyron et du Ségala, <i>Charolais de Bourgogne, Viande bovine de Normandie, Viande bovine des Monts du Cantal</i>	5
<b>Viande ovine</b>	Agneau de l'Aveyron, Agneau de Pauillac, Agneau du Bourbonnais, Agneau du Limousin, Agneau du Poitou-Charentes, Agneau de Sisteron Agneau du Quercy, <i>Agneau de lait des Pyrénées, Agneau de Touraine, Agneau de Vendée</i>	7
<b>Viande porcine fraîche</b>	Porc fermier de la Sarthe, Porc fermier de Normandie, Porc fermier de Vendée, Porc fermier du Limousin, <i>Porc des Ardennes</i>	4
<b>Charcuterie-salaison</b>	Boudin blanc de Reithel, Canard à foie gras du Sud-Ouest, Jambon de Bayonne, Jambon sec et noix de Jambon des Ardennes, <i>Charcuterie d'Alsace, Jambon sec de Savoie, Saucisson sec de Savoie, Jambon et noix de Jambon fumé du Haut Doubs, Jambon persillé de Bourgogne, Jambon de Vendée, Pâté de campagne breton, Rillettes du Mans, Rillettes de Touraine, Saucisse de Montbéliard, Saucisse, saucissons et jambons secs d'Auvergne, Saucisson sec et saucisse sèche de l'Aveyron</i>	4
<b>Produits de la pêche</b>	Anchois de Collioure, Coquille Saint Jacques des côtes d'Armor, <i>Brochet de Dombes, Carpes de Dombes</i>	2
<b>Lait</b>	Crème fraîche fluide d'Alsace, Emmental français Est-central, Emmental de Savoie, Tomme de Savoie, Tomme des Pyrénées, <i>Bleu de Laqueille, Carré du plateau Lorrain</i>	5
<b>Cidres</b>	Cidre de Bretagne, Cidre de Normandie	2
<b>Boulangerie-confiserie</b>	Bergamote de Nancy, Brioche vendéenne, <i>Cerises confites de Provence</i>	2
<b>Miels</b>	Miel de Provence, Miel d'Alsace	2
<b>Cuisine</b>	<i>Aligot de l'Aubrac, Cassoulet de Castelnaudary, Choucroute garnie d'Alsace</i>	
<b>Pâtes</b>	Pâtes d'Alsace	
<b>Autres</b>	<i>Géranium d'Alsace</i>	1
<b>TOTAL</b>		<b>80</b>

Source : INAO, 2007

Finalement, ce rapide état des lieux montre que la qualité spécifique ne peut être considérée aujourd'hui comme une « niche » dans la production agricole nationale, comme certains le

<sup>84</sup> Les noms marqués en italique sont les dossiers dont la demande est en cours.

prétendent, mais constitue bien une trajectoire ascendante pour bon nombre de territoires, et ce dans une grande variété de filières.

### 2.3.1.2 La qualité spécifique n'est pas synonyme de respect de l'environnement

Par définition, l'AOC représente une garantie d'origine et non un signe de qualité en soi. La question de son lien à l'environnement diffère alors largement du cas de la qualité générique, et la prise en compte du milieu naturel, si elle existe, sera faite dans une optique différente.

Malgré une symbiose apparente entre l'homme, le produit et le milieu naturel, cela n'est en rien systématique et aucune garantie explicite n'est fournie. Par exemple, à l'instar d'E. Valceschini (2003) ou L. Thiébaud (1995), pour E. Barham (2001), l'AOC n'est pas synonyme de prise en compte de l'environnement: « *does not mean that environmental protection was or is an important goal foremost in the minds of producers* », et par ailleurs, « *obtaining an AOC for a product in a particular area does not mean that these AOC producers can necessarily control the environmental behaviours of other producers and industries area* » (p.9). En effet, les AOC ne garantissent pas un milieu naturel exempt de pollution : une appellation peut tout à fait provenir d'un milieu pollué et/ou produire elle-même des externalités négatives.

La question de ce lien est d'autant plus pertinente que, comme cela a été évoqué précédemment, des références à des caractéristiques environnementales sont parfois associées à l'évocation des produits du terroir. De manière générale, les produits dits « locaux » sont souvent défendus car on les assimile à une pollution moindre du fait de la proximité géographique (cas de la pollution associée aux transports notamment). Selon V. Amilien (2005), cette dimension « distancielle » leur donne une valeur liée au développement durable, en opposant les produits qui doivent parcourir une longue distance entre le lieu de production et le lieu de consommation, aux produits dont les maillons de la chaîne restent concentrés dans une aire de proximité<sup>85</sup>. De ce point de vue là, la limitation de l'espace augmenterait le respect de l'environnement. Par ailleurs, il y aurait un « esprit AOC », implicitement durable car proche de la terre. Le consommateur connote alors, de manière instinctive, le terroir à une image de milieu naturel préservé. Cette idée est également largement mobilisée à des fins commerciales, certains vendant par ce biais du symbole et de l'image, sans forcément le contenu. Il est vrai qu'attribuer le mot « qualité » requiert de distinguer l'élément dit « de qualité », par rapport à un autre, et dans le domaine agricole, le fait d'établir un cahier des

---

<sup>85</sup> On retrouve cette question de la distance aujourd'hui avec les produits bio par exemple : mieux vaut-t-il un produit bio venant d'un pays étranger ou un produit « conventionnel » produit en France ? Les débats sont encore nombreux.

charges permet cela, même si, pour l'environnement, cela s'avère plus difficile compte tenu de la subjectivité dont il est porteur.

Malgré toutes ces difficultés, la question de la « charge environnementale » des AOC se pose bel et bien aujourd'hui. Depuis plusieurs années maintenant, la relation AOC/environnement est devenue une question récurrente au sein des différents comités de l'INAO<sup>86</sup>, mais toujours de manière implicite : les AOC tirent leur spécificité de leur relation singulière au milieu naturel, et de fait, elles doivent se préoccuper de préserver les ressources qui la construisent. Le conseil permanent de l'INAO a d'ailleurs rappelé dans ses délibérations du 10 décembre 2003 que « *le respect des terroirs implique le respect de l'environnement. C'est un élément-clé de la pérennité des filières à AOC : il est partie intégrante des démarches collectives et doit être pris en compte dans les décrets* » (INAO, 2006). Une appellation qui ne prendrait pas en compte son environnement ou les particularités de son milieu naturel scierait la branche sur laquelle elle est assise... Ce discours a prévalu pendant longtemps, et par conséquent, il n'était pas jugé utile d'intégrer des aspects liés à la préservation de l'environnement, dans les cahiers des charges.

Ainsi, les anciens décrets ne mentionnent aucune disposition. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, les décrets étaient conçus non pas comme un cahier des charges normatif avec une « recette », mais comme un encadrement avec des points de passage obligés, des garde-fous. Par conséquent, ils comportent que très peu d'éléments liés à l'environnement, voire pas du tout. Des clauses liées à la délimitation, brossée à grands traits, aux cépages dans le cas des vins, par exemple sont mentionnées, mais tous les savoir-faire et les pratiques ne sont que peu décrits. On ne le jugeait pas utile puisque tout le monde faisait la même chose, et qu'il n'apparaissait pas pertinent d'écrire ce qui se faisait tous les jours.

L'objectif était généralement, et avant toute chose, une réservation et une délimitation, et les évolutions que le monde agricole et rural a connu n'étaient évidemment pas dans les esprits. Le texte réglementation devait cadrer les pratiques, les savoir-faire et les façons de travailler, il s'agissait alors d'un cadrage de l'utilisation et de la dénomination. Or, progressivement, l'évolution de ces cinquante dernières années a fait glisser cette conception vers des dispositifs plus beaucoup explicites, qui sont devenus des cahiers des charges. Ils sont centrés sur des points justifiant la reconnaissance en appellation, et donc des éléments clés des conditions de production en lien avec la spécificité. Cependant, toutes les « bonnes pratiques de base » ne sont pas encore forcément décrites, et les décrets sont très inégaux là-dessus.

Il y a quelques années déjà, l'INAO a donc sollicité tous les syndicats d'appellation, de tous les secteurs, en expliquant que, pour davantage promouvoir les AOC dans le contexte actuel,

---

<sup>86</sup> A ce titre, nous pouvons par exemple mentionner la récente étude de l'INAO sur le lien entre appellation d'origine et paysage, qui montre bien que l'organisme se soucie actuellement de cette problématique (INAO, 2006).

celles-ci devaient améliorer la prise en compte des ressources naturelles. Dans le cadre de cette politique de revalorisation, les syndicats ont été interpellés sur les actions mises en place, et sur la manière de prendre en compte l'environnement, ou pas. Leurs réponses ont bien entendu été extrêmement variables. « *En système d'appellation on est toujours à la primauté à l'initiative professionnelle de base, les syndicats. Donc on n'a pas eu de décision imposée du national sur le sujet. Mais quand même, il y en a maintenant de plus en plus, c'est un point sur lequel spécifiquement on leur demande de réfléchir, de travailler* » explique un agent de l'INAO. Une première orientation a donc eu lieu au niveau national, dont le cadrage et les recommandations se déclinent ensuite par comité. Par conséquent, la prise en compte de l'environnement ne peut pas être réellement lisible à un niveau transversal concernant les AOC. La réflexion doit souvent se borner aux différents comités pour appréhender le lien à l'environnement, d'autant que les différences entre les filières sont extrêmement nombreuses. Et plus précisément, c'est au niveau de chaque décret que les AOC peuvent, éventuellement, intégrer des principes de production en lien avec le respect de l'environnement (Hirczak, 2002).

### **2.3.2 Les AOC viticoles<sup>87</sup> : des mécanismes parallèles pour la prise en compte de l'environnement**

Les appellations viticoles n'ont aucune référence à l'environnement. Cependant, on constate aujourd'hui l'amorce d'une évolution favorable en la matière, même si cela tend encore pour le moment à se faire par le biais de mesures annexes à l'AOC en elle-même.

#### **2.3.2.1 Une logique ancienne déconnectée du souci de préservation de l'environnement**

Les AOC viticoles sont les plus anciennes appellations, la loi d'août 1905, faisant référence à la nature, aux qualités substantielles des vins et à leur origine, c'est-à-dire aux délimitations administratives qui seront souvent confirmées dans les jugements. En Rhône-Alpes par exemple, les côtes du Rhône les plus réputées ont ainsi été reconnues dès 1933. A cette période, les AOC visent donc surtout à « sceller » la notoriété des vins, en tenant compte certes des terroirs, des sols et climats et des savoir-faire, mais sans aucune préoccupation environnementale. L'attribution des appellations par communes, en particulier pour les côtes du Rhône, a été le terreau d'une démocratie viticole dans laquelle un bon maire se devait d'obtenir cette reconnaissance pour ses élus.

---

<sup>87</sup> Il existe des centaines d'AOC en France et autant de décrets. Aussi, nous ne pouvons pas réaliser ici un inventaire systématique de l'ensemble des textes. Nos propos, pour la viticulture comme pour les autres filières, s'appuieront donc sur une série d'exemples jugés pertinents.

A partir des années 50-60, la viticulture générale se mécanise un peu et cherche à baisser les prix pour faire face à la concurrence européenne. D'un côté, elle se réoriente vers les AOC, abandonne les variétés hybrides au profit de cépages dits « nobles », mais de l'autre, les rendements s'accroissent grâce au recours aux intrants (Roncin, 2005a). C'est une phase de forte expansion, qui se poursuit dans les années 80 avec la mécanisation (aussi bien de la conduite des vignes que des vendanges) et le désherbage généralisé, qui ont entraîné une baisse importante de la biodiversité ainsi qu'un appauvrissement du sol dans un objectif global d'homogénéisation. C'est également ce que souligne P. Baudoin : « *l'abandon d'anciens terroirs et cépages, certains types de vins, le passage au tout chimique dans les vignes (phytosanitaires et engrais, enracinement de surface par abandon du labour, dégradation de la relation au terroir), aux clones, l'élévation très importante des rendements, etc. (...) sont les itinéraires techniques réels qui ont « réduit l'hétérogénéité » des vins, en remplaçant les anciens « usages de production »* » (Baudoin, 2003, p.5).

Jusqu'à présent, au sein des décrets (Tableau 10), on compte peu de références à l'environnement, comme le montrent les exemples des appellations viticoles de Rhône-Alpes. Les seuls points pouvant éventuellement agir favorablement sur le milieu naturel concernent les limitations de rendement (par exemple 76hl/ha pour le Beaujolais), les densités de plantation, l'écartement entre les ceps et le fait que « *les vins doivent être élaborés selon les usages locaux* ». Mais si une certaine extensification de la production peut être propice à l'environnement, la limitation réglementaire du rendement en elle-même ne garantit pas que les producteurs ne dépassent pas ce seuil. Celui-ci vise surtout la quantité de production éligible à l'appellation, et n'empêche pas un producteur de dépasser ce rendement s'il accepte que son vin soit commercialisé en « déclassé », ce qui est fréquemment observé. Autrement dit, ce seuil relève davantage d'une règle commerciale que d'un seuil environnemental. Un progrès en ce sens est tout de même à noter, puisque depuis 2002, il existe des obligations de limitation de rendement au niveau de la parcelle, et non plus au niveau de l'exploitation comme auparavant. A ce moment là, les agents de l'INAO n'avaient alors pas les moyens de pénaliser une vigne qui avait un rendement excessif, du moment que la moyenne de l'exploitation avait un rendement qui « rentrait dans les clous ». Depuis, les services de l'INAO ont le pouvoir de déclasser des parcelles ayant des rendements trop élevés ou des parcelles qui sont constituées de vignes en friche par exemple (alors qu'elles sont déclarées comme productives sur le papier). Ainsi, les contrôles, qui étaient déjà bien présents avant cela, sont très attentifs et les déclassements sont de plus en plus nombreux<sup>88</sup>. L'application de certaines règles permet donc de faire avancer les choses progressivement.

Cependant, cette mesure, tout comme les densités de plantation par exemple, ont un impact minime sur l'environnement, d'autant plus qu'aucune norme n'apparaît par exemple pour les

---

<sup>88</sup> On peut citer à titre d'exemple des hectares de vignes non productives déclassés en Sauternes. Certes, le pourcentage reste faible, de l'ordre de 1 % de la superficie totale, mais il a le mérite d'exister.

engrais ou les produits phytosanitaires. En outre, le problème majeur de la viticulture est l'excès de l'utilisation des produits phytosanitaires, mais il faut reconnaître que, dans les décrets d'AOC viticoles, celle-ci n'est pas du tout réglementée. Les enjeux plus généraux autour du paysage sont également très importants (Maby, 2002).

**Tableau 10 - Inventaire des références environnementales explicites ou implicites dans les décrets des AOC viticoles rhonalpines**

AOC	NOM AOC	RENDEMENTS			AUTRES REFERENCES
		Rendement de bas (hl/ha)	Rendement butoir (hl/ha)	Production totale des vignes (hl/ha)	
Vins du Beaujolais	Beaujolais	64	69	76	Densité de plantation comprise entre 7000 et 13000 cep/ha. Ecartement entre les cep/ha au minimum de 0,8 m.
	Beaujolais Supérieur	62	67	74	
	Beaujolais Villages	60	65	72	
	Brouilly	58	63	70	Densité de plantation comprise entre 8000 et 13000 cep/ha. Ecartement entre les cep/ha au minimum de 0,8 m
	Chenas				
	Côtes de Brouilly				
	Juliéna				
	Morgon				
Saint Amour					
Vins Côtes du Rhône	Côtes du Rhône	52	60	75	Chaque pied dispose d'une superficie de 2,5 m <sup>2</sup> . Cette superficie est obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les souches. La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,5 m. L'irrigation pendant la période de végétation de la vigne ne peut être autorisée qu'en cas de sécheresse persistante.
	Côtes du Rhône Villages	AOC Côtes du Rhône Villages : 45 AOC Côtes du Rhône Villages suivie du nom de la commune : 42	AOC Côtes du Rhône Villages : 50 AOC Côtes du Rhône Villages suivie du nom de la commune : 45	55	
	Coteaux du Tricastin	52	60		Pour toute plantation ou replantation intervenant après le 15 juin 1999, la densité minimale à la plantation est de 3300 cep/ha, l'écartement maximal entre les rangs étant de 2,5 mètres.
Vins du Diois	Coteaux du Diois				Chaque pied dispose d'une superficie maximum de 2,2 m <sup>2</sup> , cette superficie étant obtenue en multipliant les deux distances inter-rangs et espacement entre les souches. La distance maximale entre les rangs est limitée à 2,5 m.
	Clairette de Die				



	Vins de Savoie	Vin de Savoie : Rouge :62 Blanc ou Rosé :67 Vin de Savoie+cru Rouge :60 Blanc ou Rosé :65	Vin de Savoie : Rouge :72 Blanc ou Rosé :78 Vin de Savoie+cru Rouge :69 Blanc ou Rosé :75		Densité minimale de 5000 pieds/ha pour toute nouvelle plantation. Distance entre les souches sur le rang au minimum de 0,80 m.
	Côte Roannaise	55	66		Densité minimale de plantation de 4500 pieds/ha. Intervalle de 2,25 m au maximum entre les rangs. Hauteur de 0,55 mètres au maximum entre le sol et le fil intérieur de palissage. Surface palissée utile de 5400 m <sup>2</sup> /ha au minimum.
	Côte du Vivarais	52	60		Densité minimale 4000 cep/ha. Ecartement maximal entre les rangs de 2,50 mètres. Charge maximale 40000 yeux/ha.
	Côte du Forez	55	66		Densité minimale 4000 cep/ha. Ecartement maximal entre les rangs de 2,50 mètres. Hauteur de 0,55 m au maximum entre le sol et le fil intérieur de palissage

Source : M. Hirczak, 2002

### 2.3.2.2 Vers une prise en compte accrue de l'environnement ?

#### **Des démarches annexes pour favoriser la prise en compte de l'environnement**

Par conséquent, si réglementation environnementale il y a, celle-ci relève d'une démarche individuelle, ou collective, au niveau de chaque appellation. En effet, certaines AOC font des efforts particuliers vis-à-vis du respect de l'environnement, et certains domaines d'appellation ont été les pionniers en la matière. Néanmoins, cela constitue des cas minoritaires et dispersés, d'autant que pendant longtemps, il n'y a pas eu de démarche collective et volontaire très claire. Nous sommes donc face à un réel paradoxe entre, d'une part, le dynamisme de certains propriétaires sur la prise en compte de l'environnement, et d'autre part, la lenteur et la lourdeur de la vision collective. L'appareillage juridique de l'AOC est extrêmement lourd car le décret est un décret en conseil d'Etat, ce qui montre toute l'importance de la force publique présente derrière le produit. Ainsi, en termes de contrôle et d'accompagnement, on peut douter que dans le cadre propre du décret d'appellation les acteurs puissent avoir les moyens de mettre en œuvre et d'accompagner une évolution vers l'environnement. Ceux-ci bénéficient fréquemment de soutiens (financiers, techniques etc.) pour mener des démarches parallèles et complémentaires, or, il n'est pas certain qu'ils puissent bénéficier d'un tel appui dans le cadre même de l'appellation. Là est tout le paradoxe.

De fait, on observe clairement que les différentes démarches environnementales en viticulture ne passent pas par le créneau de l'INAO, celles-ci découlant de cahiers des charges annexes à ceux de l'appellation, et relevant soit de démarche officielles telles que l'agriculture raisonnée ou biologique notamment, soit de démarches de certification privée.

En Alsace, la vigne biologique gagne du terrain, tout comme certains vignobles de Savoie. Mais, l'agriculture biologique reste encore largement minoritaire. En Champagne par exemple, il existe seulement 10 à 20 viticulteurs bios, d'après le Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne, et trois sont dans une démarche de biodynamie. Les 15 000 autres sont « invités » depuis 2001 à pratiquer la viticulture raisonnée pour limiter les rejets d'engrais, les pesticides et les désherbants. Il y a donc un engagement à respecter des consignes techniques, mais également à assurer l'information écrite (mémoire de l'exploitation) selon l'INAO (2006). Le comité assure ainsi que depuis 2001, l'utilisation de tous ces produits a diminué de 45 %.

La viticulture raisonnée est un peu plus répandue que la viticulture biologique, sans toutefois non plus que son principe soit systématique. On la retrouve un peu partout, en Languedoc-Roussillon, en Alsace ou encore en Anjou-Saumur (démarche de « qualification de l'exploitation » dans ce dernier cas). Mais, en la matière, c'est Terras Vitis qui est pionnière. Née dans le Beaujolais, il s'agit d'une marque privée mise au point à partir du référentiel national de production intégrée. Cette marque, qui regroupe plus de 600 vigneron répartis sur 100 appellations (dont 88 AOC)<sup>89</sup>, a un impact relativement positif mais difficilement évaluable, aussi bien en termes environnementaux qu'économiques<sup>90</sup>. Dans le cadre de la réforme des AOC, les Beaujolais pourront intégrer leurs démarches dans les décrets, ce qui constitue une nouveauté. Les liens ainsi établis permettront d'avoir une véritable force réglementaire sur ces aspects si leur volonté va dans ce sens. Au bout du compte, le couplage avec l'agriculture raisonnée permet donc surtout aux exploitations d'afficher une certaine traçabilité, une garantie supplémentaire.

Par ailleurs, en AOC Beaumes de Venise par exemple, le syndicat a mis en application depuis une dizaine d'années une charte d'assurance qualité viticole environnementale (entretien du sol, des paysages, etc.). Cela permet de réduire de manière significative l'apport d'intrants, les rendements sont maîtrisés, tout en permettant de conserver une bonne viabilité économique. Autre exemple, la « filière Qualité Carrefour » s'engage à garantir la traçabilité du vignoble et à maîtriser les méthodes culturales, tout comme diverses démarches privées comme Vinealis ou Ampelos, s'appuyant sur des cahiers des charges issus de l'agriculture intégrée (Bélis-Bergouignan et Cazals, 2005).

---

<sup>89</sup> Cette démarche n'a d'ailleurs pas suscité que des réactions positives : c'est en Beaujolais qu'on observe la plus forte opposition à Terra Vitis et aux mesures environnementales ; les 30 % des viticulteurs étant partie prenante de cette démarche provoquant une violente opposition des 70 % autres.

<sup>90</sup> La plus-value induite par la marque est très variable. Elle dépend de la renommée de l'appellation associée et du mode de commercialisation : augmentation des prix des bouteilles vendues (0,15 €/bouteille) et valorisation variable de la démarche par les négociants ou les GMS (Conservatoire des espaces naturels du Languedoc-Roussillon, 2006).

Finalement, si mesure environnementale il y a, celle-ci est isolée et n'entre pas dans l'AOC proprement dite, au sens où elle ne figure pas dans le décret. Il ne s'agit pas réellement d'une réflexion au cœur de l'appellation, mais d'une mesure annexe, issue d'une qualité générique.

### **Une évolution nationale favorable**

Pourtant, on constate une évolution favorable dans la prise en compte de l'environnement. Au niveau national, c'est-à-dire au sein du comité national des vins et eaux de vie, cette notion de préservation de l'environnement a toujours été reliée au socle du terroir. Ainsi, en 1999, l'INAO a créé la commission « Terroir et environnement » afin de réformer les conditions d'obtention des AOC viticoles. Regroupant des personnes intéressées par la problématique de l'environnement, son objectif était de donner une dimension plus qualitative aux appellations à travers une définition des règles de production. Le fonctionnement est alors le suivant : elle réalise un premier travail et émet un certain nombre de propositions, qui sont ensuite présentées au comité national viticole. Cela aboutit à leur réorganisation, avec un certain nombre d'obligations environnementales à respecter.

Avec la création de cette Commission « Terroir et environnement », l'INAO avait prévu dans un premier temps de déposer une marque « Terroir et environnement », les exploitations adoptant la charte auraient pu marquer leur vin avec celle-ci, et l'identifier avec un logo. De fait, cela aurait créé des AOC à deux vitesses, constituant alors un risque considérable<sup>91</sup>. L'idée a été mise à l'écart.

La commission « Terroir et Environnement » a alors établi un rapport, approuvé en 2004 par le comité national des vins et eaux-de-vie, sur le lien entre vin et environnement et qui propose d'agir sur l'enherbement, le travail au sol et la protection phytosanitaire (INAO, 2004). Ainsi, des propositions concrètes et généralisables à l'ensemble des AOC viticoles sont formulées (voir Encadré 3), et le lien au milieu physique est considéré autour de deux axes principaux (INAO, 2006) :

- le respect des caractéristiques naturelles des sols : techniques de lutte contre l'érosion, maintien d'éléments paysagers associés, haies et chemins ou encore raisonner les pratiques culturales (fertilisation, traitements etc.) ;
- le maintien des propriétés chimiques et biologiques des sols par l'enherbement partiel, la fumure raisonnée ou la lutte biologique contre les parasites par exemple.

---

<sup>91</sup> Les discussions sur les AOC d'excellence qui ont lieu, vont dans le même sens, même s'il s'agit dans ce cas d'une segmentation économique et non plus environnementale. Ce type de logique est suicidaire. La création d'une élite ne ferait que brouiller les cartes et une telle démarche signerait l'arrêt de mort du décret de 1935.

**Encadré 3 - Eléments pour un décret « Terroir et environnement » - Consultation sur les mesures prioritaires applicables à l'ensemble des AOC viticoles**

**Mesure 1)** Les parcelles de vignes sont aménagées et cultivées dans le respect des caractéristiques naturelles, biologiques et microbiologiques des sols et de l'environnement, notamment au regard des critères retenus pour la délimitation parcellaire.

**Mesure 2)** Il convient de prendre des dispositions pour lutter contre l'érosion et le ruissellement d'éléments dissous hors des parcelles de vigne. Au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2005, il est interdit, notamment, de procéder au désherbage chimique, ou de détruire la végétation par tout autre moyen, sur le pourtour des parcelles de vignes, au-delà de 1 m du dernier pied.

**Mesure 3)** Il convient de prendre des dispositions pour préserver la biologie des sols. Les traitements chimiques sont localisés sur les vignes et les rangs de vignes. Au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2005, il est interdit de désherber chimiquement en plein la totalité de l'inter rang des vignes.

**Mesure 4)** La faune et la flore environnant les parcelles de vigne doivent être préservées. Les vignes ne peuvent pas être traitées chimiquement à l'aide de matériel n'assurant pas une localisation précise des doses utilisées. Au plus tard au 1<sup>er</sup> janvier 2006, sont interdites, en particulier, les pulvérisations par canon et par engin aérien.

**Mesure 5)** Tout procédé modifiant de façon directe et constante, sur tout ou une partie du cycle végétatif, les échanges naturels entre le sol, la vigne et l'atmosphère est interdit, notamment le bâchage des sols et des vignes.

**Mesure 6)** Un dispositif de sanctions progressives doit être mis en place pour assurer le contrôle de l'ensemble des mesures « terroir et environnement ».

Des mesures alternatives aux mesures définies aux paragraphes 2, 3, 4 et 5, ou des exceptions, sont définies dans les décrets des AOC (les syndicats devront justifier leurs demandes).

**Exemples :**

Mesure 2 : exception à définir selon les AOC. Ex. : exemption de cette obligation dans les secteurs « coupe feu » dans les secteurs méditerranéens où la vigne joue un rôle de coupe-feu.

Mesure 3 : exception à définir selon les AOC et à motiver selon la nature des terrains.

Mesure 4 : exception à définir selon les AOC. Ex. de tels matériels restent utilisables à titre exceptionnel dans des secteurs d'accès difficile ou en cas d'urgence du fait des conditions exceptionnelles de lutte contre des fléaux (lutte collective contre la cicadelle vectrice de la flavescence dorée).

Mesure 5 : la plantation sous film plastique pourrait être citée comme exception à ce principe, à condition d'en préciser les modalités. Il convient d'éviter les pollutions visuelles par les déchets de plastique, ceux-ci doivent être enlevés à partir du moment où ils se dégradent.

Source : INAO, 2005

Mais d'autres propositions sont étayées. Tout d'abord, « *un cadre d'introduction dans les conditions de production des AOC de dispositions prenant en compte les préoccupations terroir et environnement à l'échelle des spécificités propres à chaque exploitation et à chaque « bassin versant » des aires d'AOC* ». Ceci souligne donc bien l'importance de l'échelon

territorial, sur lequel nous reviendrons, dans une perspective de réforme de la politique de qualité. Chaque AOC possédant ses spécificités, des mesures en faveur de l'environnement doivent forcément se décliner à différentes échelles, et en premier lieu à celle de l'exploitation. Les syndicats de chaque AOC sont donc amenés à établir des guides de bonnes pratiques sur quelques mesures, et qui doivent ensuite être approuvés par le Comité National de l'INAO. Sur le moyen et long terme, la commission propose de modifier les décrets régissant les appellations afin d'intégrer les dispositions relatives au respect des « terroirs et de l'environnement » (INAO, 2004).

De manière plus large, une convention cadre avec le Ministère de l'écologie et du développement durable est proposée afin de renforcer l'expertise de l'INAO en matière d'environnement. La question est par exemple pertinente en cas de superposition d'un classement Natura 2000 et d'une zone AOC sur un même espace. Toujours selon ce même rapport (INAO, 2004), il est indiqué que la convention doit :

- *« permettre une consultation des syndicats et des services de l'INAO sur tout projet environnemental,*
- *favoriser la participation d'experts environnementaux aux travaux de l'INAO,*
- *organiser des arbitrages nationaux au sein de l'INAO et dudit ministère en cas de désaccords locaux sur les projets environnementaux ».*

Il est clairement noté que l'enjeu se situe dans le positionnement central du syndicat de défense de l'appellation, nécessaire dans le cadre d'un renforcement du lien au terroir.

Selon le rapport, il s'agit donc de compléter les règles actuelles par des conditions de production formalisées dans les décrets afin d'adapter localement (niveaux de l'exploitation et de l'AOC) les mesures. Ainsi, les compléments apportés aux décrets se structureraient en trois parties : respect des propriétés du milieu physique et biologique (climat-sol-faune-flore), techniques culturales et vendanges, vinification et élevage. Un nombre réduit de règles permet ainsi d'être mieux accepté de la part des syndicats.

Suite à ce rapport, un décret de protection des terroirs « sol et parcelle de vigne » a donc été présenté en juin 2006.

Cette question des mesures à ajouter pose également celle de la codification en général. En effet, il s'avère très difficile de tout codifier, voire impossible, et certaines pratiques environnementales sont parfois implicites. Par exemple, dans le cas de l'AOC cidre, une carence en azote est indispensable pour arrêter la fermentation, et de fait, faire un bon cidre. Ainsi, si la pasteurisation est interdite pour le cidre, cela signifie que les producteurs vont forcément enherber leurs vergers et éviter de mettre de l'azote sur leurs pommiers. La contrainte de non-pasteurisation implique alors implicitement une contrainte de localisation (pente des sols etc.), de conduite de vergers, ce qui conduit finalement au paysage de pré-vergers que l'on peut trouver en Normandie. L'aspect environnemental apparaît dans le cahier

des charges par des mesures de type limitation ou interdiction de vergers basses tiges par exemple, et non de cette manière. Les producteurs sont de toutes façons conscients que pour faire du bon Calvados ou du bon cidre les pommiers doivent être enherbés, et cette herbe peut de fait être ensuite pâturée par les vaches<sup>92</sup>.

Que ce soit en production cidricole ou en viticulture, il est donc parfois difficile de mentionner des éléments de manière explicite dans les cahiers des charges. D'où l'importance, sur laquelle nous reviendrons plus amplement au cours de ce travail, du rôle des acteurs de chaque appellation, les mieux armés pour définir leur produit, leur qualité et leur environnement.

Finalement, cette commission « Terroir et environnement » prouve le passage à un schéma où l'INAO demande d'être plus explicite sur la prise en compte de l'environnement, tout en sachant que de nombreuses difficultés demeurent pour le moment. Des blocages proviennent entre autres du ministère de l'Environnement, qui n'est pas toujours favorable à l'introduction de problématiques environnementales (son champ d'action) au sein d'un organisme sensé gérer « uniquement » des questions de qualité. Par contre, les tensions sont moins vives quant au lien AOC fromagère/environnement.

### **2.3.3 Les AOC laitières : vers une prise en compte accrue de l'environnement**

Les AOC laitières offrent quant à elles un bon angle de réflexion sur la problématique environnementale des appellations d'origine. En effet, elles font partie des produits les « plus respectueux de l'environnement ». Toutefois, ces principes et leur pondération dépendent des situations spatio-temporelles ; le lien à l'environnement s'avère alors multiple et complexe. L'histoire des AOC montre de très nettes évolutions dans la manière d'appréhender le lien entre qualité et environnement, et les grandes phases décrites précédemment, à la fois pour la qualité et l'environnement, sont perçues ici.

#### **2.3.3.1 Du début des AOC aux années 90 : un environnement absent dans une logique juridique et économique**

Jusqu'aux années 90, les appellations laitières étaient gérées par le ministère de l'Agriculture. Dans un contexte marqué par des objectifs avant tout juridiques et économiques, l'environnement était absent des préoccupations.

---

<sup>92</sup> La zone de production des AOC cidricoles se superpose avec celle de différentes appellations laitières (Camembert, Livarot, beurre et crème d'Isigny, etc.) et des liens pourraient donc être faits entre les deux (INAO, 2006).

## **Le début du 20<sup>ème</sup> siècle : des AOC à vocation juridique**

Nous l'avons expliqué, la France est un pays précurseur en matière de protection de l'origine. Au début du 20<sup>ème</sup> siècle, les lois successives en matière d'appellation d'origine ont pour objectif d'apporter une protection commerciale et juridique aux produits, la loi de 1905 permettant de protéger les consommateurs et celle de 1919 (rédigée en premier lieu pour le Champagne) les producteurs, qui ont alors un droit de propriété collective. « *Les appellations d'origine vont donc s'obtenir par des procès qui vont très souvent conditionner la destinée de certains bassins de production à long terme* » (Frayssignes, 2005, p.27). La loi du 22 juillet 1927, loi Capus, introduit une liaison effective entre qualité et origine, en apportant des exigences nouvelles sur les usages locaux, loyaux et constants concernant les cépages, les façons culturales ou encore les modes de vinification et d'élevage. L'INAO est créé en 1935, dans un contexte plutôt corporatiste, où la diversité n'est pas encouragée. En 1936, des fromages comme le fromage frais, le fromage fondu, le bleu, le Comté etc. sont définis, a contrario des petits fromages, dans un contexte où les vœux des industriels sont prioritaires (Delfosse, 1992). L'exemple du Roquefort, première appellation d'origine en 1935, au sein duquel les éleveurs de brebis sont associés aux industriels, illustre cet état de fait. Les AOC portaient donc de l'initiative d'usines de laiteries fromagères qui voulaient se différencier des fromages industriels. A cette période, leurs cahiers des charges étaient alors très succincts, et portaient en priorité sur la protection de la dénomination et des conditions basiques de type délimitation.

Le 1<sup>er</sup> Congrès de l'Origine se tient en Normandie en 1948, et assure une doctrine non seulement aux vins et spiritueux, mais également aux autres produits, ce qui esquisse les trois futurs comités de l'INAO.

## **Des années 50 aux années 60 : des AOC offrant des garanties économiques**

La loi de 1955 simplifie les conditions d'attribution des AOC fromagères, et crée notamment le Comité National des Appellations d'Origine Fromagères (CNAOF). L'extension à l'ensemble des produits alimentaires sera effective en 1966<sup>93</sup> (et les différents statuts harmonisés en 1990). Désormais, « *chaque appellation d'origine est définie par une décision du CNAOF (.....) précisant l'aire géographique de production, et, éventuellement, les conditions de fabrication et d'affinage* ». De 1955 à 1966, seuls quatre décrets d'application sont pris : Cantal (1957), Reblochon (1958), Laguiole et Salers (1961). Ces appellations s'inscrivent donc avant tout dans une logique montagnarde, en opposition à la logique

---

<sup>93</sup> En 1966, la loi définit l'AOC, mais ce n'est qu'en 1997 qu'une « Commission Délimitation » définit les principes de définition juridique de la délimitation, qui doit reposer sur des facteurs naturels et humains.

agricole dominante en plaine, d'autant plus que, comme le souligne C. Delfosse (1992), la conquête des marchés européens se fait à cette époque avec des fromages « neutres ».

Ce n'est qu'en 1973 que le CNAOF fonctionne vraiment, puisque désormais, chaque appellation est soumise à un décret énonçant une aire d'appellation, des conditions de production et d'affinage (alors que la loi de 1955 n'en proposait que l'éventualité), et, autre innovation, les qualités et les caractères des fromages doivent être définis par un règlement intérieur des syndicats (Delfosse, 2004). Cet appareil juridique mis en place, le CNAOF a pu reprendre les définitions de tous les fromages et les mettre ainsi en conformité avec la législation. Tout cela est régi dans un contexte de timide prise de conscience de l'impact environnemental de l'activité agricole et du commencement des préoccupations sur la qualité. Les appellations caprines, comme le crottin de Chavignol, vont naître à ce moment là, alors qu'auparavant, elles constituaient seulement des productions pour la ferme (Delfosse, 1992). L'industrie agroalimentaire va s'en emparer (la congélation du lait caillé ôte le problème de la saisonnalité du lait par exemple), avec l'exemple de la bûche. La conception des AOC dans les années 70 est donc différente de celle du vin. Par exemple, le munster, qui était au départ une AOC de montagne, a par la suite été étendu à la plaine. Le contexte économique et agricole exige des garanties : il faut justifier d'un certain tonnage, d'une certaine viabilité économique, d'une zone de production suffisamment étendue afin d'avoir un potentiel de développement suffisant (Frayssignes, 2005). C'est pourquoi, des AOC telles que le Beaufort ou le Laguiole par exemple, ont eu plus de mal à passer à cette époque là. Dans un contexte d'industrialisation et de modernisation agricole, on cherche des volumes de production pour l'ensemble des productions, y compris celles sous appellation. Le Maroilles, avec ses 52 nouvelles communes (passant ainsi de 130 000 à 210 000 ha) en 1976, ou le regroupement de deux fourmes, Ambert et Montbrison, illustrent ce phénomène.

Par conséquent, l'AOC oscille entre produit de luxe, « rare » (petite quantité, spécificité) et ralliement au productivisme dominant, avec par exemple l'introduction de la Holstein en 1968 dans la production du Beaufort.

Au début des années 80, les fromages industriels comme le Camembert obtiennent enfin l'AOC qu'ils convoitent depuis tant d'années. Certains verrous techniques vont « sauter » : délimitation de l'aire de production peu stricte, conditions sur les techniques et non sur la conduite de l'élevage par exemple. C'est le cas du Brie de Meaux entre autres (Delfosse, 1999). C'est à cette période notamment que des conceptions différentes des AOC sont flagrantes : les AOC de l'Est Central (Jura, Savoie) se distinguent par une vision plus traditionnelle, liée à la place des fruitières coopératives, alors qu'en Normandie ou dans le massif Central, les producteurs ont davantage mis l'accent sur la transformation plutôt que sur



la production des AOC (Ricard, 1997 ; Frayssignes, 2005)<sup>94</sup>. Un véritable effort est fait en Savoie autour des races par exemple. Dans le tout premier décret de Reblochon, en 1952, aucune race locale n'était mentionnée, même chose pour le Beaufort. A cette époque là, seules les Tarines étaient présentes sur la zone, et par conséquent, il allait de soi qu'on utilisait cette race là. L'introduction des races pour le Beaufort et le Reblochon date donc du milieu des années 80.

Enfin, il s'agit également d'une période clé pour le développement local<sup>95</sup>, et à cet effet, des AOC comme le Picodon ou le Brocciu corse sont reconnues.

### 2.3.3.2 Le tournant environnemental des années 90 et la réforme actuelle des AOC laitières

Depuis les années 90, et la réforme de l'INAO, on assiste à une volonté de prise en compte de l'environnement dans les cahiers des charges des appellations laitières, ce qui entraîne encore aujourd'hui un véritable « bouillonnement » de ceux-ci.

#### **Les années 90 : une volonté de resserrage du lien au terroir**

Dès le début des années 90, et encore davantage aujourd'hui, il n'est plus question de tonnage minimum, comme l'attestent les exemples du Banon, du Chevrotin ou encore du Mâconnais plus récemment. Aujourd'hui, l'AOC tente donc de préserver des productions de « petite taille », qui, pendant longtemps, se sont retrouvées complètement exclues du système de production industriel dominant. C'est dans ce contexte mouvant que la décennie 90 marque un tournant dans la problématique agro-environnementale des appellations laitières. Le passage du ministère de l'agriculture à l'INAO en termes de gestion a amené une réflexion sur le terroir, qui n'avait pas forcément eu lieu auparavant. C'est en effet en 1990 que coïncide la mise en place du CNPL (Comité National des Produits Laitiers) avec la reprise en charge par l'INAO des AOC laitières<sup>96</sup>, ce qui a bouleversé le fonctionnement des filières et apporté un changement majeur dans les conditions d'attribution des appellations. C'est sous l'effet de cette nouvelle loi qu'une révision des cahiers des charges, déjà engagée antérieurement, va être impulsée, c'est-à-dire un renforcement des contraintes liées aux pratiques environnementales. Les « *usages locaux, loyaux et constants* » sont « oubliés », pour entrer dans une démarche de preuve de l'antériorité, de la notoriété et du lien au terroir. Sur les 44 appellations fromagères, une trentaine sont actuellement en phase de refonte des décrets et

---

<sup>94</sup> Pour le camembert de Normandie par exemple, la qualité est en grande partie imputable à la transformation du lait.

<sup>95</sup> Voir chapitre 3.

<sup>96</sup> En 1995 est créée la FNAOC (Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées Fromagères), qui se compose aujourd'hui de 14 syndicats d'appellation.

une réflexion est engagée sur les critères de typicité propres à l'élevage (race, alimentation, conduite de l'élevage, conduite de collecte du lait, etc.), et, dans une moindre mesure, sur une éventuellement redéfinition de leur aire de production (Frayssignes, 2005)<sup>97</sup>.

Dans l'est de la France, en août 1993, le nouveau décret du Beaufort par exemple renforce la composition raciale du troupeau (exigences en matière de filiation des animaux), réglemente l'alimentation (foin, pâturage, etc.) et allonge, entre autres, la durée d'affinage. « *Mais surtout, est avalisée une mesure spectaculaire de limitation de la production à 5 000 kg/vache/an : la rupture avec le modèle intensif est presque totale* » (Ricard, 1997, p.109). En novembre 1995, le nouveau décret du Comté s'inscrit dans cette logique : la durée d'affinage passe de 3 à 4 mois, interdiction de l'enrubannage, chargement animal limité (un hectare minimum de superficie fourragère par vache), et mesure spectaculaire, limitation des zones de collecte par un cercle de 25 km de diamètre centré sur la fromagerie afin de préserver le caractère artisanal et le tissu important de fruitières<sup>98</sup>. Les autres AOC franc-comtoises ou savoyardes ne sont pas en reste, et resserrent actuellement leur cahier des charges. De son côté, l'Ossau-Iraty exige une alimentation à base de fourrages et de céréales secondaires, privilégie les races locales mais la pasteurisation demeure autorisée (Ricard, 1997). Le Salers et le Laguiole, par exemple, sont en pleine réflexion mais cela n'a encore pas débouché sur une refonte des cahiers des charges. Le Laguiole est produit à partir de lait cru et entier, et dont la composition raciale a été bouleversée au profit de la Simmental. Le Salers envisage une réduction de la zone AOC, une protection de la gerle en bois et de la race locale de Salers, et une interdiction du hors-sol. Ainsi, les AOC fromagères suivent bien la tendance évoquée précédemment dans le cas des vins.

Néanmoins, toutes les appellations ne sont pas égales vis-à-vis de cet engagement, et certaines sont beaucoup plus « libérales »<sup>99</sup> (Ricard, 1995). « *Hors de l'Est central, les AOC reposent sur des textes réglementaires beaucoup moins rigides présentant des contraintes minimalistes. (...) Cette situation s'explique, globalement, par la présence de décideurs qui n'ont pas souhaité, ou pas pu, enrayer les évolutions naturelles conduisant à une augmentation des volumes et à une certaine industrialisation de la transformation fromagère* ». (Ricard, 1997, p.110). Aucune race locale, aucune interdiction d'ensilage,

---

<sup>97</sup> Le contrôle est également un point majeur des réflexions actuelles, afin que l'AOC soit bel et bien une garantie à la fois d'origine et de qualité. La réforme de l'INAO de 2007 va dans ce sens.

<sup>98</sup> D. Ricard (1997) précise à ce sujet que cette mesure a suscité une vive opposition de certains gros fabricants engagés dans de vastes aires de collecte, et donc pénalisés dans leur potentiel de développement avec cette mesure.

<sup>99</sup> On retrouve cette idée de distinction entre les AOC chez B. Sylvander et F. Marty (2000) par exemple, qui ont mis en évidence une différence entre des AOC fondées sur des logiques dites « territoriales » (conduites d'élevage plus traditionnelles, aires de production et de collecte restreintes, gestion collective par l'interprofession, etc.) et d'autres, plus sectorielles et industrielles (pratiques intensives, marché spot, produit plus homogène, etc.). Un compromis entre les deux serait possible avec l'émergence d'un modèle « industriel flexible ».

aucune référence au chargement animal, par exemple, ne sont présents dans les cahiers des charges. C'est le cas notamment pour le Camembert, le brie de Meaux ou le brie de Melun, même si tous trois interdisent la pasteurisation pour se différencier des produits du Brie et du Camembert de consommation courante. Pour beaucoup d'AOC se pose aussi la question de la délimitation de la zone, souvent vaste, car s'appuyant sur des critères administratifs et parfois difficilement justifiables : Brie de Meaux, Munster (zone étendue vers l'ouest et la plaine d'Alsace), Pont-l'évêque (Mayenne incluse), Fourme d'Ambert etc. Plusieurs zones AOC peuvent ainsi se superposer, comme c'est le cas dans certains espaces du Massif Central avec le Cantal, le Salers, le Saint Nectaire, la Fourme d'Ambert et le Bleu d'Auvergne. L'attitude est alors davantage productiviste et standardisée, et s'apparente plutôt à une qualité industrielle et générique qu'à une qualité de terroir. Le modèle intensif laitier (maïs, zéro pâturage, ensilage en particulier) s'immisce d'autant qu'en parallèle, la transformation fromagère s'industrialise : aires de collectes démesurées, reports de lait, pasteurisation, réduction de la durée légale d'affinage etc. (Ricard, 1997). Les délimitations des zones AOC sont, d'ailleurs, en partie contingentes à la configuration économique et sociale du groupement : certains syndicats mettent en avant des critères relatifs aux conditions d'affinage, alors que d'autres insistent davantage sur les conditions de production. Ainsi, quand les producteurs sont dominants dans le syndicat, on insiste davantage sur la production (race, alimentation ou encore pâturage) alors qu'en revanche, si les industriels sont dominants, l'accès est mis sur les savoir-faire (Letablier, 2000).

#### **Une différenciation persistante entre « AOC de montagne » et « AOC de plaine »**

Par conséquent, une distinction forte apparaît entre, d'une part, les appellations de montagne et, d'autre part, celles davantage liées à la plaine. Les productions animales (lait mais viande également) de montagne sont celles qui présentent les règles de production les plus complètes. Les raisons tiennent entre autres aux contraintes géographiques, à l'existence de systèmes socioéconomiques adaptés et partagés (pastoralisme, alpagisme, pluriactivité etc.), démarches précoces de réglementation en AOC pour contrer la déprise agricole et, enfin, un sens du collectif affirmé de la part des producteurs qui sont les acteurs clés de leur produit (INAO, 2006). Dans le cas des AOC de montagne, largement majoritaires, la reconnaissance de la qualité est effectivement considérée, depuis longtemps, comme un outil de développement et de résistance à la concurrence des industriels. Elle permet ainsi de compenser la marginalisation des vis-à-vis de la politique agricole nationale (Guérin, 1984). Ces appellations ont immédiatement participé à la réflexion et y ont adhéré, comme le Comté et les AOC savoyardes. Les appellations de plaine, par leur histoire plus récente, sont davantage marquées par l'agriculture intensive et par des structures de transformation à dominante industrielle.

L'opposition entre plaine et montagne reste aujourd'hui encore tranchée, entre, d'un côté, les appellations qui ont revu leurs décrets (et qui ont alors pris de l'avance) ou les nouvelles appellations qui respectent de nouveaux décrets, et, de l'autre, celles qui n'ont toujours pas modifié leur décret mais qui y travaillent. Certains fromages font quand même des efforts : le Cantal (discussions sur l'ensilage, recours exclusif au lait cru...), le Brie de Melun (qui cherche à se différencier du Brie de Meaux), le Livarot (volonté de s'appuyer sur la race Normande), etc. Beaucoup d'AOC de plaine, à pâte molle, veulent donc resserrer leurs cahiers des charges pour davantage de sécurité sanitaire, nouvel enjeu majeur de ces dernières années avec l'actualité liée à la listéria par exemple (Ricard, 1997). Il est vrai que par essence, les changements sont plus difficiles et plus lents à apporter dans l'élevage que pour le cas de cultures annuelles par exemple. La race, la façon d'affourager ou d'alimenter les animaux sont plus délicats à changer car les exploitations ont fait de lourds investissements (bâtiments, génétique) dans une certaine voie, et les investissements sont élevés au regard de ce que rapporte un troupeau laitier. Par conséquent, il s'agit d'une capitalisation sur une génération. De plus, souvent, les personnes clés au niveau des commissions de l'INAO sont issues de zones de montagne, et par conséquent, peuvent être amenées à façonner leurs discours en fonction de leurs propres expériences, et véhiculer ainsi auprès des « acteurs de plaine », un idéal difficilement applicable. Par exemple, outre des problèmes plus profonds quant à leur lien au terroir, le Saint Marcellin et le beurre et la crème de Bresse ont été vivement critiqués lors de leur demande de reconnaissance quant à l'absence de race locale. Or, dans ces deux cas, il est extrêmement difficile d'identifier une race locale, qui est soit inexistante, soit disparue. Le plateau de Langres a connu le même problème, puisqu'il a toujours été question de « vaches de passage », et aucune race locale n'a été ancrée. Certains critères apparaissent donc parfois un peu rigides et normatifs, et peuvent donc s'avérer contraires à une réelle analyse du terroir.

Finalement, dès 2005, toutes les commissions d'enquête du CNPL ont été mandatées pour envisager, avec chaque syndicat, comment prendre davantage en compte l'environnement au sein des appellations d'origine. Par conséquent, de nombreux allers-retours ont eu lieu entre les instances nationales et locales, mais l'ensemble reste encore à consolider. L'une des difficultés majeures réside bien entendu dans des contraintes de temps et de moyens.

### **Quelles mesures dans les cahiers des charges ?**

Ce travail se traduit par des mesures en faveur de l'environnement plus explicites dans les cahiers des charges. Le fait que les produits doivent répondre à « *des usages locaux, loyaux et constants* », le lait cru (qui implique des méthodes de production non intensives), l'utilisation de races locales (maintien de la biodiversité et système de production extensif), l'interdiction d'ensilage, l'alimentation à base de fourrages, le respect de certaines densités animales et de conditions d'épandage, les limitations de rendement etc. sont autant d'éléments en faveur de

l'environnement (Tableau 11). Mais, toutes ces mesures ne se retrouvent pas à part égale, ni dans toutes les AOC, loin de là, même si presque quasiment toutes les AOC partagent une volonté d'aller vers une limitation de l'intensification, des intrants et de produire autant que possible à partir des ressources fourragères et herbagères locales. Beaucoup d'éléments concernent alors les races, l'interdiction d'ensilage, l'obligation de pâturage ou l'autonomie fourragère comme le montre l'exemple des appellations de Rhône-Alpes (Tableau 12).

**Tableau 11 - Inventaire des conditions de production des appellations laitières françaises**

Conditions de production	Nombre de produits concernés	% par rapport au nombre total de produits animaux
<b>CHEPTEL</b>		
• Races définies	18	43
• Limitation du chargement	10	24
• Limitation de la production laitière/animal	5	12
<b>ALIMENTATION</b>		
• Pâturage ou parcours obligatoire	15	36
• Mesure visant à la recherche de l'autonomie fourragère sur l'aire géographique	18	43
• Limitation du niveau de complémentation	11	26
• Interdiction de l'ensilage	16	38
• Conduite des prairies - fertilisation	4	10

Source et réalisation : INAO, 2006

Les limitations de rendement laitier et de chargement animal illustrent aussi une volonté forte d'extensification, mais sont plus récentes, et moins développées pour le moment (inexistantes pour les Fourmes ou le Bleu de Gex entre autres). Toutefois, on peut noter que le Reblochon, comme l'Abondance, ont en projet d'introduire un plafond de production laitière, soit par hectare, soit par animal, soit trouver un moyen équivalent<sup>100</sup>.

Les cahiers des charges contiennent rarement des éléments liés à la fertilisation (organique ou minérale). Le contexte agricole général a beaucoup progressé sur ces questions là ces dernières années, et par conséquent, la logique actuelle est de ne pas faire redondance avec des éléments déjà existants (ex. charte de bonnes pratiques agricoles). La réglementation sur la conduite des prairies et la fertilisation est donc très peu mentionnée dans les produits, mais commence à faire l'objet de mesures dans les règlements techniques de certaines appellations.

<sup>100</sup> Dans le cas du Reblochon, cela reste toutefois délicat à mettre en œuvre, d'autant que les industriels ont un poids très important et que les discussions sont donc très vives à ce sujet. Des mesures de ce type tendent donc à harmoniser les cahiers des charges des appellations savoyardes, même si des nuances demeurent. Le Beaufort est basé sur un système collectif d'alpages de montagne, et de fait, les choses s'expriment différemment d'un système davantage « petite montagne privée », et ce sur toute l'année, comme c'est le cas pour le Reblochon. La Tomme et l'Emmental, qui sont quant à eux IGP, projettent également de réformer leurs cahiers des charges afin de se rapprocher davantage d'une logique d'appellation.

Tableau 12 - Inventaire des références environnementales explicites ou implicites dans les décrets des AOC fromagères rhonalpines

Produit	Année	Eléments liés à l'environnement dans les conditions de production			
		« Usages locaux, loyaux et constants »			
		Race	Conduite de l'élevage et alimentation	Rendement	Chargement animal/épardage
Abondance	1990	Abondance Tarine Montbéliarde	Fourrages issus de la zone (herbe pâturée en été et foin à volonté l'hiver). Ensilage et autres aliments fermentés interdits.		
Banon	2003	Provençale, Rove, Alpine Saanen Croisée issue de ces races	Fourrages issus de la zone (herbe pâturée en été et foin à volonté l'hiver). Hors-sol interdit. Pâturage en prairies et/ou en parcours, et de fourrages secs de légumineuses et/ou de graminées et/ou de flores spontanées conservés dans de bonnes conditions. Pâturage au moins 210 jours/an Les chèvres pâturent sur les parcours composés d'espèces spontanées annuelles ou pérennes, arborées, arbustives ou herbacées ; les prairies permanentes à flore autochtone ; les prairies temporaires de graminées, légumineuses ou mixtes. Ensilage et autres aliments fermentés interdits.	850 kg de lait par chèvre en lactation et par an	8 chèvres max./ha de prairies naturelles et/ou artificielles 2 chèvres max./ha de parcours (surfaces réellement utilisées par le troupeau)
Beaufort	1968	Abondance Tarine	Fourrages issus de la zone (herbe pâturée en été et foin à volonté l'hiver). Ensilage et autres aliments fermentés interdits. Entretien des pâturages d'alpage lié à la conduite traditionnelle du troupeau en pâture ou au repos pour que les déjections soient convenablement réparties sur les parcelles pâturées. L'épardage des fumiers et des lisiers doit répondre aux mêmes principes pour la fertilisation des prés et des prairies de fauche dans la vallée selon les modalités définies au règlement d'application.	5 000 kg lait/vache en lactation/an	
Bleu du Vercors	1998	Abondance Montbéliarde Villarde	Fourrages issus de la zone Pâturage l'été, foin l'hiver, ensilage interdit		1 vache laitière max par ha de SAU réellement utilisée
Bleu de Gex	1977		<i>Fourrages et interdiction d'ensilage (règlement en projet)</i>		
Chevrotin	2002	80 % d'alpine minimum	Au moins 5 mois de pâturage. Herbe pâturée l'été et foin l'hiver Au moins 70 % de fourrages issus de la zone.	800 kg lait/chèvre en lactation/an	Au moins 1000 m <sup>2</sup> de pâturage par chèvre
Comté	1952	Montbéliarde Simmental française	Herbe pâturée l'été et foin l'hiver, fourrages issus de la zone Ensilage et autres aliments fermentés interdits mais autorisés pour la viande bovine, séparée du troupeau laitier		Au moins 1 ha de superficie herbagère effectivement exploitée par vache

<b>Fourme d'Ambert</b>	2002		Hors-sol et stabulation permanente interdits. En période de disponibilité d'herbe, pâturage obligatoire. Fourrages issus de la zone. L'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée doit être à la base de l'alimentation. Hors période de pâturage, une part de la ration de base doit être constituée de foin.		
<b>Fourme de Montbrison</b>	2002		Hors-sol et stabulation permanente interdits. En période de disponibilité d'herbe, pâturage obligatoire. Fourrages issus de la zone. L'herbe pâturée, fanée, préfanée ou ensilée doit être à la base de l'alimentation. Hors période de pâturage, une part de la ration de base doit être constituée de foin.		
<b>Gruyère</b>	2007	Abondance, Tarentaise, Montbéliarde, Vosgienne, Simmental française	Ensilage et autres aliments fermentés interdits Fourrages issus de la zone. Interdiction d'OGM sur toute l'exploitation.	5 000 l/ha de superficie fourragère réservée au troupeau laitier	1,4 UGB/ha superficie fourragère destinée au troupeau laitier
<b>Mâconnais</b>	2006	Alpine Poitevine Croisées des 2	Fourrages issus de la zone. Durée annuelle pâturage ou affouragement d'au moins 120 j/an. Ensilage et autres aliments fermentés interdits. Interdiction d'OGM sur toute l'exploitation.	850 kg/lait/chèvre/an	10 chèvres max./ha superficie fourragère Réservée aux caprins Chargement global exploitation inférieur ou égal à 1,5 UGB/ha
<b>Morbier</b>	2000	Montbéliarde Simmental française	Fourrages issus de la zone. Ensilage et autres aliments fermentés interdits.		Au moins 1 ha de superficie herbagère effectivement exploitée par vache
<b>Picodon</b>	1983	Alpine Saanen Croisées des 2 Souche locale	Claustration permanente des animaux interdite. Parcours. Au min 80% de fourrages ou céréales de la zone. Ensilage et autres aliments fermentés interdits sur l'exploitation		10 chèvres p max./ha réellement utilisé
<b>Reblochon</b>	1958	Abondance Tarine Montbéliarde	Fourrages issus de la zone (herbe pâturée en été et foin à volonté l'hiver). Ensilage et autres aliments fermentés interdits.		
<b>Tome des Bauges</b>	2004	Abondance Tarine Montbéliarde Au moins 50 % de Tarine et Abondance d'ici 2012	Pâturage pendant au moins 120 jours l'été Herbe pâturée l'été et foin à volonté l'hiver. Ensilage et autres aliments fermentés interdits.	5 500 kg lait/vache en lactation/an	

Données INAO : Réalisation : M. Hirczak, 2007

Dans le cas du Beaufort par exemple, qui est sans doute un des décrets les plus fournis en la matière, certaines choses sont mentionnées sur ces aspects mais cela reste assez laconique :

- l'entretien des pâturages d'alpages doit être lié à la conduite traditionnelle des troupeaux en pâture ou au repos pour que les déjections soient convenablement réparties sur les parcelles pâturées ;
- l'épandage des fumiers et des lisiers répond au même principe que pour la fertilisation des prés et prairies de fauche dans la vallée selon les modalités définies au règlement technique d'application : fertilisation surtout le fait de déjections animales, épandage de boues d'épuration et de produits dérivés interdit sur les prés pâturés et alpages utilisés par la filière Beaufort.

Quant au Reblochon, il compte encadrer la fertilisation dans son projet de réforme, tout comme l'Abondance, ce qui réaffirme le lien à la pâture. Mais, il faut également être vigilant sur l'herbe : même si celle-ci est très présente, le risque est bien réel d'aller vers une herbe intensive, et qui entraînerait alors une perte de biodiversité floristique<sup>101</sup>.

Outre des précisions de format sur le Reblochon, un encadrement de la fumure est mentionné, avec une distinction selon les zones de haute montagne (montagne 1, montagne 2, montagne 3). En effet, une question récurrente en Savoie et Haute-Savoie porte sur la possibilité, ou non, d'un apport de matière organique non agricole, les appellations étant opposées à ces épandages. L'utilisation des résidus urbains devient une préoccupation croissante dans les décrets. Dans le cas des boues par exemple, il n'est pas possible d'en interdire strictement l'utilisation<sup>102</sup>. Par conséquent, il faut trouver des astuces pour détourner cette interdiction afin de l'inclure dans les cahiers des charges. Celui de l'AOC Chevrotin par exemple écrit qu'il est interdit d'épandre des boues si le terrain n'est pas labouré puisqu'il faut un retournement du terrain, et de fait. Cela interdit l'épandage des boues sur les prairies<sup>103</sup>. Il n'y a donc pas d'interdiction mais des contraintes extrêmement fortes pour essayer d'encadrer l'AOC. Ceci est d'autant plus important que la question est dans l'air du temps, pas seulement pour les AOC, et qu'en terme d'image ce type de pratique peut avoir un impact non négligeable. La rareté de la ressource foncière pose d'ailleurs une difficulté supplémentaire : les producteurs n'en sont pas forcément maîtres, notamment quand il s'agit d'un foncier de collectivité, comme les alpages, dont ils ont la jouissance une partie de l'année. Comment peuvent-ils garantir et interdire l'épandage le reste du temps ? L'articulation est difficile. Par

---

<sup>101</sup> Par exemple, en 20 ans, une perte considérable en biodiversité des prairies de fauche dans les Alpes a été constatée. Par conséquent, dans certaines zones du parc de la Vanoise par exemple, des cahiers des charges spécifiques sont mis en place afin de maintenir la fauche tardive.

<sup>102</sup> Le ministère ne souhaite pas ce genre d'interdiction : on ne peut pas avoir une politique de gestion des boues d'épuration d'un côté et de l'autre les interdire.

<sup>103</sup> De plus, une modification est en cours concernant une norme NFU selon laquelle quand un compost est aux normes, il ne fait plus partie de la catégorie des déchets mais des fertilisants. Par conséquent, des composts de boues d'épuration peuvent être aux normes, et donc susceptibles d'être épandus sur les terrains, ce qui pose problème.



conséquent, dans de telles situations, il paraît parfois délicat et difficile d'être exigeant en terme de préservation de l'environnement<sup>104</sup>

Enfin, un élément intéressant concerne également les OGM, puisque les AOC les plus récentes de Rhône-Alpes, le Gruyère et le Mâconnais, mentionnent explicitement leur interdiction sur l'exploitation. Cette contrainte va de soi pour tous les producteurs d'appellation, mais le contexte actuel montre que la préoccupation est très forte en la matière. Toutefois, dans le cadre d'une AOC, le contrôle se réalise uniquement sur les terrains pour lesquels les exploitants ont signé leur déclaration d'aptitude. Si les voisins décident de faire autre chose, rien ne les en empêche... On retrouve donc ici le problème fondamental de la cohabitation des cultures OGM et non-OGM. Fort heureusement, pour le moment, rares sont les systèmes qui optent pour les OGM dans des territoires ruraux et montagnards où les appellations sont développées. Mais une vision à long terme s'avère essentielle en la matière.

#### **2.3.4 Les AOC diverses : des liens hétérogènes à l'environnement**

Bien entendu, la problématique du lien à l'environnement concerne également les appellations dites « diverses ». Néanmoins, il est beaucoup plus délicat et difficile de l'aborder ici dans la mesure où, par définition, nous sommes en présence d'une grande hétérogénéité de produits. Nous ne prendrons donc que quelques exemples à titre d'illustration (Tableau 13)<sup>105</sup>.

Concernant l'élevage, la volaille de Bresse apparaît comme peu attentive à l'environnement, puisque exceptées quelques réglementations au sujet de la densité des volailles ou de la taille des parcours, il n'est fait mention nulle part de clauses sur les intrants en matière de production céréalière (à la base de l'alimentation des volailles). De même, peu de clauses environnementales très explicites apparaissent dans les autres AOC liées à l'élevage, même si les conduites de production sont extensives. L'AOC Barèges Gavarnie met l'accent sur les conduites traditionnelles d'élevage, liées aux alpages, en termes d'alimentation (fourrage), de conduite du troupeau (densités à respecter lors de la période hivernale, estives l'été), ou encore de l'entretien des prairies. Que ce soit pour le taureau de Camargue, la Maine Anjou (race locale Rouge des Près, densités animales à respecter sur les parcelles, ensilage interdit, etc.), le Fin gras du Mézenc ou l'Agneau Pré-salé de la baie de Somme, les pratiques

---

<sup>104</sup> Un contre-exemple en matière de lien entre foncier et AOC peut être celui du vin de Bellet, à proximité de Nice. Sur certains espaces, le terrain est tellement pentu et accidenté que seule la viticulture peut être présente et qu'aucune machine ne peut travailler le vignoble. C'est cette difficulté du milieu qui permet finalement de préserver l'appellation : les banquettes sont trop étroites pour pouvoir y construire une maison, et cette configuration singulière du lieu construit et préserve l'AOC.

<sup>105</sup> Nous reviendrons plus amplement sur le lien à l'environnement de la volaille de Bresse dans le chapitre 5, ainsi que sur d'autres cas dans le chapitre 6.

traditionnelles sont là aussi mises en avant avec les fourrages et la conduite des pâtures par exemple. On peut donc logiquement supposer qu'il existe dans ces cas là de réelles garanties quant à la préservation de l'environnement.

De leur côté, les AOC oléicoles sont généralement peu intensives, et possèdent des cahiers des charges semblables, avec certaines contraintes en termes de variétés locales, de conduite de production (densité de plantation, rendement, etc.) ou de ramassage (pas de mécanisation). Par exemple, dans le cas de l'AOC de Nyons, le décret de 1994 consacre une seule variété, la tanche, bien adaptée au climat septentrional, et prévoit que chaque pied d'olivier doit disposer d'une superficie minimale de 24 m<sup>2</sup>, que la distance entre les oliviers doit être d'au moins 4 m et que le rendement à l'hectare ne doit pas dépasser 6 tonnes d'olives. L'huile essentielle de lavande de Haute Provence a, elle aussi, des conditions de rendement maximal (25 kg/ha). Il est vrai que le véritable problème pour ces deux types de production concerne avant tout l'érosion, puisque la pollution par les engrais, ou d'autres produits chimiques, n'est finalement pas très fréquente. Toutefois, rien n'est indiqué dans les décrets concernant cet aspect.

Concernant les autres fruits, la noix de Grenoble par exemple, l'une des plus anciennes appellations, ne fait état d'aucune contrainte environnementale, même si a priori une conduite peu intensive est définie : variétés définies, chaque arbre doit disposer d'au moins 100m<sup>2</sup> et la distance minimale entre deux noyers doit être d'au moins 8 mètres. Le cahier des charges de la noix du Périgord, beaucoup plus récente, se rapproche de cette ligne de conduite (variétés, densité, etc.), et évoque également une limitation de rendement sur les vergers de l'exploitation (4 tonnes/ha). Cela reste toutefois assez léger. Par ailleurs, le muscat du Ventoux ne garantit pas non plus une qualité environnementale puisque aucune contrainte de traitement n'est stipulée dans le décret. La pomme du Limousin, qui est l'une des dernières AOC en date, fait quant à elle, état de nombreuses contraintes : densités de plantation (1 000 à 3 000 arbres par hectare), maîtrise de l'irrigation, rendements de 58 tonnes à l'hectare, cueillette manuelle des pommes, interdiction de désinfection chimique avant la plantation, tenue d'un cahier relatant les opérations culturales effectuées sur chaque parcelle. La figue de Solliès oblige elle aussi à respecter des densités de plantation, à cueillir les fruits à la main et l'enherbement doit être maîtrisé. La châtaigne d'Ardèche, enfin, a une sensibilité plutôt importante quant aux préoccupations environnementales. Le cahier des charges fait notamment mention de l'utilisation de variétés locales, de rendement maximal mais également de l'interdiction de fertilisation et d'amendements chimiques, même si cela n'est pas forcément un gage de respect de l'environnement en soi.

Du côté des légumes, la logique se rapproche de celle des fruits. Le Coco de Paimpol ou la lentille du Puy doivent respecter une conduite traditionnelle de production et de récolte, sans

que de réelles contraintes environnementales ne soient précisées en dehors des limites classiques de densité et de rendement. Il en est de même pour la pomme de terre de l'île de Ré, même si celle-ci possède également un cahier des charges très strict : densité de plantation, irrigation et apports de fertilisants réglementés, interdiction d'épandage de boues d'épuration ou encore limitation de rendements à la parcelle. Les pommes de terre primeurs du Roussillon adoptent plus ou moins la même ligne de conduite, avec l'ajout de l'interdiction du désherbage chimique. L'oignon des Cévennes fait mention, entre autres, que la fertilisation doit être adaptée aux besoins de la plante, les apports organiques privilégiés, et les apports d'azote fractionnés. L'oignon est d'ailleurs une AOC récente emblématique puisqu'il constitue le seul cas où le droit à l'appellation est conditionné par la présence de structures paysagères particulières<sup>106</sup>, au-delà des simples considérations agronomiques (INAO, 2006).

Enfin, à noter, le cas particulier du foin de Crau, qui par définition, dépend des conditions environnementales mêmes. Pour bénéficier de l'AOC, le foin doit provenir des parcelles au sein desquelles les trois espèces, fromental, dactyle et trèfle, sont obligatoires et majoritairement présentes. L'irrigation est également réglementée, la fertilisation azotée minérale ne doit pas dépasser 60 unités/ha/an, et le rendement maximum est de 10 tonnes/ha/an obtenu en trois coupes. Ces conditions agronomiques contribuent à maintenir la qualité spécifique du foin, et, comme le souligne l'INAO (2006), cette production, à l'origine d'un paysage cultivé étonnant au milieu d'un paysage de steppe, reflète la maîtrise hydraulique des agriculteurs qui ont su mettre en valeur les conditions difficiles de l'espace.

---

<sup>106</sup> Il est traditionnellement cultivé sur des terrasses horizontales qui suivent les courbes de niveau et qui sont soutenues par des murs de pierres sèches (les « traversiers »). Cela a été inscrit dans les critères d'identification des parcelles : pour avoir droit à l'AOC, les oignons doivent obligatoirement provenir de cultures conduites en terrasses agencées selon les courbes de niveau. La culture de l'oignon est donc aujourd'hui un élément majeur du maintien de ce paysage traditionnel (INAO, 2006).

Tableau 13 - Inventaire des références environnementales explicites ou implicites dans les décrets des AOC diverses rhonalpines

Produit	Année	Éléments liés à l'environnement dans les conditions de production			
		Race/variété	Conduite élevage Pratique culturale	Rendement	Chargement animal/épardage
<b>Châtaigne d'Ardèche</b>	2006	Variétés locales de l'espèce <i>Castanea sativa</i> Miller Variétés hybrides interdites	100 m <sup>2</sup> min. par châtaigner. Lors de l'entrée en production des châtaigniers, seule la culture des myrtilliers et l'enherbement fauché ou pâturé sont autorisés dans un rayon de 7 m autour du tronc de chaque arbre. Elagage au moins une fois tous les 20 ans. L'épandage de produits organiques d'origine non agricole ou non forestière et de boues de station d'épuration, seuls ou en mélange, est autorisé sur les parcelles sous réserve que ces produits soient analysés lot par lot avant épandage et compostés. Ils doivent être immédiatement enfouis après épandage. Fertilisation et amendements chimiques interdits	100 kg/an/châtaigner max.	
<b>Dinde de Bresse</b>	1976	Dinde de Bresse	Accès à un parcours herbeux dès l'âge de 10 semaines, pendant au moins 15 semaines. Outre les ressources du parcours, l'alimentation ne doit comporter que des céréales provenant de l'aire d'appellation : maïs, sarrasin, blé, avoine et triticale, ainsi que du lait et ses sous-produits. Pendant la finition, maximum de 5 dindes/m <sup>2</sup> de bâtiment.		Effectif maximum d'une bande de 1500 sujets en croissance Densité minimale de 20 m <sup>2</sup> de parcours herbeux par dinde.
<b>Fin gras du Mézenc</b>	2006	Aubrac, Salers, Charolais, Limousin Croisements	Prairies de fauche et de pâture de la zone. Les prairies de fauche et pâtures doivent présenter une flore strictement naturelle. Une prairie de fauche ou une pâture semée ne peut être utilisée pour l'alimentation des animaux destinés à l'AOC qu'à l'issue d'une période de 10 ans après le semis. Fauchage au moins 1 fois par an. Les pâtures sont pâturées chaque année Pâturage au minimum du 21 juin au 21 septembre (pâtures naturelles et regains sur prairies de fauche)		1,4 UGB/ha SFP pour la charge totale de l'exploitation 0,7 ha prairies de fauche et pâturage/bovin
<b>Huile essentielle de lavande de Haute Provence</b>	1981	Plants d'origine locale reproduits par semis exclusivement Plantations de clones exclues	Altitude minimale de 800 m (ou 600 m pour certaines communes du Diois)	25 kg/ha pour l'ensemble des parcelles d'un même producteur	

<b>Huile d'olive et olives noires de Nyons</b>	1994	Tanche	Chaque pied dispose d'une superficie minimale de 24 m <sup>2</sup> . Distance minimale de 4 m entre les oliviers. Pas de culture intercalaire. Cultures pérennes intercalaires interdites après l'entrée en production du verger. Irrigation pendant la période de végétation de l'olivier est autorisée en cas de sécheresse persistante jusqu'à la date de la véraison ou au plus tard le 15 septembre.	Maximum de 6 t olives/ha, et 8 t/ha en cas de conditions exceptionnelles	
<b>Noix de Grenoble</b>	1938	Franquette Parisienne Mayette	Chaque arbre doit disposer d'une superficie minimale de 100 m <sup>2</sup> à partir de la douzième année incluse après l'année de plantation. Distance minimale entre les noyers d'au moins 8 m. Les cultures intercalaires sont tolérées jusqu'à la cinquième année incluse après la plantation à condition qu'elles soient à 2 mètres minimum du tronc des noyers. Irrigation autorisée pendant la période de végétation du noyer en cas de sécheresse persistante jusqu'au 31 août au plus tard. Irrigation par aspersion sur frondaison interdite. Utilisation de régulateurs de croissance interdite.		
<b>Volaille de Bresse</b>	1957	Blanche de Bresse	Libre accès au parcours herbeux dès l'âge maximum de 35 jours. Bande de 500 sujets en croissance, une bande par bâtiment. Rotation des parcours : bâtiments fixes avec un seul parcours, au maximum deux bandes par an ; bâtiments fixes avec un double parcours, au maximum trois bandes par an. Lorsque plusieurs bandes de volailles du même âge ont accès au même parcours, l'effectif total sur ce parcours ne doit pas excéder 1500 volailles, les bâtiments d'élevage doivent être situés à plus de 50 m les uns des autres et les conditions de densité sur le parcours herbeux doivent être respectées. Outre les ressources du libre parcours, l'alimentation ne doit comporter que des céréales provenant exclusivement de l'aire d'appellation : maïs, sarrasin, blé, avoine et triticales, ainsi que du lait et ses sous-produits.		10 animaux/m <sup>2</sup> de bâtiments couverts et fermés et chaque animal doit avoir à sa disposition au moins 10 m <sup>2</sup> de parcours herbeux. Maximum 6 chapons/m <sup>2</sup> après le chaponnage ou 10 poulardes/ m <sup>2</sup> de bâtiments couverts et fermés.

Données INAO ; Réalisation : M. Hirczak, 2007

Finalement, ce tour d'horizon des appellations diverses montre bien qu'il n'existe pas de règles environnementales explicites et communes à toutes, et que leur lien à la qualité de l'environnement est, de fait, extrêmement hétérogène. Même si certains grands traits se dessinent au sein de chaque filière, les appellations possèdent toutes un rapport bien singulier à leur milieu naturel.

Par contre, cet inventaire montre là aussi que l'environnement commence à être pris explicitement en considération par l'INAO. Les AOC les plus récentes comme le Fin Gras du Mézenc, la pomme du Limousin ou la châtaigne d'Ardèche ont des cahiers des charges beaucoup plus stricts que des appellations comme la noix de Grenoble. Par ailleurs, nous pouvons mentionner qu'en juin 2004, un rapport préconisait de prendre appui sur le référentiel existant de l'agriculture raisonnée, d'extraire ce qui avait un sens au regard des AOC et d'intégrer ensuite les éléments dans les décrets. Plus précisément, il s'agissait de tout ce qui concernait les plans de fumure, les aspects liés à la maîtrise du rendement ou encore la traçabilité par exemple. Toutefois, même si cela a été approuvé, depuis cette date aucun décret du Comité National des Produits Agroalimentaires (CNPA) n'a réellement intégré ce type de mesure. Le fait que cela soit relativement nouveau peut sans doute expliquer, pour partie, cette lenteur dans l'application. De plus, les agents de l'INAO restent fortement ancrés dans la culture du vin, et historiquement, les conditions de production n'ont jamais constitué le problème numéro un, l'accent étant davantage mis sur les contrôles.








En conclusion, nous avons montré dans ce second chapitre que l'approche liée à la spécification renouvelle le questionnement du lien entre un produit et l'environnement dans lequel il est inséré. Nous avons établi une distinction entre, d'une part, la qualité générique qui conçoit, éventuellement, l'environnement comme une contrainte à respecter, et, d'autre part, la qualité spécifique, qui non seulement raisonne aussi en termes impacts, mais également en termes de ressources qui participent à la construction même du produit.

Dans le cas de la qualité générique, si celle-ci comporte un aspect environnemental, explicite ou potentiel, l'environnement est uniquement un support, un élément de contrainte, sur lequel les externalités doivent être minimisées (Tableau 14). Ainsi, un produit peut être de qualité sans nécessairement respecter l'environnement.

Or, cela est plus difficile, en théorie, pour un produit de qualité liée au territoire. Dans ce cas là, l'environnement entre directement en ligne de compte dans le processus de production. Il n'est pas un simple facteur de production, il fait figure de ressource fondamentale pour construire, qualifier la qualité. Pour autant, cette synthèse ne doit apparaître ni trop simpliste, ni trop positive, car de fortes distinctions existent. Elles sont à la fois :

- *sectorielles* : les AOC laitières prenant davantage en compte l'environnement que les AOC viticoles ;
- *temporelles* : entre les AOC nées avant les années 90, et les appellations plus contemporaines, reconnues dans une trajectoire ascendante de la prise en compte du lien entre qualité, terroir et environnement ;
- *spatiales* dans le cas des fromages entre, d'une part, les AOC de l'ouest, plutôt liées à la plaine (Normandie, Nord), et les AOC montagnardes de l'est (Savoie, Franche Comté, Massif Central pour partie).

**Tableau 14 - Synthèse du lien entre signe officiels de qualité et environnement**

Approches	Signe	Logo	Référence à l'environnement	Statut de l'environnement
Qualitative	Label		Absente	
	CCP		Absente	
Procédés de production	STG		Absente	
	Produit fermier	-	Absente	
	Dénomination montagne		Absente	
	Agriculture biologique		Explicite	<i>Contrainte</i>
Territoriale	Marque Parc	-	Implicite	<i>Ressource</i>
	Vin de pays	-	Implicite	
	IGP		Implicite	
	AOC/AOP		Implicite	

M. Hirczak, 2007

Néanmoins, le contexte général d'évolution de la PAC, et de l'éco-conditionnalité qui y est associée, devrait être un levier majeur dans la prise en compte de l'environnement dans la politique de qualité. Comme l'attestent les récentes réformes de la PAC, avec entre autres l'extension du second pilier (développement rural), les primes doivent être conditionnées à l'amélioration de l'environnement. Cela peut donc largement jouer en faveur d'une « environnementalisation » accrue des AOC, bien que de nombreuses réserves peuvent être émises : beaucoup de producteurs étant déjà engagés dans une démarche environnementale, il n'y a donc pas d'amélioration en soi, et de fait, un producteur de lait en Savoie ne sera pas forcément subventionné. La prime ne récompense pas l'existant mais l'amélioration. Pour le moment, l'ICHN doit rester mais la PHAE du 2<sup>ème</sup> pilier est remise en cause, même si le

véritable problème reste encore et toujours la disparité très forte des aides entre le 1<sup>er</sup> et le 2<sup>nd</sup> pilier de la politique agricole. Tant que cela ne sera pas résolu, il y a peu de chances pour que l'environnement puisse être réellement pris en considération.

Dans le cas de la qualité spécifique, cela appuie donc bien l'idée que la production conjointe avec la qualité de l'environnement se réalise au sein du territoire. La réflexion sur le lien à l'environnement des différentes filières AOC permet en effet de déboucher sur la prise en compte de la dimension spatiale dans le processus classique de la différenciation par la qualité. L'analyse des AOC montre que cette forme de différenciation spatialisée est plus complexe que dans le modèle classique de la concurrence monopolistique. Dès lors que l'origine géographique et l'environnement qui lui est attaché constituent des facteurs principaux de différenciation des produits par la qualité, cette inscription spatiale constitue le vecteur majeur de son évolution. Autrement dit, la construction de l'interrelation qualité/environnement ne peut pas être macroéconomique, même si ce niveau joue un rôle aussi. Le fonctionnement et les limites de la politique nationale en la matière le montrent : l'INAO possède une marge de manœuvre insuffisante quant à une politique « globale » en faveur de l'environnement, et le rôle des ODG s'avère donc essentiel. La qualité spécifique ne peut être détachée de son contexte de production, et de fait, c'est bien au niveau de chaque appellation que le lien au milieu naturel se construit. Au travers de l'AOC, il s'agit donc bien d'une problématique générale de révélation et de valorisation de ressources propres à chaque territoire.





### **CHAPITRE 3 : LE TERRITOIRE COMME LIEU DE CONSTRUCTION DU LIEN ENTRE QUALITE ET ENVIRONNEMENT**

Le développement de la production agroalimentaire de qualité met en avant les nouveaux enjeux du monde agricole, et par là, le nouveau rôle des espaces ruraux (Hervieu et Viard, 2005). Ceux-ci sont porteurs de nouvelles ressources, qu'elles soient productives ou résidentielles par exemple (Davezies, 2004), permettant ainsi une véritable revitalisation de zones jusque là isolées (Talandier, 2004). Même si les activités agricoles ne sont pas forcément les plus importantes en termes économiques ou d'imprégnation spatiale, elles jouent encore un rôle fort localement.

Avec les appellations d'origine notamment, nous avons vu que les territoires ne sont plus de simples supports de production, mais constituent de véritables lieux de construction de ressources spécifiques. La différenciation des produits conduit alors inévitablement à une différenciation des territoires. Leur spécificité est valorisée à travers les clauses des cahiers des charges, la place accordée à l'environnement, qui reflètent l'état des relations des producteurs avec leur terroir : il s'agit bien d'une forme de ségrégation spatiale socialement construite à partir des qualités des territoires (Hirczak et Mollard, 2004). Derrière des projets de ce type, on assiste donc à une appréhension nouvelle des dynamiques territoriales, au sein desquelles la qualité peut constituer une ressource mobilisable dans une stratégie globale de développement. Nous pensons ainsi que le territoire est le lieu privilégié de construction du lien entre la qualité du produit et qualité de l'environnement. Cette dernière n'est pas seulement un facteur de production, elle constitue une véritable ressource qui le construit et qui participe à sa spécification en le fixant territorialement. De ce fait, ce lien à la qualité de l'environnement dépend du lien au territoire, et de la stratégie de développement mise en place par les acteurs.

Nous verrons donc tout d'abord en quoi l'environnement constitue une ressource pour un produit par le biais de la notion de terroir (3.1), puis, que le lien entre qualité des produits et environnement s'insère dans une dynamique plus large de développement des territoires. La qualité et l'environnement peuvent alors constituer des ressources territoriales mobilisables dans une stratégie axée sur la spécification (3.2). Différentes notions seront donc abordées au cours de ce chapitre, et nous définirons notamment celle de « ressource territoriale » en nous appuyant sur une réflexion à la fois sur le territoire et le patrimoine.

### 3.1 L'ENVIRONNEMENT COMME RESSOURCE POUR UN PRODUIT DE QUALITE SPECIFIQUE

---

Comme cela a été évoqué, la qualité liée à un terroir particulier permet de considérer l'environnement non seulement comme une contrainte à internaliser au sein d'un système de production, mais surtout, comme une ressource entrant dans la construction même du produit.

#### 3.1.1 A la source de la spécificité, le terroir

Le terroir est la notion clé de l'AOC, et la preuve du lien entre le produit et son milieu doit être robuste pour être reconnu. Or, pendant très longtemps, l'INAO, entre autres, a eu recours à une vision très déterministe de la qualité. Par exemple, on voit apparaître dans certaines brochures du ministère de l'agriculture que l'olive des baux de Provence a un goût de pointe d'artichaut qui est dû à la nature des sols et des cailloux de l'appellation, comme si finalement les cailloux donnaient ce goût particulier. Aucune preuve scientifique n'a jamais été fournie en la matière. Les choses ont évolué, et la composante humaine du terroir est particulièrement mise en avant. Nous proposons donc ici de revenir sur cette notion, qui dépasse largement le simple cadre agronomique que beaucoup lui ont prêté pendant un temps.

##### 3.1.1.1 Une notion évolutive

Terme à la croisée des disciplines (agronomie, géographie, ethnologie, etc.), son contenu et son usage ont évolué. La notion de terroir est ancienne mais purement française. Par exemple, J.E. Wilson (1998) explique que cette notion désigne les vins de qualité liés au territoire, même si pour les américains, « *terroir may sound pedantic, strange and certainly foreign* » (Wilson, 1998, p.56)<sup>107</sup>.

Selon les disciplines ou les pays, le terroir est souvent placé à proximité, voire en synonyme, de notions comme « *local* »<sup>108</sup>, « *cru* », « *pays* », « *région naturelle* », « *petite région agricole* » ou « *territoire* », et, se dote de manière instinctive d'une connotation positive en terme de qualité. Le terroir a souvent été évoqué en relation avec le secteur viticole (Morlat, 1998), la diversité des terroirs justifiant la diversité des appellations, qui toutes, livrent des vins originaux, non reproductibles (Hinnewinkel et Vélasco-Graciet, 2004). La fragmentation

---

<sup>107</sup> Toutefois, dans la mouvance internationale, cette notion tend à être de plus en plus utilisée aujourd'hui par les pays du nouveau monde notamment, comme l'attestent, par exemple, les différents colloques organisés ces dernières années par l'Organisme International de la Vigne et du Vin (OIV) en Afrique du Sud, en Nouvelle Zélande ou encore en Californie.

<sup>108</sup> L'idée de local renvoie non seulement souvent à un espace de préférence rural, mais également à une zone limitée par sa surface, que l'on appelle volontiers espace de proximité (Amilien, 2005). Le concept de produit local est généralement symbolisé par l'image de ce qui va de soi, c'est-à-dire qui paraît naturel et que personne ne remet en question.

géographique est ainsi importante en France puisque chaque vignoble possède une multitude d'appellations, par exemple, une centaine en Bourgogne pour 30 000 ha de vignes. Dans une zone géographique donnée, des terroirs peuvent donc se superposer, en tout ou en partie, suivant la nature de leur production agricole (Drouhin, 2000), leur dimension étant très variable (terroirs immenses des grandes plaines d'Amérique ou des plaines céréalières de la Beauce *versus* terroirs exigus de certains vignobles). Dans cette hétérogénéité, la distinction des uns des autres se fonde sur des particularités propres, susceptibles d'une exploitation spécifique (Cartier, 2004).

Mais, sous l'effet de l'élargissement des appellations, sa consistance a changé et un véritable travail de définition s'est engagé, spécialement face au besoin survenu avec les politiques nationales et européennes de qualité (obligation de prouver le lien au terroir). La notion de terroir a fait débat, dans un premier temps, entre les géographes dans les années 60. Comme le souligne J. Renard (2002), pendant longtemps, une confusion du terroir a été présente avec le « *finage* » (espace aménagé, utilisé et délimité par et pour une communauté agricole) en géographie tropicaliste, et spécialement africaniste<sup>109</sup>. C'est aussi le sens que lui donnaient les historiens qui parlaient volontiers du terroir d'un village, au sens du territoire qui dépend de la communauté.

Auparavant, le terroir désignait, selon le Larousse Agricole, une « *unité naturelle définie au sein de la région par des aptitudes agricoles particulières, dues à la nature du sol, au microclimat local, à l'exposition des coteaux* ». C'est une définition courante en géographie, mais limitée, c'est pourquoi, par extension, il désigne aujourd'hui la combinaison entre « *milieu local de production et savoir-faire qui contribueraient à la nature et à la qualité spécifique d'un produit, en particulier d'un aliment* » (Lévy et Lussault, 2003, p.919).

La définition de F. Casabianca *et al.* (2005) est cependant plus utile car plus approfondie : « *le terroir est un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains, dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent une réputation, pour un produit originaire de ce terroir* ». Les différentes dimensions, à la fois géographiques, collectives, humaines, biologiques et originales, sont alors entremêlées et forment un « tout ».

---

<sup>109</sup> « *Le finage d'une communauté villageoise peut se diviser en plusieurs terroirs aux caractéristiques propres, ce qui permet de rendre compte de la diversité des adaptations humaines aux conditions naturelles* » (Cartier, 2004, p.2). Cette ambiguïté est soulignée chez R. Brunet, R. Ferras et H. Theyry (1992) : « (...) *terroir au sens de finage ; cet usage, quoique établi, est source de confusion et devrait être évité* » (p.437).

### 3.1.1.2 Des composantes naturelles mais avant tout sociales

Le terroir possède donc des composantes humaines et naturelles, indissociables les unes des autres. Le milieu physique est un élément crucial dans l'effet terroir d'un produit, les facteurs naturels pouvant être les types de sol et de sous-sol, la géographie de la zone (pente, reliefs, etc.), le climat et le microclimat, la végétation, les paysages etc. L'ensemble de ces éléments écologiques ne sont pas indépendants les uns des autres, ils co-construisent le terroir. Le « *naturel des terroirs* » est alors une combinaison écologique dans laquelle « *les interactions entre éléments ont souvent beaucoup plus d'importance que la dynamique propre de chaque élément* » (Bertrand, 1994, p.81). L'ensemble de ces interactions vont participer à la définition du terroir et du produit. De nombreux travaux ont été réalisés à ce sujet, en particulier sur le vin, mais qui s'ouvrent aujourd'hui de plus en plus aux autres productions, comme le lait, où pourtant le lien entre produit et terroir s'avère plus complexe. Il existe en effet une relation directe entre les caractéristiques sensorielles du fromage et la flore du lait par exemple, ce que J-M. Dorioz et *al.* (2000) soulignent en expliquant que l'effet terroir est généré par quatre ensembles de facteurs : le milieu physique, les herbages/fourrages, les animaux et les hommes. Il est vrai que la race de vache utilisée ou l'alimentation (fourrage versus ensilage par exemple) a un impact plus déterminant que la qualité du lait (Coulon et *al.*, 2005).

Cependant, les composantes naturelles sont nécessaires mais non suffisantes pour définir le terroir : « *les conditions dites naturelles doivent être ramenées à leur juste place, celle de potentialités restant perpétuellement à inventer, puis à améliorer par des groupes sociaux producteurs de leur propre univers, tant culturel que matériel* » (Hinnewinkel et Vélasco-Graciet, 2005, p.229). Par exemple, R. Dion conteste le poids des facteurs pédologiques dans les terroirs viticoles en faisant notamment remarquer que la qualité des vins est l'expression d'un milieu social et de ce qu'il appelle le « vouloir humain » (Dion, 1990). Ces composantes humaines sont ce qu'on nomme les « usages locaux »<sup>110</sup> entourant le produit, c'est-à-dire les usages de production spécifiques, « *ce sont les activités anthropiques (...) qui vont donner un sens à ce lien au lieu* » (Bérard et Marchenay, 2004, p.71).

C'est pourquoi, le terroir n'existe que par l'homme, qui grâce à ses réflexions et sa pratique, saura mettre en adéquation les caractéristiques agronomiques. En effet, comme le soulignent J-C. Hinnewinkel et H. Vélasco-Graciet (2005), « *terroir et typicité n'ont de sens que dans un contexte idéologique particulier. Ils ne sont l'un et l'autre (...) que l'aboutissement de processus de constructions sociales et politiques inscrites dans le temps et de ce fait possédant une histoire* » (p.220). Les facteurs naturels sont importants mais « *le terroir n'est*

---

<sup>110</sup> Selon l'INAO, ils peuvent être un choix sur les lieux de l'implantation préférentiels des activités suivant les conditions du milieu (activités de séchage en altitude par exemple), une adaptation des paysages pour correspondre aux exigences de la culture ou de l'élevage (terrasses, rotations de pâturage, etc.), l'existence de constructions spécifiques adaptées au produit (séchoirs, moulins, etc.) ou encore le développement d'un savoir-faire spécifique (méthodes d'élevage, adaptation des variétés au milieu, etc.).

*donc pas forcément une aire homogène du point de vue pédoclimatique. Mais il est un espace humain caractérisé par une histoire commune qui le raconte* » (Barjolle, Boisseaux et Dufour, 1998, p.8). La dimension locale du produit de terroir est davantage liée à l'histoire collective qu'aux propriétés naturelles, les deux se complétant au fur et à mesure de leur évolution. Il y a donc une spécificité à la fois physique et sociale du terroir, puisqu'il est généralement admis qu'il existe des normes culturelles particulières ; « *des mentalités propres à chaque territoire* » (Cartier, 2004)<sup>111</sup>.

### 3.1.1.3 La preuve du lien au terroir

Pour établir un dossier d'AOC, les professionnels doivent donc faire la preuve de cette connexion géographique<sup>112</sup>. La législation européenne en matière d'AOP a eu un rôle particulièrement important puisque c'est elle qui a introduit la nécessité. Ainsi, dans le cadre d'une appellation, le groupe porteur du projet doit décrire le produit et en présenter tous ces éléments de construction à l'INAO afin de faire preuve de lien au terroir. Une liste de caractéristiques du produit doit être apportée, ainsi que des justifications, sur le nom proposé (le produit typique est forcément nommé, d'où l'importance de l'identité), mais surtout sur le lien au terroir. Cette notion est fondamentale pour les AOC, pourtant, la diversité de ses interprétations est relativement importante, même chez les agents de l'INAO comme l'ont montré S. Scheffer et F. Roncin (2000). Selon l'INAO, la partie liée au terroir « *doit être bien motivée car elle justifie la légitimité de l'AOC par le lien fort qu'il existe entre le produit et son milieu géographique* », l'aire géographique de production retenue étant également cohérente avec cela. Ainsi, l'élaboration d'un cahier des charges fixe les engagements des producteurs réunis dans le réseau (Letablier, 2000). Le principe d'un lien entre un produit et son espace de production introduit donc la non-reproductibilité, ce qui implique finalement une délimitation à la fois spatiale (identification d'un espace délimité) et sociale, avec l'élaboration collective d'un ancrage territorial, apparentant ainsi l'AOC à un « club » (Torre, 2002).

La dénomination géographique est donc le moyen légitime pour identifier la typicité, particulièrement dans le cas des vins, où elle correspond à un « *ensemble de caractéristiques organoleptiques, communes à tous les vins relevant d'une même appellation* » (Laporte, 2000, p.558). Notion relativement récente, son utilisation comme néologisme date de 1979-1980, et son entrée dans le dictionnaire Le Petit Robert en 1993 pour désigner l'ensemble des caractéristiques d'un vin. Elle se distingue donc de celle d'originalité (Tableau 15).

---

<sup>111</sup> Ainsi, on assimile de manière souvent immédiate des conditions naturelles particulières à des particularismes culturels. Cette idée peut être illustrée entre autres par le « genre de vie » de Vidal de la Blache.

<sup>112</sup> Pour plus de détails sur la construction notamment institutionnelle d'une AOC, voir par exemple le site internet de l'INAO ([www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)), Delfosse et Letablier (1995) et Scheffer (2002). Au sujet des IGP, voir L. Bérard et al. (1999).

« Original » fait référence à « *qui ne ressemble à rien d'autre* » (caractérisation par la différence), alors que « typique se définit à l'inverse par « *ce qui caractérise un type*<sup>113</sup> » (caractérisation par la similitude) (Baudoin, 2003).

**Tableau 15- Synthèse des différences entre les termes « original », « typique » et « spécifique »**

	Caractérisation par :	Distinction par :
<b>ORIGINAL</b>	Différence	Caractéristique
<b>TYPIQUE</b>	Similitude	Type
<b>SPECIFIQUE</b>	Particularisme	Territoire

M. Hirczak, 2007

Notion ambiguë et multiple, la typicité est un des éléments de la qualité, mais n'en est pas pour autant un simple synonyme. De plus, elle renvoie également à la différence avec la *spécificité*, notion également importante qui contribue à la définition du produit (Salette, 1997). D. Barjolle, S. Boisseaux et M. Dufour (1998) expliquent que « *les caractéristiques sont typiques, et non pas seulement spécifiques, si elles sont tributaires d'un lieu, si elles ont un lien au terroir, si elles résultent de conditions de production localisées. La typicité est un héritage, si elle a une origine géographique et historique, elle est ancrée dans un milieu* » (p.9)<sup>114</sup>. L. Bérard et P. Marchenay (2005) parlent ainsi de productions qui croisent le temps et l'espace.

Force est de constater qu'on associe très souvent la typicité au terroir, or, « *parmi les multiples expressions de la typicité, la typicité liée au terroir est une construction particulière qui concrétise l'effet terroir pour un produit donné* » (Casabianca et al. 2005, p.12).

La preuve du lien entre typicité et terroir, et de la non reproductibilité de la typicité nécessite donc d'avoir un éclairage sur la notion même de terroir. Ainsi, « *montrer un lien au terroir revient à expliquer les caractéristiques typiques d'un produit en fonction de divers raisons relevant d'une zone géographique déterminée* » (Barjolle, Boisseaux et Dufour, 1998, p.10).

Finalement, comme le souligne S. Cartier (2004), les différentes acceptations du terme terroir varient certes, mais toutes sous-tendent généralement une « *symbiose localisée et historique entre des éléments naturels et la culture propre à une population qui identifie les aptitudes de ces éléments naturels* » (p.6). Or, nous l'avons évoqué précédemment, la question du fondement même de cette symbiose peut être posée, puisque dans le cadre d'une AOC

<sup>113</sup> Selon Rey dans son dictionnaire de la langue française, « *le type est défini comme une catégorie (de produits) formant une unité dont les caractéristiques sont reconnues par un groupe* ».

<sup>114</sup> Sur la typicité, on peut se reporter aux travaux de F. Casabianca et al. (2005) et à la thèse de L. Trognon (2005) par exemple.

notamment, il n'existe pas forcément de pratiques environnementales singulières destinées à pérenniser le terroir. Cette notion de terroir questionne donc directement la place des pratiques environnementales dans la construction du produit de qualité, et repositionne donc celles-ci vis-à-vis du système de production : l'environnement n'est pas seulement une contrainte à respecter, il est avant tout une ressource à exploiter et à pérenniser.

### **3.1.2 Une approche par la notion de ressource**

Notre objet de recherche se situant non seulement dans une problématique spatiale, mais également dans une problématique de système de production, nous allons revenir brièvement sur la place accordée à l'environnement dans la littérature économique. Comme le rappelle O. Godard (2004), l'économie de l'environnement a, dans un premier temps, été portée par l'économie standard. De fait, la lumière est mise sur « l'utilité », et la préoccupation principale est celle de la recherche d'une efficacité collective de l'allocation des biens entre tous les agents. Les « biens environnementaux » présentent alors des particularités qui vont être traitées par l'introduction de concepts s'inscrivant dans une typologie plus large des attributs possibles des biens : externalité, bien public et ressources naturelles.

#### **3.1.2.1 La problématique d'internalisation des externalités**

Les rapports homme/nature préoccupent toutes les disciplines, avec cependant chacune leurs singularités. Les fondements de l'économie standard considèrent souvent l'environnement comme une donnée exogène, ne laissant alors pas de prise en compte possible pour l'intégration dans le système économique. Toutefois, la notion d'externalité permet de prendre en compte l'environnement, non seulement du point de vue des impacts que le système de production peut avoir sur celui-ci, mais également du point de vue de la question de l'internalisation de ceux-ci.

#### **La notion d'externalité**

Ces effets externes sont des « *situations où les décisions de consommation ou de production d'un agent affectent directement la satisfaction ou le profit d'autres agents, sans que le marché évalue et fasse payer ou rétribue l'agent pour cette interaction* » (Picard, 1990, p.488). Cette définition est donc relativement large puisqu'elle ne s'applique pas uniquement à l'environnement, mais à toutes les relations entre acteurs économiques et non économiques. Malgré un consensus apparent sur cette notion, il n'en reste pas moins que les façons de l'appréhender divergent. On doit le concept à A. Marshall (1890), qui le définissait à l'époque



uniquement dans un contexte industriel en observant les districts. Selon lui, les économies dites internes (par exemple les économies d'échelle liées à l'augmentation de la production) ne sont pas suffisantes pour expliquer pleinement les rendements croissants dans l'industrie. L'agglomération et les relations de proximité entre les firmes sur le territoire créent une « atmosphère industrielle » de laquelle émane des effets positifs non marchands (formation d'une main d'œuvre qualifiée, progrès des connaissances techniques, etc.) profitant à tous.

C'est l'intégration de l'environnement à la réflexion qui va élargir la vision des externalités, avec A-C. Pigou, qui propose un cas d'école avec l'externalité environnementale négative notamment<sup>115</sup>. Il intègre une symétrie potentielle de l'effet sur l'utilité des agents puisque selon lui, « l'essence du phénomène est qu'une personne A en même temps qu'elle fournit à une autre personne B un service déterminé pour laquelle elle reçoit un paiement, procure par la même occasion des avantages ou des inconvénients d'une nature telle qu'un paiement ne puisse être imposé à ceux qui en bénéficient ni une compensation prélevée au profit de ceux qui en souffrent » (Faucheux et Noël, 1995, p.180). Contrairement à A. Marshall, l'externalité peut être positive ou négative (déséconomie externe), et provenir soit de l'activité de production, soit de l'activité de consommation. Elle est alors issue d'une activité économique sans pour autant donner lieu à une compensation marchande, bien qu'elle représente un coût sous forme d'une désutilité pour le consommateur (nuisance environnementale) ou d'une dégradation de profit du producteur via l'augmentation du coût de production (Longuépée, 2003). Ainsi, dans le cas d'A-C. Pigou, externe ne signifie plus externe à la firme comme chez A. Marshall, mais externe au marché, ce qui en permet une application plus vaste.

### **Les différents types d'externalités**

Mais, comme le souligne A. Mollard (2003), la définition de l'externalité reste souvent floue de part le caractère multiforme qu'elle peut revêtir. La distinction entre externalités pécuniaires et technologiques a été introduite par J. Viner (1931) et T. Scitovsky (1954) (plus établie ultérieurement par J.M. Buchanan et E.J. Meade). Les externalités pécuniaires sont, par définition, véhiculées par les prix. Elles ont donc un équivalent monétaire qui est défini par la variation de coût, ou de bénéfice, d'un agent lié à une interaction avec un autre agent<sup>116</sup> (par exemple la baisse des prix provoquée par une innovation). Seules les externalités technologiques, liées à des quantités de biens, sont de véritables externalités et peuvent concerner plus spécifiquement le champ de l'environnement. Elles sont caractérisées par des productions jointes de biens et services lors de la consommation ou la production, qui, se faisant hors marché et involontairement, ont des effets externes sur les agents tiers. Les

---

<sup>115</sup> A contrario, le cas d'école d'externalité positive est présenté par E.J. Meade (1952) qui s'appuie sur les interactions entre un apiculteur et un arboriculteur pour sa démonstration.

<sup>116</sup> Par exemple, si une nouvelle firme s'installe dans une région donnée, cette installation entraîne une élévation du loyer et des terrains industriels. Par conséquent, cette hausse crée une externalité négative pour les firmes déjà en place qui voient ainsi augmenter sans contrepartie leurs dépenses en la matière (Faucheux et Noël, 1995).

externalités sont diffuses s'il est impossible, ou bien très difficile, d'identifier la source de pollution ou le point de réception (cas des pollutions globales comme l'effet de serre par exemple). La distinction introduite par D.W. Pearce en 1976 entre externalités statiques et dynamiques s'applique bien à l'environnement. Les premières sont localisées, réversibles et susceptibles d'être internalisées, les secondes ont des effets persistants, globaux, irréversibles et difficilement internalisables.

Finalement, la nature de l'interaction entre les agents générant les externalités amène à différencier plusieurs familles d'externalités décrites par A. Mollard (2003) :

- les *externalités directes* : « découlent du caractère conjoint des produits et/ou facteurs de production, liés par un ensemble complexe de compléments techniques ou économiques » (p.33). Ex. : pollution des sols due à la culture de maïs ;
- les *externalités indirectes* : le lien est difficilement imputable à un agent précis. Ex. : l'agriculture contribue au tourisme via les emplois, l'entretien du paysage etc. qu'elle induit. Ces effets sont donc plus difficiles à prendre en compte, d'autant qu'ils ne sont pas tous valorisés ni valorisables ;
- les *externalités de localisation* découlent quant à elles d'un effet classique d'interaction géographique ou de proximité. Les ressources naturelles sont relativement ancrées en un lieu, et cet « immobilisme » est donc à l'origine de bénéfices que ne peuvent être valorisés que localement. Inversement, plus la distance géographique sera importante, plus les externalités seront difficiles à capter (ex. gaz à effet de serre), « ce qui souligne tout l'intérêt de l'approche territoriale des externalités qui naissent toujours en un lieu précis » (p.14).

### **L'internalisation des externalités**

Ces externalités sont donc toujours liées à l'utilisation du bien collectif<sup>117</sup> que représente l'environnement. Un bien collectif est défini comme étant divisible et susceptible d'être consommé et utilisé de manière exclusive. A l'opposé, un bien collectif pur bénéficie à tous et se distingue par deux caractéristiques : non-rivalité (la consommation du bien par un individu n'empêche pas sa consommation par un autre), et la non-exclusion (personne ne peut être exclu de la consommation de ce bien). C'est le cas de la qualité de l'air par exemple.

Par les externalités, la capacité du marché à assurer une régulation harmonieuse des conflits d'intérêt est donc mise à mal. Face à cela, l'économie standard continue de croire dans le marché, et préconise de donner une valeur monétaire à l'environnement, *via* l'internalisation des externalités. Pour R-H. Coase (1960), l'externalité provient davantage d'un défaut de droit que d'une défaillance de marché, par conséquent, l'internalisation ne peut donc venir que

---

<sup>117</sup> L'externalité découle donc d'une défaillance des droits de propriété. Cette situation d'accès libre est souvent analysée en référence au texte de G. Hardin (1968) où les rationalités individuelles conduisent à la ruine une communauté d'éleveurs bénéficiant d'un accès libre à un pâturage commun.

d'une négociation bilatérale entre émetteur et victime, et donc d'un marchandage entre les deux parties. En dehors des droits de propriété, la distinction classique des modes d'internalisation consiste à opposer, au sein des politiques consacrées à l'environnement les instruments économiques et les instruments non économiques (Faucheux et Noël, 1995). Les instruments non économiques recouvrent des mesures comme les interdictions ou les normes, et sont donc d'ordre administratif ou juridique (Barde, 1992). La réglementation est une tradition relativement forte dans certains pays comme la France. La Directive Nitrates ou le code des bonnes conduites agricoles sont des exemples. Les instruments économiques, comme les marchés de droits à polluer, portent quant à eux directement sur l'activité économique<sup>118</sup> qu'ils tentent de modifier dans un sens favorable à l'environnement à l'aide de mesures comme les taxes et les subventions. Les deux mesures phares sont la taxe et la subvention. La taxe reste encore peu appliquée par l'agriculture, même si la fiscalité écologique tend aujourd'hui à se renforcer. Symétriques des taxations, les subventions préconisées par A-C Pigou dans le cas d'économies positives, sont volontaires puisqu'elles rémunèrent les aménités et les services rendus à l'environnement. Elles ont été notamment introduites par la PAC avec les MAE décrites précédemment.

Par conséquent, si des mesures environnementales sont inscrites dans les cahiers des charges, celles-ci constituent à la fois un outil d'internalisation des externalités, mais également une forme de ressource dans la mesure où elles participent à la construction et à la définition du produit.

### 3.1.2.2 Une approche en termes de ressources environnementales

C'est donc bien en terme de ressource que nous abordons l'environnement ici, qui rejoint d'une certaine manière la notion de capital naturel.

#### **Les ressources naturelles comme facteurs de production**

Généralement, lorsqu'on positionne l'environnement du point de vue des facteurs de production, celui-ci est appréhendé à un stock de ressources ou à un capital naturel.

La définition de base de la ressource donnée par le Petit Robert est la suivante : « *ensemble des moyens matériels et immatériels dont dispose ou peut disposer, une collectivité* ». Les ressources dites « naturelles » désignent des biens non produits et non productibles par l'homme et répondant néanmoins à une demande des hommes (Godard, 2004). Elles

---

<sup>118</sup> Cela ne signifie pas pour autant que les instruments non économiques n'aient pas de conséquences économiques : par exemple la réglementation par l'administration d'une activité peut avoir des incidences sur le niveau des coûts de production et donc sur l'activité même des entreprises.

représentent des facteurs de croissance, car potentiellement créatrices de richesse, renvoyant ainsi à un stock de matière exploitable, entretenant un rapport productif avec l'activité humaine (Longuépée, 2003).

Une distinction importante a été établie entre ressources naturelles renouvelables, c'est-à-dire lorsque leur production est possible sur un temps court (production animale, végétale, etc.) ou lorsque la consommation n'épuise pas la ressource, et non renouvelables, quand le temps nécessaire à sa création dépasse largement le temps d'une vie humaine (pétrole, gaz, minerais métalliques). P. Claval (2001) explique que les géographes, comme Friedrich et Wahl entre autres, ont pris conscience de cette distinction dès le tout début des années 1900.

La littérature économique sur les ressources naturelles les envisage alors en termes de stocks à exploiter rationnellement, le problème étant le taux optimal d'extraction depuis l'article de H. Hotelling<sup>119</sup> en 1931 (« *The Economics of Exhaustible Resources* »). En effet, avec la montée des problèmes environnementaux globaux, la question de la diminution et de l'altération des ressources naturelles est posée, et l'environnement est alors assimilé à un capital naturel à optimiser. Selon H.E. Daly, le « capital naturel »<sup>120</sup> se définit comme « *le stock qui produit le flux de ressources naturelles : la population de poissons dans l'océan qui génère le flux de pêche allant sur le marché ; la forêt sur pied à l'origine du flux d'arbres coupés ; les réserves de pétrole dans le sol dont l'exploitation fournit le flux de pétrole à la pompe* » (Daly, 1994, p.30). Par conséquent, le maintien au cours du temps de ces flux est une condition préalable au développement durable, ce qui n'est pas sans poser de controverses quant au degré de durabilité. En effet, dans cette optique, on distingue deux approches :

- les partisans de la « *soutenabilité faible* », s'inspirant des travaux de R. Solow (1974), défendent l'hypothèse standard de substitution entre capital artificiel (manufacturé, c'est-à-dire richesse créée) et capital naturel (ressource naturelle). Dès lors que le capital naturel est plus que compensé par le capital « artificiel », la consommation du capital naturel permet d'atteindre un plus grand bien être pour la communauté ;
- la « *soutenabilité forte* » (courant conservacionniste) exige quant à elle que le capital naturel demeure constant. H.E. Daly, notamment, explique que les deux types de capital sont complémentaires, et non substitués, puisque chaque utilisation des richesses créées s'accompagne d'une utilisation des richesses naturelles (Daly, 1990). Ainsi, la gestion des ressources naturelles est une problématique à part entière, et non

---

<sup>119</sup> H. Hotelling montre que sur un marché concurrentiel, si le coût d'extraction est constant, le prix relatif d'équilibre d'une ressource épuisable doit augmenter de période en période à un taux égal au taux de référence.

<sup>120</sup> Ce terme est au cœur des recherches développées par le groupe *Natural Capitalism*, présidé par H. Lovins, qui a notamment co-écrit l'ouvrage du même nom avec A. Lovins et P. Hawken. Le terme « capital naturel » est également beaucoup utilisé par les instances internationales, comme le PNUE et l'OCDE, pour mesurer la valeur marchande de la biodiversité par exemple.

forcément reliée à une logique économique de production<sup>121</sup>. L'école de Londres (D.W. Pearce) définit entre autres deux types de capitaux naturels : « le capital naturel », dont la dégradation potentielle est réversible et à petite échelle (elle peut donc être traitée avec les critères d'efficacité économique traditionnels), et le « capital naturel critique », qui est une fraction non substituable du capital naturel et dont la dégradation risque donc d'être irréversible à grande échelle (et doit alors être contrainte dans ses usages). Dans cette perspective, les biens et les services environnementaux ne sont plus considérés comme un « capital naturel », mais plutôt comme un ensemble d'usages possibles, les « fonctions environnementales »<sup>122</sup>. C'est pourquoi il s'agit de distinguer deux dimensions : le fonctionnement interne du capital naturel, et les fonctions fournies par les systèmes du capital naturel (Faucheux et O'Connor, 2002).

Cette idée de flux d'utilité, autrement dit de service environnemental, est importante puisqu'elle montre bien la différence entre stock et flux, le stock s'apparentant à un input car constitué de l'environnement physique, objectif, à partir duquel est créée une partie de la richesse économique (Longuépée, 2003).

### **L'environnement ressource pour le produit**

Nous utiliserons donc ici la notion de ressource plutôt que de celle de capital.

La notion de ressource est voisine de celle de richesse dans la pensée économique, et souvent assimilée à celle de facteurs de production, qui sont seulement des inputs entrant dans le processus de production. Ce qu'on appelle ressource, ce sont des facteurs à exploiter, à organiser, à révéler. La ressource n'existe donc pas en tant que telle, il faut qu'elle soit socialisée. P. Pinchemel (1988) souligne à ce titre que chaque milieu possède des richesses potentielles<sup>123</sup>, dont la mise en œuvre dépend du type de société, de son degré de développement, de ses possibilités d'intervention : « *une ressource n'est pas une donnée constante ni une donnée indépendante de l'homme, c'est une donnée culturelle* »<sup>124</sup> (Labeyrie et Jarry, 1978, pp.220<sup>125</sup>, cités dans Pinchemel, 1988). G. Bertrand (2002) évoque également les potentialités, en les liant davantage à la dimension écologique. Ainsi, quelque soit sa

---

<sup>121</sup> C'est pourquoi, il préconise, entre autres, que le taux d'épuisement des ressources ne doit pas dépasser le taux de régénération, que le taux d'émission de polluants ne doit pas dépasser les capacités d'assimilation de ces émissions par les écosystèmes, et enfin, que l'exploitation de ressources renouvelables se fasse à un taux qui permet leur remplacement afin de garantir leur pérennité.

<sup>122</sup> D.W. Pearce et R.W. Turner (1990) identifient 3 types de fonctions environnementales, dont deux sont directement en lien avec la production : les ressources pour la production (matériel de base), l'absorption des déchets de la production provenant à la fois de la production et de la consommation de biens, et enfin, ce qu'on appelle de manière générale les services environnementaux, qui ne contribuent pas directement à la production mais qui lui procurent un contexte de base.

<sup>123</sup> Paul Vidal de la Blache évoquait des « énergies latentes » par exemple.

<sup>124</sup> Carl Sauer parlait déjà de « l'appréciation culturelle des ressources ».

<sup>125</sup> LABEYRIE V., JARRY (1978). *Economie rurale*, Paris.

nature, une ressource est un artefact, le résultat d'opérations constructives, il n'existe pas de ressource en soi. Dans le cadre d'une AOC, « *si un terroir a un potentiel agronomique particulier, faut-il encore qu'ils soit exprimé, révélé par des techniques précises de production* » (Barjolle, Boisseaux et Dufour, 1998, p.6). J. Lévy et M. Lussault (2003, p.798) le soulignent, qu'elles soient naturelles ou non, « *les ressources sont toujours inventées, parfois bien après avoir été découvertes* », par exemple le pétrole en tant que source d'énergie ou la montagne comme gisement touristique.

Il s'agit donc d'un processus relationnel entre un objet et un système de production (Kébir, 2004). Cela fait donc écho à la notion de qualité explicitée précédemment (chapitre 1) : « *Les objets n'ont pas de qualités intrinsèques éternelles, pas de qualités en soi, mais des qualités attribuées, définies, reconnues ou méconnues, déniées, rectifiées : c'est en fonction du regard qu'on porte sur eux, en référence aux théories disponibles, que les qualités des objets et des êtres sont fixés* » (Mispelblom-Beyer, 1999, p.64). Cela amène à l'idée que les qualités primaires matérialiseraient ainsi l'objet et les qualités secondaires révéleraient la ressource.

Dans le cadre d'une vision centrée sur les dynamiques d'acteurs, G. Colletis et B. Pecqueur (1993 et 2004) proposent une différenciation entre des ressources dites spécifiques, ancrées dans un territoire et attachées, et celles dites génériques et données. Cette représentation participe à renouveler les approches plus classiques qui s'intéressent plutôt à des ressources supposées rares et inégalement réparties sur l'espace<sup>126</sup>. Selon les auteurs, « *le principal facteur de différenciation des espaces ne peut résulter ni du prix relatif des facteurs ni des coûts de transport, mais de l'offre potentielle d'actifs ou de ressources spécifiques* » (Colletis et Pecqueur, 1993). La principale différence entre générique et spécifique se trouve donc dans la rigidité de la localisation de la ressource. En effet, une ressource générique, telle qu'une matière première se révèle entièrement transférable selon une valeur d'échange fixée par le marché (par exemple la main d'œuvre dans l'industrie métallurgique), laquelle est déterminée par une offre et une demande à caractère quantitatif. En revanche, « *les ressources spécifiques n'existent qu'à l'état virtuel et ne peuvent être transférées* » (Colletis et Pecqueur, 1993) et les actifs qui en résultent présentent un coût d'irréversibilité que les auteurs désignent également comme « *coût de réaffectation* » (cas de la main d'œuvre qualifiée dans l'industrie par exemple). Ces ressources naissent de processus interactifs et sont alors engendrées par leur configuration.

---

<sup>126</sup> Selon L. Kébir (2004), deux grands courants se dessinent alors autour des phénomènes d'inscription spatiale des ressources : une approche par les flux (Ohlin, 1933 et Krugman, 1998) s'intéressant à la répartition par le marché d'un des facteurs de production ; et une approche structuraliste qui se penche plutôt sur la mobilisation des ressources pour maintenir les relations de pouvoir entre le centre et la périphérie (Perroux, 1969 et Friedman, 1972). Cependant, selon ces deux courants et contrairement à l'optique territoriale, seule la dimension spatiale a un sens sans que l'aspect temporel ne constitue une variable explicative. Dans une approche par les dynamiques d'acteurs, l'histoire et le temps long jouent un rôle décisif : ils président à la construction des ressources et de leur spécificité. Cette dernière constitue un centre d'intérêt croissant pour le développement économique et l'aménagement du territoire : elle représente une source de différenciation des territoires et des produits associés.

Dans l'optique d'une concurrence entre territoires, « *une différenciation durable, c'est-à-dire non susceptible d'être remise en cause par la mobilité des facteurs, ne peut naître véritablement que des seules ressources spécifiques* » (Colletis et Pecqueur, 2004). C'est pourquoi tout l'enjeu des stratégies de développement territorial est essentiellement de saisir ces conditions, et de rechercher ce qui constituerait le potentiel identifiable d'un territoire.

Parler de ressource, représente à la fois une analyse de la contribution de l'environnement à l'activité humaine, mais également de sa contribution au produit en lui-même.

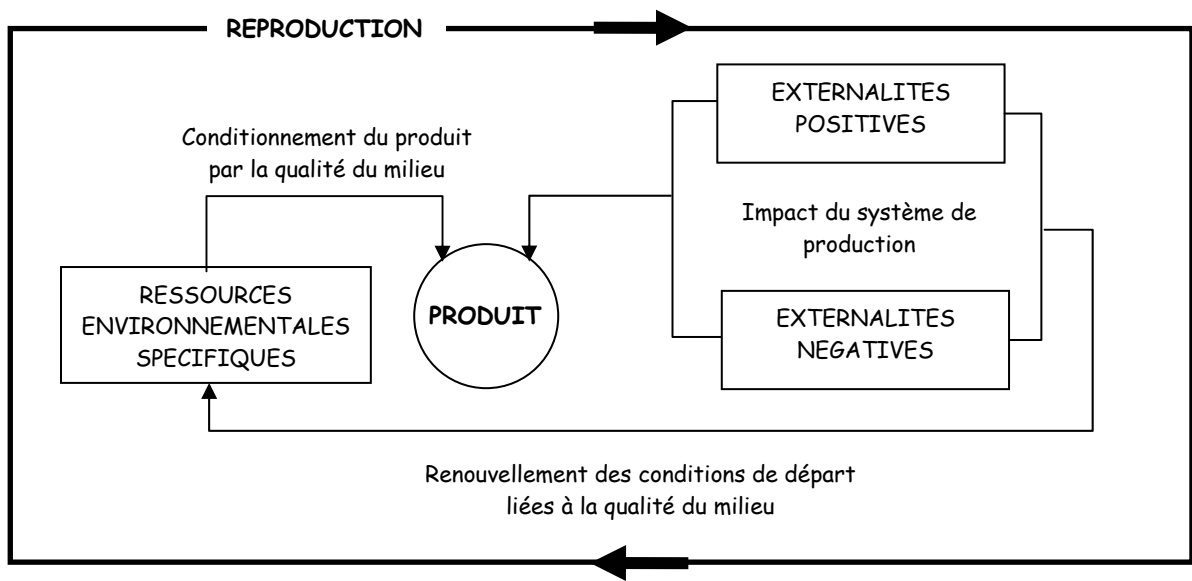
Il ne faut cependant pas occulter les externalités du système de production sur le milieu, le produit tirant justement ses caractéristiques premières et typiques de celui-ci. Quelles soient négatives ou positives, elles participent de fait au renouvellement des ressources environnementales. C'est pourquoi la notion de reproduction est ici essentielle. O. Godard (2004, p.21) le souligne, elle ne signifie pas figer l'environnement et le mettre dans un cadre de perpétuation à l'identique, mais plutôt « *de conserver ses régulations et une diversité suffisante des ressources qu'il abrite* ». Ce concept apporte alors selon lui un élément fondamental, et ne pas le prendre en compte « *c'est implicitement considérer ce dernier comme un donné inaltérable ; c'est définitivement passer à côté de la question moderne de l'environnement* »<sup>127</sup>.

Par ailleurs, l'environnement constitue non seulement une ressource, mais plus précisément une ressource spécifique puisqu'il est issu d'une construction sociale, et dans le cadre de la construction du produit, il sert à spécifier ce dernier (« effet terroir »). Il aide donc à fixer territorialement le produit de qualité, en contribuant du même coup à la définition même du territoire. Habituellement, lorsque le milieu naturel est évoqué dans ses relations avec un système de production, cela se fait soit en terme d'impact (au travers de la notion d'externalité), soit en terme de facteur de production « basique ». Or, nous avons voulu montrer ici que la mobilisation de la notion de ressource spécifique, permet de dépasser cette analyse. Nous abordons ainsi l'environnement non pas comme un input classique, mais bien comme une composante qui participe à la construction et à la définition mêmes du produit. L'environnement est donc bien un élément clé de la qualité, à la fois en aval (productions d'externalités) mais également en amont (ressource spécifique), l'ensemble étant encadré dans une démarche de reproduction des conditions de départ (Figure 9).

---

<sup>127</sup> Godard (2004) pose également la question de la pertinence du concept de patrimoine naturel, puisqu'on gère un capital pour l'accroître et un patrimoine pour le transmettre, dans une optique de temps long.

Figure 9 - De l' « environnement contraint » à l'environnement comme ressource spécifique



M. Hirczak, 2007

Ainsi, en appréhendant l'environnement, et plus précisément sa qualité, comme une ressource pour le produit, c'est donc le territoire tout entier qui se trouve intégré dans la réflexion, au travers des rôles du milieu naturel et de la qualité dans les dynamiques territoriales. La qualité ne concerne donc pas uniquement le produit, elle est territoriale.

## 3.2 LA QUALITE, NOUVEL ENJEU DES DYNAMIQUES TERRITORIALES

Dans le cadre d'une production de qualité territoriale, le territoire n'est pas un simple espace support mais bien une variable dans la construction du produit par les acteurs, et par là du lien entre qualité des produits et qualité de l'environnement. La construction de ce lien s'explique alors par son imbrication plus vaste au sein des dynamiques territoriales de développement, envisagées ici au travers de la notion de ressource territoriale.

### 3.2.1 L'émergence des dynamiques territoriales

Les changements économiques globaux issus de la crise du modèle fordiste dans les années 70, affectent tous les secteurs, mais plus généralement la conception des modes de développement. Des formes de développement liées aux territoires apparaissent alors.



### 3.2.1.1 Du terroir au territoire

Par sa construction, l'AOC constitue une forme de développement liée au territoire<sup>128</sup>. Les notions de terroir et de territoire apparaissent parfois proches. Or, comme le souligne J. Pilleboue (2002), la notion de territoire est plus contemporaine, et son contenu plus large et plus complexe que celui de terroir, qui met certes en avant le rapport nature/société, mais sur un espace de dimensions modestes (Brunet, 1993<sup>129</sup>, cité dans Pilleboue, 2002).

L'expression il n'y a « *pas de territoire sans terre* » de G. Bertrand (2002) semble donc s'appliquer dans le cas d'un produit lié à la qualité du territoire. Analysé dans le cadre d'un projet de développement, par exemple une AOC, le territoire possède des bornes, plus ou moins formelles, instruites par les acteurs de la gouvernance. Cependant, selon le niveau auquel on se place pour accepter chacun des deux termes, terroir et territoire peuvent s'inclure mutuellement (Cartier, 2004). Le territoire propose un cadre plus opérant pour rendre compte de la dynamique d'une AOC, puisque la construction de l'appellation qualifie non seulement le produit mais aussi le territoire (Letablier, 2000). Elle reflète donc une réelle stratégie de développement *via* la spécification, la qualité n'existant que par le territoire qui la supporte.

Pendant longtemps, le territoire a fait l'objet d'un rejet systématique dans l'économie standard notamment, celle-ci ne le considérant pas comme une variable explicative des phénomènes économiques. Cependant, d'abondants travaux de sciences sociales cherchent à sortir de ce carcan, et ce malgré un caractère encore hybride et polysémique. C'est particulièrement le cas en géographie, où malgré l'ancienneté du concept, l'utilisation est plutôt récente. Absent du dictionnaire de P. George en 1984, il occupe aujourd'hui 10 pages dans celui de J. Lévy et M. Lussault (2003). Ces derniers n'en offrent pas moins de neuf définitions. De nombreux travaux ont porté sur cette notion, faisant par exemple référence à « l'espace vécu » (Frémont, 1976) ou aux « formations socio-spatiales » (Di Méo et Buléon, 2005). Nous soulignons que l'idée d'appropriation est souvent sous-jacente, comme chez A. Bailly (1994), P. Pinchemel (1988) ou G. Di Méo (1998), ce dernier évoquant le territoire comme témoignant « *d'une appropriation à la fois économique, idéologique et politique (sociale donc) de l'espace par des groupes qui se donnent une représentation particulière d'eux-mêmes, de leur histoire, de leur singularité* ». Ces acteurs sont multiples et jouent alors un rôle central dans la construction du territoire, comme en témoigne le cas d'une démarche d'AOC. Comme le soulignent H. Gumuchian et al. (2003), le territoire est toujours la réalisation d'une intention et la territorialité l'expression de cette intention.

---

<sup>128</sup> Dans la production agroalimentaire générique, le raisonnement peut s'opérer en termes de bassin de production, pour mettre en évidence l'inscription spatiale des filières agroalimentaires (Diry, 1997).

<sup>129</sup> BRUNET P. (1993). « Le terroir : fin ou renouveau d'une notion », in. Terroirs et territoires, *Cahiers Nantais*, Université de Nantes, n°43, pp.7-12.

Dans le cadre de ce travail, nous envisageons donc le territoire dans cette lignée, en l'appréhendant comme un construit socioculturel, basé sur un système de valeur qui assure la régulation et l'intégration des comportements individuels, qui se maintient et se renouvelle au fil de l'histoire. Il n'est donc pas un simple réceptacle neutre et homogène de stratégies, il est un espace construit et différencié par les acteurs avec une limite, un « dehors » et un « dedans », une identité. Constitutif d'un projet de développement, il est porteur de ressources, comprises comme ce qui fait la force des territoires. Ces ressources interagissent avec des activités, économiques ou non, ce qui implique des régulations, la « territorialisation » résultant alors du jeu combiné du marché et de coordinations entre acteurs. Au-delà du territoire, ce sont donc bien les dynamiques territoriales qui nous intéressent ici.

### 3.2.1.2 Des stratégies de développement localisées au sein d'une économie globalisée

Dans les années 70, parallèlement à des mouvements d'inspiration écologistes de développement évoqués précédemment (chapitre 2), une réflexion se référant aux pratiques novatrices de développement, qui ont émergé des régions en difficulté et des régions périphériques, voit le jour. Le modèle fordiste, caractérisé en partie par une forte croissance et une production à grande échelle banalisée au sein d'unités concentrant tous les stades de production, est remis en cause. Celui-ci a largement conditionné la répartition spatiale des activités, mais on assiste par la suite à une nouvelle distribution des activités dans l'espace. Même si d'autres crises avaient vu l'apparition de zones de développement privilégiées au sein de territoires en difficulté, l'ampleur du changement est particulièrement importante. L'économie régionale fait alors le constat d'un « retournement spatial » (Aydalot, 1984) qui transforme le paysage des polarisations régionales, en mettant en avant les nouvelles « régions qui gagnent » (Benko et Lipietz, 1992). Les nouvelles formes d'organisation japonaise ont notamment conduit à parler du district industriel comme une forme d'organisation caractéristique du « post-fordisme », où le territoire peut désormais être appréhendé, non seulement comme un support, mais également comme un acteur à part entière dans le processus de production.

Plus globalement, l'espace ne se réduit plus à un cadre de localisation des agents économiques, fait de points et de distance, mais il se structure et façonne les rapports économiques, qui rétroagissent ensuite sur lui. Il constitue le cadre d'émergence du territoire, qui est en ça un construit générant un système de représentations communes à ses membres, qui crée ses propres règles et qui fait émerger des formes de régulation partielle relativement autonomes. Ceci est d'autant plus vrai qu'au cours de ces vingt dernières années, le territoire est passé du statut de descripteur du maillage territorial (au sens juridico-administratif), au statut de concept opératoire qui rend compte de la complexité « de la réalité ».

C'est ainsi que de nouvelles approches théoriques voient le jour, et qui ont d'autant de plus de succès qu'elle remettent en cause le développement « traditionnel » tout en permettant de faire face aux conséquences de la crise (Courlet, 1994).

Au cœur de ce renouvellement de nouvelles configurations territoriales apparaissent, et certains concepts sont remis au goût du jour, comme celui de district industriel, issu des travaux de Marshall. Le district représente « *un espace local de coordination, par le marché ou par une réciprocité fondée sur la proximité géographique, d'une division sociale du travail entre des petites firmes se spécialisant dans un segment du processus productif* » (Lévy, Lussault, 2003). Il existe donc une certaine osmose entre les individus et les entreprises, un fort processus d'identification apparaît, et de cette configuration résultent des économies d'agglomération. Ce sont des services gratuits (externalités) que les entreprises se rendent mutuellement du fait de leur action sur leur environnement, et qui sont fortement ancrés territorialement. Ainsi, selon J-L. Gaffard et P-M. Romani<sup>130</sup> (cités dans Courlet, 2001), le district est construit à partir d'avantages créés, et non innés, et de fait, l'originalité du modèle de Marshall consiste à articuler les ressources économiques, sociales et culturelles du territoire (Courlet, 2001).

Dès la fin des années 70, des chercheurs italiens réactualisent ces travaux à partir de l'analyse de l'industrialisation de la Troisième Italie<sup>131</sup>, où les dynamiques endogènes de développement qui apparaissent sont expliquées par des caractéristiques sociologiques et culturelles. C'est Becattini qui rappelle explicitement l'expression de district industriel : « *une entité socio-territoriale caractérisée par la présence active d'une communauté de personnes et d'une population d'entreprises dans un espace géographique et historique donné (...) il tend à y avoir osmose parfaite entre communauté locale et entreprise* » (Becattini, 1992). Que ce soit dans les observations de Marshall ou celles réalisées en Italie, l'élément central commun à tous ces espaces est l'élaboration d'une culture économique longuement mûrie, créatrice d'une ambiance (« atmosphère industrielle » décrite par Marshall), dans laquelle les industries dépassent les seules relations de marché, et où le principe de hiérarchie est remplacé par celui de la réciprocité (Pecqueur, 2000). Il représente donc une forme d'organisation territorialisée, qui, par ses caractéristiques, cherche à assurer la reproduction des ressources à la fois matérielles et immatérielles (savoir-faire, formation, culture commune, etc.). M. Piore et C. Sabel (1984) interprètent ainsi le succès des districts comme un cas particulier d'une tendance plus générale, en avançant qu'à la production de masse fordiste allait succéder un régime fondé sur la « spécialisation flexible ».

---

<sup>130</sup> GAFFARD J-L., ROMANI P-M. (1990). « A propos de la localisation des activités industrielles : le district Marshallien », *Revue Française d'Economie*, n°3.

<sup>131</sup> Bagnasco, Becattini, Brusco, Fuà, Garofoli, Trigilia et Zacchia,

Dans la foulée des réflexions sur le district et en lien avec les analyses de l'économie régionale et de l'économie industrielle, on trouve en France les travaux liés aux SPL (Systèmes Productifs Localisés). Un certain nombre d'observations empiriques (vallée de l'Arve, Jura Suisse etc.) (Pecqueur, 2000 ; Courlet et Pecqueur, 1992), mettent en avant des configurations particulières de développement : dans le cadre d'une importante proximité, des entreprises sont regroupées autour d'une même activité, et entretiennent entre elles des relations marchandes ou non, dont l'intensité sera plus ou moins forte, le lien dépendant notamment de la coopération et de l'organisation de la production (Courlet, 1994). Par rapport au district, le SPL possède une forte dynamique d'innovation, dans l'objectif est de pouvoir s'adapter rapidement à la demande notamment. Il est à ce titre un *milieu innovateur* (Aydalot, 1986), au sens où l'innovation est créée par le milieu même, en répondant à un besoin de développement local<sup>132</sup>. On trouve en effet, dans la lignée des SPL, les travaux du GREMI<sup>133</sup> portant sur les milieux innovateurs, qui représentent selon Camagni (1995) un ensemble des relations qui unissent un système local de production, des acteurs, des représentations et une culture industrielle, ce qui génère alors une dynamique de production localisée d'apprentissage collectif.

Les SPL possèdent donc un certain nombre de caractéristiques, mais les configurations observées sur le terrain sont nombreuses et variées. Forme d'organisation économique efficace, il fait partie, comme les districts, des « *processus économiques collectifs « situés* » (Salais, 1996, p.9), et c'est la diversité des ressources d'un territoire qui va expliquer la variétés des contextes locaux (nombre d'entreprise, taille, domaine de spécialisation, marché, degré de maturité etc.). Toutefois, trois éléments majeurs sont à retenir pour identifier ces formes d'organisation (district, SPL, cluster, etc.), présence d'externalités, connaissances non transférables, modes spécifiques de régulation, qui, de part leur combinaison, offrent à chaque territoire sa trajectoire originale de développement.

Plus récemment, les travaux liés au concept de « proximité »<sup>134</sup> tentent de dépasser l'économie spatiale « classique », en approfondissant et en généralisant les externalités produites par le territoire sur les relations entre les entreprises et les autres acteurs (Gilly et Lung, 2004 ; Bellet, Colletis et Lung, 1993 ; Pecqueur et Zimmerman, 2004). On retrouve notamment la notion de proximité dans le cas d'une AOC, puisque le regroupement des

---

<sup>132</sup> La notion de *milieu innovateur* est très proche de celle de *district technologique*, puisqu'elles partagent toutes deux une conception plutôt évolutionniste de la technologie, non linéaire, en reconnaissant l'importance des externalités et des effets de proximité (Courlet, 1994).

<sup>133</sup> Groupe de Recherche Européen sur les Milieux Innovateurs – Association Philippe Aydalot. Jusqu'à récemment, les travaux portaient sur l'analyse de la capacité des milieux à susciter l'innovation dans les systèmes territoriaux de production, en s'attachant surtout à cerner les innovations issues de l'industrie et de la technologie (Maillat et Matteaccioli, 2004). Les dernières recherches élargissent la réflexion du champ purement technologique, en émettant l'hypothèse que les ressources naturelles et socioculturelles peuvent elles aussi générer de nouvelles formes de développement local, voire de développement durable, à long terme, lorsqu'elles sont mises en valeur en termes de milieu innovateur (Camagni, Maillat et Matteaccioli, 2004).

<sup>134</sup> Voir les travaux de Bellet, Colletis, Dupuy, Gilly, Kirat, Lung, Rallet, Torre, Pecqueur et Zimmerman.

producteurs se fonde à la fois sur une proximité géographique (appartenance à une même zone) et sur une proximité organisationnelle (appartenance à un même syndicat de producteurs), dans l'objectif de valoriser ensemble la ressource commune qu'est le terroir (Torre, 2000). La proximité se décline donc en différentes dimensions (géographique, organisationnelle et institutionnelle), et l'importance de son rôle dans le processus de construction territoriale est démontrée dans le cas des districts, SPL et autres formes de développement local.

Ceci est d'autant plus vérifié lorsque sont évoqués les SYAL (Systèmes Agroalimentaires Localisés), ceux-ci permettant d'ailleurs de pousser la réflexion plus loin, en prenant en compte la proximité liées à la commercialisation, et donc par là, la demande des consommateurs. Les SYAL sont, en effet, une application logique des SPL au domaine agroalimentaire, dont les recherches ont été particulièrement menées dans les pays du Sud (Pérou, Bénin, Brésil par exemple)<sup>135</sup>. Ils sont définis comme « *des organisations de production et de services (unités de production agricoles, entreprises agroalimentaires, commerciales, de service, de restauration) associées par leurs caractéristiques et leur fonctionnement à un territoire spécifique* » (Muchnik et Sautier, 1998). Les SYAL possèdent des caractéristiques communes aux SPL (concentration géographique en un endroit donné, construit historique et identité culturelle), tout en s'affranchissant d'un certain nombre d'éléments liés à la singularité du domaine agroalimentaire : le rôle identitaire particulier des biens alimentaires (incorporés par les consommateurs), la spécificité de la matière première produite et transformée (saisonniers, vivants, périssables, etc.), les savoir-faire et les compétences mobilisés tout au long de la chaîne de production, ou encore, les caractéristiques du milieu et des ressources naturelles (Requier-Desjardins, 2002 ; Vandecandelaere, 2004 ; Boucher, 2007). De ce fait, tout comme les SPL, les SYAL sont d'une grande variété, par leur histoire, leurs liens au marché, leurs activités, leur localisation, leur organisation sociale et économique ou encore leur ancrage territorial (Fourcade, 2005 ; Muchnik, 2002).

### 3.2.1.3 Les différentes modalités de développement

Les nouvelles formes de développement territorial qui sont mises en avant dès les années 70 montrent donc qu'il s'agit bien de la vision de la relation entre espace et société qui est en cause. Ces nouveaux référents liés au territoire n'ont pas pour objectif de contester de manière radicale le paradigme économique dominant, mais plutôt d'en proposer des alternatives, afin de révéler d'autres réalités et leurs potentialités spécifiques de développement à une échelle plus modeste que celle du monde.

---

<sup>135</sup> Pour plus d'information sur les SYAL, voir les travaux présentés sur le site du réseau SYAL, [www.gis-syal.agropolis.fr](http://www.gis-syal.agropolis.fr)

Toutes les formes de développement territorial décrites plus haut résultent de processus actifs, qui naissent, évoluent, déclinent ou meurent, et doivent donc, à l'instar des SPL, innover constamment pour conserver leurs débouchés (Pecqueur, 2000). C'est pourquoi, l'analyse des SYAL notamment, montre bien l'importance de la stratégie de différenciation des produits, qui doivent donc être construits sur la base de ressources et de compétences non transférables.

Il s'agit en effet de distinguer différentes modalités de développement territorial. G. Colletis et *al.* (1999) explicitent trois types de caractérisation à ce sujet :

- l'*agglomération* est fondée sur une accumulation d'activités en un lieu donné (exemple : les clusters) qui favorise l'émergence d'externalités pécuniaires. Essentiellement caractérisé par la proximité géographique, ce processus ne compte pas *a priori* de complémentarité entre les entreprises et le territoire est davantage considéré comme un support que comme un acteur à part entière ;
- la *spécialisation*, où la structure organisationnelle du territoire est dominée par une activité ou un produit, et où il existe donc des avantages liés entre autres aux connaissances, et une sorte de bien public émerge des interdépendances entre acteurs et activités. De fait, cette logique industrielle favorise la concentration géographique des activités, et un tel processus recouvre alors des proximités à la fois géographiques et organisationnelles. En mettant en œuvre des processus de coordination entre les acteurs, la spécialisation va donc plus loin que la simple agglomération, où le développement économique dépend davantage du jeu des intérêts individuels ;
- la *spécification* est quant à elle un mode de coordination plus élaboré, où les proximités à la fois géographique, organisationnelle et institutionnelle sont présentes. La spécification caractérise un territoire qui dispose d'un potentiel de ressources à activer, et qui repose donc non seulement sur la création d'externalités, mais également et sur la capacité à capter des structures à internaliser celles qui fondent le développement local.

Selon la nature des ressources mobilisées, le type de coordination des acteurs, les territoires peuvent donc suivre des stratégies de développement différentes et passer d'un mode stratégique de développement à un autre (« plasticité » des territoires) (Pecqueur, 2000).

La spécification est donc une stratégie parmi d'autres, mais de loin la plus intéressante pour les territoires puisqu'elle engage une réelle différenciation. Toutefois, il existe divers degrés dans la spécification des biens et des procédés. Cela dépend des ressources mobilisées et des modalités de gouvernance en application : les SPL, ou les districts par exemple, ne produisent pas nécessairement un produit spécifique en tant que tel, la spécificité résidant avant tout dans le mode de coordination des entreprises.

Dans le cas plus particulier des AOC, comme cela a été expliqué précédemment, « l'effet terroir » se réfère à un système d'interactions complexes entre des facteurs humains et naturels. Ce processus repose donc également sur une certaine part de « déterminisme » contenue dans le produit, la ressource environnementale étant localisée. Cette co-construction de la qualité, contenant à la fois des caractéristiques intrinsèques et extrinsèques, va dépendre de la stratégie de développement mise en place et de son degré de spécification. Par conséquent, les configurations peuvent être extrêmement variées.

Cette grille de lecture du développement amène donc à réfléchir sur la mobilisation de nouvelles ressources et les processus de révélation/valorisation de celles-ci au sein d'un territoire.

### **3.2.2 La qualité comme ressource territoriale dans les stratégies de développement<sup>136</sup>**

La notion de ressource est donc ici encore le concept clé que nous utilisons pour analyser les dynamiques territoriales autour de la qualité des produits et de l'environnement. Les systèmes territoriaux vont donc se caractériser par la manière dont ils organisent la gestion ou la création de leurs ressources. Celles-ci ne sont pas réparties également dans l'espace, mais tous les territoires possèdent des ressources potentielles, encore faut-il que celles-ci soient révélées, puis activées, de manière marchande ou non, comme le montre la définition même de la notion de ressource territoriale. Cette activation des ressources constitue bien l'enjeu majeur pour les territoires.

#### **3.2.2.1 La dimension culturelle des ressources territoriales**

##### **De la ressource territoriale à l'actif territorial : les deux faces de la ressource spécifique**

Plus précisément, ce sont donc avant tout les ressources spécifiques qui nous intéressent ici, les ressources génériques n'apparaissant qu'au travers du contexte de dépendance, porteur de ressources étrangères au territoire. Comme le soulignent L. Kébir et O. Crevoisier (2004), « *selon l'héritage laissé par le fonctionnement de l'économie (le territoire empreinte), le développement pourra emprunter telle ou telle direction, mais il sera conditionné par l'existence d'un certain nombre d'objets* ». La question qui se pose alors est celle de

---

<sup>136</sup> Cette section reprend en grande partie un article co-écrit avec H. François et N. Senil et paru en 2006 dans la Revue d'Economie Régionale et Urbaine (François, Hirczak, Senil, 2006), ainsi que des éléments issus d'une communication au colloque de l'ASRDLF en juillet 2007 à Grenoble (Hirczak, François, Senil, 2007).

l'activation d'un tel stock, et dans un premier temps de la possibilité de faire émerger tel objet plutôt que tel autre.

La « révélation » des ressources spécifiques constitue non seulement une première étape, mais également un enjeu majeur. Bien que ces ressources fassent partie intégrante du territoire, qu'elles prennent part au quotidien de ses acteurs et qu'elles soient directement impliquées dans l'activité économique, leur existence demeure virtuelle. La ressource est donc toujours relative (Brunet, Ferras et Théry, 1992) et n'a pas de valeur en elle-même, sa valeur d'usage dépendant de sa socialisation, de son appropriation par les acteurs et de leurs interactions au sein du territoire. Le processus d'émergence est donc particulièrement tributaire de la capacité à innover et à « découvrir » ces ressources et « *ce qui fait ou fera ressource dépendra non seulement de la dotation initiale et future mais aussi des intentions et perceptions des acteurs* » (Kébir et Crevoisier, 2004).

Par conséquent, le défi pour les territoires se situe essentiellement dans la transformation de statut de la ressource inhérente à ce processus d'émergence : non seulement il fait appel à la connaissance (Maillat et Matteaccioli, 2004), mais il repose en plus sur la capacité des acteurs à jeter un regard distancié sur leur histoire, leur culture et leur propre identité territoriale. Pour reprendre l'expression de V. Peyrache-Gadeau et B. Pecqueur (2004), cette « re-qualification » des ressources spécifiques fait appel « *à des processus variés par lesquels une société locale s'organise pour reconsidérer la valeur collective attribuée à la ressource* ». C'est ainsi qu'un produit lié au terroir existe à l'origine en tant que produit agricole, mais il est en plus porteur des savoir-faire locaux (techniques de production ou de transformation, gestion de l'espace), incorporant une valeur ajoutée d'origine proprement territoriale<sup>137</sup>.

Cependant, même si une ressource « *est toujours un moyen de créer de la richesse* » (Brunet, Ferras et Théry, 1992), il s'agit de souligner que les fins marchandes ne sont pas seules et uniques, loin s'en faut<sup>138</sup>. En effet, nous tenons à distinguer, d'une part, un « circuit court » et d'autre part, un « circuit long » (François, Hirczak et Senil, 2006), qui participent tous deux au développement territorial, même si le premier n'entre pas dans une logique proprement marchande (Figure 10).

Ainsi, deux processus distincts d'efficience de la ressource territoriale existent :

- d'une part, un « circuit long » incluant une phase de valorisation marchande,
- et, d'autre part, un « circuit court » dans lequel, la ressource n'est certes pas valorisée, mais elle participe tout de même à redéfinir les conditions de départ et

---

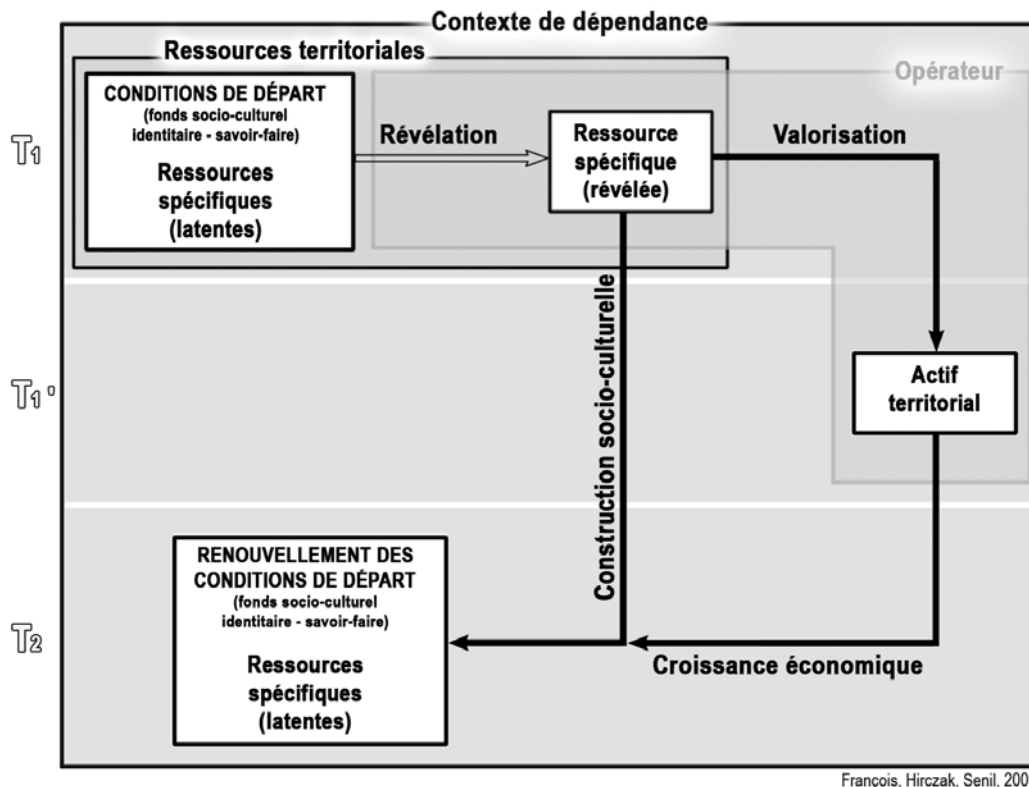
<sup>137</sup> Sans approfondir ici les processus eux-mêmes, il faut souligner le changement profond de nature qu'opère le passage d'une ressource d'un état spécifique et virtuel, à un état révélé et directement mobilisable à des fins marchandes.

<sup>138</sup> La valorisation est une création de valeur ajoutée marchande, par exemple avec le paiement d'un droit d'entrée pour visiter un château restauré.



les ressources spécifiques mobilisées par des processus de production<sup>139</sup>. Cette idée fait donc écho à celle mentionnée précédemment : le produit a un impact sur l'environnement dans lequel il est inséré, et ces effets participent à la redéfinition des conditions premières.

Figure 10 - Au cœur de la dynamique du territoire : la ressource territoriale



Cela nous permet donc de différencier ce qui fait ressource de ce qui est actif, et d'aborder le processus même de la construction, de la révélation et de la valorisation de l'objet devenu finalement patrimoine. La ressource territoriale, par son attachement à la société locale, n'est pas un facteur neutre de production, un intrant comme un autre. Fruits de l'histoire, émanations de la collectivité et expressions du système territorial, « *les objets naturels et culturels ne (se situent) pas nécessairement d'emblée (dans un univers marchand), car ils sont porteurs de valeurs éthiques, sociales, esthétiques, etc.* » (Maillat et Matteaccioli, 2004). Il existe donc un « circuit court » de la ressource territoriale où la mise en exergue d'éléments particuliers du stock de ressources spécifiques, aux dépens de certains autres, est susceptible de modifier le contexte territorial de production. Elle devient un objet de référence qui participe activement à la construction culturelle et identitaire du territoire, un objet aux propriétés proches de celle du patrimoine.

<sup>139</sup> En ce sens, cette idée rejoint celle de C. Barrère (2005) lorsqu'il avance la nécessité d'élargir l'acception économique classique de la notion de patrimoine, construite sur la notion de capital, pour dépasser la simple vision marchande.

## La proximité des concepts de ressource territoriale et de patrimoine

Le patrimoine ne peut pas être considéré comme une ressource banale. En effet, comme le souligne J-P. Guérin (2001), « *le patrimoine, parce qu'il se réfère aux héritages, crée la personnalité du territoire* ». G. Di Méo (1994) explique par ailleurs que les notions de territoire et de patrimoine ont de nombreuses correspondances et, en attribuant au territoire une valeur signifiante pour l'individu et pour la société, « *on ne peut se dispenser de lui conférer une valeur patrimoniale* ». De la même façon qu'une ressource ou que le territoire, « *le patrimoine n'existe pas à priori* » (Leniaud cité par Di Méo, 1994), et tous les trois sont donc l'objet d'une construction sociale, édifiée par l'usage qui les charge de sens. Pour G. Di Méo (1994), « *l'espace devient territoire et l'objet patrimoine, lorsqu'ils sont pris dans un rapport social de communication* » (Raffestin, 1980). L'élection d'un objet au statut de patrimoine est donc davantage liée au processus qui se met en place qu'au statut intrinsèque de l'objet, c'est pourquoi tout objet peut potentiellement acquérir le statut de patrimoine, même si tous ne le deviennent pas forcément. Le territoire et le patrimoine, considérés ici comme des dynamiques en perpétuelles recompositions, inscrivent donc tous deux des objets dans des processus signifiants et très similaires. Suivant notre souhait d'interroger le patrimoine à travers la notion de ressource territoriale, cette idée nous semble pouvoir être rapprochée de celle de L. Kebir précisant que la ressource, comprise comme un méta-système, s'inscrit dans « *un processus relationnel entre un objet et un système de production* » (Kébir, 2004).

Le patrimoine peut donc être abordé avec la notion de ressource, au sens où il fait lien entre un objet et un système (ici la dynamique patrimoniale) au travers du processus de patrimonialisation. Cette dynamique étant fondamentalement liée à la dynamique territoriale, les ressources territoriales constituent une forme de patrimoine, dont la vocation ne sera pas uniquement marchande (« circuit court » ou « circuit long ») ; différentes dimensions étant sous-jacentes au processus de construction du territoire.

### **La patrimonialisation : un processus d'identification des ressources territoriales**

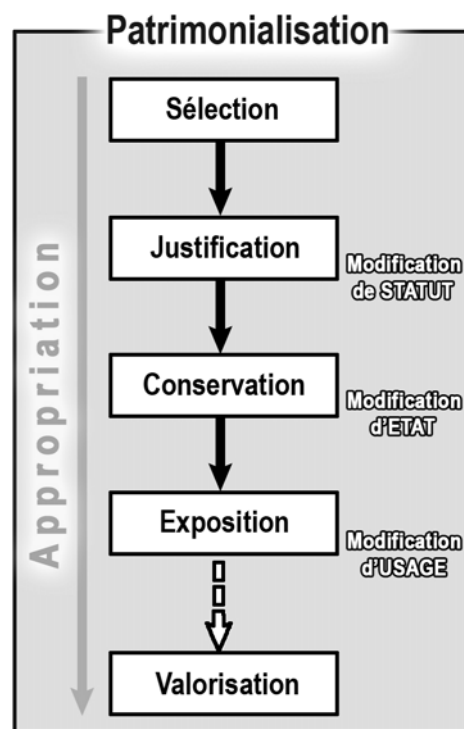
A travers ces similitudes, nous pouvons donc nous intéresser au parallèle possible entre l'émergence de chacun des objets. Si cette question n'était pas jusqu'alors au cœur des préoccupations de l'économiste, il convient de reconnaître que tel n'est pas le cas des chercheurs qui ont interrogé le patrimoine. Ce qui est appelé la patrimonialisation s'opère alors en plusieurs étapes<sup>140</sup> qui ne se déroulent pas selon un processus linéaire mais itératif, le déroulement de chaque étape conditionnant celui de la suivante (Figure 11).

---

<sup>140</sup> Voir les différentes étapes développées, d'une part, par P-A. Landel (2004) et, d'autre part, par M. Laplante (1992), reprises ici. P-A. Landel distingue 5 étapes : invention, identification-certification, restauration,

Tout d'abord un processus de construction s'exécute dès l'instant où les objets sont sélectionnés à la lumière des potentialités qu'ils recèlent. Comme le souligne P-A Landel (2004), cette mise en évidence peut être un moment de découverte, appelé « invention » (ex. fouilles archéologiques). La justification permet ensuite de repositionner l'objet dans son contexte, et par conséquent, lors du passage à l'étape supérieure, l'objet se construit, évolue sous l'effet des échanges et de la confrontation des représentations, ce qui modifie ainsi son statut (Faure, 2000). Cela conduit à la conservation du bien pour maintenir la valeur et le sens qui lui sont consacrés. Elle recouvre à la fois des opérations de préservation, de restauration et de réhabilitation, et l'idée de transmission étant largement sous-jacente ici. Une opération telle que la réhabilitation permet alors de s'interroger sur le changement d'état qu'elle entraîne. Puis, la mise en exposition donne les moyens de présenter le bien au public et lui offre ainsi une reconnaissance sociale (Laplante, 1992). C'est à ce moment là qu'une connexion est faite avec le tourisme, avec par exemple un sentier d'interprétation constituant un outil pour l'exposition. Le changement d'usage qui en découle apporte une valeur supplémentaire à l'objet qui sera supérieure à sa valeur initiale.

Figure 11 - Les étapes de la patrimonialisation



L'appropriation est donc un enjeu fondamental du processus, quelque en soit l'étape puisque la patrimonialisation suppose que l'on distingue ce qui fait sens pour les acteurs. Ceci est d'autant plus important que, *a priori*, la patrimonialisation est faite au profit des « héritiers »

---

exposition-transmission et enfin valorisation. Or, chez M. Laplante le processus se fait en 4 temps : sélection, élévation au niveau de symbole, consécration et mise en exposition.

Les différentes « étapes » de la patrimonialisation peuvent être sources d'accords collectifs mais aussi de conflits. Ces derniers seront d'autant plus importants que le mode de patrimonialisation aura été fondé sur la désignation et que celle-ci aura été perçue, du moins par certains, comme illégitime. Lors d'une démarche de qualité pour un produit par exemple, la constitution du cahier des charges permet aux acteurs de s'interroger sur ce qui les unit et de prendre conscience des éléments identitaires et traditionnels. Ainsi, certains produits prennent une dimension patrimoniale forte, susceptible d'être valorisée dans une stratégie de développement local, comme l'aligot de l'Aubrac par exemple (Laurens, 2002). Cependant, un produit agricole traditionnel n'est pas forcément patrimonial, tout dépend du regard local porté sur lui (Bérard et Marchenay, 2004). Les gaudes en Bresse ou la carpe de la Dombes attestent de cette non patrimonialisation par leur manque de reconnaissance et l'image plutôt négative qu'elles véhiculent souvent auprès de la population locale<sup>141</sup>.

La valorisation marchande sera dans ce cas là indépendante du mouvement patrimonial. Cette dernière étape n'est pas automatique, la mise en exposition pouvant se suffire à elle-même. Elle peut toutefois représenter une sorte de « consécration économique » pour les efforts fournis tout au long du processus. L'obtention d'une AOC en est une illustration : selon les stratégies mises en œuvre, la diffusion peut non seulement s'effectuer au niveau du produit (au sein de sa filière) mais également au niveau du territoire dans sa globalité. De plus, les réactions identitaires peuvent être négatives et à la racine de conflits déstructurants pour le territoire et sa dynamique.

Finalement, cet aller-retour entre patrimoine et ressource nous permet de dégager quatre principes quant à la définition de la notion de ressource territoriale :

- la ressource territoriale se construit sur une ressource spécifique,
- le passage de l'une à l'autre est lié à un processus de révélation,
- ce processus est intentionnel,
- il s'appuie sur plusieurs étapes interdépendantes.

La ressource territoriale est alors définie comme une ressource spécifique qui peut être révélée selon un processus intentionnel, engageant une dynamique collective d'appropriation par les acteurs du territoire, de nature différente selon qu'elle emprunte ou non le circuit de la valorisation (François, Hirczak et Senil, 2006).

---

<sup>141</sup> C'est ainsi qu'une demande de reconnaissance en label rouge a été demandée pour la carpe de la Dombes, alors qu'une AOC aurait pu être légitime.

### 3.2.2.2 Des stratégies variées en lien avec les ressources révélées

#### **Des opérateurs de la ressource : vers un cercle vertueux du développement territorial ?**

Dans la continuité des réflexions relatives à la dépendance créatrice, les facteurs susceptibles de favoriser l'innovation en matière de ressources territoriales révélées peuvent être interrogés. A ce titre, le rôle de l'opérateur est particulièrement important, à la fois pour la révélation et la valorisation. En effet, entre la « dimension globale » du contexte de dépendance et la « dimension locale » d'appropriation et de construction par les acteurs, l'opérateur est indispensable à la fois dans l'activation, mais également pour faire émerger les liens existants entre les ressources et le territoire. De plus, par son rôle particulier d'interface entre le territoire et le marché, il est susceptible de favoriser des mécanismes de réciprocité entre les processus de valorisation et de révélation. Nous définissons donc ici l'opérateur comme un prisme à travers lequel la spécificité est perçue (Hirczak, François, Senil, 2007). Il sert d'interface, n'existe que dans l'action et dans le rapport à l'extérieur. L'opérateur permet donc de mettre en avant la contingence de la spécificité, et réinterroge la nature même de celle-ci. Le tourisme est généralement l'activité la plus à même de jouer ce rôle puisqu'il participe à la révélation des ressources grâce au regard extérieur qui est jeté sur le territoire (considéré comme une destination), et débouche sur leur valorisation directe par des produits et des services porteurs de représentations de la destination (François, 2007).

Avec l'opérateur, le regard se porte donc sur les perspectives de renouvellement du stock de ressources spécifiques offertes par la possibilité de les mettre en valeur. Cependant, le propos est à nuancer dans la mesure où la sélection qui s'opère dans l'identification de ressources territoriales peut conduire à un appauvrissement ou à un blocage des ressources spécifiques (trajectoire appauvrissante). C'est par exemple le cas pour une AOC susceptible de définir une liste de variétés locales, et de fait, d'en exclure d'autres. Le processus de « marchandisation » des ressources territoriales peut également être rapproché d'une dynamique de type « *mise en valeur* » par la création de nouvelles activités productives (ou par un changement de nature d'une activité de production existante). Cependant, une nouvelle fois, la nature identitaire et culturelle de la ressource territoriale doit nous amener à observer ces phénomènes avec prudence. L'arbitrage marchand peut être déstabilisant et remettre en cause la capacité même de renouvellement des ressources spécifiques. Par ailleurs, un arbitrage favorable des consommateurs envers un produit particulier peut inciter à la multiplication des offres de ce type et engendre alors un risque de banalisation. Le nombre croissant d'AOC dans certains secteurs peut induire davantage de difficultés à se démarquer de la concurrence.

En prenant toujours l'exemple du tourisme, on constate bien aujourd'hui que certains territoires ruraux se révèlent attractifs car apparaissant en contrepoint des milieux urbains. Ainsi, face à l'urbanisation et à l'artificialisation de l'espace et des modes de vie, ils proposent un environnement relativement préservé et un mode de vie qui semble moins stressant. Un décalage peut donc apparaître quant aux réalités locales et une spécificité qui serait alors du domaine de l'imaginaire.

### **Des formes distinctes de spécification des ressources**

Ce statut d'opérateur questionne plus largement le processus de spécification des ressources en lui-même, sa nature, son statut. Il apparaît en effet intéressant ici de dissocier les modes de construction des ressources des modes de valorisation, en les croisant avec la distinction générique/spécifique.

Cela nous amène alors à établir une matrice (Figure 12) où quatre formes de spécificité apparaissent (Hirczak, François et Senil, 2007) :

- *Spécificité* : à la fois mode de construction et mode de valorisation sont dans une démarche spécifique. C'est le cas par exemple d'un AOC ou de formes de développement touristique basé sur une offre spécifique comme dans le Queyras ;
- *Généricité* : cas de l'agriculture standard ou de l'offre touristique axée sur le linéaire de pistes en station de sports d'hiver par exemple ;
- *Générique spécifié* : un label rouge/IGP volailles est dans ce cas par exemple, en correspondant à une situation de générique spécifié, et donc d'enrichissement de la ressource qui sert de point de départ. La situation des stations de moyenne montagne dont l'offre diversifiée valorise des ressources génériques et spécifiques est également dans ce cas ;
- *Banalisation* : situation où on constate un appauvrissement du caractère spécifique de la ressource. Des fromages fabriqués à partir de lait cru, mais qui sont tentés de passer au lait pasteurisé afin de répondre à des exigences extérieures liées au marché peuvent être dans ce cas. Il y a donc un fort risque de normalisation, qui reflète bien le problème récurrent des tensions entre modèles productivistes et de qualité territoriale.

Figure 12 - La matrice des formes de spécificité

		Modes de valorisation	
		Spécifique	Générique
Modes de construction	Spécifique	Spécificité	Banalisation (appauvrissement)
	Générique	Générique spécifié (enrichissement)	Généricité

Source : Hirczak, François, Senil, 2007

Cette matrice amène donc à réfléchir sur l'impact de la valorisation marchande des ressources territoriales. En effet, en abordant la question du patrimoine sous l'angle de la ressource territoriale, nous sommes en mesure de mettre en balance ces deux facettes de l'objet, en tant qu'outil du développement territorial : à la fois, un facteur potentiel de la croissance économique, confronté à la conjoncture marchande, mais aussi un élément fondateur de la dynamique socioculturelle locale qui s'inscrit dans l'histoire de la collectivité.

De plus, en appréhendant ce même objet au travers de la notion de ressource territoriale, d'autres processus peuvent être mis en avant. Le territoire constitue à la fois un support de diffusion des ressources et un lien entre elles que seule une approche territoriale est à même de souligner. Si le paysage, que certains considèrent comme une forme patrimoniale, peut constituer un facteur d'attractivité pesant sur les conditions du marché local (en jouant sur le rapport offre/demande) il peut également être considéré dans sa capacité à être une source de valeur ajoutée pour différentes composantes de l'offre de territoire. On rejoint donc ici notre préoccupation du lien entre qualité des produits et qualité de l'environnement. L'entretien du paysage, assuré par un groupe particulier, dans ce cas les agriculteurs, peut leur profiter, par le biais de produits de qualité territoriale, tout en apportant une valeur ajoutée à l'ensemble de l'offre du territoire (par exemple les gîtes). De fait, la qualité de l'environnement constitue une ressource territoriale mobilisable par différents types d'acteurs dans une stratégie de développement. En retour, elle constitue aussi un facteur d'attractivité territoriale important (Angeon et Caron, 2004).

De plus, outre cette dimension d'externalité positive, le territoire donne une cohérence productive dans la mobilisation de différentes ressources. Toutes sont parties d'un même système de production et participent de la construction territoriale. En ce sens, elles prennent un sens collectif et on peut supposer que la spécificité des territoires peut tout aussi bien résider dans la ressource même, que dans leur combinaison originale.

## **La spécification *via* l'offre de territoire : le cas du panier de biens et de services<sup>142</sup>**

A ce titre, une illustration peut être amenée avec le panier de biens et de services, tel qu'il a été défini par A. Mollard (2001) et B. Pecqueur (2001). Il permet en effet le passage d'une offre « de produit » à une « offre de territoire ».

Ces travaux ont porté sur le sud de la Drôme, plus précisément dans les Baronnies, à partir de deux observations contradictoires : d'un côté, une marginalisation liée au processus d'industrialisation des années 70, avec un fort exode de la population, de nombreuses fermetures de commerces et d'écoles ; de l'autre, une montée progressive des flux touristiques et des prix des produits de qualité issus du territoire. En effet, « le handicap » du territoire s'est transformé peu à peu à partir du milieu des années 80 en ressources nouvelles très demandées : faibles densités, biodiversité, aménités environnementales, potentiel touristique et patrimonial préservé, tradition de produits et de services de qualité, etc. Cette demande croissante pour les produits de qualité de ces territoires ruraux a permis aux producteurs de ces ressources nouvelles de renverser totalement leur position dans la concurrence des produits et des territoires. L'exemple emblématique est celui de l'huile d'olive de Nyons, appellation d'origine en 1968 (et AOC en 1994), et dont le prix n'a cessé de progresser. La question initiale était alors de comprendre quels étaient les facteurs explicatifs à ce prix élevé et d'étudier le consentement à payer du consommateur. Aussi, l'analyse de la rencontre entre une offre et une demande spécifiques a mis en évidence de façon détaillée l'existence d'un ensemble conjoint de biens complexes territorialisés, appelé le « panier de biens », lui-même générateur d'une « rente de qualité territoriale ». Le panier s'est constitué autour de l'huile d'olive AOC de Nyons, produit leader du territoire, qui a agrégé autour de lui d'autres produits issus aussi d'une longue tradition (dérivés de l'huile d'olive, vins de pays de cépage, lavande fine AOC, huiles essentielles et plantes aromatiques).

Deux concepts explicatifs sont alors sous-jacents : l'existence d'une rente spécifique au profit des producteurs du panier, la « rente de qualité territoriale » (Mollard, 2001), et ses conditions de pérennité *via* « l'effet-panier » (Pecqueur, 2001).

La rente est toujours un surplus de produit sans coût ou un excédent de bénéfice par rapport à ce qui est nécessaire pour rémunérer le travail et le capital jusqu'à leur rendement marginal pour lequel la rente est nulle. Son origine se trouve à la fois du côté de l'offre, lorsqu'il y a exploitation d'un facteur rare et non reproductible comme la fertilité du sol, une ressource naturelle ou un savoir-faire, et du côté de la demande lorsqu'elle est rigide pour des biens

---

<sup>142</sup> Cette présentation du panier de biens s'appuie sur une communication au Symposium INRA PSDR de 2005, co-écrite avec M. Moalla, A. Mollard, B. Pecqueur, M. Rambolinaza et D. Vollet (Hirczak et *al.*, 2005). Pour plus d'informations sur les Baronnies, voir Pecqueur (2001), Mollard (2001) et Moalla (2005).



spécifiques et bénéficie d'un consentement à payer plus élevé pour des produits ayant des caractéristiques identifiables et appréciées. La rente de qualité territoriale (RQT) résulte de la combinaison de deux formes de rentes : la rente de qualité et la rente territoriale. Elle apparaît alors lorsque convergent l'effet-qualité et l'effet-territoire, c'est-à-dire lorsque se rencontrent sur un même territoire une offre complémentaire de produits ou de services de qualité et une forte demande pour des biens typiques et spécifiques de ce territoire. La qualité est alors intrinsèquement liée à ce territoire, du fait qu'il possède des ressources territoriales valorisables conjointement et peu substituables à celles d'un autre territoire. L'huile d'olive de Nyons est l'illustration de ce cas précis qui permet le bénéfice d'une RQT.

Le panier de biens et de services de qualité est donc une combinaison originale puisque l'offre est à la fois composite, portant sur des produits et des services de qualité, et elle est située, c'est-à-dire liée à un espace particulier, sa culture, son histoire (Pecqueur, 2001) et la demande est précisément attirée par cette relation biunivoque entre une gamme de produits et leur territoire, avec ses caractéristiques propres. « L'effet-panier » est défini comme cet effet symbiotique qui part de l'attraction pour un produit initial (le produit leader) issu d'un territoire donné et qui fait découvrir la spécificité des produits et services complémentaires issus de ce même territoire. Il renforce la perception de qualité perçue pour les autres produits locaux, et donc celle du territoire auquel ils sont rattachés. C'est ainsi que les consommateurs dont les préférences pour les produits de terroir sont élevées construisent eux-mêmes peu à peu le panier. Le contexte de biens publics positifs, et notamment la qualité environnementale, renforce encore cet effet, la rente de qualité territoriale représentant aussi une forme d'internalisation de ces externalités positives *via* les produits ou les services (Mollard, 2003). Au total, le modèle du panier de biens implique que soient réunies trois conditions :

- un ensemble de produits et services complémentaires qui interagissent sur des marchés locaux,
- une combinaison de biens privés et de biens publics qui renforce l'image et la réputation de qualité du territoire,
- une demande inélastique pour les produits et services de qualité ancrés dans un territoire spécifique.

Par conséquent, la demande joue un rôle particulièrement important dans le modèle du panier de biens. Par ses caractéristiques, l'existence d'une RQT reflète à la fois la capacité des acteurs à créer des processus organisationnels pour capter le consentement à payer élevé des consommateurs qui est associé à l'environnement naturel ou construit des produits du territoire. Il en résulte que le développement du modèle du panier de biens est le résultat d'une stratégie territoriale de long terme impliquant tant les producteurs, les transformateurs et coopératives que les institutions de coordination du développement local (syndicats d'aménagement, collectivités locales) et les consommateurs.

Pour conclure, ce chapitre s'est tout d'abord attaché à montrer, par le biais de la notion de terroir, que l'environnement constitue une ressource pour le produit. A ce titre, il va donc plus loin qu'un simple intrant, en participant non seulement à la production, mais également à la construction même du produit. En aval, des externalités, qu'elles soient négatives ou positives, sont également présentes, et participent aussi au renouvellement des conditions de départ. Par ailleurs, le terroir s'insère dans une dynamique plus large de développement territorial, et à ce titre, la qualité, comme l'environnement, sont des ressources susceptibles d'être activées. Différentes catégories de ressources existent, et, grâce à la mobilisation du patrimoine, nous avons défini la notion de ressource territoriale. Elle permet d'apporter une dimension supplémentaire à la distinction « classique » générique/spécifique, en mettant en avant le processus d'appropriation par les acteurs, et l'existence de circuits non marchands, mais qui participent quand même à la construction du territoire. Toutes ces ressources territoriales peuvent être mobilisées dans une stratégie de développement *via* la spécification, qui permet d'aller plus loin qu'une simple différenciation et de se démarquer durablement. Cependant, des caractères variés de la spécificité apparaissent, et le rôle de l'opérateur est particulièrement important, à la fois pour la révélation et la valorisation. Nous avons fourni également une définition de celui-ci, en mettant l'accent sur son rôle d'interface entre le territoire et le marché, et donc de prisme au travers duquel la spécificité est perçue. Le tourisme est une excellente illustration de cette notion, puisqu'il peut servir de « liant » entre les produits, et favoriser leur accès sur le territoire. Le cas du panier de biens l'a illustré. Ce dernier nous permet de mettre en avant la distinction entre « offre de produit » d'une part, et « offre territoriale », d'autre part. Dans le cas des Baronnie, nous voyons clairement que la rente de qualité et l'effet panier ne sont possibles, par définition, que dans un territoire préservé, et donc, associés à une qualité non seulement des produits, mais également de l'environnement. Le panier de biens constitue alors une stratégie globale de développement, en incluant fondamentalement qualité, environnement et territoire.



## CONCLUSION DE LA PARTIE I

Finalement, cette première partie a permis de positionner la problématique de la différenciation par la qualité, à la fois dans un cadrage global géo-historique (chapitres 1 et 2), et théorique (chapitres 1 et 3). Un panel de courants ont en effet été présentés et mobilisés pour alimenter la réflexion, même si notre démarche reste davantage liée à l'économie territoriale.

Tout d'abord, la synthèse des travaux sur la qualité en économie, a permis de donner des éclaircissements sur la notion même de qualité, et de montrer en quoi l'évolution de celle-ci a été marquée par les bouleversements de l'agriculture et de l'agroalimentaire. Nous l'avons également mis en avant, plusieurs types de qualités co-existent, que nous avons regroupés en deux catégories : qualité générique et qualité spécifique (liée au territoire).

Puis, nous nous sommes ensuite intéressé plus précisément au lien entre ces différents types de qualité et les pratiques environnementales qui sont sous-jacentes. Nous avons mis en avant que la différence principale réside dans le fait que la qualité générique raisonne en termes de contraintes à respecter, si tant est qu'elle prend en considération l'environnement, alors que la qualité spécifique l'aborde comme une ressource. Dans ce cas là, l'environnement est donc une composante de la qualité liée au terroir, et plus largement au territoire. Néanmoins, l'étude des cahiers des charges a mis en avant de très nettes distinctions à la fois selon les filières (vins *versus* fromages), les espaces (plaine/montagne, ouest/est) et les temporalités (« anciennes AOC » et « nouvelles AOC »).

Ces différences dépendent des stratégies de mobilisation mises en place par les acteurs, dans des démarches liées à la valorisation des ressources territoriales. Nous l'avons montré, la spécification peut prendre différentes formes, à la fois selon les modalités de construction et de valorisation des ressources.

Nous proposons donc ici de synthétiser de manière plus globale les différents éléments de comparaison entre les modèles de développement axés sur la productivité, la qualité générique et la qualité territoriale (Tableau 16). Des différences apparaissent à deux niveaux : à la fois entre productivité et qualité, et entre qualité générique et qualité territoriale.

Les stratégies se distinguent de manière fondamentale par leur lien à l'espace, de celui-ci découlant des stratégies de développement tout à fait opposées : recherche de standardisation pour répondre à une demande homogène sur un marché concurrentiel *versus* démarche de spécification, *via* la construction et la valorisation de ressources territoriales, pour répondre à une demande rigide et se positionner sur un monopole. Aussi, la différenciation est faible dans le cas d'un modèle axé sur la productivité, tandis qu'elle s'élève au fur et à mesure que la

qualité se resserre autour du territoire (biens complexes). Les prix pratiqués sont donc généralement plus élevés dans ce dernier cas, afin de couvrir des coûts de production supplémentaires (respect du cahier des charges etc.), et permettent sous certaines conditions de bénéficier d'une rente de qualité territoriale comme dans le cas des Baronnies. Ceci est d'autant plus intéressant pour les acteurs que les aides financières allouées aux productions de qualité restent faibles. Celles-ci restent tournées vers l'agriculture intensive, au détriment des productions alternatives, puisque dans le cadre des aides directes de la PAC, un agriculteur touchera plus si le cheptel est nourrit au maïs plutôt qu'à l'herbe. L'enjeu de la rente associée au produit est donc primordial.

**Tableau 16 - Les différents types de différenciation : éléments de comparaison pour une synthèse**

	<b>Modèle axé sur la productivité</b>	<b>Modèle axé sur la qualité générique</b>	<b>Modèle axé sur la qualité territoriale</b>
<b>→ STRATEGIE</b>	<b>STANDARDISATION</b>	<b>DIFFERENCIATION</b>	<b>SPECIFICATION</b>
<b>Lien à l'espace</b>	A-spatial	A-spatial ou localisé	Territorial
<b>Stratégie</b>	Dotation de facteurs de production à optimiser	Ressources génériques à valoriser	Ressources territoriales à construire
<b>Demande</b>	Homogène	Spécifique	Rigide
<b>Tendance du marché</b>	Concurrence pure et parfaite	Concurrence monopolistique	Monopole
<b>Degré de différenciation</b>	Faible	Moyen	Elevé
<b>Types de biens</b>	Homogènes	Différenciés	Complexes
<b>Aides financières</b>	Elevées	Moyennes	Faibles
<b>Coûts</b>	Faibles	Moyens	Elevés
<b>Prix</b>	Faibles	Moyens	Elevés
<b>Rente</b>	Profit	Rente de qualité	Rente de qualité territoriale
<b>Principales démarches de qualité</b>	Traçabilité, Normalisation industrielle (ISO etc.)	Modes de production générique (bio etc.), label, CCP	AOC/AOP, IGP
<b>Environnement</b>	<b>Absent</b>	<b>Contrainte</b>	<b>Ressource</b>
<b>DISCIPLINE ET/OU COURANT THEORIQUE MOBILISES POUR LA REFLEXION</b>	<i>Economie standard</i>	<i>Economie industrielle, des conventions, des coûts de transaction et de l'information Gestion et marketing</i>	<i>Economie territoriale Géographie</i>

M. Hirczak, 2007 à partir de Moalla M., 2005

Les démarches de qualité dans l'agroalimentaire associées à chacun de ces modèles sont là aussi distinctes, même si les choses ne sont peut-être pas toujours aussi tranchées en réalité. La traçabilité ou les normes industrielles de type ISO s'opposent ainsi à la qualité liée au territoire (AOC, IGP).

Ce qui retient plus particulièrement notre attention est bien entendu le lien à l'environnement car la construction territoriale opérée par et autour du produit sert de liant entre qualité et environnement. Selon les modalités de révélation et de valorisation des ressources, l'environnement sera considéré comme une ressource de plus ou moins grande importance pour le produit. C'est en cela que la stratégie de qualité liée au territoire diffère non seulement de la production standard et de la qualité dite générique, mais que des configurations extrêmement diverses coexistent au sein même de ce type de qualité.



**PARTIE II : LA CONSTRUCTION TERRITORIALE DU PRODUIT  
DE QUALITE EXPLICATRICE DU LIEN A LA QUALITE  
ENVIRONNEMENTALE**





## INTRODUCTION DE LA PARTIE II

La première partie de ce travail de recherche s'est attachée à montrer la place centrale de la qualité environnementale dans la construction de la qualité territoriale. Or, comme nous l'avons mis en avant, cela ne va pas toujours de soi, loin de là.

Que ce soit entre les signes, entre les filières, jusqu'entre les produits (par exemple les appellations d'origine fromagères), le lien qualité/environnement est distendu, et la région Rhône-Alpes constitue un terrain idéal pour en donner des clés de compréhension.

Pourquoi choisir un terrain à une échelle administrative régionale dans le cadre d'une problématique territoriale ? Tout d'abord, parce qu'en terme de diversité, aussi bien agricole, de qualité qu'environnementale, peu de terrains s'avèrent aussi propices que Rhône-Alpes.

S'étalant sur une superficie de 42 700 km<sup>2</sup>, rassemblant plus de 5 millions d'habitants, elle recouvre des réalités économiques différentes. D'un point de vue général, même si la production régionale de richesses est dominée par les activités tertiaires et industrielles, Rhône-Alpes est la quatrième région agricole française, avec un chiffre d'affaires total de 3,2 milliards d'euros (10% de la production agricole nationale). L'agriculture et la forêt couvrent les ¾ du territoire régional, mais le poids économique de l'agriculture reste modeste avec des structures petites et un niveau de compétitivité relativement bas. Des zones très contrastées apparaissent, allant du « rural profond » au métropolitain. Avec un peu plus de 5 % comme part dans la valeur de la production française, l'agriculture rhônalpine a un poids non négligeable, et se retrouve même en tête dans certaines cultures fruitières, malgré la prédominance de la production laitière. Par ailleurs, son patrimoine gastronomique réputé est désormais reconnu officiellement par un panel de signes de qualité. Ceux-ci ne cessent de croître, faisant alors de la région l'une des plus importantes concernant le nombre d'AOC ou les superficies en agriculture biologique.

Disposer d'un espace aux nombreuses hétérogénéités, tant géographiques, agricoles qu'économiques permet d'obtenir un panorama dense et riche de la problématique. Evoquer la région comme terrain de recherche donne certes une vision classique et opérationnelle, « *une zone donnée, un périmètre défini, une frontière politique ou administrative* » (Lacour, 2006, p.324). Mais, une lecture régionale n'empêche pas la mise en lumière de dynamiques locales, au contraire, celles-ci sont éclairées et positionnées dans un contexte plus large, donnant ainsi une portée plus importante aux idées développées. C'est dans ce sens que le parti pris de cette recherche a été de raisonner sur une double échelle spatiale, à la fois régionale et locale.

Cette seconde partie va donc s'attacher à montrer, à l'aide d'observations de terrain, de quelle manière se construisent les dynamiques territoriales autour de la qualité et de

l'environnement. L'objectif sera de mettre en avant un panel de configurations territoriales variées, afin de réfléchir aux conditions de convergence entre qualité territoriale et qualité environnementale.

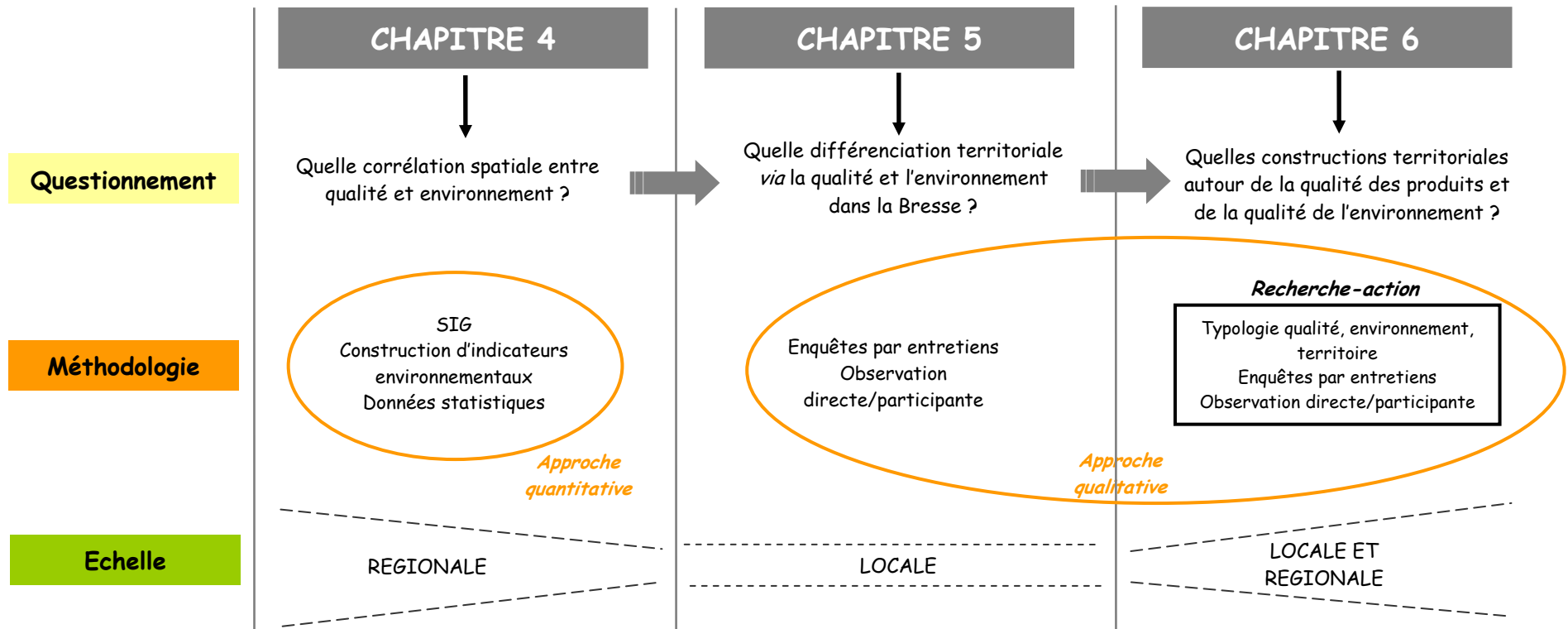
Trois chapitres sont donc proposés ici (Figure 13).

Tout d'abord, le chapitre 4 reviendra sur l'hétérogénéité de la région en matière de production agricole sous signe de qualité, et s'interrogera plus précisément sur la nature de la corrélation spatiale entre qualité des produits et qualité de l'environnement. Densité de signes de qualité et milieu naturel préservé ne vont pas de paire, loin s'en faut, et les résultats font ainsi écho aux premiers éléments de démonstration présentés dans le chapitre 2. La méthodologie utilisée s'appuie avant tout sur une approche quantitative, basée sur la construction d'indicateurs environnementaux, mis en relation spatialement grâce au SIG, avec des informations statistiques sur la qualité. Cette corrélation spatiale sera étudiée sur l'ensemble de la région Rhône-Alpes.

Puis, le chapitre 5 sera consacré au territoire de la Bresse, dont l'analyse permet d'aller plus loin que l'approche évoquée ci-dessus. Il s'agit d'un terrain qui n'a pas forcément fait l'objet de beaucoup de recherches scientifiques, aussi bien sur la qualité que sur des problématiques beaucoup plus larges. La Bresse constitue pour nous une étude de cas extrêmement intéressante puisqu'elle permet de poser la question de la trajectoire de développement autour de la qualité et de l'environnement pour un territoire tiraillé entre tradition et modernité. Certes cette problématique n'est pas propre à ce territoire, d'abondantes productions sont aujourd'hui empreintes de ce dilemme. Toutefois, la cohabitation entre, d'une part, un modèle générique (lait et céréales notamment) et, d'autre part, un modèle spécifique (volaille, beurre, crème et dérivés), questionne la place de chacun et les options en termes de co-construction avec la qualité environnementale.

Enfin, le territoire sera mobilisé dans le chapitre 6 afin de montrer de quelle manière les constructions territoriales se construisent autour de la qualité des produits et de la qualité de l'environnement. A cet effet, c'est donc une approche davantage qualitative qui est utilisée cette fois-ci, dans la mesure où celle-ci est non seulement adéquate, mais surtout nécessaire, lorsqu'on souhaite comprendre des processus de territorialisation (Gumuchian et Marois, 2003). Encadrée par une démarche de recherche-action, elle mobilisera des outils comme l'observation et mais également une typologie des relations qualité/environnement/territoire en Rhône-Alpes, ainsi qu'une série d'études de cas, dont les résultats sont majoritairement issus d'un travail d'enquêtes basé sur des entretiens semi-directifs. A ce titre, ce chapitre jonglera avec les échelles spatiales régionale et locale.

Figure 13 - Synthèse de la partie II



M. Hirczak, 2007



## CHAPITRE 4 : QUELLE CORRELATION SPATIALE ENTRE PRODUCTION AGRICOLE DE QUALITE ET QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT EN RHONE-ALPES ?

Des Alpes au Massif Central, en passant par la Bresse et le sud de la Drôme, la région Rhône-Alpes offre une multitude de « visages agricoles ». Particulièrement riche sur le plan géographique, Météo France distingue aussi par exemple près de 24 climats, y compris certains microclimats comme dans le Vivarais, la Haute-Maurienne ou les Baronnies. La diversité concerne aussi les paysages, la DIREN n'identifiant pas moins de 7 grandes familles paysagères, chacune correspondant à des problématiques distinctes selon la demande sociale (tourisme, cadre de vie etc.), la gestion de l'espace et les politiques publiques (orientations, moyens) (Conseil Régional Rhône-Alpes, 2005). Chaque département dispose ainsi d'une offre de ressources, paysagères et autres, spécifiques et diverses, qui se traduit également dans les activités agricoles, et de fait, dans la production sous signe de qualité. Avec plus d'une cinquantaine d'AOC, un patrimoine gastronomique d'une grande richesse, une augmentation constante de l'agriculture biologique ou encore des filières de plus en plus tournées vers la qualité générique, la région est l'une des premières de France en termes de qualité.

Par la structure de ses espaces et de ses exploitations, Rhône-Alpes reste ainsi traditionnellement moins intensive que d'autres régions de France, comme la Bretagne. Toutefois, nous pouvons apporter un bémol à la vue d'externalités environnementales négatives, pollutions aux nitrates par exemple, largement présentes sur certaines zones. Celles-ci sont généralement vouées à des cultures de masse peu respectueuses de l'environnement, mais pas seulement. Existe-t-il une corrélation spatiale entre qualité des productions et qualité de l'environnement, où les régions davantage tournées vers les appellations d'origine par exemple seraient au final exemptes de toute pollution ? Certes la dichotomie modèle productiviste/pollutions *versus* modèle de qualité/environnement préservé se vérifie dans certains cas, mais n'est pas pour autant aussi simpliste que cela. L'objectif de ce chapitre est donc d'étudier la corrélation spatiale pouvant exister entre qualité des produits et qualité de l'environnement.

A cet effet, après avoir brossé un portrait de l'activité agricole de Rhône-Alpes (4.1), et plus particulièrement de sa production sous signe de qualité (4.2), un troisième temps sera consacré, quant à lui, à la corrélation spatiale qualité/environnement (4.3).

## 4.1 ELEMENTS POUR UNE GEOGRAPHIE AGRICOLE DE LA REGION RHONE-ALPES<sup>143</sup>

---

De manière générale l'agriculture rhônalpine suit les grandes tendances observées au niveau national, mais son importante diversité lui apporte quelques traits plutôt singuliers.

### 4.1.1 L'évolution de l'agriculture régionale

#### 4.1.1.1 Les évolutions structurelles des exploitations

L'agriculture représente 6 % du chiffre d'affaires de l'agriculture française, et environ 4 % de l'économie régionale. Rhône-Alpes est la quatrième région agricole française (après la Bretagne, le Pays de la Loire et l'Aquitaine) ; sa production affichant une valeur de 16,5 milliards de francs. A l'image de ce qu'il se passe dans les autres régions, le nombre d'exploitations agricoles est en diminution constante. Rhône-Alpes comptait près de 50 581 exploitations en 2003, soit un tiers de moins depuis 1988, avec cependant une certaine variabilité selon les départements. Par contre, la surface agricole utilisable (SAU) reste quasiment stable, autour de 1,5 millions d'hectares. La taille de ces exploitations a donc fortement augmenté, passant de 19 à 27 hectares en moyenne depuis 1988, même si cela reste encore largement en dessous de la moyenne française (42 ha).

Par ailleurs, 5 % des exploitations ont plus de 100 ha et occupent le quart de la surface agricole. Les 10 000 exploitations de plus de 50 ha se situent majoritairement dans l'Ain et la Loire, où elles représentent la moitié des exploitations de chaque département. En Rhône-Alpes, une exploitation sur trois s'étend sur moins de 5 hectares, proportion légèrement supérieure à la moyenne nationale.

En termes d'emplois, l'agriculture représente seulement 2,9 % des emplois régionaux, avec 74 000 emplois Equivalent Temps Plein (ETP) en 2000. Dans l'ensemble, les chefs d'exploitation rajeunissent et la part des femmes augmente parmi les chefs d'exploitation et co-exploitants. La diversification des activités professionnelles au sein des ménages agricoles a d'importantes conséquences, tant sur l'organisation du travail dans les exploitations, que sur la variété des sources de revenu. La pluriactivité reste marquée puisque un quart des exploitants (permanents) déclarent avoir une profession autre qu'agricole, notamment en Isère, Savoie et Haute-Savoie et dans les zones urbaines.

Finalement, les exploitations de Rhône-Alpes représentent 8,5 % des exploitations françaises, mais seulement 7,5 % des « exploitations professionnelles » et de la main d'œuvre agricole 6,5 % de la SAU. Elles ne représentent que 4,9 % du résultat agricole national, et ne

---

<sup>143</sup> Sauf cas contraire mentionné, l'ensemble des données utilisées dans le présent chapitre provient du SCEES, et donc souvent du dernier recensement agricole en date (2000).

perçoivent que 4 % des aides directes nationales et européennes (Guglielmi, Jauneau, Mundler 2004). En effet, les aides aux productions végétales, comme animales, sont proportionnellement moins importantes que dans l'ensemble français. Mais, les aides compensatoires liées aux handicaps naturels (ICHN) et les MAE, qui font partie du 2<sup>ème</sup> pilier de la PAC, représentaient à elles seules 25 % des aides directes à l'agriculture rhônalpine en 2000, contre 9 % pour le reste de la France. Cette particularité régionale a été encore renforcée par la mise en place des CTE, puis des CAD (Guglielmi, Jauneau, Mundler 2004).

#### 4.1.1.2 La diversification croissante des activités

L'agriculture est de plus en plus confrontée à ce contexte urbain et périurbain (pression foncière ou cohabitation et voisinage par exemple) qui constitue aussi un des moteurs de la diversification des activités. Cette tertiarisation de leur fonction principale constitue une réponse locale et individuelle à un problème global (Lescureux, 2004).

Loin des créneaux génériques de commercialisation des produits, GMS entre autres, on observe une augmentation de structures localisées, que ce soit pour la vente ou la transformation. C'est le cas autour des pôles urbains (notamment Lyon, Saint Etienne et Grenoble), mais également dans les territoires ruraux, où un nombre grandissant d'agriculteurs essaye de capter la demande à la fois résidentielle et touristique. Le circuit court se développe notamment dans la viande bovine, la création d'un nouveau lien entre le producteur et le consommateur jouant sur des effets de proximité, à la fois géographique et organisationnelle.

En 2000, un tiers des exploitations rhônalpines exerçaient une activité de diversification, dont la vente directe et la transformation des produits de la ferme sont les deux principales formes (voir Carte 3 et le détail de sa constitution en Annexe 2).

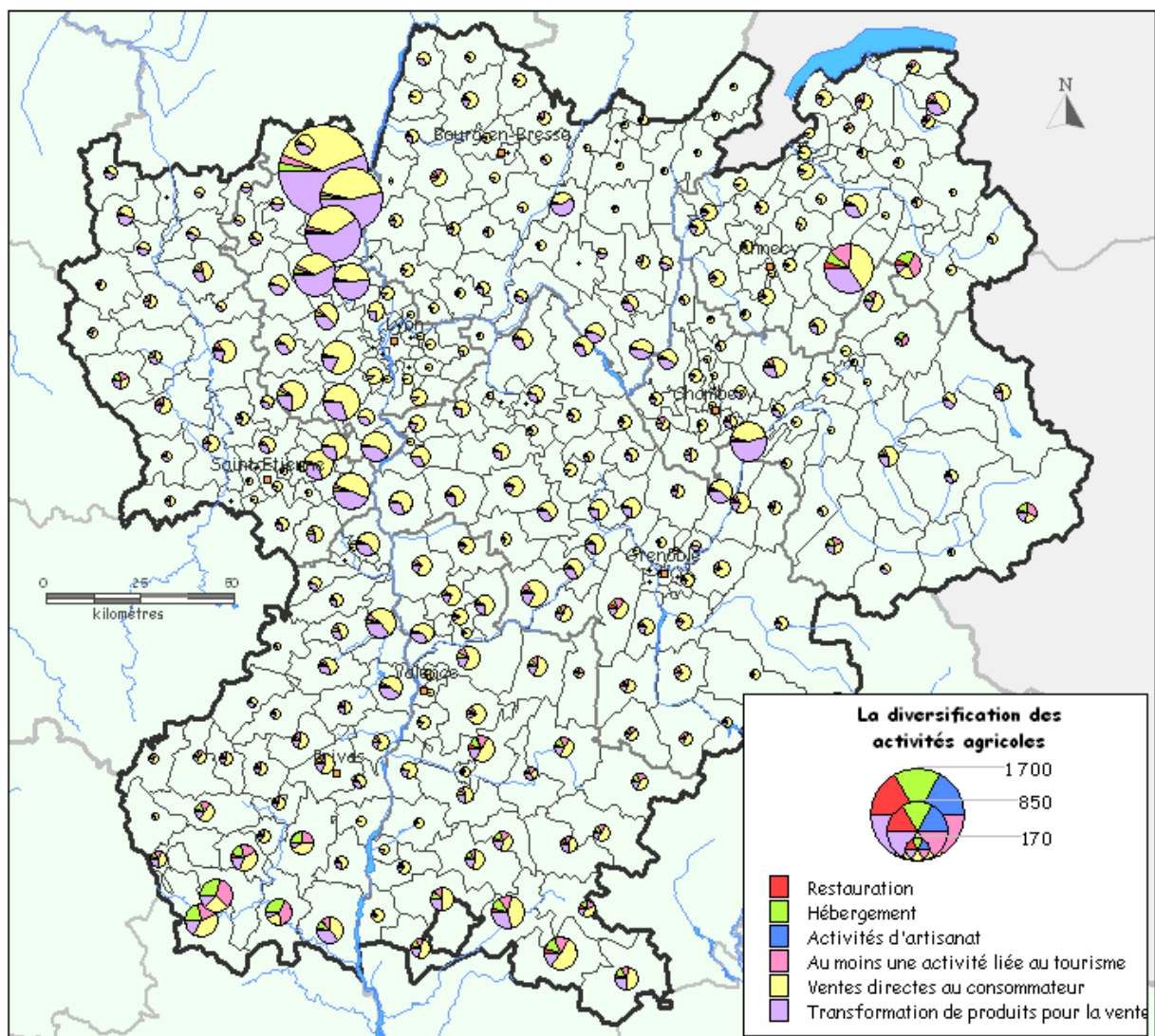
Selon les chiffres du recensement agricole, la vente directe est bien développée (13 800 exploitations, soit une exploitation sur quatre), notamment pour les exploitations professionnelles. Le Rhône (surtout le Beaujolais) et l'Isère sont particulièrement concernés. La vente directe est exercée par 34 % des exploitants dans l'urbain, 23 % dans le périurbain et 22 % en zone rurale. Les trois quarts des exploitants faisant du maraîchage ou de l'horticulture dans les espaces urbains et périurbains ont une activité de vente directe, ainsi que la moitié des viticulteurs sous appellation (Agreste, 2003b). Historiquement, il est vrai que les villes ont toujours constitué un débouché certain pour les producteurs, notamment grâce à la vente directe. Se développe ainsi une « agriculture de proximité », comme ce peut être le cas à Grenoble par exemple, qui possède une forte densité de marchés et une dynamique autour des produits de la région.



La transformation pour la vente de produits de la ferme concerne quant à elle 7 500 exploitations en 2000 (soit une exploitation sur huit), particulièrement situées dans le Rhône. Elle est fortement liée à la commercialisation en direct : quatre ateliers sur cinq ayant un atelier de transformation font de la vente directe (Agreste, 2001).

Enfin, les activités liées au tourisme restent de leur côté plus marginales que les précédentes : seules 350 exploitations pratiquent la restauration et 1 500 une activité d'hébergement. L'Ardèche et la Drôme sont les principaux départements en la matière puisqu'ils concentrent la moitié des hébergements touristiques des exploitations de la région. Ce sont des zones où le tourisme est un vecteur fort du développement territorial, et où les hébergements de type gîte et chambres d'hôtes sont particulièrement importants.

**Carte 3 - La diversification des activités agricoles en Rhône-Alpes**



#### 4.1.2 Une mosaïque de productions agroalimentaires

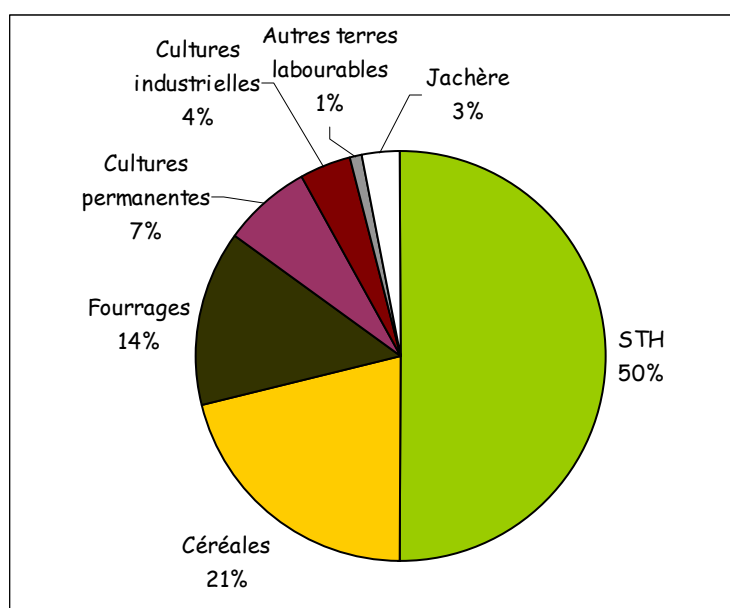
Que ce soit en termes de surfaces ou de production, la région est perçue, à juste titre, comme une véritable mosaïque agricole.

##### 4.1.2.1 La répartition des surfaces

En Rhône-Alpes, comme dans bon nombre de régions françaises, l'espace rural se réduit au profit de l'espace urbain. Cependant, cet espace rural reste globalement dynamique et, suite à une phase d'exode rural, certaines communes gagnent aujourd'hui des habitants. L'agriculture régionale est donc marquée par ce contexte d'urbanisation, ce qui souligne bien les enjeux propres aux dynamiques urbaines et périurbaines (Guglielmi, Jauneau, Mundler 2004). Ce contexte mouvant n'est pas sans effet sur la constitution de la surface agricole. En 2000, cette dernière couvrait 35 % de la surface régionale, diminuant ainsi de 5 % depuis 1988. Hormis la Savoie, tous les départements sont touchés par cette érosion. L'artificialisation du territoire est particulièrement marquée dans la zone touristique alpine et dans le développement des banlieues des grandes villes comme Lyon (Agreste, 2003b). Le recul de l'agriculture s'accompagne donc d'une recomposition majeure des espaces agricoles.

De manière plus détaillée, l'espace agricole régional est voué à l'élevage, et par conséquent, la production fourragère arrive en tête des cultures, malgré une Superficie Toujours en Herbe (STH) en baisse (Figure 14). Les céréales, majoritairement constituées de maïs, se concentrent dans l'Ain, l'Isère et la vallée du Rhône. Par ailleurs, avec 58 000 ha, le vignoble progresse et représente désormais près de 4 % de la SAU.

Figure 14 - Répartition de la SAU en Rhône-Alpes



Source : Agreste, 2000

#### 4.1.2.2 La diversité des productions

Cette diversité est tout à fait confirmée par l'orientation technico-économique des exploitations (Tableau 17). Rhône-Alpes est l'une des régions les plus diversifiées de France. Néanmoins, cinq orientations principales représentent plus de 60 % du potentiel économique de l'agriculture régionale : bovins-lait, bovins-viande, viticulture d'appellation, fruits et autres cultures permanentes et enfin céréales et autres protéagineux.

**Tableau 17 - Evolution de l'OTEX<sup>144</sup> des exploitations rhônalpines entre 1998 et 2000**

	1988		2000	
	Nombre d'exploitations	En %	Nombre d'exploitations	En %
Bovins lait	15 449	17,92	8 728	15,32
Ovins, caprins et autres herbivores	11 969	13,88	7 831	13,75
Viticulture d'appellation	6 063	7,03	5 801	10,18
Céréales et oléoprotéagineux	3 610	4,19	5 702	10,01
Fruits et autres cultures permanentes	6 318	7,33	5 255	9,23
Bovins viande	5 861	6,80	5 063	8,89
Polyculture	7 307	8,48	3 716	6,52
Autres combinaisons culture-élevage	4 932	5,72	3 510	6,16
Grandes cultures et herbivores	5 119	5,94	2 595	4,56
Polyélevage à orientation herbivore	6 068	7,04	2 559	4,49
Cultures générales	5 963	6,92	1 606	2,82
Autre viticulture	1 929	2,24	1 419	2,49
Bovins lait-viande	1 802	2,09	739	1,30
Granivores	1 055	1,22	673	1,18
Fleurs et horticulture diverse	734	0,85	597	1,05
Maraîchage	1 312	1,52	561	0,98
Polyélevage à orientation granivore	710	0,82	561	0,98
Exploitations non classées	0	0,00	46	0,08
<b>TOTAL</b>	<b>86 201</b>	<b>100 %</b>	<b>56 962</b>	<b>100 %</b>

Source : RGA 2000

L'élevage laitier est une activité dominante (5<sup>ème</sup> région laitière de France), en particulier dans la Loire et les deux Savoie, et de façon plus générale, dans les zones de montagne. En concentrant 40 % des vaches laitières, l'ouest laitier (Loire, Rhône et montagnes ardéchoises) est la première zone laitière de la région, dans une dynamique fortement spécialisée et en

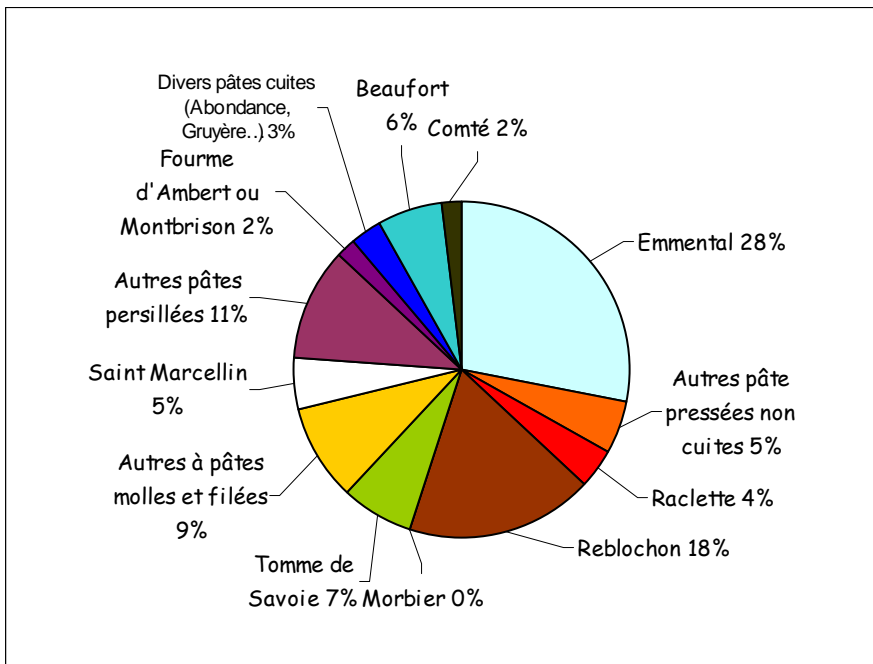
<sup>144</sup> L'OTEX est une classification européenne des exploitations, qui est déterminée en deux temps (Agreste) :  
- dans un premier temps est calculée la Marge Brute Standard (MBS) de l'exploitation par valorisation des superficies et des effectifs de cheptel relevés lors du passage de l'enquêteur. La MBS mesure la dimension économique de l'exploitation et s'exprime en Unités de Dimension Européenne (UDE) ; 1 UDE équivaut à 1 200 écus ou 1,5 hectare équivalent-blé.  
- on affecte ensuite l'exploitation dans une classe d'orientation technico-économique, en fonction de la part de MBS apportée par les différentes productions.

restructuration continue depuis les quotas de la fin des années 80 (Delattre et *al.*, 2006). Les filières industrielles sont dominantes sur cet espace, alors que la Savoie a su conserver un tissu coopératif assez fort, en lien étroit avec une stratégie basée sur la valorisation de la qualité liée au territoire. Les établissements de transformation laitière absorbent plus de 80 % du lait produit dans la région, même si quelques échanges subsistent avec l'Auvergne, la Bourgogne ou la Franche-Comté (Agreste, 2005c), même si des disparités sont à noter entre les départements. La fabrication des produits frais (lait, crème, yaourt, crème dessert, fromage blanc et frais) représente plus de 40 % du volume (Agreste, 2005c). Ces produits sont en très nette augmentation depuis quelques années, sous l'influence d'une demande croissante des consommateurs. La structuration des débouchés du lait sont très différents selon les départements, les fromages affinés étant par exemple prépondérants dans l'Ain et les deux Savoie. Parmi ces fromages, l'emmental occupe la première place, suivi par le Reblochon, dont le tonnage est extrêmement important (Figure 15). On note également de grandes disparités selon les systèmes d'élevage : intensif dans l'Ain (effectifs en stabulation libre avec salle de traite, système fourrager basé sur l'ensilage maïs, production de lait d'hiver), alors que la Savoie a conservé à 90 % le système traditionnel en stabulation entravée et traite à l'étable, avec un système fourrager basé sur le foin et la pâture, ainsi qu'une production de lait importante au printemps.

Par ailleurs, concernant les autres filières animales, les petites exploitations ovines et caprines se sont plutôt bien maintenues au fil du temps dans la région. L'Ardèche et la Drôme se partagent toujours plus de la moitié des chèvres et des moutons de Rhône-Alpes. La filière avicole est quant à elle très bien organisée (4<sup>ème</sup> région française). La concentration des élevages a été très forte dans cette filière, et les exploitations de grande dimension se situent principalement dans la Drôme et dans l'Ain. La présence de porcins est limitée.

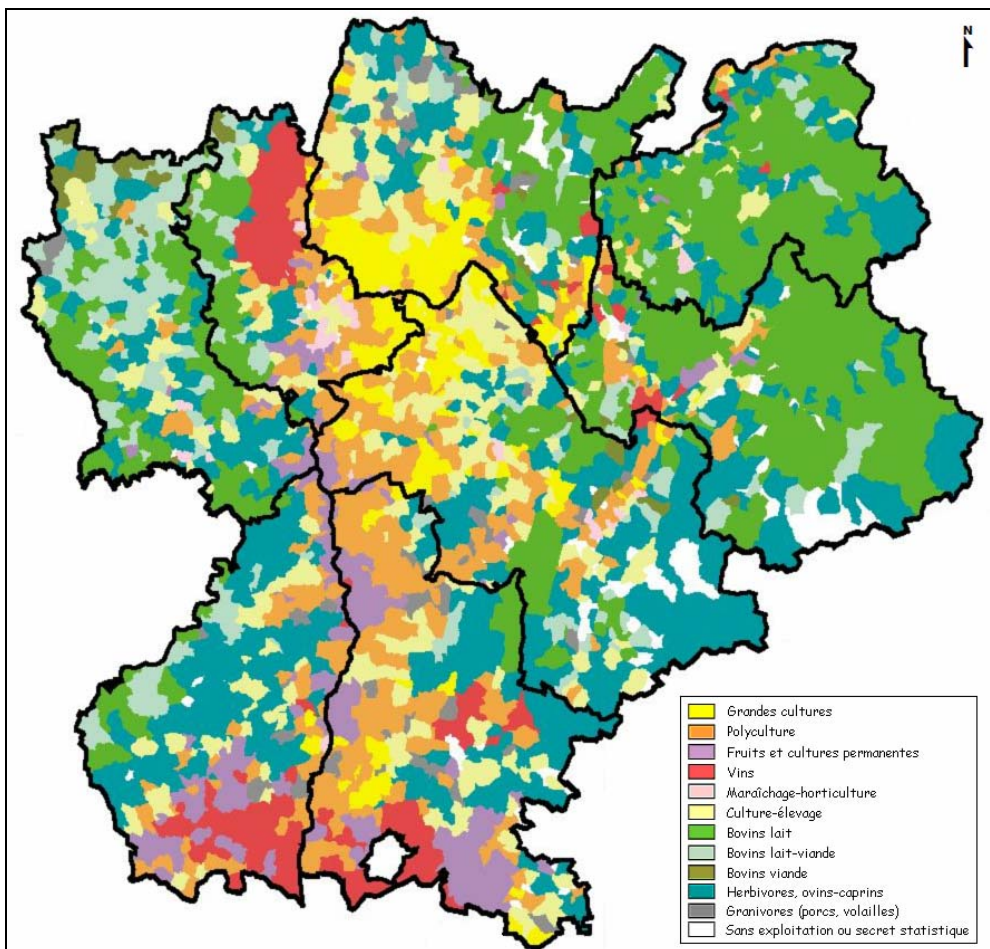
Dans le registre des filières végétales, la viticulture est la seconde production agricole régionale, et fait de Rhône-Alpes la quatrième région viticole française. L'arboriculture tient aussi une place prépondérante et concerne 9 % des exploitations régionales. Historiquement, Rhône-Alpes comprend le plus ancien et le plus important bassin de production de fruits d'été (pêches, nectarines et abricots) en France, avec 40 % du volume commercialisé, soit 160 000 t. Plus globalement, elle est la première région fruitière de France avec 1,2 millions de tonnes produites par an. Le verger est essentiellement localisé dans la vallée du Rhône et les plaines environnantes (Carte 4). Il s'agit généralement d'une production irriguée et intensive, dont le développement a été orienté selon une logique de volume, mais qui est aujourd'hui en grande difficulté (Pluinage et *al.*, 2005). Les plantes à parfum et plantes médicinales et le maraîchage constituent des productions plus marginales. Enfin, la forêt couvre plus d'un tiers de la région. Avec 8 % de la production nationale de bois d'œuvre, issue essentiellement de résineux, Rhône-Alpes est en 3<sup>ème</sup> position derrière l'Aquitaine et la Lorraine.

Figure 15 - Part du lait destiné aux fromages affinés en Rhône-Alpes



Source : Agreste - Enquête annuelle d'Entreprise (EAL), 2003

Carte 4 - Orientation agricole dominante des communes de Rhône-Alpes



Source et réalisation : Agreste, 2000

Finalement, au regard de l'occupation des sols agricoles et forestiers, et de la densité des principaux cheptels, la région se partage grossièrement en trois grandes zones :

- une *zone d'agriculture intensive* (viticulture, arboriculture, grandes cultures et élevage hors-sol) le long de la vallée de la Saône et du Rhône, qui s'élargit dans la plaine de l'Ain et de Lyon, et plus au sud dans celle de Valence, ainsi que dans la Drôme et l'Ardèche méridionale.
- une *zone de polyculture-élevage* qui couvre la Bresse, le piémont occidental des Préalpes et la plaine du Forez ;
- et enfin, une *zone de pâturage et de forêt*, qui englobe la majeure partie de la montagne et du piémont du nord-est au sud-ouest, où l'élevage bovin laitier est dominant. Elles correspondent grossièrement aux zones AOC de la région.

Cet état des lieux nous permet de mettre en avant les caractéristiques de l'espace régional d'un point de vue agricole, afin d'avoir des éléments de réflexion quant à la dynamique de la production de qualité. Celle-ci est directement liée aux grandes tendances de l'agriculture dans son ensemble, et les structururations précédemment évoquées ne sont pas sans conséquence sur la qualité de l'environnement.

## **4.2 UNE FORTE TRADITION DE PRODUITS DE QUALITE**

---

L'hétérogénéité de la géographie agricole rhônalpine, associée à une forte tradition culinaire et gastronomique, permet à la région d'offrir près de 200 produits liés au terroir (Inventaire du patrimoine culinaire de la France, 1995), qui sont pour certains associés à un signe de qualité.

### **4.2.1 La répartition selon les différents signes officiels de qualité**

#### **4.2.1.1 La structuration générale de la signalisation de qualité**

Selon une étude récente du ministère de l'Agriculture, Rhône-Alpes compte environ 67 groupements de qualité qui gèrent 108 produits (10 % des produits nationaux sous signe officiel de qualité). Deuxième région de France pour le nombre de gestionnaires, Rhône-Alpes se classe au 4<sup>ème</sup> rang après les Pays de la Loire (185), l'Aquitaine (140), la Bourgogne (130), et devant l'Île de France (73) pour le nombre de produits gérés (Agreste, 2005a).

Tableau 18 - Part des exploitations ayant au moins un signe de qualité par département

	Agriculture biologique	AOC	Label	CCP	Nombre total sous signe de qualité	Nombre total d'exploitations	Part des exploitations sous signe de qualité
Ain	49	333	121	322	825	6317	13,1
Ardèche	232	699	102	122	1 155	7086	16,3
Drôme	412	2 517	171	402	3 502	8893	39,4
Isère	128	1 370	37	78	1 613	8808	18,3
Loire	67	208	405	231	911	8098	11,2
Rhône	66	3 593	193	91	3 943	8363	47,1
Savoie	31	1 089	295	28	1 443	4305	33,5
Haute-Savoie	49	1 200	585	36	1 870	5092	36,7
<b>Rhône-Alpes</b>	<b>1 034</b>	<b>11 009</b>	<b>1 909</b>	<b>1 310</b>	<b>15 262</b>	<b>56962</b>	<b>26,8</b>
<b>France</b>	<b>8 983</b>	<b>93 559</b>	<b>32 539</b>	<b>19 879</b>	<b>154 960</b>	<b>663807</b>	<b>23,3</b>

Source : RGA 2000

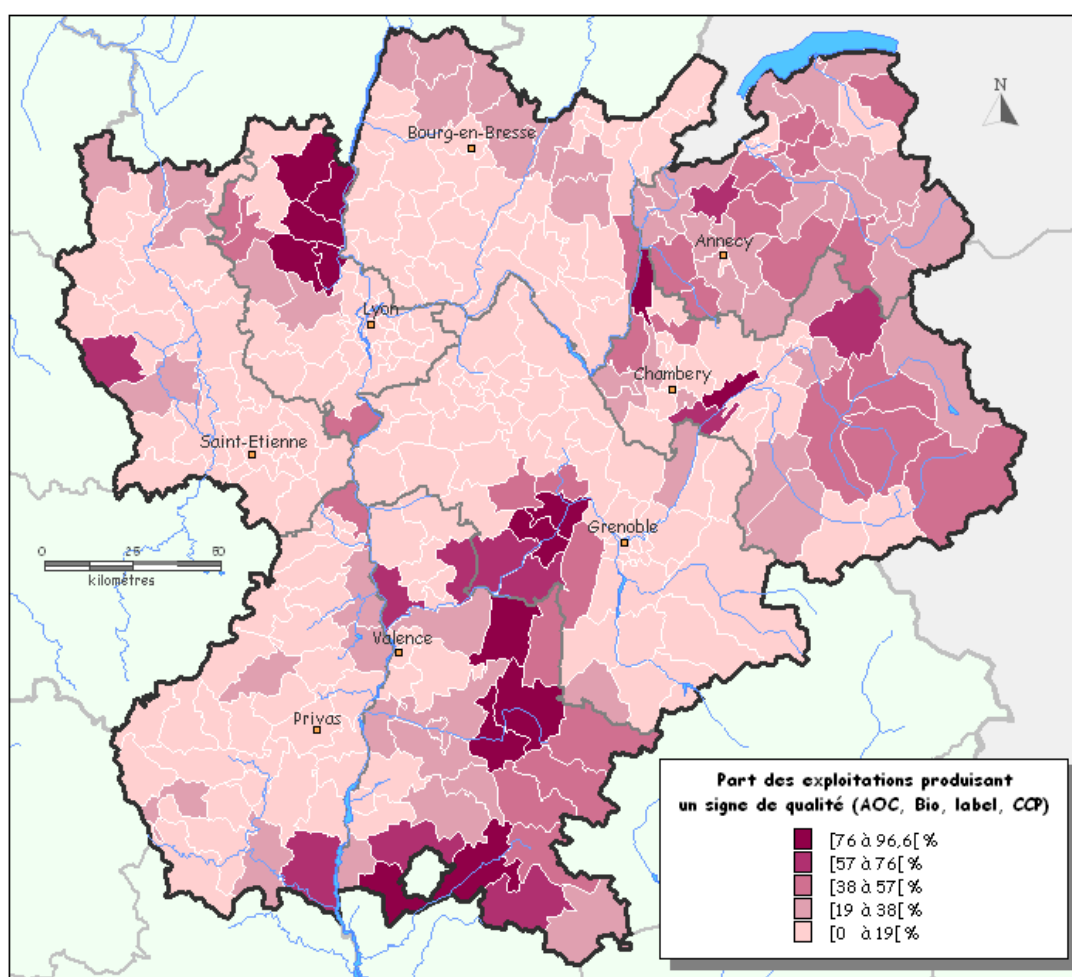
En 2000, environ 19 500 producteurs rhônalpins étaient concernés par la production sous signe de qualité<sup>145</sup>, soit 34 % du nombre total d'exploitations. Elles étaient un millier à avoir au moins deux productions sous signe de qualité. L'Ardèche et la Drôme arrivent en tête pour l'agriculture biologique, tandis que les départements comme le Rhône ou les deux Savoie sont en grande majorité tournés vers les AOC. En Isère, une exploitation sur cinq produit sous signe de qualité, et une sur quatre vend directement au consommateur. En Haute-Savoie, trois exploitations professionnelles sur quatre sont engagées dans des productions de qualité. Actuellement, 70 % des signes officiels sont des AOC ; les labels et les CCP sont moins répandus puisqu'ils constituent respectivement 12 % et 8 %. L'agriculture biologique représente 10 % de la production totale de qualité. De fait, on retrouve en Rhône-Alpes les grandes tendances nationales en matière de répartition des signes de qualité.

En termes de densité du nombre d'exploitations, l'AOC pèse là aussi plutôt lourd dans la balance, et certaines zones se détachent alors nettement : Vercors, Savoie, Drôme et Beaujolais (voir Carte 5 et Carte 6). L'agriculture biologique est particulièrement présente dans le sud de la région, et les densités d'exploitations produisant un label rouge se situent logiquement dans les zones bovins-viande, à l'ouest, le centre de la Drôme, ainsi que sur les Savoie (zones emmental et tomme).

<sup>145</sup> Il s'agit du total des exploitations produisant des produits sous signe AOC, label, CCP, bio et « autres avec cahiers des charges » (ex. vins de pays). Cette dernière dénomination est relativement floue, car non définie de manière rigoureuse, et ne concerne que peu d'exploitants. Elle n'est donc pas utilisée dans le cadre de ce travail.



Carte 5 - Densité des exploitations produisant un signe de qualité



Source : RGA 2000, Réalisation : M. Hirczak, 2007

#### 4.2.1.2 Les AOC : produits phares de la région

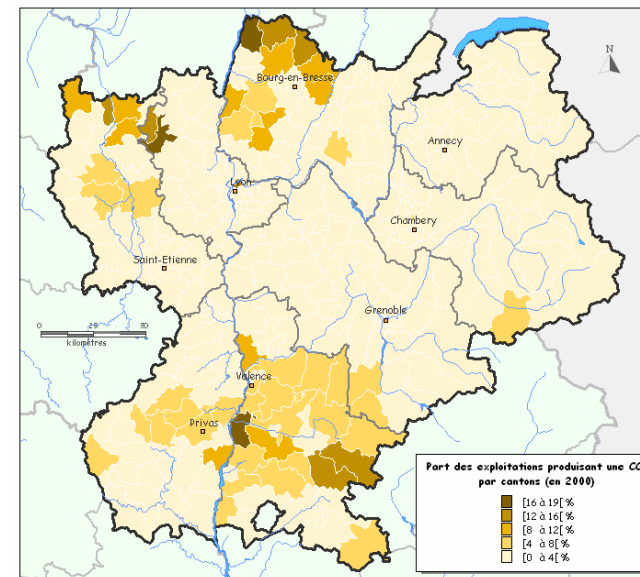
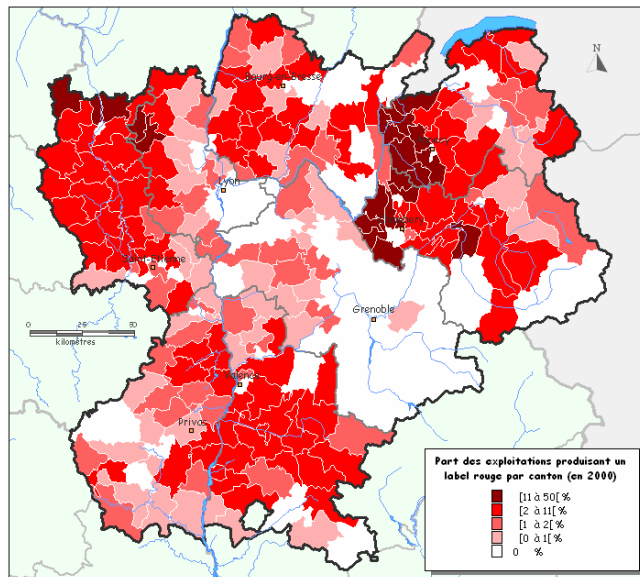
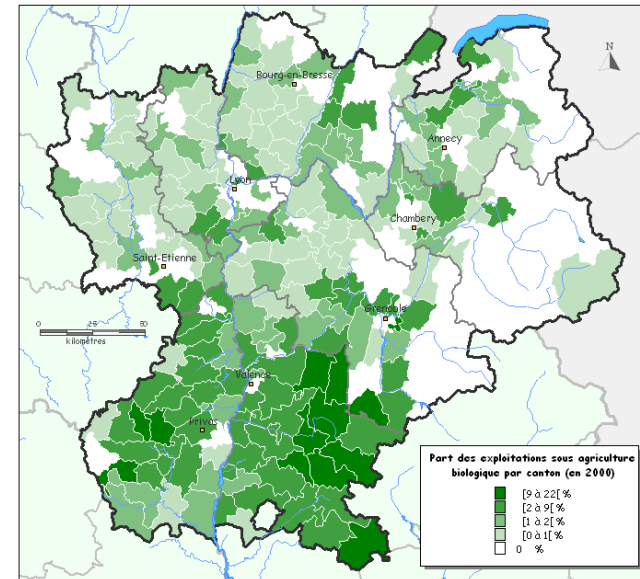
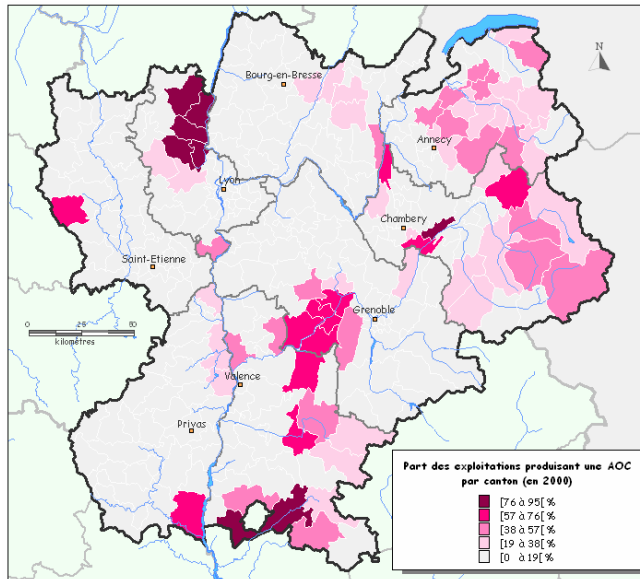
Rhône-Alpes possède à ce jour 55 appellations d'origine, et près d'une dizaine de dossiers sont en cours actuellement auprès de l'INAO, comme le bois de Chartreuse, la rigotte de Condrieu ou le beurre et la crème de Bresse (voir en annexe l'inventaire des productions de qualité). Même si toutes ne sont pas rhônalpines à proprement parler<sup>146</sup>, la région compte donc un nombre très important, et se démarque là aussi des régions Languedoc ou Aquitaine par exemple par son importante diversité. Près des trois quarts de la surface régionale sont concernés par les AOC, et ce chiffre est en constante augmentation. Certaines zones d'appellations sont particulièrement denses, comme le sud est de la Drôme, le nord de l'Ain, une partie de la vallée du Rhône ainsi que les deux départements savoyards (Carte 7).

Jusqu'à six zones d'appellations différentes peuvent se superposer sur une même commune.

<sup>146</sup> Sont comptabilisées dans ce chiffre toutes les AOC ayant au moins une partie de leur zone de production en Rhône-Alpes. Le banon par exemple n'est pas une appellation rhônalpine du fait de sa zone traditionnelle de production, mais une partie de l'aire AOC se situe dans les Baronnies drômoises.

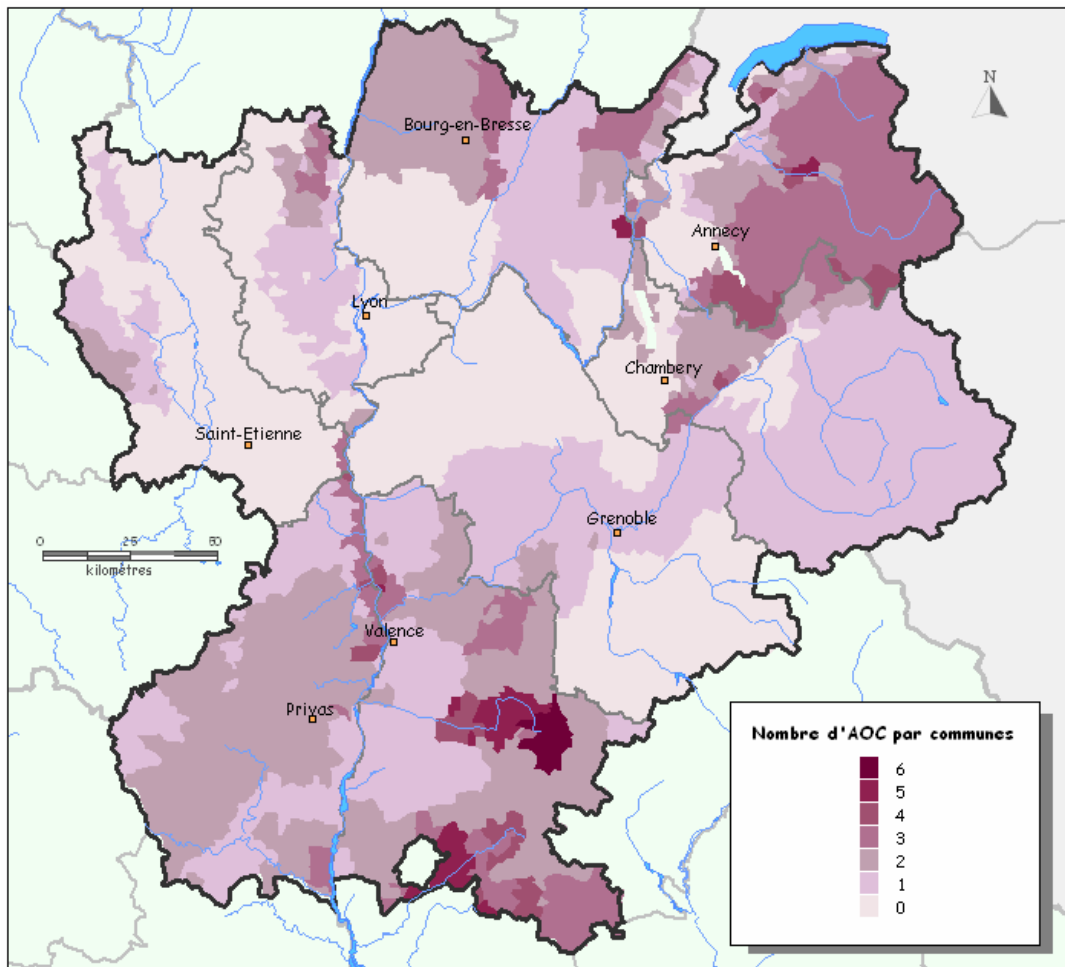


Carte 6 - Détail de la densité d'exploitations produisant un signe de qualité en Rhône-Alpes



Source : RGA 2000, Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

Carte 7 - Nombre d'AOC par commune en Rhône-Alpes



Source : INAO, Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007<sup>147</sup>

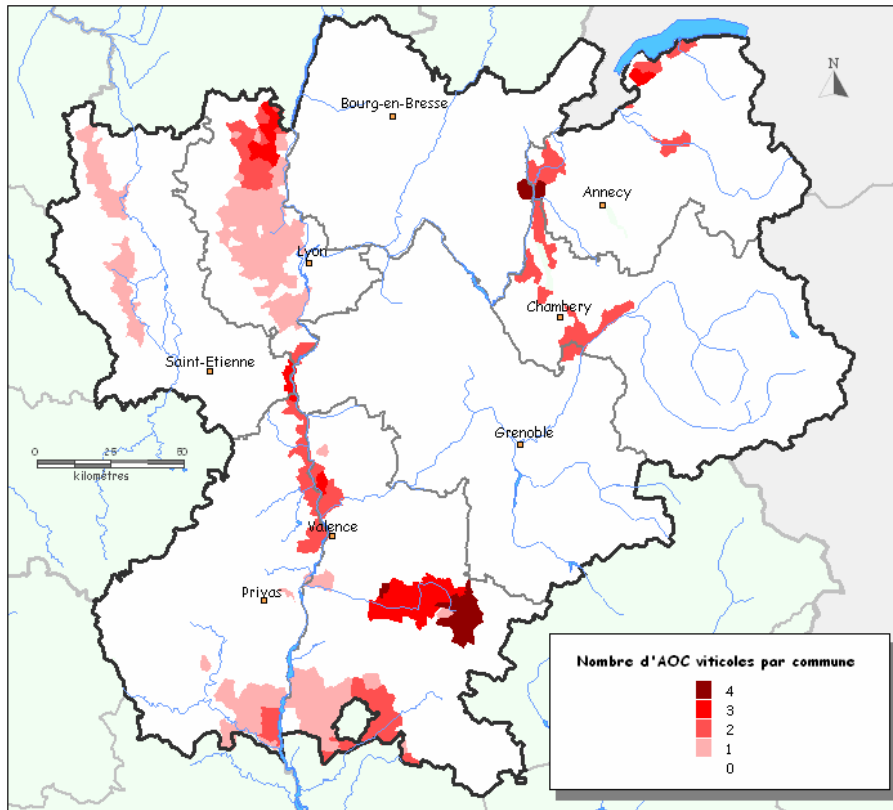
Hormis les AOC viticoles, largement présentes dans la vallée du Rhône, le Beaujolais, le Diois et la Savoie (Carte 8), ce sont les AOC fromagères qui ont un poids particulièrement important. Au nombre de 13<sup>148</sup>, les appellations fromagères sont toutes très diverses : type de fromage (pâtes persillées, pressées cuites, lait de vache, lait de chèvre etc.), structuration de la filière (présence encore marquée de fruitières dans les Alpes *versus* filières plus banalisées certaines zones de plaine), ancienneté de reconnaissance en AOC, tonnages etc. (voir chapitre 2). Les espaces régionaux voués à l'élevage se recoupent ainsi pour la plupart avec les zones d'appellations, même si cela n'est pas systématique (Carte 9). Ceci est particulièrement vrai pour les Alpes du Nord où l'ensemble des départements savoyards est « recouvert » de zones AOC ou IGP<sup>149</sup> (celles-ci comblant les vides laissés parfois par les premières), mais l'est beaucoup moins pour l'ouest, pourtant premier bassin laitier de la région.

<sup>147</sup> Nous tenons à préciser ici que les cartes 7 et 8 sont inexactes d'un point de vue sémiologique, puisque le nombre d'AOC aurait du être représenté à l'aide de symbole. Toutefois, afin de privilégier une bonne lisibilité des données, nous avons opté pour une représentation par classe.

<sup>148</sup> Le Mâconnais n'est pas pris en compte, étant donné que son origine se situe dans la région Bourgogne, et qu'il ne concerne qu'une seule commune du Rhône dans la région.

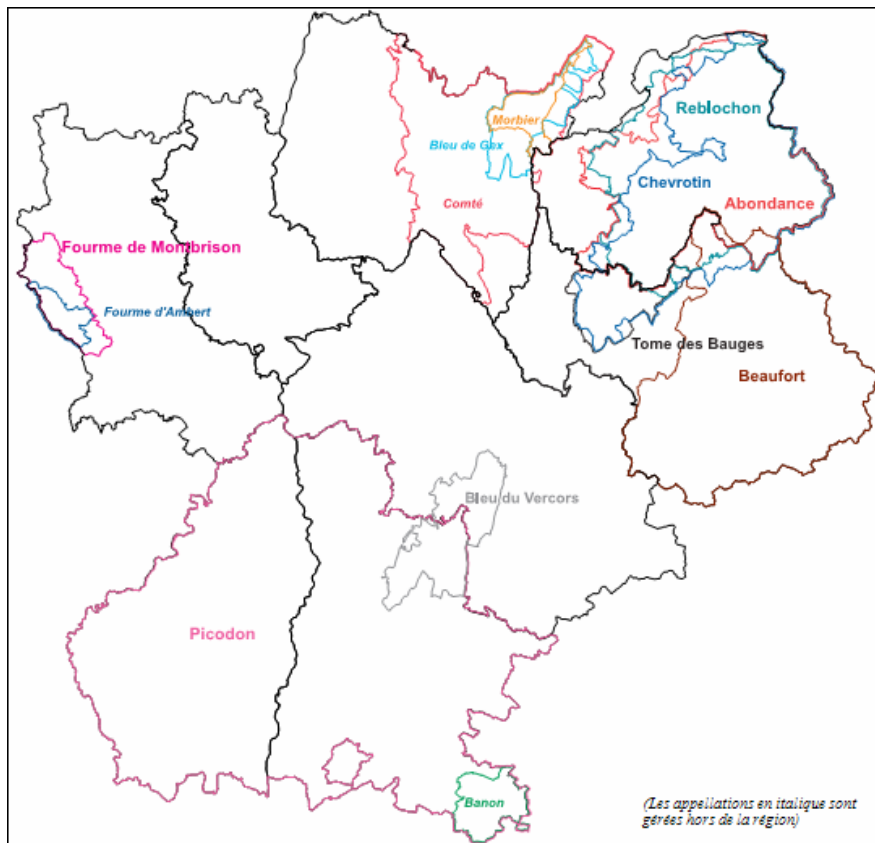
<sup>149</sup> L'emmental et la tomme de Savoie couvrent la quasi-totalité des départements de Savoie et de Haute Savoie.

**Carte 8 - Nombre d'AOC viticoles par commune en Rhône-Alpes**



Source : INAO, Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

**Carte 9 - Les zones d'appellations fromagères en Rhône-Alpes**

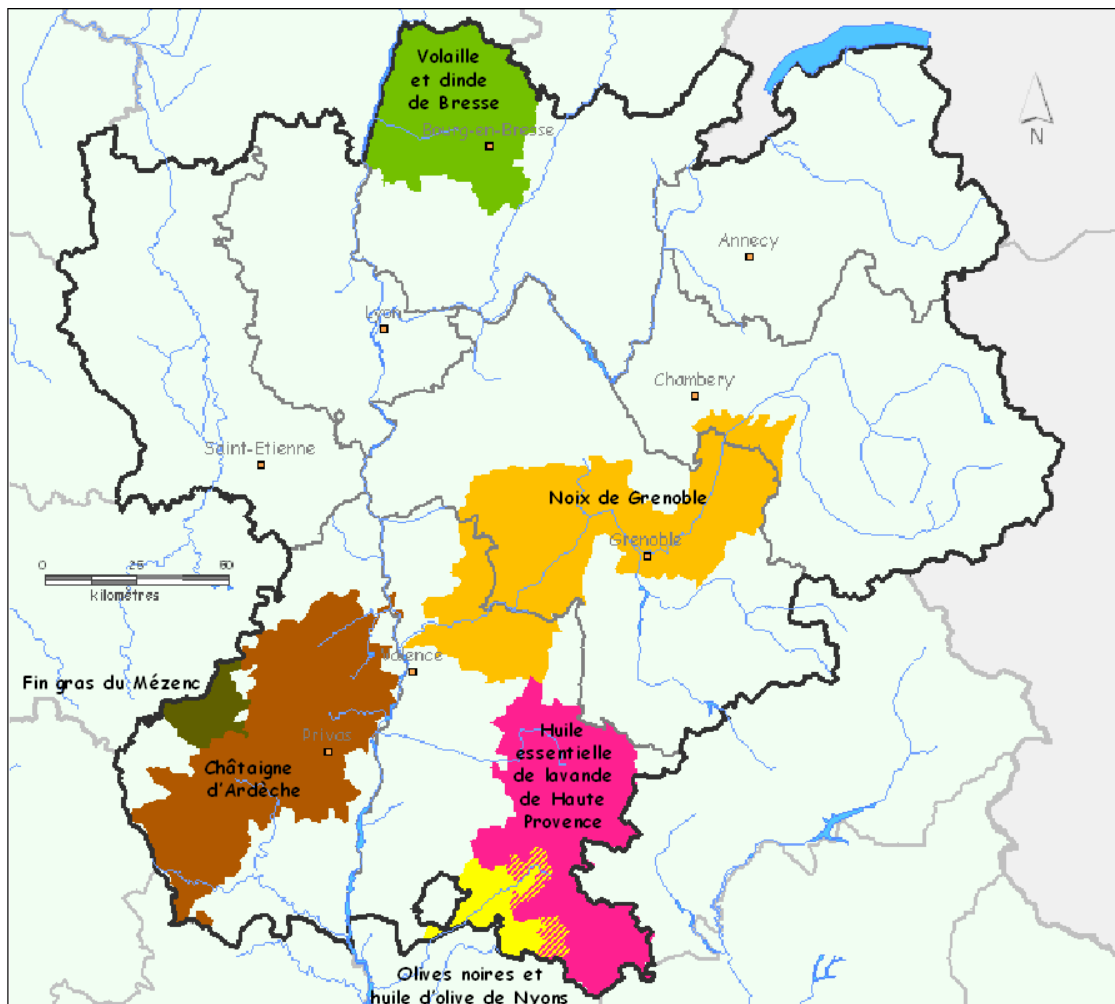


Source et réalisation : Agreste, 2005

Néanmoins, il est important de souligner que l'appartenance d'une commune à une aire d'appellation n'entraîne pas obligatoirement la présence de producteur. Ainsi, la densité du nombre de producteurs peut varier. Des AOC dont la zone est largement étendue, comme le Picodon, sont ainsi beaucoup plus « mitées » que d'autres. La part des exploitants produisant une appellation d'origine est ainsi beaucoup plus importante dans le Beaujolais, le Vercors, la Tarentaise ou les Baronnies par exemple.

Enfin, les AOC dites « diverses » sont quant à elles situées dans des espaces plus variés d'un point de vue géographique : aussi bien en plaine (volaille et dinde de Bresse, noix de Grenoble) qu'en zone de coteaux (appellations oléicoles de Nyons) ou de montagne (fin gras du Mézenc) (Carte 10). A l'heure actuelle, deux projets de reconnaissance concernent la noix (huile et cerneaux), deux autres le bois (Chartreuse et Jura) et un dernier le bœuf de Charolles.

**Carte 10 - Les zones d'appellations « diverses » en Rhône-Alpes**



Source : INAO, Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

#### 4.2.1.3 La nette progression des autres signes de qualité

Les appellations d'origine sont certes majeures en termes de densité ou d'identité régionale, mais les autres signes de qualité ne sont pas en reste<sup>150</sup> (Carte 6 ci-dessus et Annexe 1).

Tout d'abord concernant les labels, la région en possède environ 50, dont une dizaine de produits sous l'ancien label régional Savoie. De même qu'au niveau national, ils sont particulièrement présents dans la filière volaille (Drôme, Ardèche, Ain ou encore Forez) et les charcuteries (Auvergne, Lyon etc.). Selon le recensement agricole de 2000, ils regroupent près de 1 900 producteurs, dont 360 dans le secteur avicole, 530 dans l'élevage bovin, tandis que la tomme et l'emmental de Savoie touchent quelques 800 éleveurs laitiers. C'est pourquoi les densités en termes de nombre d'exploitations produisant un label sont plutôt présentes à l'ouest de la Savoie, dans la Loire ou le val de Drôme.

D'autre part, près de 30 certifications de conformité sont recensées dans la région. Environ 1 300 exploitations sont concernées, notamment dans les filières viande bovine (600 producteurs), viande ovine (300) et fruits (190). On retrouve ainsi ce signe de manière plus marquée dans la Drôme par exemple. La CCP est en effet très représentée dans la filière fruits frais, principalement par le biais des structures de type coopérative. Sa simplicité de mise en œuvre permet une adhésion en grand nombre des entreprises agricoles (Pluvinage et *al.*, 2005). Depuis sa création au début des années 90 ce signe a trouvé une certaine place dans la région, mais en grande partie sous l'influence de la législation en matière de qualité : les produits souhaitant être reconnus par une IGP étaient obligés, il y a encore quelques mois, d'obtenir une reconnaissance française au préalable. Ainsi, de nombreux syndicats de producteurs se sont lancés dans cette démarche, considérant ainsi la certification davantage comme un outil qu'un véritable objectif en soi.

Une bonne quinzaine d'IGP sont comptabilisées, et ce, encore une fois, dans des domaines extrêmement divers : volailles, viande (agneau de Sisteron), fruits de Savoie, légumes (ail de la Drôme), miels, céréales (petit épeautre de Haute Provence), lait (emmental et tomme de Savoie) etc. Qu'elles soient couplées à un label ou une à CCP, une multitude de dossiers est en cours de reconnaissance auprès de l'INAO actuellement (Saint Marcellin, carpe de la Dombes, ravioles etc.). La tendance régionale suit donc celle constatée au niveau national, et le boom de ce signe continue sa route.

Enfin, concernant l'agriculture biologique<sup>151</sup>, Rhône-Alpes est la première région de France (devant Midi-Pyrénées et Pays de la Loire), aussi bien en nombre d'exploitations qu'en

---

<sup>150</sup> Pour certaines informations, on peut aussi se reporter au site du Comité R3AP (Comité de promotion des produits de Rhône-Alpes) : [www.r3ap.com](http://www.r3ap.com)

diversité. En 2003, elle comptabilisait 1 220 exploitations certifiées, ce qui représentait 10 % des exploitations bio ou en conversion, et près de 8 % des surfaces<sup>152</sup> (près de 43 000 ha au total). La tendance générale est à la progression. Les exploitations sont généralement de petite taille, et se situent principalement en Drôme, suivie de l'Ardèche (Tableau 19).

**Tableau 19 - Répartition de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes par département**

Département	Exploitations	Surfaces agricoles (en ha)	% SAU	Evolution 04/03 (en %)
Ain	67	3 814	1,5	11
Ardèche	256	5 629	4,1	- 2
Drôme	498	19 894	8,8	2
Isère	151	6 287	2,5	- 10
Loire	87	2 740	1,1	1
Rhône	80	1 714	1,2	19
Savoie	41	1 215	1,1	- 21
Haute-Savoie	40	1 459	1,1	- 8
<b>Rhône-Alpes</b>	<b>1 220</b>	<b>45 752</b>	<b>2,9</b>	<b>0</b>

Source : CORABIO, 2003

Les productions biologiques sont là aussi plutôt diversifiées, même si les grandes cultures et les fruits restent particulièrement concernés, suivies des produits issus de l'élevage. On peut ajouter que tous les circuits de commercialisation sont présents (Corabio, 2003). En légumes par exemple, la vente directe est particulièrement importante, avec 45 % de la production écoulée, contre 21 % pour les GMS.

Au final, la région possède une multitude de signes de qualité, mais l'un des ses principaux atouts réside une fois encore dans la grande diversité des filières représentées.

#### **4.2.2 La répartition selon les filières**

En lien avec l'orientation agricole générale de la région, quatre filières sont particulièrement importantes dans la production de qualité : les fromages, la viande bovine, les volailles ainsi que les vins (Carte 11).

<sup>151</sup> Pour plus d'informations, se référer au site internet de la Coordination Rhône-Alpes pour l'Agriculture Biologique (CORABIO) : [www.bio-rhone-alpes.org](http://www.bio-rhone-alpes.org)

<sup>152</sup> Il faut cependant noter qu'une partie de ces exploitations sont mixtes, c'est-à-dire qu'elles continuent à produire une partie de leurs productions animales ou végétales en conventionnel. Cette mixité sera interdite en productions animales dès 2008.

#### 4.2.2.1 Une filière laitière marquée par le lien au terroir

Globalement, la production laitière sous signe de qualité (label et AOC) représente 20 % de la production laitière de la région. Les zones de montagne, surtout dans les Alpes du Nord, sont logiquement prépondérantes dans ce type de production, et ce depuis des dizaines d'années maintenant. Les élevages sont également très spécialisés dans la production laitière : 88 % dans la production de lait de vache, contre seulement 4 % dans celle de lait de chèvre. Les exploitations sont pour la plupart professionnelles, et les trois quarts d'entre elles ont plus de 10 vaches (un tiers en a plus de trente). La main d'œuvre est majoritairement familiale, et les exploitants sont plus jeunes que la moyenne (46 ans contre 50) ; un quart d'entre eux s'étant installés depuis moins de 6 ans. De plus, les rendements laitiers sont plus faibles que la moyenne, avec des références laitières de 120 100 l/an, contre 134 000 pour l'ensemble des producteurs de lait de la région. Ceci est notamment dû au fait que le rendement de ces vaches locales est moindre, et le troupeau réduit. Enfin, la surface de ces exploitations est de 57 hectares en moyenne, constituée surtout de prairies naturelles, d'autant que la tradition des alpages est encore très forte dans les deux Savoie notamment (Coutre-Picart, 1999).

Le marché du lait tend aujourd'hui à se libéraliser : des produits standards et concurrentiels, comme le lait de consommation et le beurre, sont particulièrement concernés, mais, la qualité persiste bien. Ceci est largement dû à la bonne valorisation du lait à travers les fromages, bien meilleure que la moyenne et la production générique de référence. Depuis la mise en œuvre des quotas laitiers, la plupart des fromages savoyards ont connu une forte hausse de leur volume de production, grâce à une réelle démarche de qualité, au bénéfice d'une image fortement positive ou encore d'une bonne maîtrise de la filière par les producteurs en lien avec les petites unités de transformation implantées localement (Delattre, Hauwuy et Perron, 2005). Cette valorisation est d'autant meilleure pour les producteurs privilégiant les circuits courts de commercialisation.

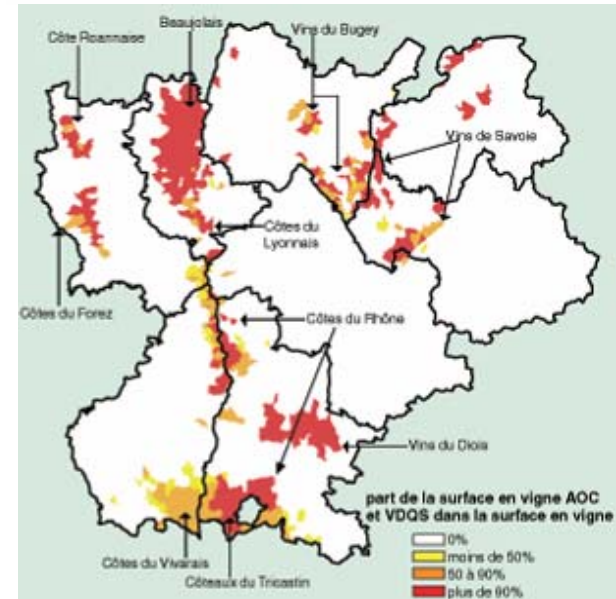
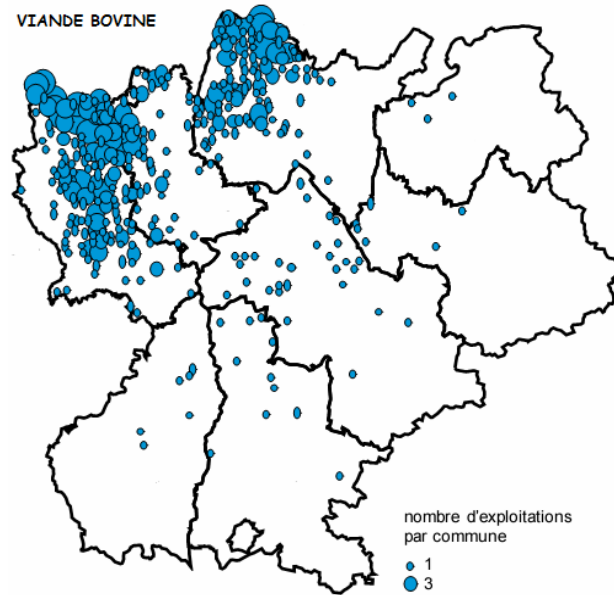
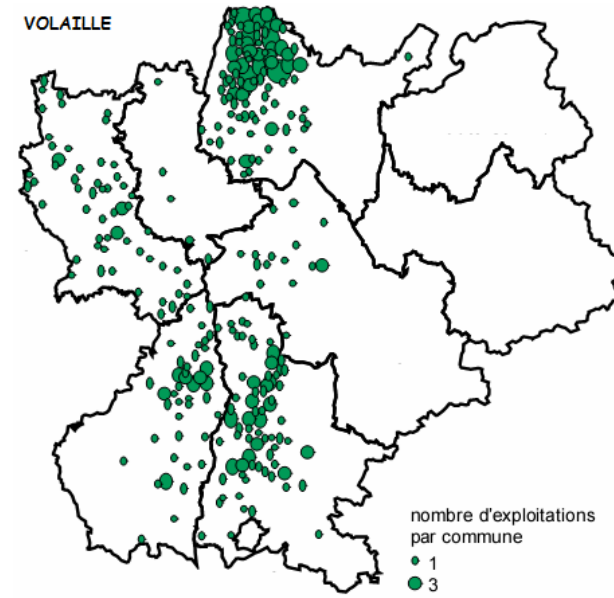
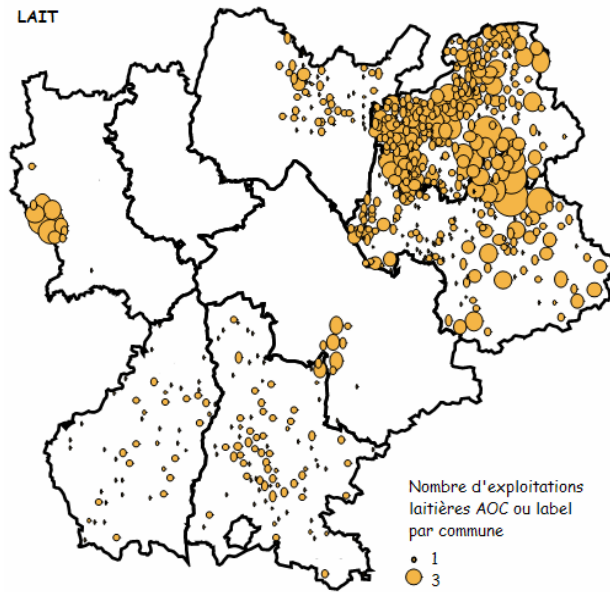
#### 4.2.2.2 Le label et la certification de conformité dominant en viande bovine

De manière globale, dans la filière bovine, les productions sous certification de conformité ou label sont relativement faibles (12 %), de même que pour les productions ovines (7 %).

Depuis la crise de l'ESB, la qualification des produits progresse dans cette filière, et dans la région, où deux produits arrivent en tête : le label rouge Bœuf Charolais et la CCP « Bœuf filière qualité Carrefour », avec respectivement 45 % et 38 % des exploitations concernées par la production de viande bovine sous signe de qualité. La CCP « Bœuf tradition bouchère » par exemple ne concerne que 7 % des élevages. La moitié de ces élevages se situent dans la Loire, et plus d'un quart dans l'Ain.



Carte 11 - La répartition de la qualité par filière en Rhône-Alpes



Source et réalisation : Agreste, Recensement agricole 2000



Seuls 4 élevages sur 10 sont spécialisés dans la viande bovine, puisque dans les autres cas, il s'agit fréquemment d'un atelier complémentaire à la production laitière, le reste étant représenté par des systèmes d'exploitation plus diversifiés (grandes cultures et élevage).

La surface agricole de ces exploitations est de 80 hectares en moyenne, constituée à 80 % de surfaces fourragères. Le troupeau bovin est de taille supérieure à celui des élevages laitiers, puisqu'il est constitué de 100 UGB en moyenne.

#### 4.2.2.3 La filière avicole, secteur clé du label rouge

De son côté, la production de volailles de qualité représente environ le tiers de la production totale, avec 18 % pour les CCP, et 13 % pour les labels ; l'AOC volaille de Bresse ne représentant que 1,4 % (Agreste, 2005a). Comme cela a déjà été évoqué précédemment (chapitre 1), les CCP et les labels se développent face au plébiscite des consommateurs, avec respectivement 360 et 120 élevages en 2000. Concernant l'ensemble de la production avicole sous signe de qualité, 40 % des exploitations se situent dans l'Ain, 30 % dans la Drôme, 14 % en Ardèche et 11 % dans la Loire.

Les exploitations sont en très grande majorité professionnelles, et deux élevages sur dix sont spécialisés dans la production de volailles, les autres possédant une activité dominante telle que le lait, la viande bovine ou les grandes cultures. Là encore les chefs d'exploitation, travaillant presque tous à temps plein sur leur ferme, sont plus jeunes que la moyenne (43 ans contre 50) ; la moitié d'entre eux étant installés depuis moins de 12 ans. La surface moyenne de ces exploitations est de 50 hectares, avec un pôle de production de céréales, oléagineux et protéagineux de 23 hectares par exploitation complété par des surfaces en fourrages. La taille moyenne de l'atelier de volailles est de 7 500 poulets de chair (ou équivalent), alors que les poulaillers de volaille de Bresse ont une taille nettement plus faible.

#### 4.2.2.4 La viticulture : une filière (quasi) complète sous appellation

La baisse de la vigne n'a que peu touché les AOC, puisqu'en 2000, près de 2,4 millions d'hectolitres de vin AOC ont été produits (70 % de la production totale), dont plus de la moitié dans le Rhône et un tiers dans la Drôme. Plus des trois quarts des surfaces viticoles sont destinées à la production des vins d'appellation (AOC, VDQS), alors que les vignes à raisin de table ont quasiment disparu (Tableau 20).

Les appellations sont très diversifiées. Les Côtes du Rhône (9 880 ha) et le Beaujolais (9 670 ha) arrivent en tête, alors que la Clairette de Die ne concerne que 1 407 ha, et les vins de Savoie 1 892 ha. L'Ardèche et l'Isère se distinguent par leur vocation première pour les vins de pays, même si leur superficie en vignes d'appellation a augmenté en 12 ans.

**Tableau 20 - La production de vins de qualité en Rhône-Alpes**

	Production de vin (millier d'hl)	Part de la production (%)	Nombre d'exploitations	Part des exploitations (%)
<b>Vin d'appellation</b>	2 408	70	6 956	74
<b>Vin de pays</b>	746	22	2 756	29
<b>Vin de table</b>	208	6	2 263	24
<b>Autres vins, jus, moûts</b>	81	2	2 740	29
<b>Ensemble</b>	3 443	100	-	-

Source : Agreste - Recensement agricole 2000

Les vins de pays départementaux ont une identification plus faible que d'autres, comme les Baronnie ou l'Ardèche. Seulement 49 exploitations éparses produisent du vin issu de raisins biologique (20 000 hectolitres), même si cette tendance est à l'hausse actuellement. Au sein de la viticulture d'appellation, les Beaujolais arrivent en tête, suivis des Côtes du Rhône. Sont présents loin derrière les vins de Savoie et du Diois, les coteaux du Lyonnais et les coteaux du Tricastin (Tableau 21).

**Tableau 21 - Répartition des AOC viticoles**

<b>AOC</b>	<b>Part (en %)</b>
Vins du Beaujolais	52
Côtes du Rhône	31
Vins de Savoie	6
Coteaux du Tricastin	4
Vins du Diois	5
Coteaux du Lyonnais Côte Roannaises	2
<b>TOTAL</b>	<b>2,3 millions hl</b>

Source : Agreste

Cette mise à plat des données quantitatives montre que Rhône-Alpes possède un dynamisme certain et des atouts non négligeables en matière de production agricole, qu'elle soit de qualité, ou non. Les différents supports cartographiques l'ont montré, des zones très contrastées apparaissent à la fois selon les filières et les signes de qualité. Certaines se dégagent très nettement par la densité d'exploitations sous signe de qualité, ce qui laisse logiquement supposer que celles-ci auront un impact certain sur la qualité de l'environnement. C'est pourquoi, nous proposons maintenant d'étudier plus précisément la corrélation spatiale qui existe, ou non, entre qualité des produits et qualité de l'environnement.

### 4.3 QUELLE CORRELATION SPATIALE AVEC LA QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT ?

---

Comme cela a été montré précédemment, la région a su préserver un certain nombre de ses espaces de dommages liés à l'intensification qui auraient pu être bien plus importants. Toutefois, elle n'est pas non plus exempte de toute pollution. Ainsi, faire l'hypothèse que qualité des produits et qualité de l'environnement peuvent converger revient en partie à rechercher dans quels espaces des corrélations positives apparaissent entre les deux.

#### 4.3.1 Quels impacts environnementaux des systèmes d'exploitation ?

Il existe de plus en plus de recherches sur l'impact environnemental des systèmes de productions agricoles. En outre, les méthodologies pédoclimatiques et agronomiques, en particulier la modélisation, permettent d'obtenir des analyses d'impacts environnementaux à des échelles de plus en plus grandes (Brisson et *al.*, 2003)<sup>153</sup>. Sont retenus ici les systèmes d'exploitation principaux : l'élevage, l'arboriculture, la viticulture et les grandes cultures.

##### 4.3.1.1 L'élevage

Les relations sont, historiquement et localement, dépendantes à la fois de facteurs techniques (plans de fertilisation, intensification des superficies fourragères etc.), économiques (évolution de la consommation par exemple) que politiques (normes environnementales, primes etc.) (Chattelier et Verite, 2003). Par ailleurs, il existe une grande diversité des relations entre élevage bovin et environnement selon le système de production (bovin-lait/bovin-viande, production première/production secondaire sur l'exploitation etc.).

#### **Une place primordiale dans l'occupation de l'espace**

L'élevage bovin concerne une grande part de l'espace rhônalpin et joue un rôle essentiel, mais contrasté (effets à la fois positifs et négatifs), sur le milieu naturel. Les exploitations herbivores de Rhône-Alpes (16 500 exploitations en 2000) paraissent plutôt de type extensif (1,15 de chargement et 7 % de maïs fourrage), alors que d'autres régions de France, comme la Bretagne, possèdent 27 500 exploitations de ce genre, mais 1,85 de chargement herbivore et 31 % de maïs fourrage dans la SFP. Ainsi, le système de production bovin en Rhône-Alpes a une pression environnementale plus faible que celui de Bretagne ou de la moyenne française (Tableau 22). Cela tient également au fait que plus de la moitié des exploitations, notamment

---

<sup>153</sup> Une grande part des résultats obtenus a été recensée récemment par une expertise collective de chercheurs de l'INRA, réalisée pour les ministères de l'agriculture et de l'environnement, en particulier pour les systèmes agricoles qui nous intéressent ici (INRA, 2002).

laitières, se situent en zone de montagne ou de haute montagne : la STH y est beaucoup plus élevée qu'en plaine, et les modes d'exploitation sont également plus traditionnels.

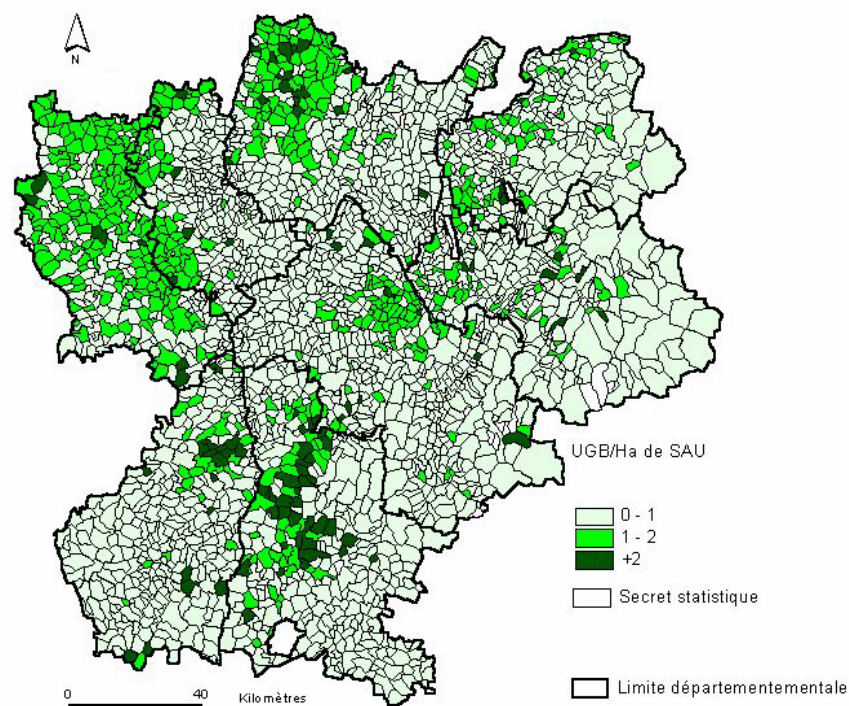
Tableau 22 - Quelques indicateurs agro-environnementaux de Rhône-Alpes

	Rhône-Alpes		France	
	% 2000	Variation 2000-1988	% 2000	Variation 2000-1988
UGB herbivores	814 898	- 7,3	14 855 005	- 7,5
SFP <sup>154</sup> /SAU	63,6	- 1,56	46,7	- 8,7
UGB herbivores/ha SFP	0,84	- 0,8	1,14	- 0,8
Prairies (total)/SAU	60,1	- 2,1	41,5	- 9,8
STH/SAU	49,7	- 5,8	29,9	- 16,2
Maïs fourrage/SAU	3,4	+ 6,25	5,0	+ 5,1
SCOP/SAU	25,4	- 5,2	41,3	+ 2,4

Source : RGA 2000

Néanmoins, cette moyenne régionale masque des situations locales contrastées, comme entre les alpages de Haute-Savoie *versus* la plaine de Bièvre, où malgré une orientation marquée envers les grandes cultures, l'élevage bovin est présent et intensif (Mollard et *al.*, 1995). Certaines zones de la Loire, de l'Ain ou de la Drôme ont ainsi des densités d'UGB/ha beaucoup plus importantes (2 voire plus par ha de SAU) (Carte 12).

Carte 12 - Densité d'élevage par commune en Rhône-Alpes (UGB/ha de SAU)



Source : RGA 2000 in. Achard, 2002

<sup>154</sup> La Superficie Fourragère Principale (SFP) est composée de la STH (prairies permanentes + STH peu productive) et de la superficie fourragère.

Par ailleurs, il faut noter que la baisse du cheptel bovin (du fait de la stabilisation du niveau interne de consommation, des contraintes de rendement, etc.) peut conduire à une amélioration de la relation élevage bovin et environnement, même si cette baisse peut pourtant s'accompagner d'un chargement supérieur.

### Le problème majeur des pollutions par les nitrates

La dégradation des sols, mais surtout des eaux, liée à la pollution par les nitrates (NO<sub>3</sub>), surtout lorsque la concentration du cheptel est trop forte sur un espace, est le problème central de l'élevage bovin. Selon l'IFEN, les pollutions par les nitrates sont à 60 % d'origine agricole, et peuvent ponctuelles ou diffuses (à partir des terres agricoles par ruissellement ou infiltration). Un apport trop important de fertilisants d'origine minérale (engrais) ou organique (effluents d'élevage) par rapport aux besoins de la plante constitue la première source de pollution. Aujourd'hui, 63 % du territoire français est en situation d'excédent azoté (plus de 170 g d'azote par hectare), alors que l'azote fait normalement partie des cycles biogéochimiques naturels. En plus des engrais, les grandes quantités de déjections animales accompagnent les élevages intensifs, des excès de nitrates et de phosphates sont présents dans les zones dites d'excédents structurels (Drôme par exemple), en particulier quand les engrais chimiques et organiques sont utilisés en même temps.

**Tableau 23 - Les apports azotés en Rhône-Alpes par département**

	Apports azotés par département en 1993			Excédent structurel en azote en 1988 Bilan N <sup>155</sup> (en t)
	Effluents d'élevage Kg N/ha fertilisable	Engrais azotés Kg N/ha fertilisable	Apports totaux Kg N/ha fertilisable	
<b>Ain</b>	0 à 60	60 à 120	120 à 170	<1 500
<b>Ardèche</b>	60 à 120	0 à 60	60 à 120	<1 500
<b>Drôme</b>	60 à 120	0 à 60	120 à 170	De 1 500 à 15 000
<b>Isère</b>	0 à 60	60 à 120	120 à 170	De 1 500 à 15 000
<b>Loire</b>	0 à 60	0 à 60	60 à 120	<1 500
<b>Rhône</b>	0 à 60	0 à 60	60 à 120	De 1 500 à 15 000
<b>Savoie</b>	0 à 60	0 à 60	60 à 120	<1 500
<b>Haute Savoie</b>	60 à 120	0 à 60	60 à 120	<1 500

Source : IFEN (SCEES-SNIE-CORPEN)

<sup>155</sup> Le bilan azoté a comme objectif de comparer termes à termes les entrées et les sorties au niveau du sol, et permet d'estimer avec précision la dérive éventuelle dans l'usage des fertilisants et les risques de pollution. Ce bilan simplifié est établi par le CORPEN. Il laisse provisoirement de côté plusieurs postes considérés comme négligeables ou se compensant (ex. apports atmosphériques, apports par eaux d'irrigation, apports d'effluents urbains ou industriels etc.). De même, il ne prend pas en compte certaines sorties, comme les processus de dénitrification dans les sols, l'exportation d'effluents ou la volatilisation lors de l'épandage.

Même si le bilan azoté peut masquer des différences locales (plutôt importantes dans certains cas), il offre une bonne indication de la situation départementale concernant les pollutions azotées. Dans 96 cantons de la région, la pression organique dépasse 70 unités d'azote à l'hectare de surface épandable (Agreste, 1992). Elle atteint même 160 unités dans une partie de ces cantons, et 10 d'entre eux, situés dans la basse vallée de la Drôme, sont classés en zone d'excédent structurel. Une progression constante des taux de nitrates sur certaines rivières de Rhône-Alpes est également à mentionner. Il y a une dizaine d'années, des taux élevés (25-50 mg/l) étaient déjà relevés dans les eaux souterraines de la vallée du Rhône et du Dauphiné, de la plaine de Valence ou encore du sud de la Dombes. Mais une fois encore, des situations locales très contrastées peuvent exister. En réaction à cela, des zones vulnérables ont été délimitées dans le cadre de la directive « Nitrates » : vallée de la Saône, vallée du Rhône, Dauphiné, plaine du Forez dans la Loire ainsi que les Coteaux en bordure de la Dombes dans l'Ain. Par ailleurs, des opérations locales agri-environnementales comme Ferti-Mieux ont été mises en place. Il s'agit là aussi de zones plus intensives que la moyenne dans la région : *Qualit'Eau Ain Veyle Revermont* (pour protéger une nappe souterraine entre Bourg-en-Bresse et Pont d'Ain, dont les teneurs en nitrates se situent entre 30 et 50 mg/l), *Pil'Azote Morestel* en Isère, *Terres du Léman Haute-Savoie* (action labellisée en 1998 destinée à protéger les eaux environnantes contre l'eutrophisation) et *Just'Azote* dans la Drôme (Plaine de Valence).

### **Les autres types d'impacts**

La médiatisation de la pollution par les nitrates fait souvent oublier la pression polluante venant du phosphore. Celle-ci est le facteur principal de détérioration de la vie aquatique dans les eaux superficielles, en favorisant le développement en surface d'algues (cyanophycées). Bien souvent, les teneurs élevées en phosphore correspondent aux régimes alimentaires riches en céréales des porcs et des volailles. Par conséquent, les départements les plus touchés de Rhône-Alpes sont situés dans la basse Ardèche et la Drôme, et notamment cette dernière, puisque les apports par les effluents ont augmenté au fil des années. Le risque d'eutrophisation est particulièrement marqué dans les cours d'eau de Bresse et les affluents du Rhône au sud de Valence (Jabron, Roubion, Eyrieux, etc.). Le Lac Léman est particulièrement touché (la teneur en phosphore atteignait 70 à 90 µg/l en 1990), ainsi que le lac du Bourget (60 µg/l en 1989). Toutefois, en dehors de ces zones à risque, la pression reste faible. De plus, on peut rappeler que le phosphore organique ne joue pas un rôle majeur, car d'autres sources de pollution existent, notamment les phosphates d'origine ménagère. Parallèlement aux nitrates et au phosphore, les herbivores sont aussi responsables des apports de potassium. Néanmoins, les cantons de la région qui sont concernés par ce phénomène sont beaucoup plus dispersés, et les teneurs n'atteignent jamais les niveaux élevés de l'azote et du phosphore. Des effets comme la baisse de la biodiversité ou la pollution de l'air sont également à noter, mais dans une moindre mesure (Pujol et Dron, 1998). En France, les races domestiques ont été

appauvries, puisque le pays est passé de 30 races bovines par exemple en 1950 à 70 % de son cheptel en Frisonne/Holstein et Charolaise aujourd'hui. Concernant la pollution de l'air, l'agriculture joue un certain rôle dans l'intensification de l'effet de serre, surtout par le méthane : 53 % du méthane français, soit 15 % de la contribution nationale au changement climatique, provenant à 90 % de la rumination des bovins. Des régions comme la Bretagne sont donc plus touchées que d'autres, Rhône-Alpes étant la quatrième région pour les émissions de méthane, qui sont à 46 % d'origine agricole.

#### 4.3.1.2 Les autres systèmes d'exploitations

Que ce soit en arboriculture, en viticulture ou en grandes cultures, on retrouve des éléments communs dans le diagnostic environnemental.

##### **L'arboriculture marquée par la pollution aux phytosanitaires**

En arboriculture, l'usage excessif de produits phytosanitaires (herbicides, fongicides, pesticides) constitue le principal problème environnemental<sup>156</sup>. De manière générale, la France est un pays très consommateur d'engrais et de produits de ce type, puisque entre 1960 et 1996 par exemple, la consommation nationale de ce type de produit a été multipliée par 8, pour un triplement moyen de la production agricole (Pujol et Dron 1998). Ces produits ne visent pas à couvrir les besoins des cultures comme l'azote, mais à maintenir un niveau de production donné en contrôlant les facteurs limitant : la notion d'équilibre n'existe donc pas ici entre les besoins et les apports. En arboriculture, le verger de pommiers est le plus étendu et le plus traité : en 1997 il recevait en moyenne 17,6 traitements fongicides et 10,5 traitements insecticides/acaricides, et de leur côté, les poiriers et pêchers recevaient respectivement 10 et 7,5 de fongicides, et 10,9 et 6,6 d'insecticides (INRA, 2002).

Au second plan, l'irrigation et ses risques mal maîtrisés, la baisse de la biodiversité (en France, souvent 3 à 5 espèces occupent 90 % des surfaces cultivées) ou encore la dégradation des paysages ont des impacts non négligeables, mais inférieurs à celui des phytosanitaires.

##### **Les grandes cultures et leurs impacts négatifs majeurs**

Les grandes cultures ont de leur côté un bilan environnemental généralement inquiétant, bien que très contrasté selon les régions. Les pollutions par les phytosanitaires sont majoritaires, mais les nitrates représentent également une source récurrente de pollutions des sols et de l'eau. Le lessivage représenterait près de 50 % de l'excédent azoté en grandes cultures et de

---

<sup>156</sup> La région compte d'ailleurs trois actions Phyto-Mieux : Forums Phyto de l'Ain, l'introduction d'auxiliaire en arboriculture et maraîchage en Savoie et le réseau d'alerte phyto en arboriculture et maraîchage en Savoie.

ce point de vue, les successions culturales de type maïs-maïs sont par exemple plus dangereuses que les prairies permanentes<sup>157</sup>. Ceci est d'autant plus préoccupant que les prairies tendent à céder la place aux cultures (surtout le maïs), tant au niveau régional que national (INRA, 2002). Ainsi, dans un objectif de protection de l'environnement, la pratique culturale la plus répandue est celle du couvert végétal implanté pour piéger les nitrates.

Par ailleurs, l'augmentation de l'irrigation est une tendance particulièrement visible. En 1995, les principales cultures irriguées étaient le maïs-grain, les cultures fourragères et le soja. En 1997, le prélèvement de l'agriculture sur les ressources en eau s'élevait à 162 millions de m<sup>3</sup> en Rhône-Alpes, mais des différences sont identifiées, à la fois selon les départements et selon les modes d'irrigation. La ressource en eau d'irrigation est étroitement liée à la capacité du réseau hydrographique ou à la possibilité de mettre en place des retenues dans les régions où le niveau des précipitations est suffisant. Les grandes cultures irriguées, principalement situées dans les départements de la Drôme, de l'Isère et de l'Ain, représentent 65 % des cultures arrosées (Agreste, 2001). Le maïs (grain et fourrage) constitue 78 % des grandes cultures irriguées<sup>158</sup>. De fait, de nombreuses mesures agri-environnementales ont été mises en place, comme des actions type Irri-Mieux dans la plaine de Valence.

### **La viticulture, entre érosion et pollutions des sols**

Enfin, la viticulture connaît elle aussi de graves problèmes de pollution par les phytosanitaires, mais également d'érosion. De même, les substances naturelles, comme la bouillie bordelaise, préconisée notamment en agriculture biologique, peuvent entraîner une dégradation des sols suite aux concentrations de sulfate de cuivre par exemple. L'érosion diffuse est également une conséquence de l'activité agricole, et les coulées de boue reflètent assez bien ce phénomène. Cependant la région possède des paysages agricoles variés, ce qui atténue le phénomène érosif par rapport aux régions de cultures industrielles par exemple (Picardie, Ile de France). Ceci est sans doute lié à la combinaison de divers facteurs : effets de relief, forte superficie en herbe, présence des cultures de printemps, etc. Toutefois, là encore les situations locales peuvent s'avérer extrêmement différentes. Les densités sont très faibles à l'est de la région (Bugey, Savoie, Haute-Savoie et Loire) et plutôt faibles à l'ouest (Rhône et Ardèche). Toutefois, les territoires du Beaujolais, du Tricastin, de la Dombes et du Dauphiné sont eux plus touchés par le phénomène, avec des densités fortes, voire très fortes localement. Par conséquent, on constate que ce sont les régions viticoles et de grandes cultures, de type intensif, qui sont les plus concernées.

---

<sup>157</sup> Les parcelles de pâturage extensif produisent une eau lixiviée variant de 8 à 20 mg de NO<sub>3</sub>/l, tandis qu'à l'autre extrémité du gradient, les parcelles en maïs avec de forts apports de fumier créent une eau contenant de 120 à 450 mg de NO<sub>3</sub>/l (Meynard, Dron et Dupraz, 2002).

<sup>158</sup> Les vergers et les petits fruits et les légumes frais sont, ensuite, les deux principales catégories de cultures irriguées. Par conséquent, la Drôme, qui possède ces productions en quantité, est le premier département par sa surface irriguée avec 39 % du total régional.



#### 4.3.2 La construction d'indicateurs<sup>159</sup> environnementaux

C'est ainsi qu'en cohérence avec cette analyse sur les impacts, des indicateurs de qualité des relations agriculture/environnement, différenciés selon les systèmes de production considérés ont été construits (Hirczak, 2002). En référence à de nombreux travaux sur la construction d'indicateurs environnementaux par l'IFEN (1997-1998), l'OCDE (2000) et le CORPEN (2003), et compte tenu des données disponibles et des sources d'information scientifique fiables, certains critères pertinents pour la région ont été sélectionnés et testés, en relation avec des agronomes de l'INRA, pour identifier les impacts négatifs ou positifs de l'activité agricole (Tableau 24).

Ces indicateurs « de base » concernent :

- la *couverture du sol*, illustrée par la part de la superficie en herbe dans la superficie agricole. Des impacts positifs sont possibles lorsque la superficie en herbe dans la superficie totale est plus importante que la part en céréales (Trabada-Crende et Vinten, 1998), même si cela peut être nuancé. La présence importante d'herbe n'est pas un gage de « qualité » en soi, simplement, les effets sont plus positifs que ceux des grandes cultures. Généralement, les zones ayant une forte proportion de SCOP sont celles dont la part en STH est la plus faible ;
- la *densité animale* est révélatrice du degré d'intensification des élevages. Le nombre d'UGB par unité de surface fourragère principale est utilisé ici. Il est plus précis et plus pertinent de ramener cet indicateur à la SFP qu'à la superficie totale de l'exploitation ;
- l'*érosion des sols*, qui est un indicateur commun aussi bien à l'arboriculture, la viticulture et les grandes cultures (Le Bissonnais, 1998) ;
- les niveaux de *pollution en nitrates et atrazine*. Les chiffres proviennent de l'agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse. Les données sont celles des teneurs moyennes en nitrates ou atrazine mesurées entre 1989 et 1998 dans les captages d'eaux souterraines.

Ensuite, les valeurs obtenues sont combinées avec celles de trois indicateurs « bonus » :

- la part des *cultures intermédiaires destinées à piéger les nitrates* dans la superficie en céréales et maïs fourrage. Les exploitations agricoles font des efforts conséquents en matière d'environnement depuis quelques années. Certaines cultures, comme le maïs, laissent le sol nu pendant l'hiver, entre deux rotations. Un couvert végétal entre deux cultures permet ainsi de piéger les nitrates et autres minéraux, et d'empêcher leur lessivage ;

---

<sup>159</sup> Ce que nous appelons ici indicateur est « une valeur observée comme représentative d'un phénomène à étudier » (Brunet et al., 1993, p. 273, cité in Gumuchian et Marois, 2000, p. 321). Il donne la valeur mesurant un phénomène à un instant donné, et par conséquent, constitue un « cliché » de la réalité (Gumuchian et Marois, 2000). Il est donc à considérer comme tel.

- la *pression des effluents d'élevage en azote et phosphore*. Comme cela a déjà été mentionné, cette pression est en grande partie responsable des pollutions aux nitrates ou de l'eutrophisation de l'eau ;
- et enfin l'*altitude*, donnée extraite de l'INSEE. Au-delà d'une certaine altitude, les signes environnementaux positifs sont supérieurs à ceux de plaine. Ainsi, plus de prairies permanentes et moins de céréales (maïs, protéagineux) constituent des pratiques agricoles de fait généralement plus douces. Là aussi cette affirmation peut bien entendu être nuancée, il s'agit uniquement d'une tendance.

Pour chaque indicateur, une note environnementale est alors définie pour 4 classes créées par le logiciel cartographique<sup>160</sup>. Les indicateurs « *bonus* » modulent le résultat obtenu par les indicateurs « de base », avec une pondération de 0,5 par rapport à ceux-ci (qui sont eux pondérés par 1). Leur combinaison débouche sur une note de synthèse de qualité environnementale qui intègre les notes environnementales obtenues pour les 8 indicateurs et qui est ramenée à une échelle de 1 à 20. L'agence de l'eau Rhône-Méditerranée-Corse ne couvre pas la région dans sa globalité puisque le département de la Loire et une partie de celui de l'Ardèche dépendent du réseau Loire-Bretagne. Par conséquent, les deux réseaux étant indépendants et ne possédant pas forcément les mêmes données, certaines sont donc manquantes au sein de ce tableau.

**Tableau 24 - Synthèse des indicateurs environnementaux en lien avec la qualité environnementale**

Qualité environnementale	Note de 6 à 11/20	Note de 11 à 14/20	Note de 14 à 17/20	Note de 17 à 20/20
Indicateurs environnementaux	Faible	Moyenne	Bonne	Très Bonne
Part de la STH/SAU	de 3,3 à 45,9%	de 45,9 à 61,6%	de 61,6 à 74,2%	de 74,2 à 100%
UGB herbivores/ha SFP	de 1,18 à 1,46	de 0,92 à 1,18	de 0,57 à 0,92	moins de 0,57
Aléa érosion	très fort	fort	moyen	faible
Teneur moyenne en nitrates	de 25 à 50 mg/l	de 5 à 25 mg/l	< à 5 g/l	
Teneur moyenne en atrazine	de 0,05 à 0,2 µg/l	de 0,05 à 0,1 µg/l	< à 0,05 µg/l	
Part Couvert végétal/SCOP et maïs fourrage	de 0 à 0,61%	de 0,61 à 0,85%	de 0,85 à 2,15%	de 2,15 à 5,35%
Pression des effluents d'élevage (azote, phosphore)	très forte	forte	moyenne	
Altitude	moins de 500m	de 500 à 1000m	plus de 1000m	

Source : IFEN - RGA - Agence de l'eau, Réalisation : M. Hirczak, 2002

<sup>160</sup> Le logiciel utilisé est Mapinfo, et les classes sont construites en fonction d'une même amplitude.

Il est donc important de souligner que cette note n'est pas une mesure des flux de pollutions liés à l'agriculture, mais un simple reflet indirect et proportionnel de la qualité de l'environnement agricole. Les indicateurs sont mesurables objectivement mais l'interprétation qui en résulte est quant à elle subjective. Les résultats sont néanmoins cohérents avec ceux d'études plus approfondies (Achard, 2002) ainsi qu'avec la carte des OTEX notamment. Par conséquent, les indicateurs utilisés ici et les notes environnementales qui en découlent sont à utiliser dans l'analyse en terme de tendance environnementale, et non en tant que « vérité absolue » sur l'état de l'environnement.

#### **4.3.3 Méthodologie et résultats de la superposition qualité des produits/qualité de l'environnement**

La méthodologie retenue ici est une superposition spatiale originale de deux types de données majeures : la production agricole sous signe de qualité et la qualité de l'environnement.

##### **4.3.3.1 Une échelle singulière de représentation**

#### **La collecte des données**

Trois types de données ont donc été collectés :

- celles se référant à l'*agriculture en général* par le biais des OTEX fournies par le recensement agricole ;
- celles liées à la *production agricole sous signe officiel de qualité* et donc extraites du RGA : AOC, label, CCP, et agriculture biologique<sup>161</sup>. Le facteur temps est statique puisque le recensement présente un instantané, une « photo » de la production agricole sous signe de qualité : il s'agit de l'année 2000, et plus précisément du jour même du passage de l'enquêteur. Néanmoins, il est important de souligner que certains problèmes apparaissent vis-à-vis de cette source, puisque les données ne sont pas toujours précises et peuvent contenir des erreurs (d'enquête, de traitement). De plus, des contraintes d'échelle surviennent dès ce moment du fait du coût financier des données. Ainsi, ce recensement comporte certes de nombreuses limites, mais il constitue la source d'information à ce sujet ;
- celles liées à la qualité de l'*environnement* en Rhône-Alpes, par le biais des indicateurs précédemment cités.

---

<sup>161</sup> L'INAO est en charge des dossiers de reconnaissance en AOC et IGP, et depuis janvier 2007 de l'ensemble des signes de qualité, cependant, il ne propose pas toutes les données comme le nombre d'exploitations concernées par une AOC dans les communes de Rhône-Alpes par exemple. Les chiffres fournis par l'INAO tiennent davantage des communes concernées, et si le nombre de producteurs est mentionné, celui-ci ne bénéficie pas d'une représentation cartographique faite par l'organisme.

Toutes les données ne sont pas extraites des mêmes sources d'information (RGA, agence de l'eau, IFEN, INSEE), et toutes n'ont pas la même échelle de référence : le RGA, l'INSEE et l'IFEN (ici dans le cas de l'érosion) procèdent par commune ou canton (voire département), tandis que l'agence de l'eau travaille à partir de points de captage et de cours d'eau. De plus, la temporalité peut varier, dans le cas des données environnementales par exemple, qui sont le plus souvent issues de mesures produites ponctuellement dans l'espace, et de façon continue, ou non, dans le temps (Dumolard, 1998).

### **Quelle échelle choisir ?**

Dans le but de comparer ces données, la cartographie est utilisée. Se pose alors la question de l'échelle de représentation face à la difficulté de gestion de données territoriales multi-scalaires:

- *les niveaux communal et cantonal* : l'objectif de ce travail est avant tout de dégager de « grandes tendances » de qualité, à la fois agricole et environnementale. C'est pourquoi le niveau communal n'est pas approprié, d'autant plus que la région possède près de 2 880 communes, et que le surcoût financier lié à l'achat d'un nombre aussi élevé de données est considérable. Il en est de même pour le niveau cantonal (331 cantons comptabilisés dans la région), qui possède de plus, lui aussi, une taille trop petite pour présenter des résultats ;
- le *niveau départemental* est bien trop vaste et hétérogène pour que des résultats concrets puissent voir le jour ;
- le *niveau des Petites Régions Agricoles (PRA)* s'avère en fin de compte le plus pertinent ici, puisqu'elles sont de taille intermédiaire entre la commune et le département.

Le découpage en région agricole a été réalisé en 1946 afin de répondre à la demande du Commissariat Général au Plan. L'objectif était de disposer d'un zonage approprié pour la mise en œuvre d'actions d'aménagement en faveur du développement agricole. Selon le ministère de l'agriculture, l'INSEE souhaitait donc disposer d'un découpage stable de la France en unités aussi homogènes que possible, pour étudier les évolutions agricoles en s'affranchissant des découpages administratifs aux limites arbitraires.

La *région agricole*<sup>162</sup> est définie par un nombre entier de communes qui forment une zone d'agriculture homogène, et peut ainsi être à cheval sur plusieurs départements. Selon le Larousse agricole, elle représente un espace où les conditions physiques (sol, climat) et la mise en valeur agricole (types de cultures et d'exploitation) sont semblables. Elle peut donc recouvrir une unité paysagère, voire un territoire au sens où elle reconnaît souvent un espace

---

<sup>162</sup> Qui n'est d'ailleurs pas sans rappeler le découpage régional de Lucien Gallois en 1908 ainsi que le tableau de la géographie de la France de Vidal de la Blache.

identifié, cohérent et possédant une histoire (bas Dauphiné par exemple). Toutefois, d'autres régions n'existent qu'au travers du découpage administratif, ne présentant alors aucune homogénéité géographique humaine.

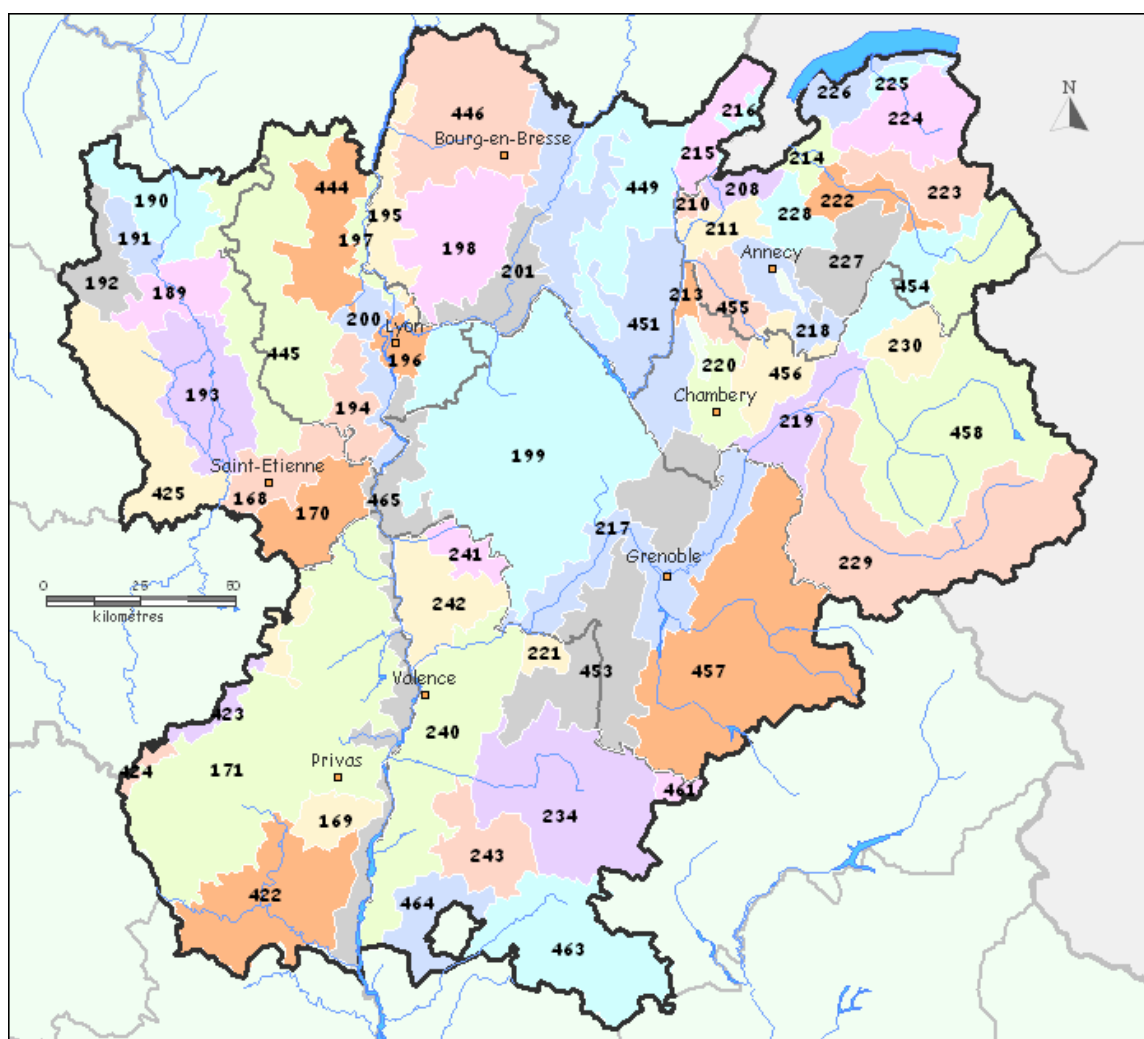
La petite région agricole est quant à elle constituée par le croisement du département et de la région agricole. Elles sont donc de tailles variables (le département de l'Yonne par exemple en compte 18, alors que celui de la Haute-Vienne et celui d'Eure-et-Loir n'en ont que 3), mais respectent les limites départementales. Il en existe 713 en France, et la région Rhône-Alpes en possède 62 (voir Tableau 25 et Carte 13). Par conséquent, elles offrent un niveau de cohérence à la fois géographique et agricole plutôt intéressant dans le cadre de ce travail.

**Tableau 25 - Liste des PRA de Rhône-Alpes**

N°	Nom PRA	N°	Nom PRA
168	Mts du Jarez et Bassin Houiller Stéphanois	224	Chablais
169	Coiron	225	Plateau des Dranses
170	Monts du Pilat	226	Bas Chablais
171	Plateau du Haut et Moyen Vivarais	227	Pays de Thônes
189	Plateau de Neulise	228	Plateau des Bornes
190	Plaine Roannaise	229	Maurienne
191	Côte Roannaise	230	Beaufortain
192	Monts de la Madeleine	234	Diois
193	Plaine du Forez	240	Plaine Rhodaniennes
194	Plateaux du Lyonnais	241	Valloire
195	Vallée de la Saône	242	Gallaume et Herbasse
196	Zone maraîchère de Lyon	243	Pays de Bourdeaux
197	Zone de gde cult. entre Saône et Beaujolais	422	Bas Vivarais
198	Dombes	423	Massif de Mézenc-Meygal
199	Bas Dauphiné	424	Velay Baltique
200	Zone fruitière et viticole du Lyonnais	425	Monts du Forez
201	Coteaux en bordure des Dombes	444	Beaujolais viticole-Macônnais
208	Bas Genevois	445	Monts du Lyonnais
210	La Sémine	446	Bresse
211	Vallée des Usses	449	Montagne du Jura
213	Chautagne	451	Bugey Quatre Cantons
214	Région d'Annemasse	453	Vercors et Chartreuse
215	Région forestière du Pays de Gex (1 <sup>ère</sup> zone)	454	Sillon Alpin
216	Zone d'élevage du Pays de Gex (2 <sup>ème</sup> zone)	455	Albanais
217	Vallée du Grésivaudan	456	Bauges
218	Région d'Annecy	457	Oisans et Briançonnais
219	Combe de Savoie	458	Mont Blanc Tarentaise et Vanoise
220	Cluse de Chambéry	461	Bochaîne
221	Région de Royans	463	Serrois et Baronnie
222	Cluse d'Arve	464	Tricastin
223	Giffre	465	Vallée du Rhône

Source : INSEE

Carte 13 - Les PRA de Rhône-Alpes



Source : INSEE - Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

Malgré leur degré de pertinence, les PRA sont trop petites en termes d'espace géographique et de potentialités économiques. De plus, ce travail de recherche cherchant à visualiser de grandes tendances au sein de la région, le niveau des PRA s'avère en fin de compte plutôt mince face à aux objectifs. C'est pourquoi, un découpage singulier a été construit dans le cadre de ce travail : les zones agricoles de Rhône-Alpes (ZARA).

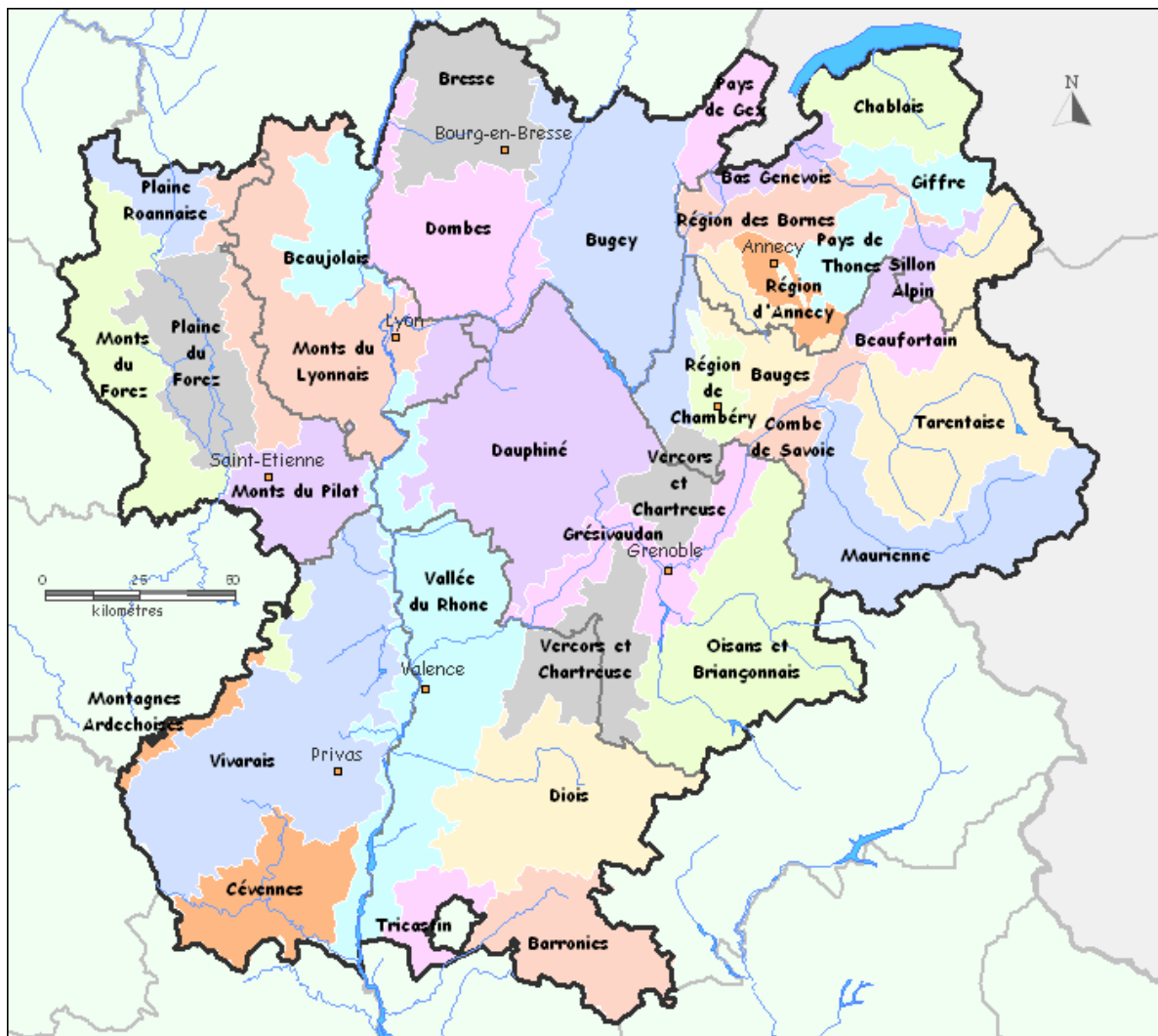
### La définition des zones agricoles

Processus géographique par nature, un découpage<sup>163</sup> s'avère utile ici afin de mieux identifier et comprendre les dynamiques agricoles globales. Par conséquent, afin de réduire le nombre de zones de la région, le parti pris de ce travail a été de procéder à un regroupement de PRA.

<sup>163</sup> Selon certains auteurs comme R. Brunet (1997), les termes « partition » ou « maillage » seraient préférables à celui de découpage, puisqu'il peut être défini comme un maillage du territoire dans un processus d'appropriation (Brunet, Ferras et Thery, 1992). Deux aspects sont alors à distinguer : d'une part un état de fait (le maillage) et d'autre part un processus (le fait de découper).

Certains aménagements s'avèrent importants dans la mesure où certaines PRA étaient réellement obsolètes, certains espaces ayant fortement évolué ces dernières décennies. Le ministère de l'Agriculture reconnaît également que les mutations technologiques et économiques ont entraîné une nouvelle distribution des activités, et les limites des PRA établies en 1946 sont donc parfois dépassées aujourd'hui. Chaque ZARA s'appuie donc sur un découpage préexistant, d'autant que l'objectif est de disposer d'un niveau géographique relativement comparable dans l'espace et doté de nombreuses statistiques sur la durée. L'espace régional est alors constitué de 34 zones agricoles, ce qui permet d'obtenir une « image » agricole globale de la région (Carte 14). Ces zones agricoles sont constituées de PRA entières (une ou plusieurs PRA selon les territoires, voir Tableau 26), et respectent de fait elles aussi une cohérence à la fois géographique et agricole<sup>164</sup>. Il va donc sans dire que ce découpage est propre à la problématique de ce travail de recherche.

Carte 14 - Les Zones Agricoles de Rhône-Alpes



Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

<sup>164</sup> J. Lévy et M. Lussault (2003) le soulignent d'ailleurs, « le découpage peut s'opérer suite au constat de la redondance d'une même limite observée à travers plusieurs caractères » (p.230).

**Tableau 26 - Les zones agricoles de Rhône-Alpes et leurs PRA associées**

Nom Zone agricole	N° Zone	PRA
<b>Baronnies</b>	1	Serrois et Baronnies (463)
<b>Bas Genevois</b>	2	Bas Genevois (208), Région d'Annemasse (214)
<b>Bauges</b>	3	Albanais (455), Bauges (456)
<b>Beaufortain</b>	4	Beaufortain (230)
<b>Beaujolais viticole</b>	5	Zone de grande culture entre Saône et Beaujolais (197), Beaujolais viticole (444)
<b>Bresse</b>	6	Bresse (446)
<b>Bugey</b>	7	Chautagne (213), Montagne du Jura (449), Bugey Quatre Cantons (451)
<b>Cévennes Ardéchoises</b>	8	Bas Vivarais (422)
<b>Chablais</b>	9	Chablais (224), Plateau des Dranses (225), Bas Chablais (226)
<b>Combe de Savoie</b>	10	Combe de Savoie (219)
<b>Dauphiné</b>	11	Bas Dauphiné (199)
<b>Diois</b>	12	Diois (234), Pays de Bourdeaux (243), Bochaîne (461)
<b>Dombes</b>	13	Vallée de la Saône (195), Dombes (198), Coteau en bordure des Dombes (201)
<b>Giffre</b>	14	Giffre (223)
<b>Grésivaudan</b>	15	Vallée du Grésivaudan (217)
<b>Maurienne</b>	16	Maurienne (229)
<b>Montagnes Ardéchoises</b>	17	Massif de Mézenc-Meygal (423), Velay Baltique (424)
<b>Monts du Forez</b>	18	Côte Roannaise (191), Monts de la Madeleine (192), Monts du Forez (425)
<b>Monts du Lyonnais</b>	19	Plateau du Lyonnais (194), Zone maraîchère de Lyon (196), Zone fruitière et viticole du Lyonnais (200), Monts du Lyonnais (445)
<b>Monts du Pilat</b>	20	Monts du Jarez et Bassin Houillier Stéphanois (168), Monts du Pilat (170)
<b>Oisans et Briançonnais</b>	21	Oisans et Briançonnais (457)
<b>Pays de Gex</b>	22	Région forestière du Pays de Gex (215), Zone d'élevage du Pays de Gex (216)
<b>Pays de Thônes</b>	23	Pays de Thônes (227)
<b>Plaine du Forez</b>	24	Plateau de Neulise (189), Plaine du Forez (193)
<b>Plaine Roannaise</b>	25	Plaine Roannaise (190)
<b>Région d'Annecy</b>	26	Région d'Annecy (218)
<b>Région de Chambéry</b>	27	Cluse de Chambéry (220)
<b>Région des Bornes</b>	28	La Sémine (210), Vallée des Usses (211), Cluse d'Arve (222), Plateau des Bornes (228)
<b>Sillon Alpin</b>	29	Sillon Alpin (454)
<b>Tarentaise</b>	30	Tarentaise (458)
<b>Tricastin</b>	31	Tricastin (464)
<b>Vallée du Rhône</b>	32	Plaine Rhodanienne (240), Valloire (241), Gallaume et Herbasse (242), Vallée du Rhône (465)
<b>Vercors et Chartreuse</b>	33	Région de Royans (221), Vercors et Chartreuse (453)
<b>Vivarais</b>	34	Coiron (169), Plateau du Haut et Moyen Vivarais (171)



#### 4.3.3.2 Les résultats de la superposition des données

Ainsi, après avoir recueilli et sélectionné un certain nombre d'informations, défini le niveau de traitement, puis créé une base de données spécifique à cette recherche, une série de cartographies concernant d'une part la qualité (Tableau 27) et, d'autre part, l'environnement ont été réalisées (Tableau 28).

**Tableau 27 - Part des exploitations (en %) sous signe de qualité dans les zones agricoles (excepté secteur viticole)**

ZONE	Part de l'agriculture biologique	Part des AOC	Part des labels	Part des CCP	Part de la qualité totale
Baronnies	9,44	59,22	0,29	1,61	70,57
Bas Genevois	0,87	12,55	12,99	1,08	27,49
Bauges	1,14	1,86	29,51	0,72	33,23
Beaufortain	0,00	74,88	0,48	0,00	75,36
Beaujolais viticole	0,29	0,03	0,73	0,10	1,15
Bresse	0,86	8,41	2,32	9,95	21,55
Bugey	1,31	4,46	4,46	2,14	12,38
Cévennes	1,72	0,75	0,92	0,23	3,61
Chablais	0,87	24,46	3,39	0,78	38,21
Combe de Savoie	0,81	1,05	4,30	0,47	6,63
Dauphiné	1,54	9,68	0,62	0,87	12,71
Diois	12,99	7,09	3,16	7,30	30,55
Dombes	1,13	0,41	2,45	3,08	7,07
Giffre	0,40	32,81	1,19	0,00	34,39
Grésivaudan	4,02	40,90	0,12	0,36	45,41
Maurienne	0,39	21,83	2,53	1,75	26,51
Mont. Ardéchoises	2,75	1,10	0,00	2,20	6,04
Monts du Forez	0,72	10,04	2,45	0,77	13,98
Monts du Lyonnais	2,24	0,04	4,42	2,18	8,88
Monts du Pilat	2,77	0,00	1,15	0,58	4,50
Oisans et Briançonnais	4,68	0,22	0,11	0,87	5,88
Pays de Gex	3,01	2,68	0,33	0,00	6,02
Pays de Thônes	0,80	38,05	1,79	0,40	41,04
Plaine du Forez	0,86	0,00	6,90	4,85	12,61
Plaine Roannaise	1,58	0,00	16,05	10,00	27,63
Région d'Annecy	0,96	9,13	14,66	0,24	25,00
Région de Chambéry	1,14	0,14	7,14	0,29	8,71
Région des Bornes	1,65	26,24	13,32	0,79	42,00
Sillon Alpin	0,31	28,19	2,80	0,62	31,93
Tarentaise	0,00	34,47	2,51	0,59	37,57
Tricastin	2,06	1,03	0,92	0,23	4,23
Vallée du Rhône	2,82	5,06	1,62	4,22	13,73
Vercors et Chartreuse	6,64	24,66	2,96	2,78	37,04
Vivarais	4,81	1,27	1,89	2,49	10,47
<b>RHONE-ALPES</b>	<b>2,28</b>	<b>14,20</b>	<b>4,43</b>	<b>1,90</b>	<b>23,06</b>

Source: Recensement Agricole 2000

La cartographie de la proportion des exploitations sous signe de qualité dans les zones agricoles présente des similitudes avec la répartition spatiale évoquée précédemment. Concernant l'environnement, chaque zone agricole dispose ainsi d'une notation environnementale sur une échelle de 20, les notes s'étalant sur un gradient de 7,4 à 18,7, pour une moyenne de 15,08/20. Ces notes ont donc été construites en fonction du résultat pour chaque zone des indicateurs environnementaux (voir Annexe 3 pour plus de détails).

**Tableau 28 - Note de qualité environnementale des zones agricoles (sur 20)**

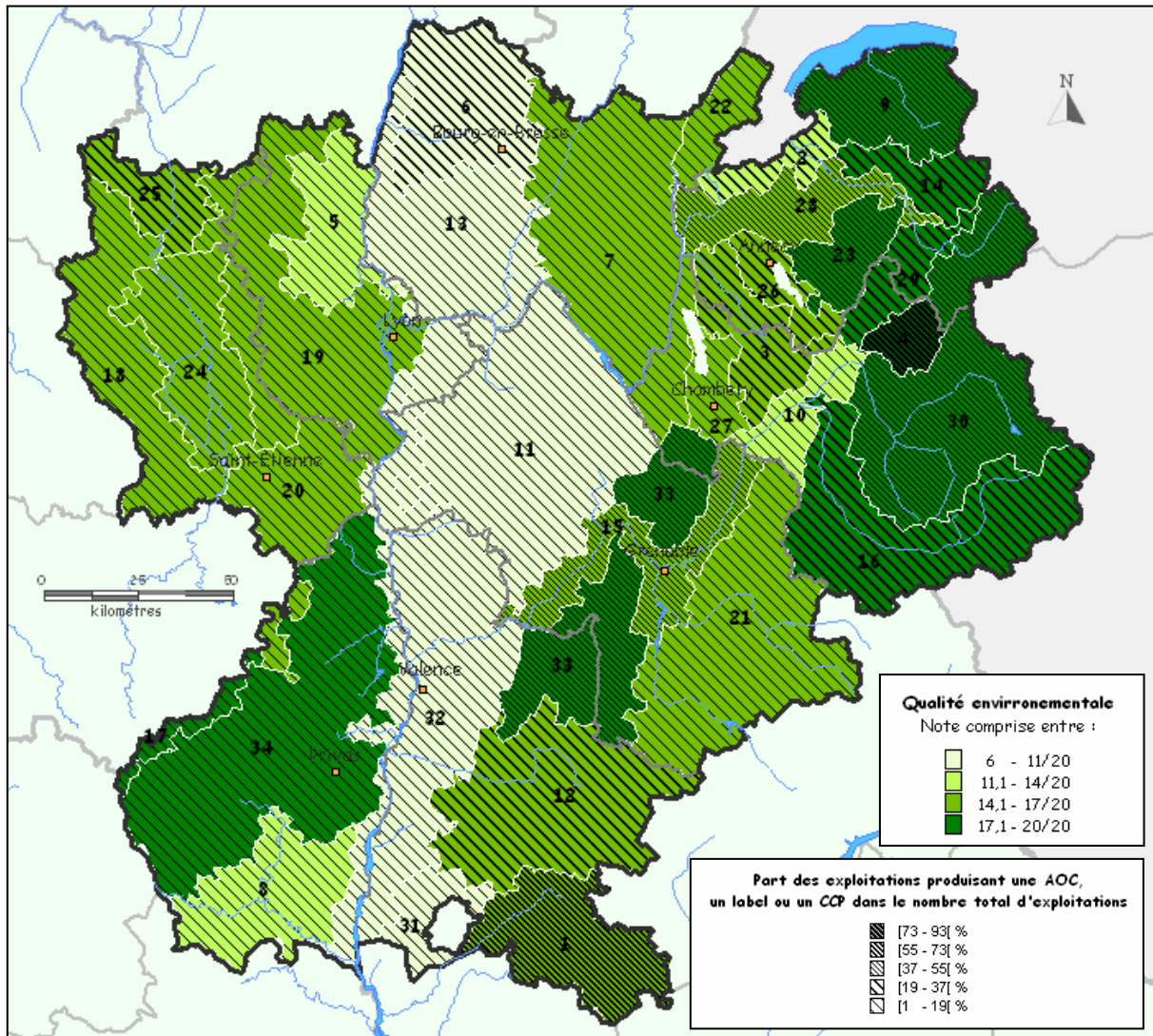
N°	ZONE	Note environnementale /20	N °	ZONE	Note environnementale /20
1	Baronnies	17	18	Monts du Forez	16,5
2	Bas Genevois	13,5	19	Monts du Lyonnais	15,2
3	Bauges	15,2	20	Monts du Pilat	17
4	Beaufortain	17,4	21	Oisans/Briançonnais	16,5
5	Beaujolais viticole	11,7	22	Pays de Gex	15,2
6	Bresse	8,8	23	Pays de Thônes	18,3
7	Bugey	16,1	24	Plaine du Forez	14,1
8	Cévennes Ardéchoises	12	25	Plaine Roannaise	15,9
9	Chablais	17,4	26	Région d'Annecy	14,8
10	Combe de Savoie	13,5	27	Région de Chambéry	17
11	Dauphiné	7,4	28	Région des Bornes	15,2
12	Diois	17	29	Sillon Alpin	18,5
13	Dombes	8,3	30	Tarentaise	18,5
14	Giffre	18,7	31	Tricastin	10
15	Grésivaudan	14,4	32	Vallée du Rhône	8,7
16	Maurienne	18,5	33	Vercors et Chartreuse	18,7
17	Montagnes Ardéchoises	18,2	34	Vivarais	17,8

M. Hirczak, 2002

Afin de pouvoir disposer d'un matériau réel de comparaison entre qualité et environnement, une cartographie de synthèse superposant les couches d'information de ces deux éléments est donc proposée grâce au logiciel Mapinfo.

Le lien entre produits de qualité et environnement est plus ou moins positif selon les situations et il s'agit maintenant de préciser lesquelles. Interviennent en premier lieu la densité spatiale des AOC ou au contraire leur dispersion ou « mitage ». Celle-ci est évidemment fonction à la fois de la plus ou moins grande dimension de la zone d'appellation et du nombre de producteurs qui ont adopté une production sous signe de qualité. Cela définit donc 4 cas de figures différents (Hirczak et Mollard, 2004).

Carte 15 - Carte de synthèse de la superposition spatiale qualité/environnement en Rhône-Alpes



Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

### Petites zones, peu de producteurs

C'est le cas du Pays de Gex par exemple. Malgré une note environnementale de 15, celle-ci ne semble pas être la conséquence de la production du Bleu de Gex puisque seulement 3 % des exploitations en produisent. Par ailleurs, le cas de figure est le même dans le Bas Genevois, où les labels et les AOC (dans la filière lait tout particulièrement) sont assez importants mais concernent peu de producteurs. Le milieu naturel est particulièrement touché par l'érosion et quelques pollutions localisées, ceci étant en partie dû aux cultures céréalières. Par ailleurs, en Bresse, que ce soit les AOC volaille et dinde, ou les CCP, le nombre d'exploitations concernées est relativement faible (respectivement 8 et 10 %) et celles-ci sont plutôt dispersées. Le bilan environnemental associé à la zone d'appellation avicole n'est à première vue pas très bon (faible part de la STH, densité animale importante, pression des effluents d'élevage, pollutions localisées dues aux nitrates, etc.). Cependant, cela résulte

davantage de l'importance dans cette zone des systèmes de grandes cultures et d'élevage conduits de façon standard, avec une alimentation à base de maïs intensif, qu'ils soient ou non associés à l'élevage avicole qui représente souvent une activité secondaire pour les producteurs (voir chapitre 5).

#### **Petites zones, beaucoup de producteurs**

Le Beaufortain est emblématique de ce cas de figure. La qualité environnementale est très bonne (excellente couverture du sol, très peu de pollution ; note 17,4) et 75 % des exploitations produisent une AOC. Par conséquent, une corrélation positive est vraisemblable entre celle-ci et la qualité du milieu naturel dans lequel elle est insérée.

Le cas est similaire pour le Tricastin et le Beaujolais viticole qui sont des zones de taille restreinte, et où la densité d'exploitations produisant un signe de qualité est très élevée. Ce dernier est exclusivement tourné vers la vigne d'appellation, respectivement 90 % et 71 % des exploitants. Cependant, contrairement au Beaufortain, la qualité environnementale n'obtient que les notes 10 et 12, du fait notamment des problèmes d'érosion et de pollution par les nitrates. Par conséquent, un environnement de qualité ne semble pas aller de pair avec les vins de qualité, qu'ils soient AOC ou de pays. Cela rejoint donc les conclusions issues de la réflexion à partir des cahiers des charges menée dans la première partie de ce travail.

#### **Grandes zones, peu de producteurs**

On retrouve dans cette situation le Vivarais puisque seulement 8 % des exploitations produisent un signe de qualité. L'AOC Picodon représente de manière tout à fait pertinente le cas du mitage. Il s'agit de la plus grande zone AOC de Rhône-Alpes (deux départements), mais la production est aussi très dispersée et peu importante sur cette zone comme cela a déjà été évoqué. Il est donc difficile dans un tel cas de se référer uniquement à la superposition cartographique pour étudier le lien qualité/environnement.

Par contre, le Dauphiné au nord de l'Isère, ou la Dombes, possèdent très peu de signes de qualité : la production est davantage tournée vers un mode de production intensif (élevage bovin et grandes cultures) et par conséquent, la qualité du milieu naturel s'en ressent (notes 7,4 et 8,3).

Le Bugey ou la vallée du Rhône sont également de grandes zones, mais leurs résultats respectifs sont très différents. La première a une note environnementale assez élevée (16,1), notamment grâce aux conditions favorables de l'élevage : superficie en herbe importante, faible densité du cheptel bovin ou encore altitude. En outre, cette région accueille des vins délimités de qualité supérieure (VDQS) et quelques autres produits labellisés, mais dans une proportion beaucoup plus faible. Dans ce cas, la bonne qualité environnementale ne semble

pas due à la production de qualité, mais plutôt à l'élevage, fortement présent, et donc marquant, sur cette zone.

Dans la vallée du Rhône, où la note est de 8,7, on observe des teneurs en atrazine et en nitrates assez élevées, ainsi qu'une faible proportion de producteurs sous signes de qualité (AOC vins, CCP fruits, etc.). Les pollutions par les phytosanitaires sont très présentes dans les productions traditionnelles intensives (fruits, légumes et vins) pour lesquelles la vallée du Rhône occupe une place majeure. Dans une situation mixte comme celle-là, les pollutions observées ne peuvent pas être imputées en totalité aux appellations et là encore le lien est difficile à faire.

### **Grandes zones, beaucoup de producteurs**

Le premier cas de figure est constitué par les Baronnies qui regroupent 4 cantons avec 93 % des exploitations produisant un signe de qualité, majoritairement tourné vers les AOC (vins et oléiculture). La note environnementale est bonne (17), ce qui indique que la production d'olives ou de lavande destinées aux AOC semble être assez extensive, modulée toutefois par des problèmes d'érosion des sols fréquents dans cette partie de la région (Le Bissonnais, 1998). D'un autre côté, la Tarentaise comporte également une forte part d'exploitations sous signe de qualité (en grande majorité des AOC, mais aussi des labels) ainsi qu'une qualité environnementale excellente (18,5). Une corrélation positive semble donc apparaître une fois encore entre l'AOC Beaufort notamment et une bonne gestion environnementale de l'espace, même si le canton de Beaufort connaît une certaine fragilité du fait de la concentration de vaches laitières et de l'épandage relativement important. On retrouve ce problème de manière quasi-identique dans le pays de Thônes. Cela rejoint donc bien les premiers éléments évoqués au sujet du lien entre ces appellations alpines et la qualité de l'environnement au sein des cahiers des charges, qui sont parmi les plus stricts en la matière.

Enfin, dans la région des Bornes, dont la note environnementale est de 15,2, on dénombre 40% des exploitations sous signe de qualité, soit AOC, soit ex-label régional tomme et emmental. Cela semble donc indiquer là aussi un lien positif entre ces signes et la qualité environnementale, encore que rien ne soit systématique.

Pour conclure, la région Rhône-Alpes est marquée par une multitude de systèmes de production, mais qui se répartissent néanmoins en des zones assez lisibles. La production sous signe de qualité diffère d'un point de vue à la fois « qualitatif » (AOC, label, CCP et bio), sectoriel (AOC dans la viticulture et le secteur fromager *versus* label et CCP dans la filière

avicole et viande bovine par exemple), et spatial, dans la mesure où tous les espaces sont concernés de manière tout à fait singulière.

Selon les systèmes de production mis en place et leur densité, leur rôle est variable dans l'altération, ou l'amélioration, de l'environnement. Ce chapitre a donc montré qu'il existe bien une corrélation spatiale entre qualité des produits et qualité de l'environnement, qui est positive ou négative selon les systèmes de production :

- elle est *positive* dans la plupart des cas d'appellations fromagères, qui sont de fait situées dans des zones traditionnellement plus extensives, fréquemment en montagne (Alpes du Nord et du Sud, montagnes de l'ouest). L'oléiculture se retrouve également dans cette configuration, comme le montre notamment l'excellente qualité environnementale des Baronnies.
- elle est *négative* pour la viticulture et l'arboriculture, dans les vallées du Rhône et de l'Isère plus précisément. Cela montre bien un lien négatif entre, d'une part, les AOC viticoles et de la noix de Grenoble, mais également des produits plus génériques comme les labels liés aux fruits, et d'autre part, l'environnement dans lequel ces productions sont insérées.

Ces grandes tendances n'empêchent évidemment pas l'existence de situations locales contrastées. Néanmoins, ce résultat fait clairement écho à l'analyse des cahiers des charges, et de leurs évolutions, réalisée dans la première partie de ce travail. Cela démontre une fois de plus que qualité environnementale et qualité des produits ne va pas toujours de pair.

C'est pourquoi, il s'agit maintenant d'analyser plus précisément cette relation, en se penchant sur la construction territoriale de la qualité. Pour cela, nous allons d'abord prendre l'exemple d'un terrain plus précis et déjà cité, la Bresse. Puis, le dernier chapitre mettra en perspectives ces résultats avec une approche plus qualitative cette fois.



## **CHAPITRE 5 : DIFFERENCIATION PAR LES QUALITES ENVIRONNEMENTALE ET TERRITORIALE *VERSUS* COORDINATION SECTORIELLE : CONFLIT OU COMPROMIS ? L'EXEMPLE DE LA BRESSE**

L'analyse précédemment réalisée sur la corrélation spatiale entre qualité des produits et qualité de l'environnement laisse entrevoir des cas de figure très différents. Il nous paraît ici pertinent de s'attarder plus longuement sur un terrain, la Bresse<sup>165</sup>. Pourquoi un tel choix ? La Bresse fait partie de ces territoires à la fois en dehors des aires urbaines et des vallées et des zones de montagne proprement dites. Les exploitations agricoles ont suivi le mouvement d'intensification de l'agriculture, mais elles semblent combiner à la fois un bon niveau de compétitivité et une production de produits de qualité. En effet, depuis les années 60, le développement agroalimentaire s'appuie sur des productions modernisées et à grande échelle (grandes cultures, élevages hors-sol etc.), ce qui n'est pas sans altérer l'environnement. Or, dans le même temps, certaines productions traditionnelles persistent, malgré des caractéristiques et une image en rupture avec le modèle dominant. C'est le cas de la volaille AOC et du beurre et de la crème, en cours de reconnaissance. Cette situation de « tradition-modernité », n'est certes pas propre à la Bresse, mais elle se révèle en tous cas flagrante ici, et n'est pas sans poser un certain nombre de questions. Comment des produits de statut différent fonctionnent-ils ensemble ? Comment se positionne la qualité dans un territoire où dominent des productions et des formes de coordination sectorielles et génériques ? Cela implique t-il des qualités environnementales distinctes et des liens différents à celles-ci ?

Aussi, ce chapitre se propose de voir si les acteurs locaux ont construit cette combinaison « tradition-modernité » dans une perspective de rupture avec des logiques trop sectorielles, et avec finalement la volonté de développer une stratégie de qualité susceptible de converger à terme vers un modèle de développement lié à la qualité du territoire et de l'environnement de type panier de biens. Une autre hypothèse serait au contraire le maintien d'une certaine fragilité et la constitution d'un modèle « hybride » de (re)construction locale et partielle de la qualité, dans un contexte où subsistent toujours des formes dominantes de coordination

---

<sup>165</sup> Ce chapitre s'appuie en grande partie sur deux articles co-écrits : un premier avec A. Mollard en 2004 (Hirczak et Mollard, 2004), et un second avec L. Bérard, A. Mollard, P. Marchenay et B. Pecqueur en 2006 (Bérard et *al.*, 2006). Ce dernier se situe dans le cadre d'une collaboration entre les projets de recherche INRA PSDR respectifs des équipes de recherche. Par ailleurs, nous avons trouvé pertinent de nous consacrer ici sur les résultats, et non sur la méthodologie utilisée pour recueillir les informations. Mais, nous faisons savoir que travail est issu d'enquêtes de terrain réalisées en 2004, où environ 35 entretiens semi-directifs ont été réalisés auprès d'acteurs variés du territoire : producteurs de beurre et crème, éleveurs de volailles de Bresse, collectivités territoriales etc. Des éléments complémentaires concernant ces entretiens sont présentés dans l'annexe 4.



sectorielle. On cherche donc plus particulièrement à évaluer le contenu et la pérennité de cet « effet territorial » : soit il résulte d'une usurpation de réputation par des formes de coordination d'acteurs qui restent plutôt sectorielles et pilotées par les marchés génériques, soit au contraire leurs relations sont construites sur des relations de confiance, facilitant ainsi la création d'externalités réciproques autour de la production de produits et services de qualité. Pour mener à bien cette analyse, un premier temps sera consacré à l'histoire des systèmes de productions agricoles de cette région depuis les années 30 afin de dégager les liens avec la spécificité bressane actuelle (5.1). Puis, une seconde partie abordera quant à elle la question des productions locales en montrant que leur place actuelle et leur lien à la qualité environnementale sont liés, entre autres, à la dimension patrimoniale qui leur est attribuée (5.2). Enfin, nous chercherons à savoir si leur persistance peut infléchir le modèle de développement actuel vers une logique territoriale en lien avec la qualité de l'environnement, tournée notamment vers un panier de biens (5.3).

## **5.1 LES EVOLUTIONS DE L'AGRICULTURE BRESSANNE**

---

Pendant très longtemps l'agriculture bressane a su conserver un modèle agricole traditionnel, basé notamment sur le triptyque maïs/lait/volailles. Mais, à partir des années 60, le processus global de modernisation touche le territoire et détruit une grande partie le schéma, qui rentre désormais dans une logique davantage sectorielle et industrielle.

### **5.1.1 Des années 30 aux années 60 : un modèle agricole traditionnel**

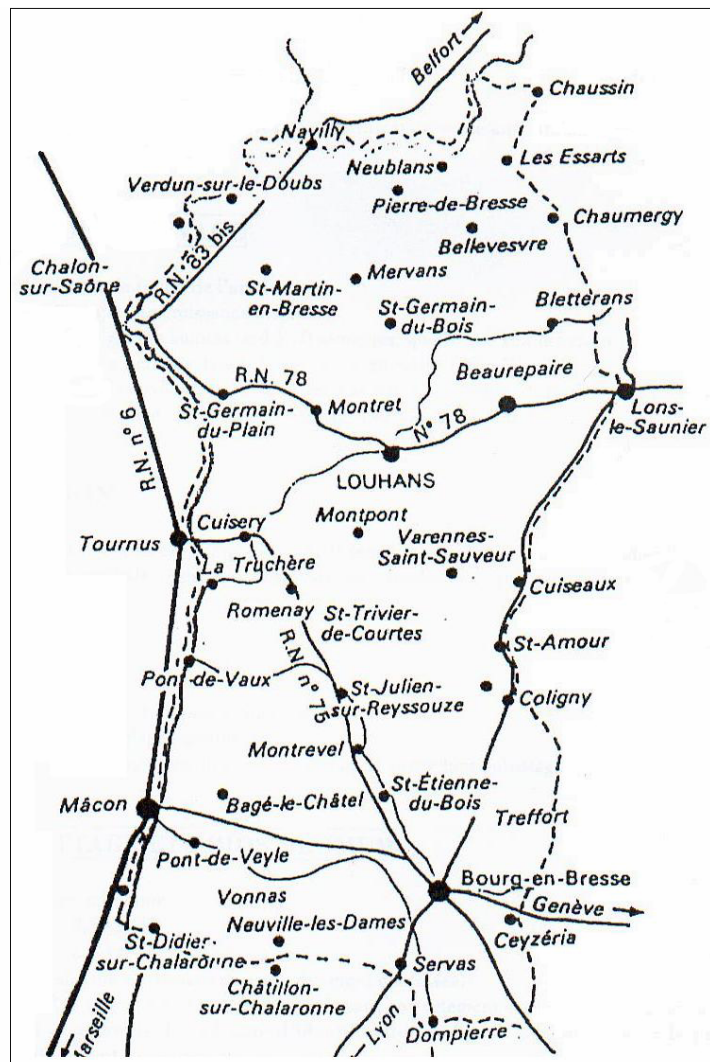
#### **5.1.1.1 Une histoire, une culture, une tradition**

#### **Quelques repères géographiques**

Mais tout d'abord, de quelle Bresse parle-t-on ? La question des limites géographiques de la Bresse est complexe et n'a jamais été clairement résolue (Lavoille, 1938-1939). Cet état de fait explique d'ailleurs peut-être en partie le problème de « l'ambivalence » de cette région.

La Bresse, au sens général du terme est un ensemble géographique caractérisé par une géologie et un climat particulier. Elle a la forme d'un rectangle d'environ 100 km sur 40 km de large, limitée à l'ouest par la Saône, au nord par une partie du Doubs, à l'est par le Revermont (bordure occidentale du Jura) et au sud par la Dombes (Carte 16). Elle est à cheval sur trois départements (Ain, Saône et Loire et Jura) et donc sur trois régions respectives (Rhône-Alpes, Bourgogne et Franche-Comté).

Carte 16 - Localisation de la Bresse



Source: CIVB

Au cours de l'histoire, elle a constamment subi des influences contradictoires entre la Bourgogne historique, le Dauphiné, parfois la Savoie (Bleton-Ruget, 2002). La délimitation de la zone d'origine de l'AOC volaille tient compte de ces spécificités géomorphologiques et correspond à la « grande Bresse ». Par contre, les traditions d'élevage bovin sont différentes entre la Bresse de l'Ain, plutôt laitière, la Bresse bourguignonne, influencée par l'élevage allaitant du Charolais, et la zone rattachée au Jura et donc à la zone Comté. Aujourd'hui encore, outre des distinctions en termes de systèmes de production, de linguistique ou d'histoire, ces trois zones se différencient selon Bleton-Ruget (2002) par leur dynamique de population et le type d'espace :

- la Bresse du sud (Bresse de l'Ain, mais le canton de Saint Trivier de Courtes) est plutôt de type urbain, moderne et dynamique ;
- la Bresse du nord-ouest (Saint Martin de Bresse, Saint Germain du Plain) est plutôt du type rural en bénéficiant du rayonnement de Chalon sur Saône ;

- et enfin le nord de la Bresse (Bresse bourguignonne et comtoise, auxquelles s'ajoute le canton de Saint Trivier de Courtes) serait plutôt une zone rurale en difficulté.

Dans le cadre de cette démarche, nous nous intéressons plus particulièrement à la Bresse de l'Ain, dans la mesure où la production laitière a une importance moindre en Saône et Loire, comme l'atteste par exemple l'organisation des beurreries coopératives. De plus, il est difficile d'obtenir des statistiques cohérentes du fait du rattachement à plusieurs départements et régions.

### **Spécificité géomorphologique et pédoclimatique**

De nombreux facteurs concourent à faire de la Bresse un pays humide, que ce soit le faible dénivelé du terrain, l'encaissement de la plaine bressane entre les montagnes qui l'encadrent à l'est et à l'ouest, les nombreuses rivières et ruisseaux ou encore les masses d'eau stagnante. La Bresse connaît en outre une pluviosité importante et l'humidité est renforcée par l'imperméabilité des sols argileux. En effet, d'un point de vue géologique, la région résulte de deux phénomènes majeurs : le soulèvement du Jura et la formation du lac bressan (début du tertiaire), qui conditionnent ainsi un type de sol assez particulier, argileux et donc peu filtrant, mais également peu calcaire. Cette imperméabilité naturelle, très favorable à la stagnation des eaux, explique que l'on trouvait en Bresse de nombreux étangs et mares jusqu'au début du 19<sup>ème</sup> siècle. De fait, les sols sont plutôt médiocres, les rendements assez faibles, et le travail des agriculteurs important afin d'évacuer l'eau (culture en billons, creusement de fossés et de chaintres). L'une des spécificités de la Bresse, résultant de ces données géologiques, est sa diversité bocagère : la pente est faible, les pâturages poussent avec vigueur du fait de l'humidité, et les champs sont clos de haies fournies avec des aulnes et des chênes, mais aussi des peupliers isolés, buissons ou taillis. Cette spécificité a contribué à la délimitation de la zone « volaille de Bresse » lors d'un jugement de 1936, Lavoille (1938-1939) affirmant même que le sol est en Bresse l'élément fondamental de l'unité. Cette conjoncture géoclimatique est donc favorable à la mise en place de prairies, conjointement à la culture de maïs non-irrigué, et a conduit à l'isolement de l'habitat (nombreux points d'eau, chemins peu carrossables) et à une polyculture quasi-autarcique.

### **Caractéristiques générales de l'agriculture**

En effet, jusqu'aux années 50, l'agriculture bressane, façonnée par ces spécificités, pratique la polyculture-élevage, le bressan produisant un peu de tout et un peu partout (Lavoille, 1938-1939). Ceci différencie nettement la Bresse des régions voisines, beaucoup plus spécialisées comme le Charolais et le massif jurassien. La taille moyenne des exploitations est bien inférieure à la moyenne régionale : 8,8 ha de SAU, par exemple, en 1955 (Borel, 1997). Elles

sont très morcelées, avec des champs entrecoupés d'une multitude de haies et autres bocages, et jusqu'aux premiers remembrements des années 60 les parcelles de 10 à 20 ares sont nombreuses. La population agricole est dense, la main d'œuvre familiale est abondante, avec une forte intensité du travail, une productivité à l'hectare assez élevée, au prix d'un travail constant dans son efficacité et sa durée. Les productions sont adaptées à l'autosuffisance, la rentabilité n'était pas une préoccupation jusqu'aux années 1950. La polyculture (prairies, blé, orge, avoine, pommes de terre, maïs ou encore betteraves) est adaptée aux productions animales, engraissement des porcs et des volailles et élevage laitier. Cela induit une forte activité commerciale sur l'exploitation ; les agriculteurs vendent leurs produits (beurre et volailles par exemple) et achètent en retour des matières premières pour l'élevage et l'engraissement des animaux.

Les pratiques culturales du centre de la Bresse sont diversifiées : assolement triennal ou « culture à trois mains » avec une rotation annuelle de céréales de printemps, céréales d'hiver et jachère. Près de la moitié des terres sont consacrées aux prairies et pâturages, compte tenu de l'importance de l'élevage bovin, mais les surfaces en céréales sont également importantes, notamment en blé et en maïs. La polyculture assure la nourriture de la famille mais également celle des animaux. Dès la seconde moitié du 19<sup>ème</sup> siècle, les bressans s'orientent vers trois activités bien spécifiques : élevage et engraissement des porcs, volaille et vaches laitières. Ainsi l'économie agricole bressane est basée sur les productions animales dont la vente assure aux ménages l'essentiel de leurs revenus. L'élevage porcin est important, mais dans une moindre mesure que les vaches laitières et les volailles.

#### 5.1.1.2 Le triptyque maïs/lait/volailles : une spécificité bressane

##### **Le maïs**

Le maïs est une particularité forte de l'agriculture bressane. Introduit en Bresse au début du 17<sup>ème</sup> siècle, cette production n'existe ailleurs qu'en Alsace et dans le Sud-Ouest. On distingue deux variétés locales : le « maïs blanc de Bresse », riche en gluten, pour l'engraissement des volailles et le « jaune de Bresse », précoce. Les semences sont sélectionnées à la ferme. Son adoption et son développement sont favorisés par de nombreux facteurs : climat humide, importance des réserves hydriques du sol, mais également main d'œuvre importante car c'est une culture entièrement réalisée à la main. Le maïs prend sa place dans l'assolement triennal traditionnel comme céréale de printemps à côté du millet et du panis. Par ailleurs, il assure la subsistance des bressans et permet de dégager des quantités importantes de blé pour la vente. En effet, il est utilisé jusqu'au début du 20<sup>ème</sup> siècle dans la nourriture quotidienne des familles : gaudes (bouillie de maïs grillé), flamusse (pain de maïs), il entre dans la préparation du millet (flan) et de matefaims (crêpes épaisses). Il sert également à l'engraissement des

animaux (pâtée et grain pour les volailles, farine pour les porcs et bovins), mais aussi à des usages domestiques (les feuilles garnissent les paillasses et matelas, les rafles sont utilisées pour allumer le feu, etc.). Nourrissant hommes et animaux, le maïs est synonyme d'abondance ; les bressans sont appelés « ventres jaunes » et, jusqu'aux années 50, ils sont considérés comme les enfants riches du département.

### **La production laitière**

Le lait tient également une place importante dans l'agriculture de cette époque. Il est utilisé dans l'alimentation des porcs et des volailles et, tout comme ces dernières, est vendu sous forme de beurre sur les marchés afin d'avoir de l'argent frais. La fabrication du beurre est assurée par les femmes, travail très délicat et fortement tributaire des conditions climatiques. Les beurreries coopératives créées dans les années 30 eurent un grand succès puisqu'elles permettaient notamment d'alléger le travail à la ferme.

Leur dynamisme va à son tour avoir des répercussions sur la renommée du beurre qui va rivaliser avec les meilleurs, notamment ceux de Charente et de Normandie dont la réputation est plus ancienne (Bérard et Marchenay, 2000). A cette période, même si le modèle lyonnais d'organisation de la vente du lait atteint les marges de la Bresse, le modèle coopératif en Bresse est régi par le modèle Charentais, qui fut étudié de près par le syndicat agricole de Bourg afin d'en adopter les usages tels que les méthodes de vente, les plans des usines, etc. Avec une aire de collecte sur trois ou quatre communes, le système reste très décentralisé et proche du système d'autoconsommation. Même si la guerre stoppe leur essor, au lendemain de celle-ci la production laitière augmente très rapidement. Ainsi, les coopératives diversifient leurs activités et s'orientent vers la production fromagère, plus rémunératrice. Dans la Bresse Bourguignonne, au contraire, aucune démarche dynamique n'est venue structurer la production ; de petites entreprises privées vont acheter le lait pour fabriquer surtout du gruyère et du beurre.

Enfin, il faut noter que l'influence de la métropole lyonnaise se fait sentir dès les années 1920 et s'amplifie à la fin des années 1930 : en plus du beurre, il faut aussi à Lyon du lait de consommation, l'agglomération consommant en moyenne 137 000 litres de lait par jour en été. A la veille de la seconde guerre mondiale, le bassin laitier s'étend jusqu'aux premiers contreforts du Jura. Les débouchés et les prix étant rémunérateurs, le nombre de vaches augmente dans la Bresse, avec un effectif de 50 000 en 1945 (Boudol, 1949). Dès cette époque, le département de l'Ain est rattaché au bassin laitier lyonnais, qui est chargé de ravitailler la zone méditerranéenne en lait de consommation.

Photo 1 - Ferme bressane au début du siècle



Source : Boudol, 1947

Dans ce modèle traditionnel, une basse-cour variée agrémente les fermes : canards, pigeons, dindes, oies, pintades et poulets. Les produits avicoles occupent une place fondamentale dans l'équilibre du budget des familles paysannes. La qualité et la spécificité du poulet de Bresse lui valent la protection et la reconnaissance d'un

jugement du tribunal de Bourg en Bresse le 22 décembre 1936 (Lavoille, 1938-1939). Lors d'un procès contre un éleveur jurassien, les éleveurs bressans décident en effet de protéger leur produit. Trois conditions de ce type d'élevage sont précisées : la volaille doit être produite dans l'aire géographique de la Bresse, être de race Bresse (variété noire de Louhans, grise de Bourg et blanche de Bény) et nourrie selon les méthodes traditionnelles : élevage en liberté et nourriture à base de maïs, sarrasin et lait écrémé pendant la période d'engraissement. Ce jugement sera renforcé par la loi du 1<sup>er</sup> août 1957 relative à l'AOC volaille de Bresse (poulet, poularde, chapon).

Deux facteurs ont été importants pour le succès de la filière avicole : des sols décalcifiés qui favorisent la réduction du squelette de l'animal dont la chair est d'une grande finesse et l'humidité latente, propice à la pullulation de mollusques, vers et larves dont se nourrissent les poulets en liberté ; mais il y a aussi le fait que l'exploitation bressane dispose d'une importante main d'œuvre familiale qui lui permet d'assurer les nombreux soins nécessaires à cet élevage délicat.

L'élevage de volaille est alors très répandu et rémunérateur, mais considéré toutefois, et mené, comme une production complémentaire (voire saisonnière), la principale étant les céréales et/ou le lait, à son tour transformé en beurre et en fromage. En retour, les sous produits résiduels comme le petit lait servent à entretenir les cochons et les volailles. La femme s'occupe de la reproduction et de l'engraissement, ainsi que de la commercialisation sur des marchés et foires de proximité (Louhans et Bourg en Bresse notamment). Jusqu'aux années 40, l'élevage de volaille est cohérent avec l'organisation familiale et représente un revenu non négligeable pour l'exploitation (Boudol, 1947). Ce n'est qu'à la sortie de la guerre

que l'élevage commence à se rationaliser et à être investi par les hommes, alors que la demande est plus importante et que la production française commence à se concentrer. L'utilisation de la couveuse et de l'éleveuse se généralise, et plusieurs phases de la production sont prises en charge par des professions spécialisées, comme la sélection de la souche depuis 1953 au centre de Béchanne.

Cet ensemble d'éléments autour du maïs, du lait, de la viande, et de la structure générale des exploitations, a valu à l'agriculture de Bresse d'être à cette époque la mieux portante du département de l'Ain. Les productions sont ancrées et directement liées aux ressources territoriales. Il semble qu'une relation existe entre ces produits et l'environnement, notamment du fait qu'elles sont encore plutôt extensives et semblent préserver ce dernier. Les productions laitières et avicoles participent notamment à la création du paysage bocager Bressan.

A partir des années 50, la logique de la rentabilité économique s'impose à la gestion des fermes, avec l'émergence de productions intensives et génériques et d'un nouveau modèle de production. Le lien à la qualité de l'environnement va donc commencer à changer.

### **5.1.2 Des années 60 aux années 90 : une agriculture moderne, productiviste et polluante**

Dans toute la France, les années 60 constituent un changement radical qui amorce un processus continu de modernisation et d'intensification des productions agricoles pour plusieurs décennies. Les exploitations bressanes, pour l'essentiel, vont entrer elles aussi dans ce processus, ne gardant que des liens distendus avec la tradition. L'évolution la plus nette va être la concentration des exploitations et des productions, l'augmentation des rendements et une rentabilité accrue avec le maïs hybride, l'élevage laitier et les volailles, sous l'impulsion décisive du réseau coopératif. Cela se traduit aussi par un remembrement des parcelles qui va porter atteinte à la spécificité du bocage bressan.

#### **5.1.2.1 Le maïs hybride**

Dans les années 50, l'apparition et la généralisation des variétés hybrides, l'emploi des séchoirs grillagés et l'utilisation de corn-pickers bouleversent la culture traditionnelle du maïs. Les premiers hybrides utilisés, d'origine américaine, sont plus précoces, résistants à la sécheresse et à la verse et permettent une plantation plus dense, donc de meilleurs rendements (Ecomusée de la Bresse Bourguignonne, 1998). Le corn-picker met fin aux soirées « dépouille » et les séchoirs grillagés se substituent au séchage sous les avant-toits. Le maïs est devenu une culture spéculative largement destinée à la vente, le climat favorable de la

Bresse lui garantissant une bonne rentabilité. Avec les nouvelles techniques de culture (engrais minéraux, désherbants et phytosanitaires, drainage et irrigation, ensilage, séchage et stockage) le maïs devient la première céréale cultivée en Bresse.

En outre, dès les années 1970 le maïs est désormais ensilé et remplace peu à peu le foin, évitant ainsi les aléas des fourrages traditionnels et apportant aux vaches une ration de base élevée toute l'année. Dans la Bresse de l'Ain, cependant, la progression du maïs ensilage est beaucoup moins rapide que dans les autres zones d'élevage comme l'Ouest laitier, les prairies naturelles conservant une part très importante des surfaces cultivées. Il aura fallu au total près de 15 ans entre l'introduction du maïs hybride et l'augmentation significative des surfaces en Bresse, notamment du fait de la taille réduite des exploitations et probablement de la volonté de maintenir un système de productions diversifié. De ce fait, le maïs ensilage occupe près de 5 000 ha en 1979 et 7000 ha en 1988, proportion plus faible que dans le reste de la France.

**Tableau 29 - Données de cadrage du recensement général de l'agriculture en Bresse de l'Ain**

	1979	1988	2000	variation annuelle 1979-2000 (%)
<b>Nombre total d'exploitations</b>	7 203	5 342	2 790	-4,4
<b>Total SAU (ha)</b>	116 291	108 867	102 983	-0,6
<b>SAU moyenne/exploitation (ha)</b>	16,1	20,4	36,9	+4,4
<b>Exploitations de + de 50 ha</b>	137	417	825	+8,9
<b>Terres labourables (ha)</b>	47 582	53 580	67 955	+1,7
<b>Céréales (ha)</b>	30 044	28 849	36 040	+0,9
dont maïs grain et semence (ha)	9 504	14 419	19 223	+3,4
dont blé tendre (ha)	8 588	5 551	10 236	+0,8
<b>Jachère (ha)</b>	96	324	3 103	+18,0
<b>Surface toujours en herbe (ha)</b>	67 214	53 836	34 620	-3,1
<b>Surface fourragère principale (ha)</b>	82 859	72 621	57 944	-1,7
<b>Maïs fourrage (ha)</b>	4 981	7 285	6 389	+1,2
<b>Total bovins (nb.)</b>	140 093	121 510	108 210	-1,2
dont vaches laitières (nb.)	54 651	39 338	27 657	-3,2
<b>Chèvres (nb.)</b>	11 153	7 092	1 811	-8,3
<b>Porcins (nb.)</b>	92 292	79 567	88 980	-0,2
<b>Total volailles (nb.)</b>	1 871 806	1 466 082	1 719 654	-0,5
dont Poulets chair et coqs (nb.)	1 362 669	951 584	951 285	-1,7

Source : Recensement Général de l'Agriculture, 2000

#### 5.1.2.2 L'élevage laitier : des choix de développement divergents

L'élevage laitier a pris en Bresse une plus grande importance que dans le reste de la région. En 1980 il y a plus de 45 000 vaches laitières, et en 1988, la production laitière concerne 27 % des exploitations. Cette relative avance de la Bresse de l'Ain (17,5% des exploitations en Bresse bourguignonne) s'explique à la fois par le dynamisme des coopératives laitières et par l'utilisation du maïs dans l'alimentation des vaches (Borel, 1997). Ces exploitations tirent



l'essentiel de leur revenu de leur activité, au détriment de la céréaliculture (Delfosse, 1993). Les rendements laitiers progressent grâce aux nouvelles techniques : production fourragère et ensilage, sélection génétique (Montbéliardes mais aussi Holstein), bâtiments d'élevage (« stabulation libre » et salles de traite par exemple), etc. Seule une faible part des producteurs, produisant des litrages plus modestes, ont conservé un schéma plus traditionnel associant pâturage, foin et farine de céréales (Bérard et Marchenay, 2000). Tous ces efforts ainsi que l'instauration des quotas laitiers en 1984 n'ont cependant pas totalement fait disparaître les handicaps de départ et la moyenne de production des troupeaux en Bresse en 1988 reste encore faible : entre 55 000 et 75 000 l lait/an par étable, l'optimum préconisé par les techniciens étant alors environ 170 000 l (données pour toute la Bresse, *in* Fortier, 1994). Les coopératives laitières, dont on a vu qu'elles constituaient un réseau dense et décentralisé, ont créé une dynamique très puissante d'évolution de l'élevage. Elles restent proches des producteurs et développent auprès d'eux une politique de conseils pour la conduite des troupeaux, les méthodes d'élevage, l'hygiène des étables et l'amélioration de la qualité du lait, celui-ci étant bien valorisé sur les marchés de consommation, tout au moins en début de période. Cependant, les décisions stratégiques qu'elles prennent à cette époque sont très différentes et elles font des choix de développement dans trois directions opposées.

- Une partie d'entre elles, fédérées au plan départemental, se sont rattachées au groupe coopératif régional ORLAC créé en Rhône-Alpes dans les années 60, lequel se rattache ensuite au groupe Sodima constitué en 1964 au niveau national par six grandes coopératives laitières régionales qui créent les marques Yoplait et Candia. Cette orientation suit le scénario bien connu à cette époque de la concentration coopérative et de l'expansion sur les marchés étrangers pour y gagner des parts de marché sur les grands produits de consommation. Cela nécessite des investissements très importants tels que l'usine d'Estressin à Vienne, en Isère.
- D'autres coopératives ont joué principalement la carte fromagère, alors qu'il n'y avait pas à proprement parler de tradition spécifique à la Bresse, mais plutôt des « voisinages » anciens avec le Bleu de Gex, le Gorgonzola ou l'Emmental. Elles se sont lancées dans des procédés codifiés de fabrication débouchant sur des fromages industriels et génériques tels que le Brie, le gruyère ou le Saint Marcellin. La concurrence devenant vive, ces coopératives se sont orientées peu à peu vers les fromages bleus qui paraissaient mieux répondre à la demande régionale. Les coopératives de Servas et de Grièges innovent alors en créant de toute pièce en 1952 un nouveau fromage de marque, le « Bresse Bleu », de taille réduite et de type industriel (fabrication en continu), au goût plutôt doux et de qualité constante, vendu à la pièce. La rotation des capitaux est plus rapide et la valorisation est bien meilleure que celle du gorgonzola. Bien sûr, son nom évoque un fromage de terroir et certains l'apparentent même à une appellation d'origine de la Bresse (voir Photo 2). Il a

connu au départ un franc succès commercial, bien que le lait soit collecté principalement à l'extérieur de la Bresse, dans tout le Département de l'Ain et notamment la Dombes (Bérard et Marchenay, 2004). Pourtant la logique industrielle a vite pris le dessus : forte de ce succès, l'aire de collecte s'agrandit et un processus de concentration commence avec les coopératives voisines puis avec celle de Grièges avec qui va être créé « Bressor Alliance » (Delfosse, 1992). C'est à la fin de cette période qu'intervient son rachat par le groupe Bongrain.

Photo 2 - Le Bleu de Bresse



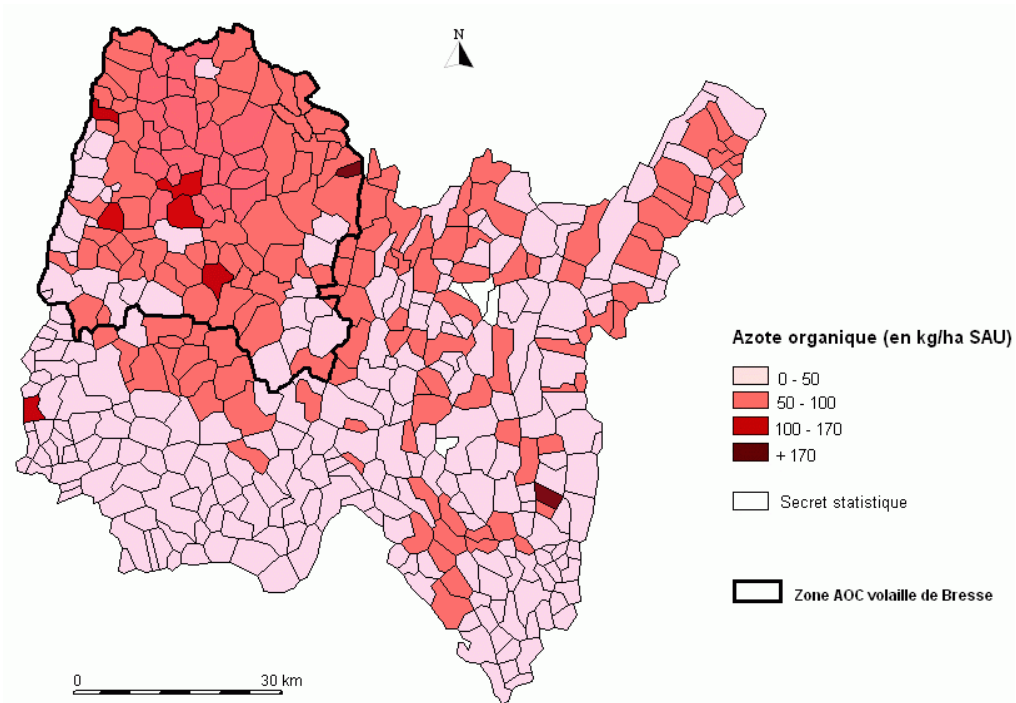
Source : <http://www.dominiquebelle.com/atelier.html>

- Les beurreries coopératives créées dans les années 30, de leur côté, deviennent plus polyvalentes à partir des années 60 et se concentrent, mais modérément. A la tradition du beurre et de la crème, elles ajoutent le lait de consommation, les fromages blancs et yaourts, notamment du fait de la proximité de Bourg-en-Bresse. Elles développent par ailleurs la production de fromage de type emmental, compte tenu de son potentiel de stockage, mais la concurrence du marché national devient très forte avec la montée de la production bretonne qui limite leur développement. De ce fait, elles sont fortement poussées à investir plutôt les marchés locaux et régionaux de proximité.

En définitive, l'instauration par la PAC des quotas laitiers et des primes de cessation d'activité en 1984, combinée à l'étroitesse initiale des structures agraires, ont empêché que cette spécialisation laitière devienne trop exclusive. Une partie des troupeaux disparut, renforçant ainsi la spécialisation des autres exploitations et la progression des rendements. Cela contribue à réduire la qualité environnementale de la zone avec une quantité d'azote organique importante par exemple (Carte 17). Les pressions polluantes dues à l'élevage sont de plus en plus fortes, comme l'atteste le nombre d'UGB par hectare qui augmente fortement

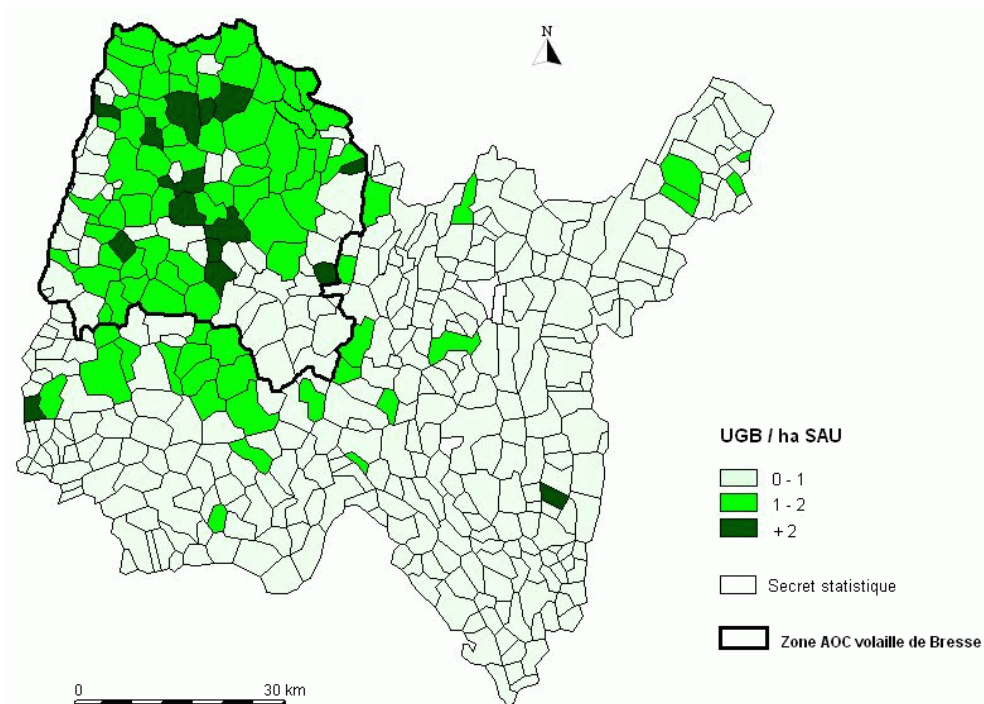
(Carte 18). Cela distingue également la Bresse du reste de l'Ain, dont la qualité de l'environnement est meilleure.

**Carte 17 - Quantité d'azote organique par commune dans l'Ain (kg/ha SAU)**



Source : RGA, in. Achard, 2002

**Carte 18 - Total UGB/ha SAU par commune dans l'Ain**



Source : RGA, in. Achard, 2002

Mais d'autres exploitations se sont orientées vers la viande bovine, la volaille ou encore l'élevage de chèvres, même si le pourcentage d'exploitations laitières de la Bresse reste supérieur à la moyenne nationale.

### 5.1.2.3 L'élevage allaitant et les productions hors-sol se développent

La Bresse de l'Ain est un pays vert puisque près des trois quarts de la SAU restent occupés par les prairies permanentes ou temporaires. Les productions hors-sol et l'élevage allaitant se développent. Le nombre de vaches allaitantes (8 000 en 1988) a augmenté de près de 90 % en 10 ans, mais reste largement inférieur à celui des vaches laitières (Delfosse, 1993). Par contre, l'intensification est bien plus forte dans l'aviculture, même si l'AOC volaille de Bresse tente de résister à la pression.

Cela a en tous cas une nette influence sur la qualité environnementale, et notamment sur le bocage, et le paysage. Les exploitations s'agrandissent et se mécanisent, les remembrements sont nombreux et on procède à l'arrachage des haies. Ceci n'est donc pas sans conséquence sur la qualité des sols, et pose de gros problèmes face aux conditions géomorphologiques de la zone. La Bresse est une région très humide, et de fait, les haies entretiennent non seulement le paysage, mais permettent également de réduire la vulnérabilité des sols aux risques d'inondation.

#### **La production avicole industrielle et intensive s'envole...**

C'est aussi sous l'influence des coopératives que la production avicole s'intensifie. Le regroupement des coopératives d'approvisionnement et des productions avicoles et porcines au sein de l'UDCA<sup>166</sup> est à bien des égards exemplaire et proche de celui des grands groupes coopératifs de l'Ouest comme Unicopa. D'ailleurs, l'UDCA s'appuie sur le modèle breton pour le développement des filières animales intégrées et pousse les exploitations à la spécialisation-industrialisation de leurs exploitations (Bleton-Ruget, 2002). Ce développement d'une production avicole « moderne » répond à la fois aux besoins de croissance des exploitations de petite taille et à la persistance d'une culture forte de la volaille, avec des circuits de distribution aguerris, mais il s'agit en réalité d'un modèle de développement totalement différent.

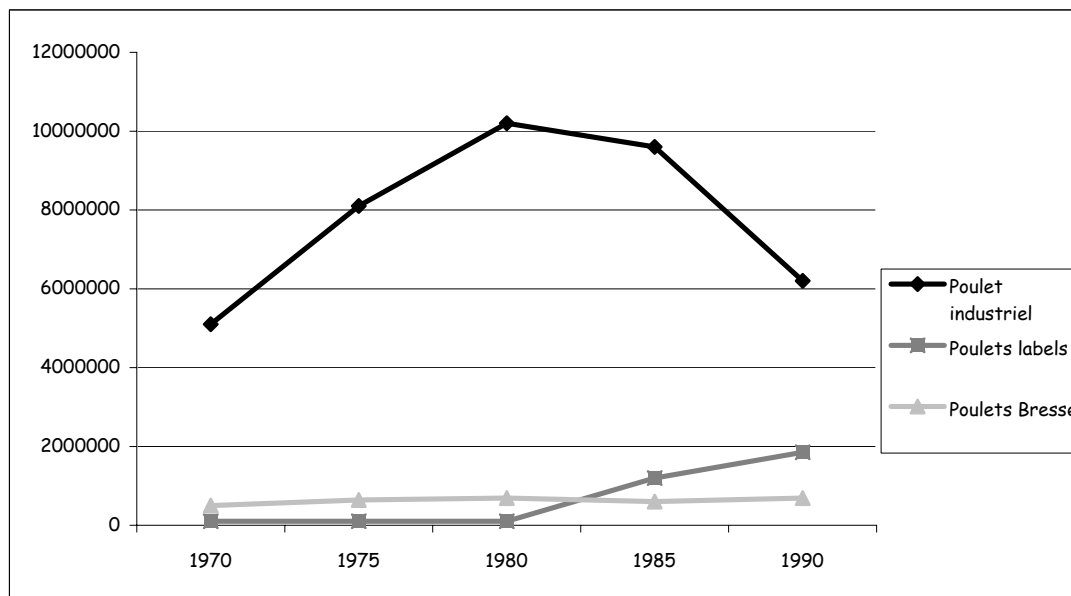
Entre la fin des années 60 et jusqu'aux années 80, la production de poulets industriels est en forte expansion. Les prix réels à la consommation diminuent rapidement, mais les coûts de production baissent encore plus vite et les marchés poursuivent une forte expansion, y compris à l'exportation. En fin de période, suite aux progrès du poulet label rouge en France,

---

<sup>166</sup> Union Départementale des Coopératives agricoles de l'Ain. Elle a été créée avec le soutien de la chambre d'agriculture-FDSEA.

se développe une nouvelle filière de production qui s'épanouit avec le tassement de la production standard (Figure 16).

Figure 16 - Evolution de la production avicole dans l'Ain de 1970 à 1990



Source : Pellegrini P., 1992

... mais l'AOC volaille de Bresse résiste vaille que vaille

La volaille de Bresse traditionnelle reste cependant une des productions phares de la région et conserve sa conduite d'élevage ancestrale, notamment sous l'impulsion de l'obtention de l'AOC en 1957 (Frossard-Urbano, 1991). Le poulet de Bresse (race blanche de Bény) devient ainsi le seul au monde à bénéficier de cette appellation avec la dinde de Bresse en 1976.

Il est géré par le Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse<sup>167</sup> (CIVB) créée en 1953, et les éleveurs se répartissent en deux groupements : le groupement des producteurs de volailles de Montrevel et le groupement des éleveurs de volaille de Bresse<sup>168</sup>.

Un cahier des charges très strict est mis en place pour régir la production (Tableau 30) : un poulet pour 10 m<sup>2</sup>, une bande de 500 poulets maximum avec entre deux lots un temps de repos (vide sanitaire), bâtiment de 50 m<sup>2</sup> maximum, parcours de 5 000 m<sup>2</sup> minimum. A partir du 35<sup>ème</sup> jour au moins, l'éleveur fournit au poulet des céréales (maïs, blé) et des produits laitiers. Le produit est élevé sur des parcours herbeux au sein desquels il trouve sa nourriture complémentaire (herbes, mollusques etc., voir une illustration avec les Photo 3 et 4).

<sup>167</sup> Le CIVB est composé du centre de sélection de Béchanne, des trois accoueurs, des 300 éleveurs et de neuf volaillers.

<sup>168</sup> Les groupements étaient à l'origine de 70 % de la production en 2002, le reste étant produit par des producteurs indépendants, statut qui attire un nombre croissant d'éleveurs.

Photo 3 - Volailles de Bresse



Photo 4 - Poulailler en pleine nature



Source : CIVB

Tableau 30 - Quelques repères sur les différentes productions avicoles

	<b>Poulet standard</b>	<b>Poulet Label Rouge</b>	<b>Poulet de Bresse AOC</b>
<b>Souche</b>	Croissance rapide	Croissance lente label	Gauloise blanche
<b>Alimentation</b>	100 % végétal, minéral et vitamines	75 % de céréales minimum	Céréales et produits laitiers
<b>Densité bâtiments</b>	22 m <sup>2</sup> /poulet	11 m <sup>2</sup> /poulet max.	10 m <sup>2</sup> /poulet max.
<b>Surface parcours</b>	aucun	2 m <sup>2</sup> /volaille	10 m <sup>2</sup> /volaille min.
<b>Age d'abattage</b>	38 jours	81 j min.	112 j min.
<b>Surface usuelle des bâtiments</b>	950 à 1 500 m <sup>2</sup>	400 m <sup>2</sup> max. (4 bâtiments max.)	50 m <sup>2</sup> max.

Sources : Chambre d'agriculture de Saône et Loire, CIVB

Puis, la finition du produit s'effectue en épinette (Photo 5), pour une durée de 8 à 15 jours pour les poulets et d'un mois minimum pour les chapons et les poulardes (Tableau 31). La durée de vie d'un poulet est d'au moins 4 mois, 5 pour une poularde et 8 pour un chapon.

Tableau 31 - Eléments liés au cahier des charges du chapon et de la poularde de Bresse

	<b>Chapon de Bresse</b>	<b>Poularde de Bresse</b>
<b>Origine</b>	race Bresse blanche	race Bresse blanche
<b>Age minimum d'abattage</b>	32 semaines	20 semaines
<b>En bâtiment</b>	4 chapons/m <sup>2</sup>	6 poulardes/m <sup>2</sup>
<b>Sur parcours</b>	20 m <sup>2</sup> /chapon	10 m <sup>2</sup> /poularde
<b>Accès au parcours</b>	35 <sup>ème</sup> jour maximum	35 <sup>ème</sup> jour maximum
<b>Croissance</b>	23 semaines minimum	11 semaines minimum
<b>Alimentation</b>	90 % de céréales (maïs, blé)	90 % de céréales (maïs, blé)
<b>Finition obligatoire</b>	4 semaines en épinettes	4 semaines en épinettes
<b>Poids effilé</b>	3 kg minimum	1,8 kg minimum
<b>Présentation</b>	Effilée et roulée	Effilée roulée ou non
<b>Identification</b>	Bague, scellé, étiquette, sceau	Bague, scellé, étiquette, sceau

Source : CIVB



**Photo 5 - Affinage et repos en épinettes**



Le maïs constitue alors la base de l'alimentation de la volaille, tant en période de croissance que pour la finition. Cette place est tellement évidente que lorsqu'a été posée la question de l'introduction du soja dans l'alimentation des poulets dans les années 1980, la majorité des éleveurs s'en est indignée, en rejetant cette proposition. Ils comprirent également que face à la production standard ou sous label rouge, ils auraient à

mener une véritable lutte pour maintenir le mode ancestral d'alimentation, maïs et petit lait, qui est garant de la qualité et de la spécificité de la volaille de Bresse. A partir de la fin des années 80 (et plus précisément dès 1986), on assiste également à une campagne interne anti-label, qui vise à charmer de nouveaux producteurs. Cela permettra même pendant un temps une évolution positive dans la mise en place des poussins. Dans un contexte de développement rapide de l'intensification, la filière AOC a voulu conserver la tradition et la conduite extensive de cette production.

**Photo 6 - Présentation de volailles aux Glorieuses de Bresse**



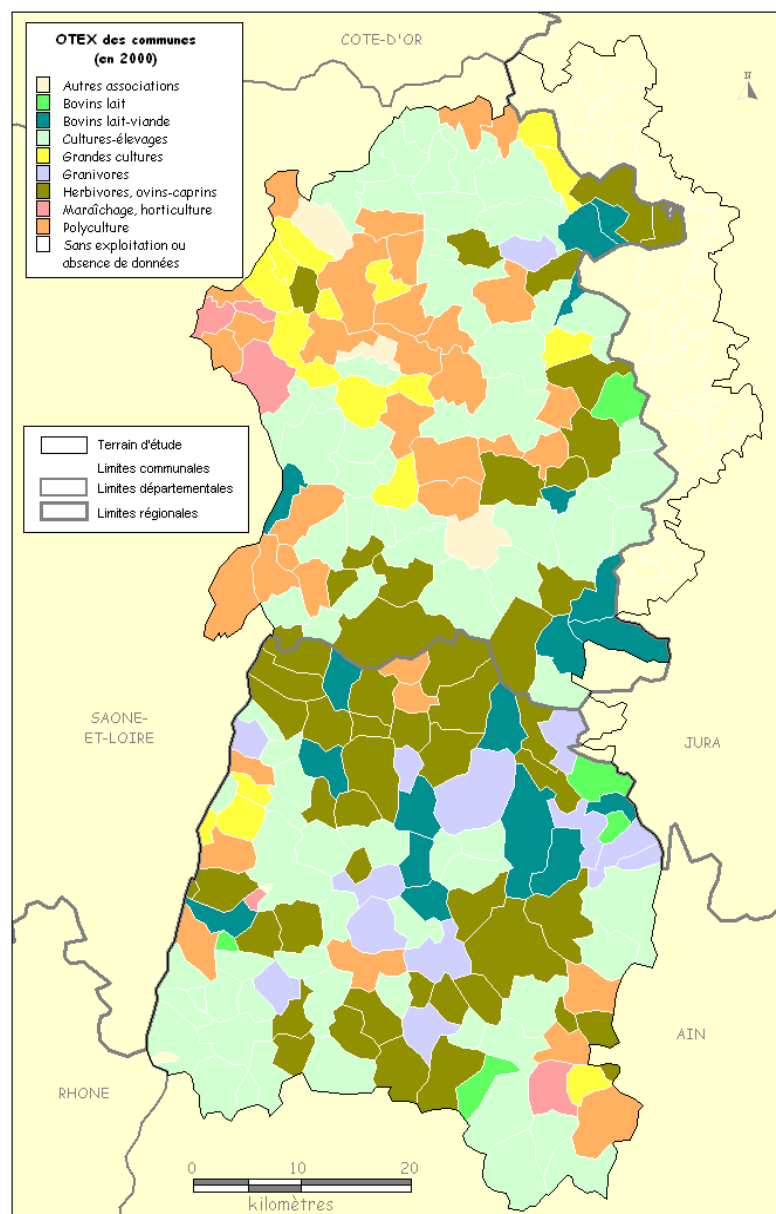
Une autre illustration de cette force est la poursuite des concours de volailles fines, tradition qui remonte à 1862, et qui fera connaître la volaille de Bresse non seulement à Paris mais également dans les capitales européennes. Les glorieuses de Bresse se déroulent successivement à Bourg-en-Bresse, Montrevel, Louhans et Pont de Vaux en décembre. Les éleveurs y présentent leurs plus beaux sujets : dindes, poulets roulés, poularde

et le chapon, symboles de l'excellence (voir une illustration avec la Photo 6). Malgré la course à la production intensive, et peut-être grâce à ses excès, le poulet de Bresse est resté la production la plus typique de la région et apparaît toujours comme marqueur de l'identité bressane.

Finalement, dans la période 1960-90, l'agriculture bressane a été fortement structurée par le processus d'intensification, de concentration et de spécialisation des exploitations qui lui a

permis de passer plutôt bien le cap de la « modernité ». Simultanément, il s’est produit une sorte « d'acculturation » avec des produits comme le Bresse Bleu ou les poulets labellisés. Toutefois les productions traditionnelles, telles le beurre et la crème ou la volaille AOC, se sont maintenues, non seulement comme autant de « pôles de résistance », mais elles semblent même avoir bénéficié d'effets de réputation et de facteurs favorables, en contraste avec les excès du modèle dominant. Par conséquent, le visage des exploitations bressanes dans les années 90, et encore aujourd’hui, est assez contrasté, ambivalent, et très hétérogène (Carte 19). La majorité est spécialisée dans des productions telles que lait et viande, lait et volailles ou encore lait, viande et céréales ; certaines sont restées ancrées dans un modèle de polyculture-élevage proche de celui des années 50 tout en modernisant parfois les produits traditionnels ; d’autres enfin ont poursuivi simultanément plusieurs orientations.

**Carte 19 - L'orientation agricole des communes bressanes**



Source : RGA, Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007



La qualité de l'environnement s'est détérioré au fil du temps, ce modèle entraînant de fortes pressions polluantes, mais également des impacts négatifs sur le paysage. Toutefois, les systèmes de production n'ont pas tous le même impact sur la qualité environnementale. Des différences apparaissent également quant à la relation des produits de qualité, générique et spécifique, au milieu naturel dans lequel ils sont insérés, ce que nous allons montrer maintenant.

## **5.2 LA PLACE DES PRODUCTIONS LOCALES AUJOURD'HUI**

---

Malgré l'intensification marquée des processus de production, en Bresse, à la différence de bon nombre de régions françaises, comme la Bretagne, les productions locales se sont donc maintenues, bénéficiant d'une réputation associée à un ancrage culturel. Elles coexistent donc avec le modèle générique, non seulement à l'échelle du territoire, mais également au sein même de l'exploitation. Dans un contexte où les productions s'essouffent, les productions gardent une place importante, à nuancer cependant : la volaille de Bresse occupe la première place, mais d'autres productions appartenant plutôt au registre artisanal continuent d'être élaborées et consommées localement, certaines se trouvant dans une trajectoire ascendante (Bérard *et al.*, 2006).

### **5.2.1 Un contexte d'essoufflement des productions sectorielles**

Comme cela a déjà été évoqué auparavant, depuis le début des années 90, un nouveau vent souffle sur l'agriculture et des infléchissements commencent à être introduits après la réforme de la PAC de 1992. Les productions intensives et sectorielles s'essouffent suite aux différentes crises survenues dans le domaine agro-alimentaire.

#### **5.2.1.1 Produits laitiers standards et bleu de Bresse : des perspectives moroses**

Le paysage de la Bresse laitière « conventionnelle » est devenu très industriel depuis le début des années 90, tendance encore renforcée depuis. Les deux groupes coopératifs qui collectent leur lait en Bresse et dont nous avons déjà parlé se sont encore concentrés. L'Union Régionale des Coopératives de Vente de Lait (URCVL), est rattachée au groupe coopératif Sodima *via* ORLAC. Devenu Sodiaal en 1990, il collecte 10 % de la production française dans 2/3 des départements, auprès de 12 500 sociétaires et il a pris une envergure internationale. De son côté, le groupe privé Bongrain SA a pris le contrôle en 1992 de Bressor-Alliance, issu de la

fusion de cinq coopératives fromagères locales<sup>169</sup>. Ce groupe est numéro 1 mondial des spécialités fromagères industrielles<sup>170</sup>, avec une position de leader dans une dizaine de pays dont la France et l'Allemagne. A elles deux, ces entreprises collectent désormais plus de 60 % de la production de l'Ain et un peu plus en Bresse.

Toutefois, la conjoncture laitière est entrée dans une configuration peu favorable, avec non seulement une amplification de la concurrence mondiale, mais également une pression accrue de la grande distribution sur les marges des produits de grande consommation, ce qui réduit d'autant les possibilités de valorisation du lait collecté. Bongrain, en outre, a implanté une nouvelle usine en production continue dans le département, avec des difficultés techniques importantes et la valorisation du Bresse Bleu piétine désormais, imposant de nouvelles innovations de produit et de procédé. La période où Servas profitait d'une rente de qualité liée à un « effet-terroir » capté, voire usurpé, est donc terminée. Sur ce marché spécialisé où beaucoup de marques se concurrencent, les possibilités de différenciation des produits par la qualité sont faibles, mais, dans les deux cas, il s'agit de la seule issue qui leur soit ouverte.

#### 5.2.1.2 La lente progression des productions avicoles vers la qualité : quelle issue ?

Comme cela a été souligné précédemment, l'élevage avicole dans l'Ain a connu un véritable boom autour du groupe coopératif de l'UDCA. Les difficultés de ce groupe, malgré son soutien actif par la profession agricole, ont commencé à partir des années 80 dans une conjoncture morose, nourrie de la mauvaise réputation des poulets standards, qui s'étaient traduites alors par un fort tassement de la production. Il faudra attendre les années 1990 pour voir les tonnages s'intensifier sous l'effet conjugué de l'augmentation des effectifs et du poids des animaux, ceci grâce au dynamisme des partenaires avicoles de la région Rhône-Alpes mais également de Saône et Loire.

Malgré le flou qui persiste autour des productions hors-sol sous label et sur leur capacité à corriger l'image du poulet industriel, le relais a été pris peu à peu par le label rouge, qui va connaître un véritable boom dans l'élevage avicole (Figure 17). De 1984 à 1991, la filière « label rouge de l'Ain » s'est structurée autour de deux groupements. L'un créé en 1984, le syndicat des volailles fermières de l'Ain, et l'autre créé en 1991, le groupement des aviculteurs de la Dombes. Les bâtiments destinés à ce type d'élevage se situent en grande majorité dans la Bresse et dans la Dombes, où la tradition avicole est restée très forte. Leur production s'accroît assez rapidement, notamment *via* des prix beaucoup moins élevés que

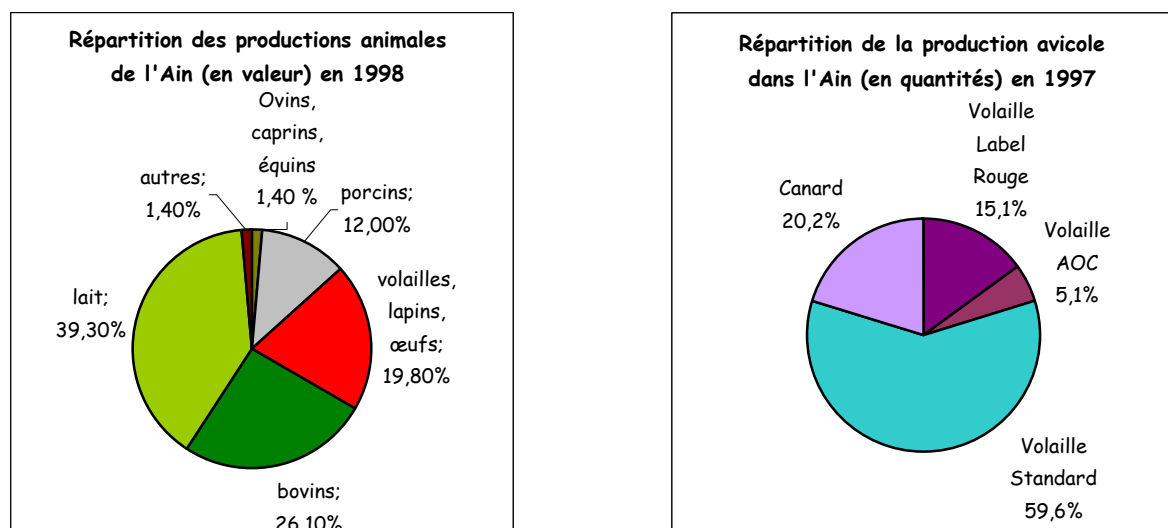
---

<sup>169</sup> Les deux coopératives les plus importantes, Servas et Grièges ont fusionné en 1989, tout en conservant chacune leur autonomie et leurs spécialités.

<sup>170</sup> Leur profil est défini par le groupe lui-même comme « *des fromages qui puissent satisfaire aux exigences qualitatives d'un large public et dépasser le cadre local ou régional* » (site web : [www.bongrain.com](http://www.bongrain.com)).

ceux de la volaille de Bresse. La question se pose néanmoins de l'accueil durable par les consommateurs d'une filière qui reste plus proche de la production standard que de cette AOC.

Figure 17 - La répartition de la production avicole dans le département de l'Ain



Source : DDAF de l'Ain - Service statistique, 1998

## 5.2.2 La volaille de Bresse

### 5.2.2.1 Une filière traditionnelle...

L'AOC volaille de Bresse maintient son développement, en privilégiant sa place sur le marché haut de gamme. Reconnue comme produit « luxueux » par la gastronomie française, elle est commercialisée pour moitié chez les bouchers et les restaurateurs (respectivement 30 % et 18 %), les grossistes (24 % dont 12 % à la restauration) et les GMS (12 %) venant ensuite<sup>171</sup>. Par ailleurs, son marché se répartit entre Paris (30 %), le reste de la France (65 %) et l'exportation. Le Japon est par exemple le plus gros importateur extérieur depuis une dizaine d'années, les japonais ayant la réputation d'être friands de produits hauts de gamme. Les volailles y fournissent surtout la restauration « cuisine française ».

La consommation est aussi régionale et la vente directe tend aujourd'hui à se développer puisqu'elle permet au producteur de conserver une marge plus importante. Des données précises restent absentes pour le moment. En 1999, 76 tueries et abattoirs individuels étaient recensés, contre 74 en 2002. Toutefois, les volumes écoulés en vente directe sont estimés à 12 % en 1999, avec une augmentation pour ces dernières années. Les marchés ont tenu un rôle

<sup>171</sup> Les principaux clients étant les bouchers et les restaurateurs, la commercialisation est donc faite à 80 % de poulets en effilés. Le reste est commercialisé en prêt à cuire (GMS et exportation).

important pendant de nombreuses années, mais ils sont plus marginaux aujourd'hui.

Cette filière est hétérogène mais on peut organiser cette diversité autour de deux catégories plus significatives : les éleveurs produisant de la volaille fine et ceux qui se limitent aux poulets. Les professionnels qui entrent dans la première catégorie constituent l'élite de la profession. Produire des poulardes et des chapons se traduit par un soin extrême apporté aux volailles et des compétences partagées par le groupe. L'abattage et la préparation des volailles fines requièrent la monopolisation des réseaux locaux, familiaux et amicaux triés sur le volet, en particulier lorsqu'il s'agit des volailles destinées à concourir. Les mêmes équipes se retrouvent d'une année à l'autre autour de l'éleveur et chacun connaît sa tâche. La recherche de l'excellence est associée à la présentation des volailles aux concours qui renvoie à l'esprit de compétition : « *C'est là qu'on se situe par rapport aux autres, si on ne se confronte pas aux autres, on ne s'améliore pas* » (...) *on y va tous pour le lot de quatre chapons* » (un éleveur de volailles, grand prix d'excellence). Les concours encouragent une forme d'élitisme qui se traduit par l'existence de clubs : le Club des Lauréats, qui jusqu'il y a sept ans n'acceptait que les éleveurs primés, et l'Association des Eleveurs de Volailles Fines. Le façonnage de la volaille aboutissant à un « objet parfait » (Frossard-Urbano, 1991) aux critères esthétiques soigneusement codifiés, ancre très fortement cette pratique dans la culture locale. Cette catégorie d'éleveurs écoule souvent une partie de la production en vente directe et l'activité semble assez rentable, même si elle constitue rarement l'activité principale.

De leur côté, les éleveurs spécialisés dans la production de poulets entretiennent des relations plus fortes avec les volaillers. Ils ont davantage de mal à rentabiliser ce qui constitue pour un certain nombre l'activité principale, les amenant ainsi à mettre en place une quantité beaucoup plus importante de volailles. Le chiffre avancé est en moyenne de l'ordre de 10 à 12 000 volailles associées à une superficie de 10 à 15 ha de céréales. Mais un producteur en élève jusqu'à 45 000 par exemple, ce qui suscite la désapprobation de beaucoup. Un autre facteur de différenciation est l'orientation de l'exploitation. Sur une même exploitation coexistent très souvent des productions standards de lait et/ou de céréales avec la production de volailles. De l'avis général, l'élevage laitier donne beaucoup de travail, il est l'activité la moins compatible avec celle des poulets malgré une complémentarité historique. C'est pourquoi pour beaucoup l'élevage de bovins allaitants convient mieux. Mais la première formule se retrouve plus fréquemment dans l'Ain, plus traditionnelle et comportant moins de mises en place par exploitation ; le couple volaille/élevage allaitant étant plus répandu dans la Bresse de Saône-et-Loire où les élevages sont plus importants et plus spécialisés en volailles. Ces quelques remarques ne doivent cependant pas faire oublier que les combinaisons sont multiples et infirment parfois ce qui vient d'être dit. Les deux éleveurs les plus primés de l'Ain produisent du lait sur leur ferme, et un éleveur produisant 4 500 volailles dont 150 chapons et 200 poulardes (qu'il commercialise en vente directe) arrive à en vivre...

Comme le montre le Tableau 32, on comptait 268 éleveurs (6 dans le Jura, 133 dans l'Ain et 140 dans la Saône et Loire) en 2004, chiffre qui n'a cessé de baisser ces dernières années, puisqu'en 2003 ils étaient 308. La production se maintient à peine : 1 177 329 poussins en 2004, contre près de 1 300 000 en 2003<sup>172</sup>. La moyenne des mises en place par élevage est donc en augmentation. Par ailleurs, le nombre d'élevages de Saône et Loire reste un peu moins élevé que celui de l'Ain (respectivement 46 % et 52 % des éleveurs), mais pour des exploitations qui sont en moyenne de taille supérieure (5 645 MEP/éleveurs en moyenne contre 3 309).

**Tableau 32 - Volumes des mises en place de volailles de Bresse par département en 2004**

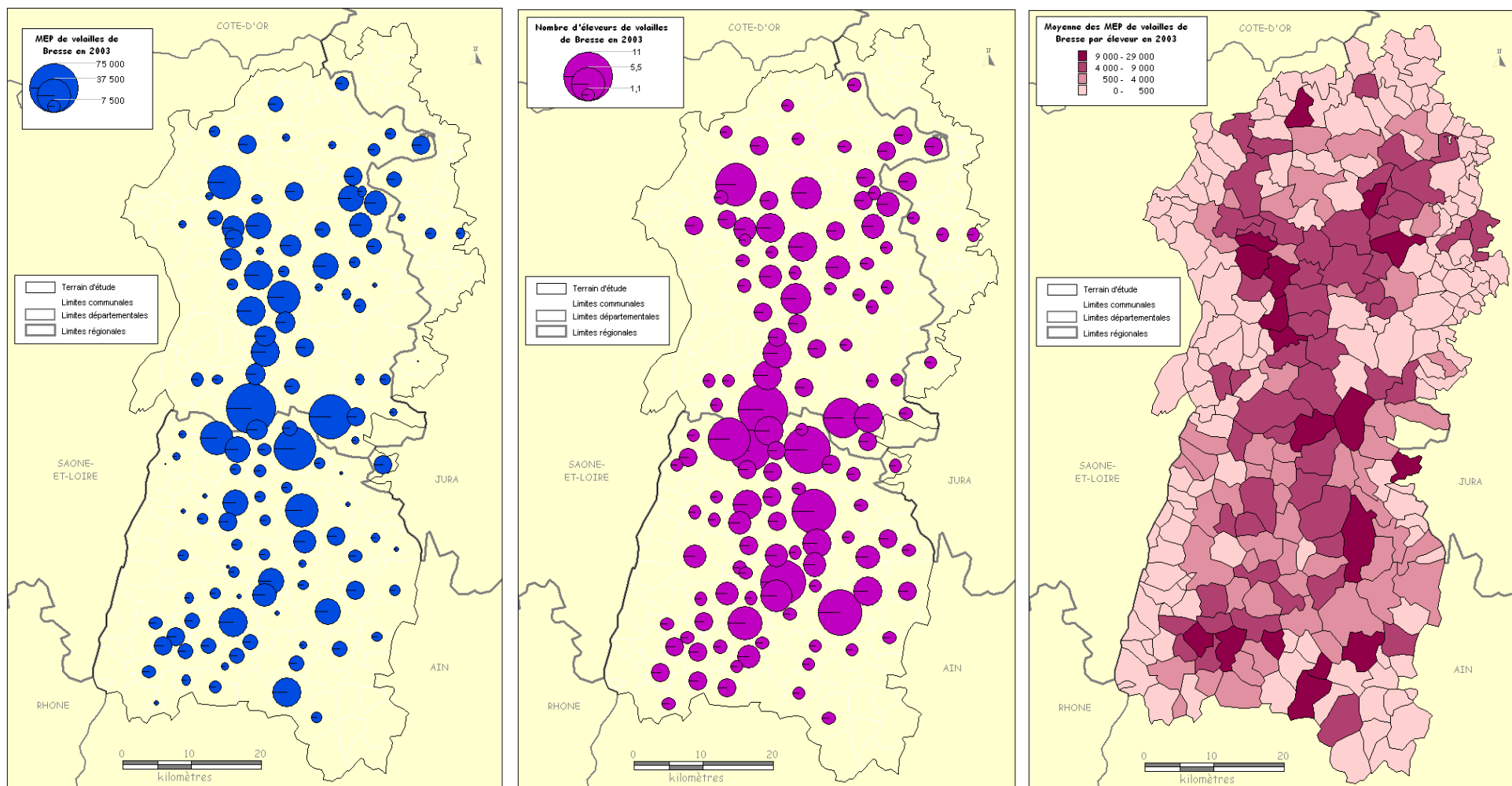
	SAONE ET LOIRE			AIN			JURA		
	Elev.	MEP	Moy.	Elev.	MEP	Moy.	Elev.	MEP	Moy.
De 1 à 499	2	500	250	9	2 644	294	/	/	/
De 500 à 2 999	37	70 099	1 895	67	108 788	1 624	1	1 000	1 000
De 3 000 à 4 999	32	123 062	3 846	39	147 853	3 791	3	12 505	4 168
De 5 000 à 9 999	32	230 287	7 196	19	124 825	6 570	2	11 805	5 903
De 10 000 à 19 999	18	221 514	12 306	6	79 197	13 200	/	/	/
De 20 000 à 39 999	/	/	/	/	/	/	/	/	/
De 40 000 et +	1	43 250	43 250	/	/	/	/	/	/
<b>TOTAL</b>	<b>122</b>	<b>688 712</b>	<b>5 645</b>	<b>140</b>	<b>463 307</b>	<b>3 309</b>	<b>6</b>	<b>25 310</b>	<b>4 218</b>

Source : CIVB, 2005

Concernant la répartition spatiale de la production (Carte 20), les éleveurs tendent à se concentrer au centre de la zone AOC et à être absents aux marges. Quelques communes se dégagent nettement, comme Saint Martin en Bresse, Romenay, Saint Trivier, Foissiat ou encore Viriat. Quant au Jura, les quelques éleveurs se concentrent sur quatre communes. Ce département ne concerne que 2 % du nombre total d'éleveurs et 2 % des mises en places en 2004.

<sup>172</sup> Pour mémoire, on comptait par exemple une production d'environ 10 000 000 de volailles en 1936 (Boudol, 1947).

Carte 20 - Répartition spatiale de la production de volailles de Bresse en 2004



Source : CIVB, Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

### 5.2.2.2 ...bousculée de l'intérieur et de l'extérieur

Les conditions naturelles difficiles de certaines régions entraînent une forme de cohérence entre productions traditionnelles et activités agricoles dominantes, le fromage en montagne en fournit un exemple. Or, ce n'est pas le cas en Bresse, où la production avicole traditionnelle s'inscrit en faux par rapport à l'évolution générale de l'agriculture locale et à la reconnaissance professionnelle qui lui est associée. Les éleveurs le soulignent fréquemment, en particulier lorsqu'ils participent à des réunions professionnelles plus générales. « *Une fois en réunion on a fait un tour de table pour que tout le monde se présente. Quand j'ai dit que j'avais des volailles de Bresse y en a un qui a dit « ah mais ça existe encore ça ? »*. Le même éleveur reprend « *C'est vrai qu'il y a des jours où c'est pénible. De toutes façons c'est pas un boulot d'homme. C'est pour ça que c'était la femme qui s'en occupait avant, c'est pas pour rien. C'est plus dans sa nature de chouchouter les poussins, les mettre à l'abri, les surveiller, en prendre soin....Mais à moi, ça me va bien ça, j'aime bien faire ça* ». L'aspect traditionnel de cette activité est renforcé par sa nature même : peu mécanisable, nécessitant beaucoup temps, de soin, d'attention, en particulier pour le démarrage des poussins et la préparation des volailles fines qui demande une main d'œuvre abondante et qualifiée.

Enfin, la relation à l'animal là encore, ne correspond pas aux canons habituels de l'élevage : « *Un poulet c'est bête, on s'attache pas à un poulet, si il y en a un d'intelligent on n'arrive pas à le repérer, les poulets me prennent du temps que je n'arrive pas à donner aux vaches, j'en connais, quand ils appellent leurs vaches elles viennent* ». Ce qui n'empêche pas cet éleveur de gagner régulièrement le grand prix d'honneur aux Glorieuses de Bourg.

D'une autre façon, cette activité n'est pas reconnue par Bruxelles dans la mesure où elle ne bénéficie d'aucune mesure, que ce soit en matière de régulation ou d'aide, ce qui contribue là encore à la rendre transparente aux yeux de la profession. Enfin, la quasi absence d'enseignement concernant cet élevage dans les lycées agricoles locaux renforce cela.

Ainsi le statut de la volaille de Bresse dans l'agriculture locale et l'hétérogénéité de la filière n'aident pas à afficher cette production comme relevant clairement d'un patrimoine commun à tous les agriculteurs. Son hétérogénéité ne facilite pas la mise en commun et l'établissement d'un consensus sur l'identification de ce qui fait la spécificité de cette activité et ce que les éleveurs partagent en commun et veulent défendre. Les positionnements contradictoires évoqués précédemment quant aux orientations de la filière en attestent d'une certaine façon.

La filière, bousculée de l'intérieur, l'est aussi de l'extérieur. Les dispositions qui ont été prises par l'état français en matière d'application de la réglementation européenne de protection de l'origine géographique ont contribué à brouiller les cartes. Le label rouge/IGP volailles fermières de l'Ain, couvrant tout le département, et le projet d'IGP volaille de Dombes reflètent cette confusion. L'IGP qui rend compte d'une spécificité culturelle liée à l'origine a

longtemps été obligatoirement associée à un signe de qualité<sup>173</sup>. Compte tenu de la grande notoriété du label rouge par rapport à celle de l'IGP inexistante, le premier prend le pas sur la seconde et en détourne le contenu culturel. Les poulets de Loué, par exemple, jouent très bien la « carte environnementale et paysagère » à grands renforts de marketing, ce qui n'est pas sans causer du tort à la volaille de Bresse. Un éleveur commente cela en disant : « *Loué c'est super, ils ont trouvé les mots. Ils jouent avec la sensibilité des gens. Au-delà des poulets, les hommes aussi voudraient être libres et sans barrières. Ça fait rêver...* ».

Enfin, jusque récemment, la volaille de Bresse était souvent associée au Bleu de Bresse dans les différentes opérations de communication, ce rapprochement d'image se faisant au détriment de la volaille. La bonne avancée du dossier d'AOC du beurre et de la crème devrait permettre d'enrayer un peu cette mécanique : « *avec le bleu, ça baisse la qualité et ça marginalise l'AOC. Avec les AOC beurre et crème ce serait mieux, il y a une vraie tradition et il y a une traçabilité* » selon une personne de la chambre d'agriculture de l'Ain.

Compte tenu de la situation extrêmement pénalisante, il est évident que la volaille possède finalement une réelle capacité de résistance. Elle se considère toutefois comme en crise, mais, ne fait pas de réelles propositions, peut-être du fait de la divergence des points de vue quant au positionnement par rapport à l'AOC, et au lien appellation/qualité de l'environnement :

- certains prônent une évolution des techniques de production, en acceptant un certain degré de mécanisation et d'intensification, et/ou en trouvant de nouvelles formes de commercialisation comme le poulet en découpe ou en bocal (poulet à la crème) afin de suivre les modes de consommation. Cependant, il deviendra alors difficile, dans un contexte où la concurrence est de plus en plus forte, de faire la différence avec le cahier des charges du poulet label, du fait d'une image locale brouillée par l'IGP « volailles fermières de l'Ain » et par le label « Prince des Dombes ». Fréquemment, ces éleveurs sont tournés vers de nouvelles normes sanitaires, et le lien à l'environnement est peu pris en considération. Les haies sont certes respectées dans une majorité de cas par exemple, pour autant, il n'y a pas de recherche explicite de prise en compte de la qualité du milieu naturel et d'une réduction des atteintes à celui-ci. De plus, l'intensification des ateliers bovins-lait et/ou cultures céréalières n'est pas sans poser problème ;
- d'autres souhaitent continuer à se positionner sur le créneau de l'excellence. Dans ce cas, il s'agit d'opter pour le respect strict de la tradition et le travail à la main, pour des limites strictes à l'intensification de la production, avec peut-être un risque de décourager certaines catégories de producteurs. Des discussions sont d'ailleurs en cours au sein de

---

173 L'ensemble des volailles qui bénéficiaient d'un label rouge associé à un nom renvoyant à une origine géographique avant la réglementation européenne, comme le poulet label rouge de Loué, ont bénéficié de la procédure simplifiée de l'IGP sans avoir à justifier du contenu du lien à cette origine. La Loi d'orientation agricole de 2006 n'impose plus désormais l'association d'un signe de qualité à l'IGP (voir chapitre 1).



l'AOC, sur deux points : augmenter les surfaces de parcours, même si, en réalité, l'élevage actuel se fait en liberté quasi-totale, dépassant souvent 10m<sup>2</sup> par poulet ; et resserrer le lien entre alimentation et territoire, en exigeant que les céréales proviennent de l'exploitation et pas seulement de Bresse, comme c'est le cas actuellement. Il est vrai aussi que l'aspect bocager, indissociable de la volaille, puisque celle-ci doit trouver de quoi se nourrir et se protéger à l'extérieur, est aujourd'hui encore peu valorisé, nous y reviendrons. Il y a donc clairement, dans ce cas là, un lien positif à la qualité environnementale.

### **5.2.3 Le beurre, la crème et ses dérivés**

#### **5.2.3.1 Le beurre et la crème**

Le beurre et la crème sont associés traditionnellement à l'élevage de la volaille.

Laissées jusque là pour compte par les deux grands groupes laitiers qui collectent l'essentiel du lait de la zone Bresse, les petites beurreries coopératives se sont peu à peu regroupées pour mettre en place une réelle démarche de qualité. Leur nombre a beaucoup diminué, pour se réduire aujourd'hui, à deux coopératives dans l'Ain et une en Saône-et-Loire (coopératives d'Étrez-Beaupont et de Foissiat, et Laiterie Bressane à Varennes Saint-Sauveur). A cela s'ajoute une entreprise laitière de Bourg-en-Bresse (« Laiteries de Bresse ») qui fabrique encore à l'heure actuelle une quantité importante de crème.

Néanmoins, les quatre entreprises sont actuellement dans une trajectoire dynamique : elles ont créé en 1999 l'Association de promotion de la crème et du beurre de Bresse (APC2B) précédant une demande de reconnaissance des produits en AOC déposée en juillet 2002.

Aujourd'hui, 400 producteurs de lait sont associés à cette démarche (dont 230 dans l'Ain), représentant près de 30% de la production laitière de la future zone AOC Bresse. Cette dernière est *a priori* calquée sur celle de volaille car elle correspond à une entité naturelle et qu'historiquement la complémentarité entre les deux productions est assez forte. La production actuelle de crème est de 3 100 tonnes, 27% de cette production serait susceptible de prétendre à l'AOC définie comme une crème maturée de plus de 330gr/l de matière grasse. Sur l'ensemble de la zone, 75 millions de litres de lait sont produits chaque année et l'AOC pourrait concerner les 800 tonnes de crème et 500 tonnes (sur les 1 000 produites) de beurre (beurre de baratte produit à partir de crème maturée à 360g/l de matière grasse).

La crème est toujours élaborée à partir d'un lait collecté le jour même ; un grand soin est apporté à la maturation biologique dans le cadre de la fabrication de la crème, ce qui permet aux ferments de lui donner tout son arôme, associée à une durée et une température contrôlées

attentivement. Les crèmes qui servent à fabriquer le beurre font l'objet, dans le détail, d'une préparation particulière. Beurres de crème et beurres de petit lait font l'objet de fabrications distinctes, le beurre de baratte continue d'exister, il est identifié en tant que tel. Tous les opérateurs produisent crème épaisse et crème liquide, ils proposent une gamme diversifiée de crèmes épaisses : traditionnelle, gastronomique, de restauration appartenant au créneau haut de gamme et mettant en œuvre des techniques plus élaborées et tenues secrètes, à 330, 350, 400 gr/l de matière grasse, allant jusqu'à l'innovation franche comme c'est le cas pour la Napeline, une crème qui ne se cuisine pas. Tout ceci traduit à la fois une grande maîtrise des différents procédés de fabrication et un intérêt réel porté à ces produits, renvoyant ainsi à l'identification d'un véritable bassin de compétence, passant par un ensemble de savoir-faire très diversifiés, partagés localement et faisant l'objet d'une transmission (Bérard et Marchenay, 2000).

Plusieurs plats traditionnels qui font partie de la gastronomie locale font entrer la crème parmi les principaux ingrédients. Ces recettes domestiques ont été reprises par les professionnels et une bonne partie des boulangers travaillent avec les opérateurs locaux, en ayant des préférences pour certains types de crème : crème à 400g souvent recherchée par les uns pour l'élaboration des galettes bressanes, pour d'autres c'est celle à 350 g. Le poulet à la crème est une des spécialités phares de la cuisine régionale, tout comme les grenouilles, et rares sont les restaurants régionaux qui ne les inscrivent pas à leur carte. De façon générale, les restaurateurs utilisent le beurre et la crème fabriqués en Bresse dans de nombreuses recettes et apprécient sa qualité (crème fleurette pour la cuisson, crème spéciale restauration « pour tout », crème épaisse pour l'accompagnement des fromages blancs, etc.).

La notoriété du beurre et de la crème est importante et beaucoup de consommateurs locaux sont attachés à ces produits. La région est réputée pour sa gastronomie et la plupart des restaurateurs importants contribuent à renforcer cette notoriété en les utilisant dans leur cuisine régionale (poulet à la crème et boudin à la crème par exemple). Au-delà de la notoriété locale, le beurre et la crème de Bresse sont également appréciés dans la région Rhône-Alpes, la crème ayant un rayonnement plus large que celui du beurre (Marseille, Clermont-Ferrand, la Mère Richard à Lyon, etc.).

#### 5.2.3.2 Les autres productions

D'autres productions locales en lien avec le beurre et la crème peuvent être mentionnées (Bérard et *al.*, 2005).

Le fromage blanc ne fait pas partie de la démarche AOC malgré une trajectoire assez proche de celle du beurre et de la crème. Il est fabriqué par les mêmes entreprises et bénéficie de la même notoriété, associée à leur savoir-faire en la matière. Il est distribué par la marque de

distributeur terroir « Reflet de France », par le biais de l'entreprise laitière de Bourg-en-Bresse. Par ailleurs, il entre dans la composition d'une spécialité très appréciée localement, la tarte au fromage, et constitue la base du « fromage vieux », appelé aussi « pourri », que l'on trouve dans une petite zone située à cheval sur la Bresse de l'Ain et celle de Saône-et-Loire. La consommation « nature » très importante qu'en font les bressans est souvent associée à la crème. Le tonnage pour le département de l'Ain est de 10 224 tonnes, et là aussi la production progresse.

Le fromage fort est une préparation réalisée à partir de fromage blanc et de fromages trop vieux pour être consommés à laquelle on ajoute généralement du vin et que l'on fait refermenter. Il rayonne sur une bonne partie de la région Rhône-Alpes et a longtemps été fabriqué à l'échelle domestique. Le fromage « vieux », un caillé à zéro pour cent de matière grasse émietté et affiné en atmosphère humide, se rapproche de la cancoillotte. Beaucoup moins répandu que le fromage fort, il se consomme de la même façon : tartiné et passé au four. La crème entre pour une partie importante dans la fabrication du boudin dont la recette est revendiquée comme étant bressane. Cette charcuterie très appréciée localement jouit d'une certaine notoriété. Le saucisson à cuire et le civier sont deux autres charcuteries qui font partie du paysage alimentaire local et qui sont très consommées, mais qui ne sont pas mises en avant. Fabriquées à l'échelle artisanale et industrielle, elles se trouvent chez tous les charcutiers bressans.

Les tartes, appelées aussi galettes, sont couramment consommées. La tarte à la crème (crème et sucre sur une abaisse de pâte briochée) et la tarte au fromage (garnie d'un mélange de crème et fromage blanc) sont très appréciées (Balvet, 2002).

Enfin, les gaudes ont longtemps constitué l'alimentation de base des bressans, sous forme de bouillie. Chaque ferme cultivait sa variété locale de maïs et faisait moudre son propre grain une fois passé au four pour être grillé. Aujourd'hui cette consommation a quasiment disparu, laissant place à un usage innovant de cette farine : sablés, pains, farinage des grenouilles et des goujonnettes de carpe, surtout en restauration.

Par conséquent, on constate que ces productions ne se positionnent pas toutes de la même façon sur l'échiquier patrimonial, le jeu local donnant lieu à l'émergence de catégories, perméables et mouvantes, qui rendent compte de la place occupée sur le terrain. L'hétérogénéité de cette offre se positionne, de plus, dans un schéma agricole général plutôt générique, ce qui pose question quant aux conditions d'existence d'un modèle de développement lié à la qualité territoriale et à la qualité environnementale.

### 5.3 VERS UN MODELE VALORISANT LES SPECIFICITES TERRITORIALES ?

---

Depuis le début des années 90, que ce soit en Bresse ou en France de manière générale, on observe une certaine tendance environnementale avec la réforme de la PAC entre autres (voir chapitre 2). De plus, comme nous l'avons rappelé précédemment, dans un contexte de crise, les productions sectorielles s'essouffent et les produits locaux tentent de se maintenir, notamment *via* les AOC. Va-t-on pour autant vers un modèle de développement basé sur des spécificités territoriales ? Dans ce sens, on observe une tendance de renforcement de lien au territoire qui passe entre autres par une valorisation accrue de l'environnement. De plus, ceci pourrait s'inclure dans une démarche plus large de panier de biens. Il existe en effet un réel potentiel en la matière, mais celui-ci ne va pas de soi, et constitue seulement, pour le moment, une stratégie possible mais toujours en construction.

#### 5.3.1 Une reconnaissance du lien au territoire qui passe par la valorisation du lien au sol et la qualité de l'environnement

Nous l'avons montré, les productions issues de la tradition, cherchent à renouer leur lien au sol, voire au territoire. C'est déjà ce qui fonde, bien sûr, le cahier des charges de la volaille de Bresse, mais aussi la demande de reconnaissance en AOC du beurre et de la crème, qui maintiennent également des pratiques de production et de conduite d'élevage assez proches des traditions typiques du territoire (assolement, entretien du bocage, etc.).

##### 5.3.1.1 Le cahier des charges du beurre et de la crème de Bresse

Du fait qu'il existe déjà plusieurs AOC, la spécificité « beurre et crème » doit être clairement définie pour le dossier de reconnaissance en appellation pour la Bresse, par rapport au terroir d'origine et aux pratiques de production qui s'y rattachent.

Or, il est vrai qu'actuellement la composition floristique des pâturages bressans, par exemple, ne constitue pas un fait marquant dans la mesure où les prairies permanentes ont quasiment disparu (Bérard et Marchenay, 2000). Les prairies sont obligatoires compte tenu de la fragilité des terres (ce sont des terres battantes), qui, en cas d'absence d'herbe, se dégradent très vite. L'herbe est donc cultivée mais nous sommes loin de la prairie normande.

Tout comme dans les autres régions herbagères, la pousse d'herbe de printemps a des effets sur le beurre et la crème (texture, goût), de même que la dernière pousse. Le trèfle rouge de printemps par exemple a un effet très positif sur le goût, à l'inverse du colza et de la rave. L'ensilage ne change quant à lui pas grand-chose à la qualité organoleptique. Par contre, *via* des critères bocagers, une contrainte de lien à l'environnement pourrait être introduite.

Les cahiers des charges AOC existants pour ces produits permettent de préciser sur quelles bases définir un dossier beurre et crème de Bresse. Mais ils sont tous assez peu précis sur les conditions de production à réunir (Fauvet et Desamais, 2000). Le décret de 1979 de l'AOC beurre Charentes-Poitou<sup>174</sup> contient très peu d'informations et l'aire de production retenue est importante, couvrant plusieurs départements et empiétant même sur d'autres. Le beurre et la crème d'Isigny, deux AOC créées en 1986 et ayant une forte et incontestable notoriété, ont eux aussi très peu de préconisations. Parmi les démarches en cours, comme la demande d'AOC pour le beurre d'Echiré, les conditions de production sont une fois encore finalement peu contraignantes : zone de collecte rétrécie sur 6 communes et alimentation provenant à 80% de la zone. Enfin, il existe même une IGP « crème fluide d'Alsace » associée à un label rouge, pour laquelle le cheptel bovin passe la majorité de son temps à l'étable et bénéficie d'une alimentation à base de sous-produits de la ferme (polyculture) (Bérard et Marchenay, 2000).

Par conséquent, il n'y a jusqu'à présent aucune relation explicite entre la qualité de ces produits et un système de production favorable à l'environnement. C'est sans doute l'un des points sur lequel le beurre et la crème de Bresse pourraient marquer des points et se différencier sur le marché. Cette AOC pourrait d'ailleurs être déclencheur d'une prise de conscience, et pourquoi pas d'une révision de ces anciennes AOC.... Une personne de l'INAO souligne d'ailleurs : *« le drame c'est qu'on a Isigny ou Poitou-Charentes où il y a réellement des éléments de milieu d'AOC à mettre, mais ils sont à 1000 doigts d'avoir envie de le mettre (...) Si on donne l'AOC à la Bresse c'est pour donner un exemple aux autres, pour qu'ils se décident à bouger un peu mais pour l'instant c'est encore difficile »*.

### 5.3.1.2 Y'a-t-il une spécificité environnementale ?

Or, pour le moment, il n'existe pas de corrélation positive entre la production beurre et crème et la qualité de l'environnement. Dans le cadre actuel, la production reste assez intensive et industrialisée, malgré un fort ancrage local. Il n'est pas question de supprimer l'ensilage, alors qu'il est en général interdit dans la production des fromages AOC de la région Rhône-Alpes. Ceci tient, d'une part, au fait que l'ensilage est fortement utilisé sur les exploitations depuis les années 1970, et d'autre part, à une utilisation plus forcée du fait des conditions climatiques de la Bresse. En effet, lorsque les animaux sont en pâturage, les terrains sont fortement abîmés du fait de l'humidité régnante, ce qui explique qu'un grand nombre de producteurs laisse le bétail en stabulation.

D'un autre côté, la taille des troupeaux n'est pas évoquée et se pose alors la question cruciale

---

<sup>174</sup> Qui comprend trois dénominations : Charentes-Poitou, Charentes et Deux-Sèvres.

de la race locale. La Holstein représente entre 20 % et 30 % des effectifs laitiers (mais près de 80 % sur Etrez par exemple) alors que pour beaucoup d'AOC fromagères les races locales sont obligatoires (Abondance, Montbéliarde et Tarine notamment), afin de préserver la biodiversité animale et une conduite extensive de la production. Toutefois, même si la Holstein est ponctuellement très présente, la Montbéliarde reste majoritaire. Celle-ci a en effet remplacé la Tachetée de l'Est, qui elle-même a remplacé la Bressane. Les bressans sont d'ailleurs très attachés à la couleur froment clair qui caractérisait la race bressane (Bérard et Marchenay, 2000). Il est certain que cette question est controversée, l'enjeu étant le degré de « réversibilité » à admettre par rapport au modèle intensif. On retrouve donc ici une problématique identique à celle du Saint Marcellin. On se retrouve dans une situation assez classique de projet d'AOC : un premier projet est déposé au CNPL et représente une sorte de consensus entre les différents acteurs afin que chacun se sente représenté, puis, la commission d'enquête et le CNPL les amènent dans un second temps à aller plus loin dans leur démarche.

En l'état actuel du dossier, quelques éléments sont donc avancés pour se démarquer des productions normandes notamment, et créer une sorte d'« effet club » en faisant du cahier des charges « *une contrainte pour les autres mais pas pour nous* » selon une personne de l'INAO. Parmi ces contraintes, on trouve entre autres : l'origine des aliments du bétail, avec 80 % de la matière sèche totale ingérée en provenance de Bresse ; les variétés de semences de maïs admises pour la composition de l'alimentation ; une proportion d'herbe égale à 30 % de la matière sèche ingérée entre début avril et fin octobre (10 % le reste de l'année) ; sont également inclus des critères environnementaux, avec une obligation de 40 ares par UGB, l'interdiction de l'irrigation du maïs et la conservation du bocage bressan (40 mètres linéaires de haies par hectare de SAU). Une des volontés au travers de ce projet d'appellation est donc bien de valoriser l'image du bocage, même si l'objectif de maintenir celui-ci tient avant tout au fait que les haies permettent de tenir les fossés et de favoriser le drainage des eaux. Cela constitue donc bien un lien positif à la qualité de l'environnement.

Ces dispositions cherchent bien à réaffirmer quelque part le lien au terroir, et donc à expliciter la conduite de l'élevage et les pratiques environnementales qui s'y rattachent. Cependant, ces conditions restent peu importantes par rapport à celles des autres AOC laitières de Rhône-Alpes. Par conséquent, c'est un lien au sol plutôt qu'un lien à un environnement de qualité qui est retenu, pour le moment, au sein de cette démarche.

### 5.3.1.3 Pratiques agricoles : du lien au sol au lien au territoire ?

Comme cela a été évoqué, le bocage est une caractéristique forte de la Bresse.

L'intensification de l'agriculture de l'après-guerre a entraîné de nombreux arrachages de haies pour le remembrement et l'agrandissement des parcelles. Toutefois, on constate qu'ils ont été

moins importants ici que dans d'autres régions de France (notamment de l'ouest), et il y a peu de temps encore les exploitants n'avaient pas connaissance de ces enjeux. Désormais, agriculteurs, élus et bien d'autres acteurs sont informés des effets négatifs qu'ont eus sur l'environnement la conduite des élevages et les itinéraires techniques adoptés depuis les années 70. Depuis près de 10 ans, il est maintenant avéré que celles-ci sont responsables, par exemple, du fort niveau de pollution qui a été constaté en Bresse par l'Agence de l'eau RMC en matière azotée (Directive Cadre sur l'eau, Août 2003), la plaine de l'Ain, entre Bresse et Dombes, étant avec la plaine de Valence, une des plus touchée par les nitrates, de toute la Région Rhône-Alpes.

Par conséquent, des perspectives d'infléchissement vers des produits de qualité apparaissent et posent peu à peu les questions de la qualité de l'environnement et du territoire. Les dossiers AOC peuvent y contribuer et l'observation de certaines pratiques actuelles en rendent plausible la réalisation. Tout d'abord, l'élevage des volailles de Bresse nécessite déjà par sa conduite un minimum de haies sur l'exploitation puisque les volailles évoluent en liberté pendant plusieurs mois. Cela les protège du vent et permet de constituer une réserve de biodiversité pour les nourrir, et en définitive, cela permet de préserver le paysage bocager et donc l'image de la volaille de Bresse.

Un bon nombre d'éleveurs ont pu profiter des anciens CTE ou MAE pour financer ce type de travaux. Par ailleurs, la communauté de communes de Montrevel-en-Bresse par exemple accorde des aides financières aux éleveurs ainsi qu'aux particuliers afin de planter des haies, tout en favorisant les essences locales. « *Il ne faut pas replanter n'importe où et n'importe comment. On ne doit pas non plus recréer un paysage* » (une personne de la communauté de communes de Montrevel). Du côté de l'AOC beurre et crème de Bresse cette perspective est aussi reprise, ainsi qu'une règle de rotation tous les trois ans du maïs sur les parcelles, en privilégiant les variétés locales. Le projet d'appellation pourrait donner de la cohérence à tout cela et valoriser ces ressources.

Néanmoins, le maintien et l'accentuation de la prise en compte de la qualité de l'environnement dépendent des stratégies des acteurs. Et cela a été montré, les filières hésitent encore entre les choix qui s'offrent à elles.

### **5.3.2 Quelle dynamique de panier de biens ?**

La Bresse possède *a priori* des éléments pouvant constituer un panier : un paysage bocager typique, de l'artisanat, des éléments liés à la tradition (cheminées sarrasines, fermes bressanes) et des produits agroalimentaires de qualité. Toutefois, les obstacles à l'émergence

d'un panier de biens « pur » sont encore très nombreux, celui-ci reposant pour le moment sur une hétérogénéité, voire un paradoxe, pour l'offre comme pour la demande.

### 5.3.2.1 L'hétérogénéité de l'offre....

L'offre territoriale est bien réelle en Bresse.

Le produit « leader », la volaille, présente une grande légitimité en tant qu'élément fort du panier. Historiquement ancrée dans la société locale, elle est clairement associée à un territoire, mais l'ambivalence dont elle est porteuse et la complexité que recouvre cette filière rendent ce rôle difficile.

Le beurre et la crème sont des produits joints, leur statut se rapproche le plus de celui du leader et leur complémentarité culturelle est très forte. Ils font par ailleurs l'objet d'un consensus potentiellement porteur, la croissance de leur production en confirme la trajectoire ascendante.

Viennent ensuite des produits « satellites » comme les tartes, le fromage blanc, le boudin à la crème qui tissent des liens étroits avec ces deux produits. Ils pourraient bénéficier des effets d'entraînement du couple produit leader/produits joints. Leur présence renforce le « noyau dur » du panier et son image.

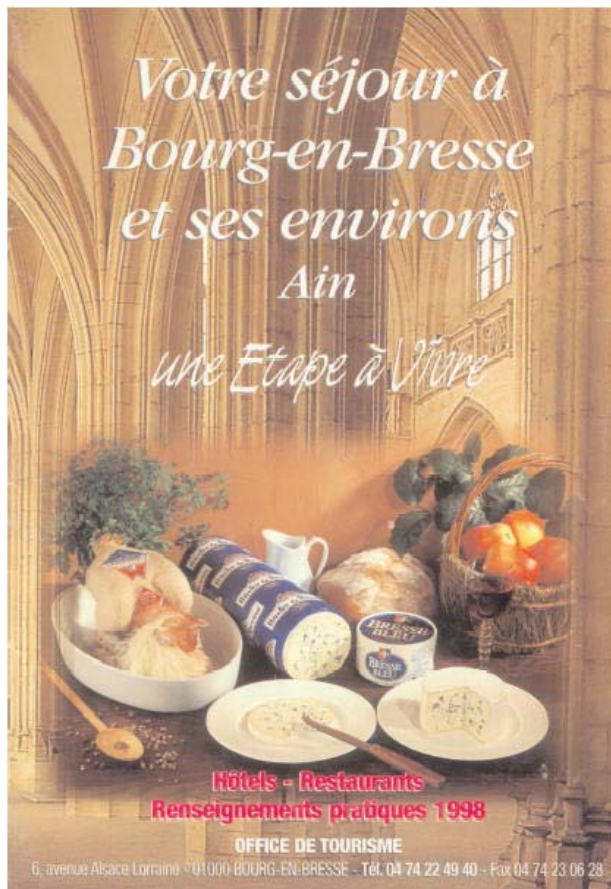
En revanche, les gaudes, qui furent un pilier de l'alimentation bressane font souvent aujourd'hui l'objet d'un rejet, ce qui les exclut, pour le moment, du panier. Rien n'indique qu'elles ne soient pas appropriées dans le futur par les acteurs.

Enfin, des produits « passagers clandestins » peuvent profiter de façon opportuniste des stratégies de marketing territorial puisqu'ils se contentent de tirer parti d'une provenance. Il en est ainsi du Bleu de Bresse et du label rouge volailles de l'Ain. Le Bleu de Bresse a par ailleurs fait une demande d'IGP dans les années 90, qui a été refusée. La zone de production aurait concerné près de l'ensemble de l'espace régional, et la question de la délimitation n'était pas sans poser de problème. La demande n'a pas été renouvelée, celle-ci aurait de toute façon peu de chances d'aboutir dans le cadre de l'INAO aujourd'hui.

Les biens ont donc des statuts assez différents. Le poulet de Bresse subit une concurrence à la fois sectorielle avec le label rouge volailles de l'Ain, mais aussi territoriale avec le Bleu de Bresse. Le niveau de contrainte des modes de production diffère lui aussi : le cahier des charges du poulet de Bresse est astreignant, celui du beurre et de la crème comporte certaines pratiques comme l'ensilage ou l'élevage de la race Holstein qui relèvent de schémas productivistes combattus par les AOC laitières régionales (Hirczak et Mollard, 2004). Malgré l'image que veut donner le Bleu de Bresse, seuls la volaille de Bresse, le beurre et la crème relèvent du registre de la spécificité locale, teintée d'élitisme pour la première, de proximité pour les deux autres.



Photo 7 - Plaquette touristique autour des produits bressans



Source : Balvet, 2002

Enfin, la forte ambivalence dont sont porteuses certaines productions traditionnelles opacifie les stratégies patrimoniales et malmène leur valorisation. Il en va ainsi de la volaille, dans un contexte agricole local où l'excellence passe aussi par la compétitivité et l'intensification. Des produits « décollent » (beurre et crème), d'autres sont laissés pour compte (gaulons), certains héritent d'une charge patrimoniale parfois encombrante : l'AOC volaille de Bresse, pourtant véritable monument historique comme cela a été montré, peine à trouver sa place dans le développement local.

### 5.3.2.2 ... et de la demande

Par ailleurs, l'une des conditions d'existence du panier de biens est de privilégier non pas un marché d'export (« de livraison »), mais un marché de type « shopping » (Fujita et Thisse 1997). Le consommateur composant lui-même le panier dans une relation d'appropriation du territoire. Comme nous l'avons expliqué précédemment, cela explique aussi « l'effet panier », puisque sa composition par les acheteurs fait partie du service qu'ils recherchent, notamment dans le cas où les touristes restent sur place un certain temps.

Or, la Bresse s'inscrit davantage dans une logique de tourisme de proximité puisque la clientèle (majoritairement âgée entre 35 et 55 ans) est généralement issue de l'Ain, de la Saône-et-Loire ou des départements limitrophes. Toutefois, la clientèle étrangère est aussi présente et en progression. En Bresse de l'Ain par exemple, elle représente 25 % des visiteurs, provenant essentiellement de Hollande, de Suisse et d'Allemagne (Borron, 2002). Par ailleurs, la clientèle est plutôt familiale et l'excursionnisme est privilégié avec des durées de séjour brèves (journée, week-end). La Bresse a ainsi le privilège d'une clientèle citadine assez aisée, notamment en provenance de Lyon.

La gastronomie a donc un rôle essentiel à jouer puisque les produits ont la possibilité de se combiner avec un tourisme culturel spécifique et adapté à la demande touristique<sup>175</sup>. Le tourisme gastronomique est en plus dans l'air du temps, le repas transformant le touriste en acteur (Bachimon et Amirou, 2000). A ce titre la Bresse ne manque pas de ressources, le nombre de restaurants et de fermes auberges par exemple étant relativement élevé<sup>176</sup>. De plus, la Bresse, associée à Lyon, est reconnue comme première région gastronomique de France<sup>177</sup> et en 1986 la volaille de Bresse avait été sacrée quatrième meilleur produit gastronomique du monde. On la retrouve ainsi au menu des tables les plus prestigieuses de France. Les guides culinaires Michelin Gault-et-Millau ou Champenard encensent les restaurants de la Bresse et les guides touristiques recommandent de faire une halte dans une auberge de la région. Bourg en Bresse est aussi un « site remarquable du goût » mettant à l'honneur la volaille (marchés hebdomadaires et Glorieuses le 3<sup>ème</sup> samedi de décembre).

Compte tenu de cette situation, c'est donc la question plus générale de l'organisation du marché qui doit faire l'objet de stratégies concertées d'acteurs. Par ailleurs, le territoire s'inscrit dans une logique « de passage » liée à la densité du réseau routier (autoroutes A39 et A40, et routes nationales RN75 et RN83 en particulier) et la proximité de pôles comme Lyon, Dijon, Genève. Ceci est un atout lorsque l'on sait que la notoriété s'acquiert avec l'exportation. Or, la nature même des produits est délicate (produits frais, dont le transport et la conservation s'avèrent difficiles) et cela n'est pas sans poser problème.

### 5.3.2.3 Une coordination difficile

Enfin, il est primordial de prendre en considération les pratiques et les représentations de l'ensemble des acteurs dans la dynamique de développement territorial autour de la qualité et de l'environnement. En effet, pour fonctionner et être pérennisé, le panier de biens nécessite une bonne coordination au sein des acteurs privés et vis-à-vis des pouvoirs publics. Une telle coordination, qui produit de l'action publique, doit également s'articuler avec les politiques publiques. La mixité des visées des acteurs publics et privés constitue une dynamique de l'action, la gouvernance territoriale. Or, de lourds problèmes de coordination institutionnelle semblent bloquer l'émergence d'un panier de biens.

---

<sup>175</sup> Parmi les attentes de la clientèle, on trouve, entre autres, la découverte du pays, le calme, les activités culturelles mais aussi la gastronomie, en nette progression ces dernières années.

<sup>176</sup> Nous pouvons par exemple citer le célèbre restaurant Georges Blanc à Vonnas, qui est par ailleurs président du CIVB. La volaille et le restaurateur utilisent ainsi leurs réputations respectives pour se valoriser.

<sup>177</sup> L'histoire de la cuisine commence il y a un peu plus d'un siècle avec l'avènement des fameuses « mères cuisinières » (Mère blanc à Vonnas, Mère Guillot à Beaupont, Mère Niogret à Polliat) qui ont fixé les canons du savoir-faire des futurs grands chefs.

La différenciation culturelle entre les Bresse est bien antérieure à la politique de régionalisation. Cette division du territoire a été consacrée par l'histoire, l'évolution des paysages et des usages locaux (toitures, dialectes et juridictions etc.) mais aussi dans les mentalités (Bleton-Ruget, 2002). L'évocation même de Bresse Bressane, Bresse Bourguignonne et Bresse Jurassienne entretient cette division administrative. La Bresse de l'Ain suffit le plus souvent à évoquer à elle seule la Bresse, ce qui ne fait que renforcer les potentielles querelles avec les autres parties qui doivent redoubler d'efforts pour s'affirmer. En effet, les « trois Bresse » n'ont pas le même poids, ce qu'on constate très clairement avec la volaille de Bresse ou le beurre et la crème : les beurreries de l'Ain ont par exemple très tôt cherché à se développer, et seule la chambre d'agriculture de Bourg en Bresse est allée observer ce qui se passait en Charente. Seule la Bresse de l'Ain mobilise l'image de la Bresse et de la volaille pour marquer les biens comme les services. Les associations de produits sont également différentes au niveau territorial et départemental : l'Ain joue la complémentarité avec le beurre et la crème, la Saône-et-Loire s'appuie sur la viande bovine et les vins tandis que le Jura marie souvent la volaille avec le vin jaune. Ces différentes alliances sont liées à l'histoire des politiques plus globales de développement agricole.

Face à ce morcellement, aucun acteur leader n'émerge pour l'instant, en particulier au sein de la filière volaille, aucune alliance entre produits ne se construit ; cela pourrait changer avec la démarche de qualification du beurre et de la crème. Les quatre coopératives travaillent aujourd'hui ensemble et les acteurs vont dans le même sens, ce qui n'était pas forcément le cas auparavant. Il est vrai que, pour le moment, les initiatives collectives, publiques ou privées qui tentent de valoriser les produits locaux restent souvent marginales et cloisonnées. Nous pouvons citer par exemple la démarche « Artisans d'Ici » qui regroupe à la fois des bouchers-charcutiers et des boulangers-pâtisseries et des crémiers pour promouvoir les productions bressanes. Cependant, cette action s'est réalisée dans le cadre d'un contrat de développement (Bresse-Revermont-Val de Saône), et même si des actions similaires se poursuivent dans le contrat de développement actuel, elles seront plutôt « de niche » et difficilement coordonnées avec les autres. Ceci est d'autant plus plausible que les territoires de l'action sont différents : le contrat de développement se situe non seulement sur les cantons limitrophes à la zone AOC, mais elle n'en contient en plus qu'une infime partie. D'autre part, le fait qu'il existe, par exemple, deux « routes de la Bresse » dans l'offre touristique (une dans l'Ain et une dans la Saône et Loire, chacune possédant son propre logo) confirme bien ce problème de coordination et d'absence d'instance supérieure capable de faire la jointure. Les mécanismes de gouvernance sont donc difficiles à trouver.

De manière générale, on constate que les acteurs se mobilisent habituellement lorsque des difficultés économiques surgissent. La Bresse n'a été bousculée que très récemment et les bons résultats du modèle productif n'ont pas permis l'émergence d'un collectif. Le déficit de

gouvernance territoriale peut finalement n'être que temporaire, même si l'individualisme fait tout de même partie du caractère bressan. Cette gouvernance serait alors caractérisée par un processus dynamique qui vise à la formulation et à la résolution de problèmes productifs inédits. La coordination qui lie alors les différents acteurs permet d'aboutir à une création nette de valeur. Toutefois, cela suppose aussi que l'on fasse un compromis institutionnel composite dont les partenaires sont les acteurs économiques et publics, ce qui est peu probable actuellement.

En conclusion, ce chapitre sur la différenciation par la qualité territoriale et environnementale en Bresse souligne toute la complexité de cette interrelation. Ce territoire apporte un regard singulier, et particulièrement porteur, sur notre problématique, puisqu'il met en avant les tensions existantes, à la fois, entre les stratégies de développement (généricité *versus* spécification) et leurs liens à la qualité environnementale (négatif et positif). Nous l'avons montré, les productions locales ont toutes un statut très différent, qui détermine de fait, un lien également divers à la qualité de l'environnement. L'AOC volaille de Bresse se positionne sur une démarche de lien positif à cette dernière, d'autant qu'elle tire ses spécificités de la qualité même du milieu. Par contre, le beurre et la crème présentent une logique plus intensive, les conditions de production étant moins spécifiques. Cela montre donc bien le rôle et la place différents qu'occupe la qualité de l'environnement, selon où se situe la spécificité du produit, c'est-à-dire soit dans la production, soit dans la transformation. Dans le cas de la volaille de Bresse, la qualité environnementale apporte de fait une dimension supplémentaire à la qualité territoriale.

Toutefois, nous voyons bien que cette co-construction qualité/environnement dépend des stratégies d'acteurs mises en avant, et des orientations qu'ils souhaitent pour leur territoire. Pour l'instant, les produits susceptibles de composer un panier de biens sont bien présents, mais leur profil hétérogène peine à faire émerger une rente de qualité territoriale, mis à part pour un petit club de producteurs de volailles. Nous l'avons montré, l'histoire économique locale fait coexister productions génériques et spécifiques, les premières cherchant d'ailleurs à bénéficier en « passagers clandestins » de l'image de qualité territoriale des secondes.

A travers toutes ces observations, nous voyons donc poindre des signes possibles d'une meilleure intégration à terme entre qualité environnementale et qualité territoriale. Le fait de porter une demande de reconnaissance en AOC va dans le sens d'une plus grande rupture avec des logiques trop sectorielles, ainsi qu'une meilleure combinaison entre « tradition » et « modernité ». Néanmoins, ces éléments sont à nos yeux encore largement insuffisants pour infléchir l'actuel modèle de développement en faveur d'une réelle qualité environnementale :

- En premier lieu, ces tentatives sont encore limitées et insuffisantes, trop liées aux pratiques actuelles. Elles vont moins loin, par exemple, que les cahiers des charges des AOC Alpines, comme nous l'avions déjà évoqué précédemment dans ce travail. De plus, la dimension territoriale n'est présente qu'en pointillé et le rapport des produits au sol ne peut s'y substituer ;
- En second lieu, les producteurs qui souhaitent développer des stratégies de qualité des produits de terroir restent trop peu nombreux pour exercer un effet significatif du point de vue du territoire dans son ensemble : 300 pour la volaille et 400 pour le beurre et la crème, soit une faible proportion des surfaces cultivées. Leur impact sur la qualité environnementale est donc marginal là aussi, bien que jouant un rôle majeur sur l'entretien du paysage par exemple ;
- En troisième lieu, les filières génériques et sectorielles restent encore très dominantes à l'heure actuelle, à la fois par le nombre d'acteurs et le poids économique de leurs activités. De surcroît, leurs orientations stratégiques restent foncièrement pilotées par des contraintes génériques qui les impliquent peu dans les dimensions locales et régionales, mais aussi environnementales.

Par conséquent, en l'état actuel, il est grandement possible que la gouvernance territoriale continue à pencher pendant un certain temps en faveur des formes de coordination sectorielles et génériques, et de fait, déconnectées d'un lien positif à la qualité de l'environnement. Cependant, le territoire ne fonctionne pas en vase clos. Le contexte général des produits de qualité est mouvant, et les opportunités en la matière se renouvellent constamment. L'évolution future de la Bresse, et plus précisément du lien entre qualité territoriale et qualité environnementale, dépendra donc aussi du contexte global. Nous ne pouvons ignorer, comme le propose E. Marcelpoil (1997) dans son cône des possibles, que l'évolution du territoire dépend à la fois de « *de contraintes externes (les forces macroéconomiques par exemple) et internes au système territorial* ». Ceci est en lien avec le concept de « *dépendance créatrice* » (Perret, 1994) qui permet d'explicitier les rapports entre le contexte externe et le territoire qui n'est pas isolé de l'extérieur, et qui est capable de l'internaliser par des mécanismes d'interprétation et d'adaptation. Ainsi, la demande des consommateurs ou la santé économique des productions par exemple, ne sont pas sans questionner la stratégie de développement mise en place. Ceci est d'autant plus pertinent que, comme nous allons le montrer maintenant, une grande diversité dans la configuration du lien qualité/environnement/territoire est possible.

## **CHAPITRE 6 : TYPOLOGIE DES RELATIONS QUALITE/ENVIRONNEMENT/TERRITOIRE EN RHONE- ALPES**

Le chapitre 4 a permis de mettre en avant la corrélation spatiale existante entre qualité des produits et qualité de l'environnement. Le cas de la Bresse nous a quant à lui fourni des éléments de compréhension plus précis, en lien avec les stratégies de développement territorial. Dans ce chapitre, il s'agit alors de procéder à certains ajustements afin d'analyser plus profondément, et plus finement, le contenu même de la relation qualité territoriale/qualité environnementale. Dans cet objectif, c'est l'étude des stratégies de développement qui s'avère particulièrement riche, dans la mesure où elle participe à l'explication du lien unissant un produit à son milieu naturel. Réfléchir au lien qualité/environnement renvoie de fait à la construction même du produit, et plus largement à la construction d'un territoire autour d'un ou des produit(s) de qualité. Les AOC reflètent par exemple une aspiration plus large de développement territorial. Ce chapitre va donc montrer de manière empirique de quelle manière se co-construisent qualité, environnement et territoire.

Le chapitre 4 l'a mis en avant, chaque territoire est unique et se distingue des autres par sa propre offre de produits agroalimentaires. Par conséquent, cette hétérogénéité des systèmes agricoles implique de mettre en œuvre des outils méthodologiques adéquats. Le choix s'est porté sur une typologie des relations entre qualité et territoire. Celle-ci est particulièrement pertinente puisqu'elle permet de mettre en avant, dans une approche comparative, le rôle de la construction territoriale comme facteur déterminant de la place de la ressource environnementale dans le produit. Cette typologie n'est pas un outil purement théorique se voulant expliquer scientifiquement le lien au territoire, mais elle constitue néanmoins une clé de lecture en regroupant des faits stylisés qui permettent de systématiser la première analyse fondée sur l'étude des cahiers de charges (voir chapitre 2). En outre, réaliser une typologie, ainsi qu'une série d'enquêtes par entretiens, nous permet ici de compléter l'approche statistique et quantitative décrite précédemment, et de pouvoir ainsi explorer des pistes différentes. Cela se fonde sur diverses observations de terrain, qui permettent au final de questionner les conditions mêmes de convergence entre qualité et environnement. Nous nous situons donc dans une démarche inductive, avec une logique qui remonte du particulier au général grâce à la mise en rapport de cas particuliers (Gumuchian et Marois, 2003).

Par conséquent, après avoir mis à plat la démarche méthodologique de recherche, et plus précisément l'élaboration de la typologie (5.1), nous nous attacherons à présenter quelques

exemples de construction territoriale par la qualité et l'environnement (5.2) afin d'esquisser des premiers éléments de conclusion et de généralisation autour des différentes relations possibles entre qualité, environnement et territoire (5.3).

## **6.1 METHODOLOGIE DE LA CONSTRUCTION DE LA TYPOLOGIE ET PREMIERS RESULTATS**

---

Afin d'expliquer l'élaboration de la typologie, nous allons revenir sur la méthodologie utilisée pour collecter l'information. Celle-ci a été principalement basée sur des enquêtes par entretien, qui se sont déroulées en deux temps :

- une première enquête globale et exploratoire permettant de mettre en place la typologie au niveau de l'ensemble de la région Rhône-Alpes ;
- et une seconde enquête, davantage ciblée sur un certain nombre d'études de cas, et dont l'échelle spatiale est davantage locale, qui vient affiner les résultats de la typologie.

### **6.1.1 Une première enquête globale d'exploration permettant de mettre en place les éléments de la typologie**

L'objectif ici est de vérifier l'hypothèse selon laquelle la construction territoriale s'avère déterminante dans le lien entre qualité des produits et la qualité de l'environnement. A cette fin, il a été choisi de repérer les constructions territoriales à l'œuvre autour d'un ou de produit(s) de qualité et de son environnement. En effet, cela ne va pas de soi et de multiples cas de figure existent, liés à la fois aux (types de) produits et aux territoires. Par conséquent, une typologie des relations qualité/environnement/territoire est clairement pertinente dans le cadre de ce travail.

#### **6.1.1.1 L'élaboration d'une grille d'analyse**

En se basant sur la création des ZARA précédemment expliquée, la densité et la répartition des signes de qualité ont été cartographiées. Cela permet de réfléchir à la typologie à partir d'une information géographique « ex ante », basée sur un découpage préexistant. Une grille d'analyse a été réalisée, dont la version définitive est présentée ci-dessous<sup>178</sup>. Afin de l'élaborer, puis de la remplir, une série d'entretiens a été réalisée, en supplément bien entendu d'un grand nombre de recherches bibliographiques et statistiques sur l'ensemble de la région.

---

<sup>178</sup> Il va sans dire que cette grille a été travaillée à plusieurs reprises, et qu'elle a bénéficié d'un certain nombre d'ajustements au cours de l'évolution du travail de terrain (Pecqueur, Mollard et Hirczak, 2005).

Nous pouvons également mentionner que l'observation directe, voire participante, a été largement utilisée dans le cadre de cette recherche, et ce pour l'ensemble du terrain et des enquêtes. Méthodologie prisée en sociologie et en anthropologie tout particulièrement, elle permet de s'immerger sur le terrain afin d'en saisir au mieux le fonctionnement (Arborio et Fournier, 1999). De durée (1 heure à plusieurs jours), de fréquence et de degré de participation variables, l'observation a non seulement permis d'avoir des intuitions, de tester certaines hypothèses, mais également d'échanger longuement sur la problématique de recherche, voire également d'en valoriser quelques résultats<sup>179</sup>. Dans ce cas, le terrain est parfois délimité non plus spatialement mais socialement. Qu'elle soit déclarée ou masquée, elle a l'avantage de requérir des ressources matérielles limitées, de collecter des informations authentiques, spontanées et prises sur le vif. Ces observations se sont donc déroulées en parallèle des entretiens, aussi bien en amont (phase de repérage), qu'en aval (vérification et approfondissement de certaines informations issues des interviews).

L'objectif était de positionner, dans la mesure du réalisable, les différentes zones agricoles de Rhône-Alpes dans cette grille, afin de dégager pour chacune les grandes caractéristiques liées à la qualité des produits agroalimentaires.

Pour cela, trois sous-ensembles étaient mobilisés : des caractéristiques d'offre de produits et de services en lien avec les différentes échelles spatiales de la demande, les caractéristiques de marché liées à la demande et enfin les différentes modalités de gouvernance.

Un premier sous-ensemble interrogeait les grands éléments liés à l'offre de produits agroalimentaires de qualité et de services. Les zones de productions génériques sont volontairement exclues de cette grille, afin de se concentrer sur les zones présentant au moins un signe de qualité. Concernant l'offre de produits, quatre catégories étaient proposées en fonction de ce qui a pu être observé de manière générale comme cas de figure dans la région :

- des zones d'*assortiment*, ne possédant pas d'AOC et très peu, voire aucun signe officiel de qualité, et qui par ailleurs, en présentaient qu'un très faible nombre de services en lien avec ceux-ci ;
- des zones *mono-AOC*, qui ne possèdent, comme leur nom l'indique, qu'une seule AOC en matière de produit de qualité ;
- des zones de *juxtaposition* de plusieurs signes de qualité, possédant au moins une AOC, et dont différents services sont présents sans pour autant que l'ensemble de l'offre soit intégré et cohérent. La situation s'apparente donc davantage à un « *puzzle* » ;

---

<sup>179</sup> Peuvent être cités ici à titre d'exemple : le sommet de l'élevage à Clermont-Ferrand en 2005, le salon de l'agriculture à Paris en 2006, les fêtes diverses liées aux produits de qualité telles que la fête du bleu de Vercors-Sassenage ou les Glorieuses de Bresse, les assemblées générales de producteurs etc.



- enfin des zones où un *potentiel de panier de biens*, tel qu'il a été défini précédemment : un produit leader, AOC ou non, autour duquel sont agrégés un certain nombre de produits et de services de qualité.

Parallèlement, des annotations, concernant justement les services existants (ex. tourisme, patrimoine), étaient implicitement intégrées. Ceux-ci sont particulièrement importants dans la mesure où ils peuvent servir d'opérateur à la révélation et la valorisation des différentes ressources du territoire.

Tableau 33 - Grille d'analyse pour la typologie

		Caractéristiques de l'offre territoriale			
		Assortiment	Mono-AOC	Juxtaposition	Panier potentiel
		Pas ou peu de produits de qualité, peu de services de qualité	Une seule AOC et quelques services	AOC et autres produits, sans lien avec les services	AOC et produits de qualité en lien avec des services de qualité
Caractéristiques des demandes et des territoires	Demande locale, de proximité, zones urbaines/péri urbaines				
	Demande globale, de typicité, zones rurales profondes				
	Demande internationale zones extérieures				

#### Gouvernance

		Produit	Services	Non-marchand
Privée				
Publique				
Mixte	<i>Dominante privée</i>			
	<i>Dominante publique</i>			
	<i>Mixité</i>			

#### Demande

	Fraîcheur/proximité	Typicité/origine	Territoire/patrimoine
Générique			
Spécifique			

Par ailleurs, la demande, jouant un rôle clé, est abordée ici à partir de trois types distincts, en fonction à la fois de l'échelle spatiale et des caractéristiques du marché. La typologie est ainsi l'occasion d'explorer les articulations d'échelles sous-jacentes à la problématique de recherche, les différents niveaux ayant une influence non seulement sur la consommation et la valorisation des produits, mais plus largement sur la construction même des territoires :

- une *demande locale, de proximité*, qui caractérise fréquemment les zones urbaines et périurbaines. Elle peut être dirigée vers des produits spécifiques comme génériques, et privilégie souvent l'aspect « *fraîcheur* » des produits plutôt que leur lien au terroir. C'est le cas par exemple de fruits et légumes achetés sur les marchés de producteurs dans les agglomérations urbaines ;
- une *demande globale*, davantage tournée vers la spécificité, la typicité, que l'on retrouve plus généralement dans les zones rurales (liée par exemple à l'activité touristique) ;
- enfin une *demande internationale*, concernant davantage les produits exportés dans des zones extérieures.

Ainsi, la demande peut se tourner vers des produits génériques ou spécifiques, et se différencier selon qu'on recherche un aspect de proximité, de typicité ou lié au patrimoine par exemple, mais également selon la nature des produits et leur degré de conservation.

Un troisième sous-ensemble concerne la gouvernance territoriale des produits et des services. Celle-ci peut être privée (producteurs de biens et de services, opérateurs collectifs par exemple), publique (institutions et collectivités, acteurs politiques, mobilisation de moyens, accompagnement etc.) ou mixte. Les situations « mixtes » sont très fréquentes, et afin d'éviter que cette ligne ne constitue une sorte de « fourre-tout », la « dominante » doit toutefois être précisée. Cet ensemble qui concerne plus particulièrement les acteurs du territoire est essentiel, car, comme cela sera montré par la suite, les jeux d'acteurs façonnent et déterminent la construction territoriale.

#### 6.1.1.2 La méthodologie des entretiens semi-directifs

Outre les recherches bibliographiques, documentaires ou encore statistiques « classiques »<sup>180</sup>, la collecte des informations de terrain s'est donc principalement appuyée sur des entretiens semi-directifs.

---

<sup>180</sup> Nous entendons par cela les démarches menées « en chambre » :

- *recherche bibliographiques* : études, articles, rapports de stage, thèses et autres mémoires, ouvrages etc., qu'ils soient universitaires ou professionnels ;
- *recherche documentaire* : supports de communication et de commercialisation créés par les syndicats, dépliants touristiques par exemple ;

La grille d'analyse a alors servi de support à un travail d'enquêtes auprès de vingt acteurs de terrain, sur une période relativement courte de 2 mois, entre décembre 2002 et janvier 2003.

Les personnes interrogées n'ont pas été choisies au hasard puisque toutes étaient liées à la démarche de recherche-action (présentée en introduction générale de ce travail) dans laquelle cette recherche de thèse s'inscrit pour partie. Plusieurs professionnels de chaque département ont été rencontrés afin de positionner les territoires de la région dans cette grille, et d'obtenir ainsi la classification qualité/territoire recherchée. Ces acteurs étaient partie prenante du programme de recherche : une à deux personnes de chaque département, ayant des compétences et un intérêt certain pour les problématiques liées à la qualité territoriale étaient mobilisées, afin de couvrir l'ensemble de l'espace régional. Les structures interrogées étaient bien souvent des chambres d'agriculture ou des DDAF, mais également des personnels de PNR ou de FDCL. Certaines personnes travaillant dans des structures régionales ont également été sollicitées pour leur regard transversal sur la problématique : conseil régional, chambre régionale d'agriculture, institut de l'élevage, DRAF et DRAC.

Les entretiens étaient généralement individuels, mais il est arrivé que certains soient collectifs pour des raisons tout simplement pratiques : gain de temps, lieu de travail identique, disponibilité et volonté de personnes intéressées et compétentes sur le sujet à ce moment là de venir échanger sur le sujet. Ils se déroulaient systématiquement sur le lieu de travail des acteurs interrogés, leur durée variant de 1h à 3h pour le plus long, selon la disponibilité et la propension à discuter des personnes présentes.

Par ailleurs, il s'agit de souligner que les entretiens ont l'avantage d'être bien adaptés à la recherche conduite ici dans la mesure où leur souplesse les rend adaptables à différents profils de personnes interrogées (chambre d'agriculture, instance régionale etc.). De plus, ils permettent de garder une certaine marge de liberté dans la discussion, tout en contenant une trame fixe et indispensable rendant possible par la suite la comparaison des discours (Kaufmann, 1996 ; Blanchet et Gotman, 1992).

Certains thèmes et sous thèmes devaient être abordés au cours de chaque entretien. L'objectif étant de classer les territoires rhônalpins selon leur stratégie de construction en fonction de l'offre de qualité, deux grandes questions guidaient la discussion :

- de quelle manière le département concerné peut-il être « découpé » en fonction de la problématique qualité/territoire ?
- sur chaque territoire ainsi identifié, quelles sont les caractéristiques à la fois d'offre, de demande et de gouvernance liées à la qualité agroalimentaire ?

Par conséquent, il était tout d'abord demandé à la personne interrogée de s'exprimer sur la carte des ZARA afin de recueillir son avis sur cette dernière, et de fait, ses éventuelles remarques et corrections vis-à-vis de celle-ci. Un nouveau découpage du département pouvait

---

- *recherche statistique* : données INSEE, données liées au tourisme, statistiques issues des organismes agricoles (ministère, INAO, syndicats de défense, chambres d'agriculture, DDAF par exemple) etc.

donc émerger de la discussion, même si de manière générale, il s'est avéré qu'il s'agissait avant tout de procéder à quelques ajustements et non à une refonte totale de la carte des ZARA.

Une fois les territoires identifiés, la question de leur classification dans la grille était abordée. A cet effet, il s'agissait d'identifier le potentiel de chacun en termes d'offre (de produits et de services), de demande (caractéristiques du marché, stratégies de valorisation et de commercialisation, nature des produits etc.) et de gouvernance (acteurs principaux, types de structures publiques ou privées impliquées, rôle et place de chacun). Ceci permettait finalement d'identifier de manière globale le type de construction territoriale entourant la qualité sur le territoire.

Finalement, l'exploitation des informations recueillies a été rendue possible grâce à une trace écrite des entretiens : soit un relevé très complet de notes dans les cas où l'entretien n'était pas enregistré (mais des citations étaient cependant soigneusement notées), soit des retranscriptions intégrales (ou presque) des discours, afin d'éviter autant que possible la perte d'informations.

#### 6.1.1.3 Une démarche encadrée dans un processus de recherche-action

Il est évident que l'exercice peut paraître complexe, compte tenu de son caractère englobant : découper des territoires dans le but de les positionner sur une grille d'analyse préétablie peut paraître impossible, voire illusoire, et à bien des égards ceci s'est en effet révélé difficile. Malgré tout, ce travail est extrêmement instructif et a permis un enrichissement et un renforcement certains de la problématique de recherche.

Ceci est d'autant plus intéressant qu'il est inscrit dans une logique de recherche-action, et donc de dialogue chercheur/acteur autour de cette préoccupation qu'est la qualité liée au territoire. Il nous paraît important de le préciser ici, au sens où les échanges interactifs ayant eu lieu dans ce contexte font partie intégrante de la méthodologie de recherche.

Trois séminaires, d'une journée chacun, ont d'ailleurs été organisés dans cet état d'esprit. Tous ont contribué à la fois au bon avancement de la problématique et de ses hypothèses, mais également à l'émergence même des résultats (voire même de leur communication et de leur valorisation par la suite).

Un premier séminaire regroupant l'ensemble des personnes concernées par le contrat avait été organisé en juin 2002. Il a notamment permis de présenter la carte des ZARA, et de procéder à de premiers ajustements. C'est à la suite de celui-ci que les entretiens « exploratoires » ont eu lieu, permettant de revenir sur les discussions du séminaire et de les enrichir.

Suite à ces entretiens, le résultat de l'exercice, à la fois en terme de grille d'analyse et de découpage, a été discuté lors d'un second séminaire en 2003. Certaines variations

d'appréciation sont apparues concernant le découpage et la classification de certains territoires. Toutefois, nous soulignons ici qu'il est bien évidemment impossible de procéder à un grand nombre d'entretiens variés des différents acteurs, d'autant plus sur un terrain aussi vaste et divers que la région Rhône-Alpes. Par conséquent, le parti pris de cette enquête a été de procéder à des validations globales par département, et de sélectionner certains territoires devant faire l'objet d'une étude plus approfondie. Ces études de cas permettent un travail plus exhaustif qui élimine le risque de subjectivité des appréciations sur la pertinence de tel ou tel découpage. Seule une étude monographique du « type zoom » dans chaque zone pourrait effectivement permettre de révéler les potentiels précis de valorisation par la qualité.

Ainsi, le dernier séminaire, qui a eu lieu en 2004, a eu comme contribution essentielle de valider la cartographie et les découpages qui avaient évolués.

### **6.1.2 Une 2<sup>ème</sup> série d'entretiens pour affiner les résultats de la typologie grâce à des études de cas**

La typologie permet en conséquence d'obtenir une image globale des relations possibles entre qualité, environnement et territoire en Rhône-Alpes. Une deuxième série d'enquêtes basées sur le même principe d'entretiens semi-directifs a donc eu lieu à la suite de la première sur une durée de 6 mois, à cheval entre 2004 et 2005, dans le but d'affiner l'analyse à l'aide de quelques études de cas.

#### **6.1.2.1 Résultats de l'enquête exploratoire : une typologie de cinq configurations**

Les observations réalisées dans les huit départements de la région sur le potentiel de ressources territoriales spécifiques et conjointes, la nature de l'offre et de la demande et des modes de gouvernance, montrent clairement une pluralité de liens au territoire. Le résultat de cette grille d'analyse, combiné avec les réflexions du chapitre précédent sur la superposition spatiale entre qualité des produits et qualité de l'environnement, permet d'élaborer un fil directeur, et d'adopter un regroupement en cinq grandes catégories de modes de valorisation des ressources, allant du plus générique au plus spécifique (potentiel de panier de biens) :

- **Générique** : zones comme le nord de l'Isère ou le Bas Genevois, qui n'ont aucune production reconnue, officiellement ou non, par un signe de qualité, et qui de fait, sont davantage engagées dans des systèmes de production standardisée et à grande échelle. Ce sont des zones où la qualité de l'environnementale était particulièrement mal notée lors de la superposition spatiale ;

- **Mono-AOC** : ce qui est généralement le cas des AOC viticoles comme le Beaujolais, où un type de produit domine largement le reste des productions, à la fois en termes économiques et de densité du nombre d'exploitations. Cela rejoint donc l'idée que cette forte densité d'exploitations aura un impact important sur la qualité de l'environnement, comme la carte de superposition l'avait montré ;
- **Assortiment** : poussé par une demande motrice et souvent un « effet-proximité », l'offre est éclatée en une multitude de produits, liés ou non à des services de qualité. On retrouve cette configuration aussi bien en milieu urbain et périurbain (cas de l'Y Grenoblois par exemple), mais également en milieu rural (Dombes, Sud-Isère, Drôme des collines etc.). Ce sont souvent des zones intermédiaires d'un point de vue de la qualité, entre d'une part le modèle générique, et d'autre part le modèle juxtaposé : pas d'AOC, mais un label et/ou un CCP par exemple peuvent être présents. Ce modèle ne semble pas corrélé à une qualité environnementale positive, du fait de la présence encore importante de systèmes de production intensifs ;
- **Juxtaposition ou « puzzle »** : présence d'une AOC et d'autres produits de qualité, ainsi que des services importants (forte activité touristique notamment), mais tous sont juxtaposés. De nombreux territoires sont dans ce cas-là, dans les Alpes du nord, la Loire (Pilat, Forez) ou encore le Bugey par exemple. Tous les territoires ayant des AOC n'ont donc pas pour autant un potentiel de panier de biens, l'ensemble manquant de cohérence et/ou de lisibilité, et finalement de « l'effet panier ». Cette configuration se retrouve fréquemment dans des zones « urbaines », mais également dans des zones rurales plus délaissées, mais qui ont ainsi su préserver dans une certaine mesure leurs ressources. Dans ce cas là, le lien à la qualité de l'environnement semble assez divers, mais va de « bon » à « excellent » ;
- **Potentiel de panier de biens** : ensemble de produits de qualité mais de niveaux et de natures différents. La différence avec le puzzle vient du fait que l'on a une cohérence, un système de qualité. Celui-ci se situe généralement dans les zones rurales, de configuration similaire à celle des Baronnie : faibles densités, qualité des produits et de l'environnement, flux touristiques importants. Toutefois, plusieurs zones semblent rentrer dans ce cas de figure, notamment l'Ardèche méridionale, le Diois ou encore le Sud Grésivaudan, mais là encore, de grandes disparités peuvent être mises en avant, que ce soit au niveau de la demande, des produits, des services ou encore de la gouvernance. Par conséquent, il est important d'être prudent quant à cette catégorie et d'avoir des critères de distinction. La Bresse et le Sud Grésivaudan par exemple peuvent être qualifiés de « panier hybride », puisqu'ils combinent à la fois secteur et territoire, tradition et modernité, et une qualité environnementale très faible.

Tableau 34 - Positionnement des territoires dans la grille d'analyse utilisée et pour la typologie qualité/environnement/territoire

		CARACTERISTIQUES DE L'OFFRE DE PRODUITS ET DE SERVICES			
		Assortiment	Mono-AOC	Juxtaposition	Potentiel de panier
		Pas ou peu de produits de qualité, peu de services de qualité	Une seule AOC et quelques services	AOC et autres produits, sans lien avec les services	AOC et produits de qualité en lien avec des services de qualité
<b>CARACTERISTIQUES DE LA DEMANDE</b>	<b>Demande locale, de proximité, zones urbaines/périurbaines</b>	Belledonne Chartreuse Dombes Drôme des collines Monts du Beaujolais Monts du Lyonnais Oisans Région Lyonnaise Sud Isère Y Grenoblois		Albanais/Avant pays savoyard Bauges Beaufortain Bugey Chautagne Forez Pilat Roannais Royans/Vercors Zone Abondance Zone Reblochon	Monts et Val d'Ardèche Ardèche méridionale Sud Grésivaudan Diois Bresse
	<b>Demande globale, de typicité, zones rurales profondes</b>	Dombes	Beaujolais viticole	Bauges Bugey Maurienne/Val d'Arly Beaufortain Pilat Tarentaise Zone Abondance Zone Reblochon Haute Maurienne	Monts et Val d'Ardèche Ardèche méridionale Diois Bresse
	<b>Demande d'exportation, zones extérieures à la France</b>		Beaujolais viticole		Sud Grésivaudan

### 6.1.2.2 Conséquence : nécessité de nouvelles enquêtes et méthodologie associée à celles-ci.

Suite à cette typologie, il paraît donc adéquat de procéder à un certain nombre d'études de cas afin de pouvoir systématiser les résultats.

Dans cet objectif, une deuxième série d'entretiens semi-directifs a eu lieu, en privilégiant cette fois, non pas le prisme régional, mais plutôt une entrée locale par des territoires jugés pertinents pour la réflexion, en axant en parallèle celle-ci davantage sur les produits. Les informations collectées à l'aide de ces enquêtes constituent le matériau premier de cette recherche, mais là aussi, les recherches documentaires et bibliographiques et l'observation ont été mobilisées.

Plusieurs terrains ont été sélectionnés, pour leur capacité de représentation d'un panel des cas de figure décrits précédemment :

- le *Vercors* et le *Chablais* pour les zones de juxtaposition et leur lien *a priori* plutôt positif à l'environnement ;
- l'*Y Grenoblois* pour le cas de l'assortiment, qui permet également d'enrichir l'analyse avec un exemple d'espace urbain ;
- enfin concernant les potentiels de panier de biens, le *Sud Grésivaudan* pour ses caractéristiques d'hybridation et de lien à un environnement négatif, et l'*Ardèche* pour son mode singulier de valorisation des ressources (mise en place d'une marque départementale) et son environnement de bonne qualité en moyenne, ont été choisis.

Aucun terrain précis pour l'analyse des cas génériques et mono-AOC n'a été par contre retenu. En effet, le parti pris de ce travail de recherche est de se concentrer sur les zones présentant au moins un assortiment, afin de comprendre au mieux les dynamiques territoriales se forgeant autour de la qualité des produits et des services.

Dans le même ordre d'idée décrit plus haut, les entretiens, qu'ils soient individuels ou collectifs, duraient en moyenne 1h30 (avec des variations plutôt importantes, allant de 1h à 3h) et se réalisaient sur le lieu de travail des personnes interrogées. Ils se sont échelonnés sur une longue période, de mi-2004 à mi-2006, afin de s'inscrire au mieux dans la temporalité de l'évolution de la problématique et de ses hypothèses. L'objectif du guide était d'appréhender les dynamiques de construction territoriale autour de la qualité et notamment des AOC, à la fois pour elles-mêmes (territoire, filière) mais également dans leurs interactions dans les processus territoriaux (lien aux autres activités, stratégie de type panier de biens).

Ses entretiens viennent compléter les informations préalablement recueillies lors des recherches effectuées dans le cadre du programme de recherche DADP I.



## 6.2 UNE DIVERSITE DE CONFIGURATIONS ALLANT DE L'ASSORTIMENT AU POTENTIEL DE PANIER DE BIENS

---

Sont donc présentées ici les différentes études de cas, justifiées dans la section précédente : dans un premier temps, un exemple d'assortiment avec le périurbain grenoblois, puis deux exemples de juxtapositions (Chablais et Vercors) offrant chacun un éclairage différent sur cette configuration. Enfin, deux exemples d'ensembles de produits et de services susceptibles de constituer un panier de biens, le sud Grésivaudan et l'Ardèche, chacun possédant des caractéristiques extrêmement distinctes.

### 6.2.1 Les assortiments : le cas du périurbain grenoblois<sup>181</sup>

#### 6.2.1.1 Une offre éclatée de produits

Le périurbain grenoblois<sup>182</sup>, communément appelé « Y grenoblois » de part sa configuration géographique, est constitué de trois types d'espaces :

- la plaine agricole, zone de grandes cultures, notamment maïs, et de maraîchage ;
- deux types de coteaux : les coteaux spécialisés (élevage et fruits dans le Voironnais, viticulture dans le Haut Grésivaudan) et les anciens coteaux viticoles abandonnés à la friche ;
- la zone de montagne, au sein de laquelle l'élevage et quelques bassins laitiers tentent de résister au modèle intensif.

On compte environ 1 000 exploitations sur cet espace, réparties sur une SAU de 31 000 ha. Les exploitations sont généralement de petite taille (17 ha en moyenne par exploitation en 2000) et la production est très hétérogène (Leveau, 2004).

Comme la plupart des agricultures périurbaines, les systèmes agricoles sont hétéroclites, et tournés vers une production standard et générique : fruits, légumes, fromages, miels, charcuterie, vins de pays (Coteaux du Grésivaudan), horticulture, grandes cultures, etc. L'agriculture souffre donc de l'absence d'une identité forte. Ceci est d'autant plus flagrant qu'en dépit de la présence de certains produits liés au terroir sur la zone elle-même (noix de Grenoble) ou à proximité (Bleu de Vercors-Sassenage, Saint Marcellin), ceux-ci n'ont aucun lien territorial particulier avec la ville. De plus, aucun produit leader ne se détache du lot. Par

---

<sup>181</sup> Les données sur ce terrain sont majoritairement issues d'un rapport de stage réalisé dans le cadre du programme PSDR 2 en 2004 (Leveau, 2004). Une quinzaine d'entretiens ont été réalisés auprès d'agriculteurs et d'acteurs de l'agriculture périurbaine : chambre d'agriculture, ADAYG (Association pour le Développement Agricole dans l'Y Grenoblois), CISM (Comité Interprofessionnel du Saint Marcellin), CING (Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble), ADABEL (Association pour le Développement de l'Agriculture de Belledonne), Maisons de la Chartreuse et du Vercors, Office du tourisme de Grenoble, etc...

<sup>182</sup> L'espace considéré ici est celui de la centaine de communes de l'ADAYG, qui diffère par exemple de l'agglomération de la Métro ou du SCOT, mais qui correspond au mieux à la problématique qualité/territoire qui est la nôtre ici. L'ADAYG a été créée en 1984 par les collectivités intercommunales et les organismes consulaires afin de définir et mettre en œuvre la politique agricole et forestière sur l'Y Grenoblois. Pour plus d'informations, voir le site : [www.adayg.org](http://www.adayg.org)

conséquent, il n'existe a priori pas de spécificité de l'offre de produits dans l'Y grenoblois, seule l'image du grand paysage grenoblois tisse un lien visible entre les produits (zone de plaine inscrite dans un « écrin » de montagnes). Cependant, il faut noter qu'une géographie urbaine éclatée et un environnement de qualité contestable font aussi partie des handicaps pour l'offre. En effet, malgré une note environnementale plutôt correcte lors de la superposition spatiale du chapitre 4, d'autres indicateurs environnementaux comme la pollution atmosphérique ou les rejets industriels montrent que l'environnement est loin d'être de qualité de manière générale. De plus, ils jouent un rôle important quant à l'image de la zone, davantage perçue en lien avec les activités industrielles que l'agriculture.

#### 6.2.1.2 Un bassin de consommation singulier

La particularité de la zone ne réside alors pas dans la nature des produits eux-mêmes, mais dans leur relation au marché, la cohérence de l'offre se fondant davantage sur l'existence d'une demande de produits locaux (Hirczak et al., 2005). C'est en effet le jeu de cette proximité géographique, et donc humaine, et les liens forts noués de façon originale entre le bassin de production et le bassin de consommation, qui créent toute la particularité de l'Y grenoblois. La qualité ne réside donc pas dans les caractéristiques intrinsèques des produits, mais dans les relations de proximité tissées entre producteur et consommateur. Grenoble représente un bassin de consommation important doublé d'une demande urbaine forte : la population possède un pouvoir d'achat non négligeable (présence importante de retraités et de cadres supérieurs), la qualité de vie est reconnue et la demande « de nature », « de bien vivre » est prégnante.

La proximité se lit au travers de divers éléments comme le développement de la vente directe, avec un intérêt tout particulier pour de nombreux marchés et la vente à la ferme. En effet, il existe 42 sites de marchés sur l'agglomération dont 16 sur Grenoble même, ce qui donne à la ville la particularité d'avoir un marché pour 9 062 habitants, tandis que la moyenne française se situe à un marché pour 15 000 habitants. Ceci s'explique notamment par la petite taille des marchés et leur fréquence d'ouverture, directement liée au nombre d'habitants. Par ailleurs, la vente directe sur les marchés concerne 160 producteurs, même si tous les revendeurs ne sont pas producteurs. Il y a là une sorte d'effet « fraîcheur » qui est rassurant pour le consommateur car il retrouve la vraie logique des marchés locaux traditionnels. Les études menées par le CTIFL entre autres le montrent, les marchés sont fréquentés prioritairement pour les fruits et les légumes ; propreté, fraîcheur ou encore assortiment des produits étant les maîtres mots des consommateurs (Moreau M-A. et Cavard P., 2004).

Par ailleurs, il est important de constater l'existence d'une forte demande urbaine de qualité, « *ce qui passe aussi souvent pour un grenoblois par l'accueil et le service* » selon une personne de l'ADAYG, d'où un certain succès pour les marchés, la vente à la ferme (qui devient une sortie à part entière) ou encore la création des fermes pédagogiques. La vente

directe à la ferme s'est en effet fortement développée sur et autour de l'agglomération, à la fois sous l'impulsion des consommateurs mais également des producteurs, les mentalités évoluant et les « nouveaux producteurs » faisant émerger de nouvelles méthodes de commercialisation. Grenoble est une ville caractérisée par un fort dynamisme de la population, aussi bien générale qu'agricole : *« le sang nouveau nous a fait du bien. Ils ont mis l'accent sur l'extérieur et ils ont raison. On a besoin du lien avec les autres »* souligne une agricultrice.

L'ensemble des démarches touristiques plus ou moins originales, de type « journées découverte » à la ferme ou « journées nature » associées à des accompagnateurs de montagne, vont également dans le sens d'un renforcement de la proximité, géographique mais par conséquent également institutionnelle.

En suivant les tendances actuelles de la société, le consommateur urbain entre dans une démarche de qualité pour manger « sain » et « bon », phénomène qui se constate également dans la restauration, qu'elle soit traditionnelle ou collective (le bio et la primauté de produits locaux se développent dans de nombreuses cantines d'écoles primaire par exemple).

#### 6.2.1.3 Un fort enjeu de gouvernance

Face à cet éclatement de l'offre et au potentiel de consommation colossal, l'idée a été de regrouper les produits sous une même marque, afin de gagner en lisibilité *« mais aussi et surtout de vendre du territoire (...) ce sont des produits d'ici par des gens d'ici et pour des gens d'ici ! »* selon une personne de l'ADAYG. Ainsi est née la marque « Terres d'ici » en septembre 2002, issue de l'élaboration d'une charte collective pour les producteurs des 101 communes du territoire, en partenariat avec le MIN de Grenoble. Identifiant des produits de l'Y grenoblois et des fermes d'accueil, elle regroupait en 2004 une centaine d'exploitations ainsi qu'une vingtaine de magasins de détail, de restaurants et de grossistes. Elle s'apparente donc à la marque PNR par exemple, et s'appuie sur la proximité et la relation de confiance au consommateur pour se différencier.

L'objectif est clairement d'organiser les filières et des réseaux sur le territoire, sans se préoccuper du contexte extérieur notamment pour la promotion : *« quand on organise des fêtes ou des foires, c'est toujours dans l'Y Grenoblois, et si on a 10 000 visiteurs, on espère que ce soit 10 000 habitants de l'Y »* explique une personne de l'ADAYG.

Cette marque ne permet pas de dégager de réelle valeur ajoutée directe pour le producteur, les produits ne se différenciant pas sur les marchés génériques. Les producteurs semblent donc finalement chercher davantage la conservation (qui passe par la fidélisation de la clientèle) ou le gain de parts de marché, qu'une rente de qualité territoriale, difficile à justifier compte tenu de la nature de la production et des conditions de vente. De plus, la lisibilité de l'origine des produits est encore à améliorer, les consommateurs n'étant pas toujours réceptifs à celle-ci, que ce soit chez les détaillants ou dans les restaurants par exemple.

La mise en place de la marque pour accroître la cohérence et la lisibilité de l'offre autour de la fraîcheur, de la proximité et de l'accueil est certes nécessaire, mais insuffisante pour impulser une réelle cohérence et pérenniser une telle dynamique, d'autant que la concurrence avec les GMS est permanente. De plus, même si les acteurs privés se coordonnent assez bien dans l'ensemble, ils le font parfois sans relation avec un certain nombre d'institutions publiques, très hétérogènes et dont les projets collectifs sont de nature très différente : ville de Grenoble par le biais de la Métro, intercommunalités, ADAYG et chambre d'agriculture, PNR (Chartreuse et Vercors), etc. On touche là la limite de ce modèle d'assortiment.

Il est donc fondamental de travailler en ce sens, d'autant que le développement d'une production de qualité en lien avec la demande est un enjeu extrêmement fort aujourd'hui pour le territoire, particulièrement en lien avec la pression foncière qui s'exerce sur les producteurs : *« si les producteurs ne sont pas capables de montrer qu'ils font de la qualité, que ça engendre des produits mais aussi le maintien de l'espace vert, alors on n'a plus lieu d'exister, et on aura plus rien pour exister. Nous on doit encore plus se battre que les autres parce qu'on est dans du périurbain, et pour résister à ce fléau, on doit dynamiser nos produits et nos services ! »* explique une agricultrice pratiquant la vente directe. Il y a donc un enjeu certain autour de la qualité environnementale, qui justifierait d'autant le maintien d'une offre de qualité. Ici, la proximité institutionnelle est donc l'une des clés de réussite et de durabilité de cet assortiment (Bertrand et Rousier, 2004).

## **6.2.2 La juxtaposition de produits et de services : les cas du Vercors et du bas Chablais**<sup>183</sup>

### **6.2.2.1 Le Vercors**

Le massif du Vercors réunit la plupart des éléments qui composent un panier de biens assez riche et qui pourrait *a priori* se rapprocher de celui des Baronniees puisqu'il combine à la fois des produits sous signe de qualité et une très bonne qualité environnementale.

#### **Une agriculture laitière de qualité**

Effectivement, il existe un potentiel très important de produits laitiers de qualité, mais qui restent juxtaposés. Le produit le plus emblématique du milieu agricole est l'AOC Bleu de Vercors-Sassenage, reconnue officiellement depuis 1998, mais dont la sauvegarde a été lancée

---

<sup>183</sup> Ces deux études de cas n'ont pas été réalisées dans le cadre de cette recherche, mais lors du programme DADP I. Nous nous appuyons ici principalement sur les mémoires de Dumas (1999) et Bal-Fontaine (1998), ainsi que sur la thèse de Baret (2000). Ces travaux empiriques ont fait l'objet d'une réflexion *ex-post* lors du programme PSDR 2 sur le panier de biens et sont complétés ici par des éléments supplémentaires issus de nos propres entretiens.

par un collectif de jeunes agriculteurs dès le début des années 90 dans un contexte de crise laitière. Comme le souligne D. Chevallier (1998), l'AOC s'appuie sur la race locale Villarde et a permis à cette dernière de ne pas disparaître définitivement face à la Montbéliarde, en axant l'argumentation sur le caractère patrimonial de la race. Le cheptel reste cependant encore minime aujourd'hui<sup>184</sup>, et la valeur ajoutée du produit n'est pas perçue comme suffisante pour beaucoup. L'AOC manque encore de robustesse à l'heure actuelle, du fait de son manque de notoriété et de son très faible tonnage, l'un des plus petits des appellations fromagères françaises (169 t/an en 2004, dont 133 tonnes par la coopérative Vercors Lait et 36,7 par les 9 producteurs fermiers). Elle concerne 160 producteurs et son marché est largement tourné vers la clientèle de proximité, aussi bien touristique du fait de la dynamique territoriale en la matière (hiver et été) qu'urbaine, avec le réservoir de consommateurs que représentent les villes proches de Grenoble, Valence et Lyon. 80 % du tonnage de Bleu produit en laiterie est commercialisé en Isère et en Savoie.

Encadrée par un contexte institutionnel favorable (PNR, réserve naturelle), l'agriculture du Vercors reste largement extensive, et associée à des ressources naturelles remarquables : grottes, eaux souterraines, forêts, paysages etc. L'AOC Bleu rentre clairement dans cet état d'esprit comme le montrent certaines contraintes du cahier des charges : végétation diversifiée, zone située en totalité au dessus de 800 m, part de la superficie fourragère de 95 % à 100 % dans la SAU, 3 % seulement de la SAU cultivée en céréales (réservées à l'autoconsommation pour les vaches laitières), valorisation des fumiers et lisiers dans la fertilisation des parcelles, chargements UGB/ha souvent inférieurs à 1 ou encore alpages collectifs. Ces éléments sont donc susceptibles d'avoir des externalités positives sur l'environnement, et s'inscrivent pleinement dans la logique du Vercors, caractérisée par l'ancienneté des enjeux agro-environnementaux que nous avons décrits dans le chapitre 2 (Jauneau et Roque, 2003). Cette préoccupation environnementale est d'autant plus importante qu'elle est largement utilisée par le parc pour son affichage, le label PNR par exemple permettant au territoire de mettre en avant ses spécificités (François, 2004).

Autour de l'AOC gravitent un certain nombre de produits laitiers, de nature différente : filières biologiques et de montagne, lait et fromage standardisés (ex. brique, fromage blanc), Saint Marcellin (dont le berceau n'est pas le Vercors et dont le projet de zone IGP s'étend jusqu'en Chartreuse) ou encore dérivés du bleu comme le fromage col vert (petit fromage similaire au bleu) ou la Vercouline, raclette à base de l'AOC bleu, qui représente de fait une folklorisation certaine du fromage (François, 2007). L'utilisation culinaire générique est d'ailleurs critiquée par les tenants de la spécificité et du tourisme patrimonial, puisqu'elle contribue au développement du tourisme générique. La coopérative Vercors Lait, créée en

---

<sup>184</sup> Grâce à un plan de relance démarré au milieu des années 70, on compte aujourd'hui environ 300 Villard-de-Lans en France, dont 150 dans le Vercors. Toutefois, 86,5 % du cheptel de la zone AOC reste composé de Montbéliardes et d'Abondances.

1956, affiche et valorise cet ensemble de produits en mettant en avant leur appartenance au Vercors et en jouant sur l'aspect « plateau de fromages » (« *Toutes les richesses naturelles du Vercors sur un plateau* » selon les termes utilisés pour la communication).

### **Le tourisme : produit leader du territoire**

Malgré le dynamisme certain de l'agriculture, la manne financière principale du territoire reste le tourisme. Celui-ci est extrêmement hétérogène. La station de Villard-de-Lans s'est par exemple largement développée dans une optique de station générique, basant sa communication déjà dans les années 80 sur l'image d'une station sportive, de haute altitude, combinant saison hivernale et estivale, et qui se démarquait ainsi du reste du Vercors (Sgard, 1997). Aujourd'hui encore, Villard-de-Lans continue de se positionner sur cette même image, en utilisant par exemple la médiatisation de la skieuse C. Montillet ou l'équipe de Hockey sur glace. Sa stratégie de développement n'est pas sans poser question et ne fait pas l'unanimité (François, 2007).

En effet, en parallèle de cette offre de ski classique, on trouve une certaine densité de gîtes ruraux, mais surtout de chambres d'hôtes surtout (dont le concept a été inventé à Villard), qui est combinée à une demande touristique familiale, ainsi qu'un tourisme vert et sportif, de type « rando » autour de l'eau et de la montagne. L'histoire et la culture du lieu (haut lieu de la résistance, site préhistorique) constituent également des ressources patrimoniales attractives. Ainsi, des stations comme Méaudre par exemple se positionnent plus sur un développement touristique lié au territoire.

A cette clientèle touristique s'ajoutent bien entendu les résidents urbains, avec la proximité de Grenoble et de son agglomération, mais aussi de Valence au sud, et dont le nombre s'accroît fortement.

Nous sommes donc en présence d'une station générique, et qui se positionne comme telle, dans un paysage pourtant aussi marqué par une offre de tourisme davantage patrimonial pour lequel l'agriculture joue un rôle central (produits, accueil, image etc.).

### **Une offre très éclatée**

A la nature multiforme et floue de la demande pour les produits comme pour les services du territoire s'ajoute l'éclatement géographique. En effet, la question de l'unité du massif du Vercors peut être posée, dans la mesure où il est constitué de « sous-territoires » hétéroclites. Les Quatre montagnes sont proches de Grenoble et assez « riches ». Ce territoire s'est ouvert très tôt sur l'extérieur pour accueillir des visiteurs, et a bénéficié de l'organisation des Jeux Olympiques de 1968 qui a marqué une orientation claire vers les loisirs liés à la neige (François, 2004). Il se distingue donc du sud, plutôt Valentinois, et du Diois, déjà méridional. Le Royans est quant à lui voisin du Sud Grésivaudan, et quant au Vercors central, il rappelle l'Aubrac par exemple pour son isolement et ses faibles densités.

Cet éclatement géographique entraîne un éclatement institutionnel, et des modes de coordination entre les acteurs économiques, dont on peut souligner la diversité d'origine et les centres d'intérêt très différents, ce qui les empêche de se fédérer autour de projets communs. De plus, les acteurs institutionnels et les communes, qui dépendent au demeurant de deux départements différents (Isère et Drôme), ont du mal à inverser cette tendance et le parc du Vercors, malgré quelques initiatives (marque PNR, « Fermes du Vercors ») ne constitue pas un contre poids suffisant (Dumas, 1999).

Par conséquent, l'offre agricole de qualité tend à se développer de manière juxtaposée à celle du tourisme, véritable produit d'appel du territoire. Une image fédératrice autour du paysage, de l'identité, du patrimoine serait sans doute à même d'apporter davantage de cohérence à l'ensemble de l'offre. Ceci est d'autant plus vrai qu'un certain nombre d'initiatives se développent aujourd'hui autour des races locales par exemple. En plus de la Villarde, certains agriculteurs tentent aujourd'hui de faire reconnaître officiellement auprès des Haras Nationaux le cheval du Vercors (il en existe près de 200), caractérisé par sa rusticité et inséré dans la tradition de la transhumance. De même, certains essaient de ramener à la vie la poule du Vercors grâce à un gros travail de génétique, alors que la race a complètement disparu : *« moi ma grand-mère elle avait des grises, je voulais le prouver »* explique une agricultrice engagée dans cette démarche. L'objectif pour cette dernière serait non seulement la reconnaissance, mais également le développement et la valorisation de cette espèce : sélection au Centre de Béchanne, cahier des charges en lien avec le territoire (finition spécifique dont le secret serait une alimentation à base de blé, maïs, pois cassés, mais surtout de tourteaux de noix et de lait du Vercors) afin d'obtenir un produit s'apparentant finalement à la volaille de Bresse.

Ces initiatives restent extrêmement marginales pour le moment et très peu valorisées, mais ont l'avantage d'être dans une optique clairement territoriale, voire patrimoniale : *« nous sur le territoire on a la poule, la vache et le cheval, ça fait un vrai patrimoine vivant à garder. En plus l'identité culturelle ça a pas de prix (...) C'est pour ça qu'avec la poule on veut faire local le plus possible »* explique une agricultrice. Pour l'ensemble des races, les effectifs restent faibles et les rentes insuffisantes pour motiver la majorité des éleveurs. Et le manque de gouvernance territoriale n'aide pas à débloquer la situation.

L'examen du Vercors montre donc que ses ressources ne « font pas système », les acteurs n'ont pas besoin les uns des autres pour fonctionner et « l'effet-panier » ne peut donc pas jouer. Le parc s'inscrit globalement dans une structuration du territoire qui tend à diviser les mondes agricoles et touristiques (centrés sur la station), même si quelques corrections sont en cours. Il s'agit donc de deux univers, dont les produits sont disjoints et positionnés de manière éclatée par rapport aux marchés, mais dont l'ensemble est positionné dans un environnement de qualité.

### 6.2.2.2 Le Chablais

Le Chablais s'apparente au Vercors puisqu'il réunit comme lui un riche ensemble de ressources territoriales mais encore plus éclatées.

#### **Une offre de produits et services de qualité extrêmement riche**

Les produits de qualité sont nombreux et parfois très réputés : trois AOC fromagères, le Reblochon, le Chevrotin des Aravis, mais surtout l'Abondance, dont la qualité est liée à l'herbe, au climat, à la race locale du même nom et aux savoir-faire de la vallée (Lizet, 1998). Ces trois fromages ont des statuts extrêmement différents : le Chevrotin a une production quasi-confidentielle, le Reblochon est un moteur des AOC laitières savoyardes de part son ancrage et son tonnage (18 000 t/an), tandis que l'Abondance peine à se développer malgré une évolution positive. Cette dernière est encore dans une AOC de proximité, mais avec des stratégies qui manquent sérieusement de clarté, d'autant que la zone d'appellation ne correspond pas au berceau d'origine par exemple. Elle bénéficie d'une rente mais ses prix progressent encore peu. Le lac Léman apporte aussi des ressources en poissons réputés comme l'omble chevalier, la perche et le brochet, et ses coteaux produisent des vins AOC réputés (Marin, Ripaille et Crépy). La demande de perche notamment est supérieure à l'offre, bien que le produit ne possède pas de qualités intrinsèques ce qui en réduit sa spécificité. Son attache territoriale se situe donc davantage dans le déplacement du consommateur sur le lieu de production (Lacroix et *al.* 2000).

Par ailleurs, « l'écrin environnemental » combinant lac, montagne, coteaux etc. offre une image positive pour ces produits, ainsi que pour les autres activités économiques. Toutefois, deux zones se distinguent : un environnement positif en zone de montagne (forte part de l'herbe et densités animales peu élevées notamment) mais plutôt négatif dans le bas Chablais, avec par exemple des problèmes d'eutrophisation dans le Léman, et des pressions polluantes plus importantes dues à la production de grandes cultures (note environnementale faible par conséquent).

L'activité de restauration est importante et fait partie des outils de mise en valeur des productions locales. La proximité de la Suisse augmente la force d'attraction du Chablais et donc la demande potentielle de produits et de ressources territoriales, d'autant que la zone urbanisée est très fréquentée (tunnel du Mt Blanc), la proximité de Genève créant une zone périurbaine étrangère qui fréquente assidûment marché chablaisien avec une demande plutôt générique (Baret 2000). Toutefois la valorisation de tous ces atouts se heurte à une série de difficultés (Bal-Fontaine, 1998).



## Des facteurs de blocage à l'émergence d'un panier de biens

Les produits sont commercialisés à des échelles variables, qui vont des fruitières, il est vrai peu nombreuses, aux grandes et moyennes surfaces. Tel est le cas du Reblochon à la fois fermier et industriel. La proximité de la Suisse, la capacité d'emplois qu'elle propose aux transfrontaliers et le pouvoir d'achat de ses habitants en visite sur le territoire, permettent aux résidents locaux de bénéficier d'une rente dite « de cueillette », ainsi nommée car elle ne nécessite aucun effort de la part de ceux qui en profitent, elle est simplement liée à la localisation géographique privilégiée (Lacroix et *al.* 2000). Ceci s'observe tout particulièrement à partir des prix de l'immobilier et du foncier, spécialement pour les logements individuels. On constate aussi de plus en plus un mitage des espaces et du paysage (résidences secondaires, artisanat et petites industries) qui contrarie les politiques d'aménagement et l'activité agricole (par exemple pour l'épandage). La spéculation foncière précarise ainsi également l'équilibre agro-touristique, ce qui menace le système produit/paysage à la base de l'Abondance (Lizet, 1998).

Nous l'avons déjà expliqué, dans le chapitre 2, cette question de la pression foncière est un élément important à soulever et à prendre en considération quant à la qualité environnementale. Comment gérer des demandes pour des appellations extensives, IGP et AOC, alors que les surfaces dédiées à l'agriculture sont en diminution ? Sur l'ensemble de la Haute-Savoie par exemple, la perte s'élève à 500 hectares de superficie agricole par an. Le problème foncier se pose donc avec d'autant plus d'acuité en appellation du fait des contraintes inscrites dans les cahiers des charges. Des règles de pâture, d'épandage des boues ou d'autonomie fourragère sont difficilement conciliables avec un périmètre forcément restreint, ce qui constitue de fait un handicap pour les AOC. Les producteurs émettent évidemment des réserves dans de telles situations, et d'autant plus quand une demande forte leur est adressée par ailleurs pour augmenter les superficies pâturées. Ce problème est encore insuffisamment pris en compte à l'heure actuelle, même si les enjeux liés au foncier sont clairement exprimés par les collectivités locales.

Par ailleurs, en termes de facteurs de blocage, nous pouvons noter la coexistence de formes de tourisme très différentes, avec d'une part, les résidences de luxe et les bateaux liés au lac Léman, et d'autre part, la montagne, le ski et les balades (la Chapelle d'Abondance par exemple est une des rares stations villages) ou encore les loisirs populaires de plage. Cette situation mélangée s'observe également dans l'agriculture, qui bénéficie d'un microclimat très favorable, dû au lac. Elle est de ce fait assez riche, plutôt intensive et spécialisée en élevage bovin et grandes cultures, avec des pollutions localisées qui affectent l'eau du Lac. Cette activité, on le voit, est peu intéressée par l'agrotourisme et le tourisme de manière générale (même si celui-ci est relativement développé), la trajectoire agricole demeurant sectorielle du fait de contexte « trop » favorable (Frayssignes, 2005). Cette idée n'est pas propre au Chablais, elle s'applique aux AOC fromagères des Alpes du nord, dont le lait, extrêmement

bien valorisé par rapport à la moyenne nationale, a été à la fois un facteur de richesse, mais également de « blocage » pour se tourner vers des formes plus différenciées de développement. Cet exemple conforte l'idée que le développement économique territorial naît souvent pour résoudre un problème inédit. Aujourd'hui, « l'or blanc » tend toutefois à connaître certaines difficultés du fait du contexte agricole global, ce qui peut sans doute, à l'avenir, faire bifurquer le territoire vers d'autres stratégies.

En somme, dans un territoire de ce type comme dans le Vercors, l'abondance des ressources et leur valorisation segmentée par activité, ne poussent pas les acteurs à coopérer entre eux. La qualité environnementale est plutôt bonne dans l'ensemble, mais n'empêche pas certaines situations locales contrastées. Cette situation conforte la configuration « puzzle » et réduit les chances d'aller vers une spécification plus poussée autour d'une réelle intégration entre qualité territoriale et qualité environnementale, même si on n'en est pourtant pas loin.

### **6.2.3 Différents types de potentiels de panier de biens : le sud Grésivaudan et l'Ardèche**

#### **6.2.3.1 L'ensemble hybride du Sud Grésivaudan**

##### **Une offre marquée par la sectorisation**

Le Sud Grésivaudan est une zone de transition entre les pôles de Valence et de Grenoble, où l'on observe un fonctionnement sectoriel de ses deux principaux produits, le Saint Marcellin et l'emblématique AOC noix de Grenoble.

La culture de la noix s'est rapidement développée puisque le Sud Grésivaudan ne pouvait pas s'inscrire pleinement dans la logique intensive face à la concurrence des plaines voisines (vallée de l'Isère, région de Valence, plaine de la Bièvre). Celle-ci a obtenu l'AOC en 1938, ce qui en fait l'une des pionnières, avec notamment des avantages en termes de cahier des charges, quasi-inexistant : trois variétés (Mayette, Franquette, Parisienne) et une aire d'appellation couvrant la vallée de l'Isère, alors que sur les 259 communes la composant, une centaine n'ont aucune production. « *La zone n'a pas de sens par rapport à un lien au terroir* » explique un agent de l'INAO... Il n'y a donc pas de réelle spécificité, même si, pendant la période de réforme au début des années 90, quelques mesures, de type densité des plantations ou irrigation, ont étoffé un peu le cahier de charges, sans toutefois montrer des signes de prise en compte des enjeux environnementaux. Pour le moment, il n'y a pas de dynamique forte dans ce produit, et il n'est finalement pas dans l'état d'esprit que l'on pourrait attendre d'une AOC. En effet, le territoire s'est spécialisé très tôt autour de la noix, qui a permis d'apporter une situation financière confortable aux exploitations qui n'incite pas toujours à explorer de

nouvelles pistes de développement : *« ici ils sont trop riches, ils ne savent pas ce que c'est d'en baver, ils ne se donnent pas les moyens d'avancer »* selon un membre du CING.

La noix est peu contrôlée par les producteurs (mal représentés au sein même du CING) et la valorisation territoriale est faible (Poupin, 2004). En effet, elle est gérée en grande partie par les négociants qui assurent l'essentiel des débouchés à l'exportation sur les marchés nationaux et internationaux (Allemagne, Espagne, Benelux). De plus, les opérateurs privés sont nombreux, ce qui ne facilite pas forcément la cohérence en termes de prix et de débouchés. *« C'est surtout en terme d'état d'esprit que les choses doivent se faire, ils doivent comprendre que s'ils sont sur une vraie appellation, il faut qu'ils acquièrent cet état d'esprit, après y'aura des répercussions »* selon l'INAO. Ce dernier pousse donc aujourd'hui à la création d'un véritable syndicat de défense, afin que les producteurs s'imposent davantage dans le fonctionnement de l'AOC. Ceci est d'autant plus important que le marché du fruit est un marché très spéculatif, et, qu'à l'heure actuelle, la concurrence est de plus particulièrement vive face au Chili ou aux Pays de l'Est. Cela impliquerait un bouleversement des pratiques historiques, or, un employé du Groupement d'Action Locale (GAL) Leader + Chambaran souligne qu'*« il y a souvent résistance au changement. Par exemple, au niveau de la diversification de la production, il leur est difficile de concevoir que la noix puisse être un produit consommable dans du vinaigre comme sur le marché anglais, c'est un peu une perte d'identité que de se résoudre à cette innovation »*.

Aujourd'hui, une petite et timide « reterritorialisation » voit le jour avec les cerneaux (dossier AOC en cours de reconnaissance) et l'huile (seulement en projet d'AOC), dans une logique davantage tournée vers les circuits courts et locaux de distribution pour cette dernière. Cette démarche, commerciale et promotionnelle, va dans le sens d'une diversification de la gamme de produits, d'autant que ceux-ci génèrent une valeur ajoutée plus importante. Néanmoins, l'avancée de l'huile est difficile compte tenu du manque de cohésion interne, le travail en commun se révélant souvent inopérant. Un membre du CING souligne que *« depuis la naissance du concept en réunion (rassemblement des petits huiliers), chacun semble développer son petit projet de son côté alors que le souhait initial était de développer une filière coordonnée visant à la mise en place et à la valorisation des petits moulins »*. Les circuits courts sont d'une manière générale très marginaux, ce qui ne facilite pas la tâche.

De son côté, le Saint Marcellin est engagé dans une démarche de qualité, dont le choix s'était porté sur une AOC, du fait de la tradition et de l'ancrage historique du produit sur ce territoire. Une demande de reconnaissance a donc été entamée en 1995, avec un axe très marqué sur l'autonomie fourragère. Or, même si la démarche a beaucoup progressé cette dernière décennie, notamment concernant l'aire géographique, les contraintes liées à l'élaboration d'un cahier des charges digne d'une appellation ont eu, entre autres, raison du projet. Par conséquent, il se tourne aujourd'hui vers une IGP, moins contraignante, et qui semble correspondre davantage aux attentes des acteurs, producteurs comme transformateurs.

La logique est donc, là aussi, plutôt a-territoriale, avec entre autres une aire de production de 300 communes qui dépasse très largement le berceau d'origine, répondant ainsi plus à une logique de zone de collecte pour les transformateurs : *« il n'y a pas eu appropriation par les producteurs, la zone aussi grande est en partie due à ça »* selon un agent de l'INAO. En outre, son projet de cahier des charges, pensé après le projet de la zone géographique, ne présentait pas de contraintes évidentes, ce qui en fait ainsi un produit plutôt basique comparé à des AOC fromagères : pas d'existence de race locale (cheptel composé aujourd'hui à 65 % de Montbéliardes et 30 % de Holstein), ensilage autorisé (notamment pour faire face aux conditions climatiques qui ne permettent pas d'avoir des quantités de foin suffisantes), chargement 1,4 UGB/ha (définition du chargement ICHN), zéro pâturage interdit, 180 j de pré au minimum par an, surfaces pâturées au printemps d'au moins 20 ares par laitière. L'absence de race locale et l'utilisation de l'ensilage sont des points négatifs dans le cadre d'une démarche d'appellation, ce que l'INAO, et surtout le CNPL, ont nettement souligné, ces deux aspects constituant selon eux une rupture avec le terroir. Cette problématique met le doigt sur une différence, que nous avons déjà souligné dans le chapitre 2, entre les « AOC de plaine » et les « AOC de montagne », celles-ci ayant davantage de ressources spécifiques à mobiliser que les premières.

L'IGP devrait donc permettre de faire reconnaître le travail fourni en terme de démarche qualité, mais également pour avoir un réel outil de protection, qui était somme toute l'objectif premier. Ceci est d'autant plus intéressant que la notoriété de ce fromage est telle aujourd'hui que beaucoup l'assimilent déjà à une AOC. *« A la limite on n'en a pas besoin de l'AOC, les gens pensent déjà qu'il en a une, donc ça sert à rien ! Le seul truc qu'il faut pour nous c'est le protéger, faut pas qu'on fasse comme le camembert »* explique un producteur.

### **Vers un développement territorial autour du patrimoine ?**

En définitive, la noix et le Saint Marcellin sont pour le moment profondément ancrés dans une logique sectorielle, ce qui ne va pas dans le sens d'une réelle stratégie de spécification, de type panier de biens. Le Saint Marcellin pourrait bénéficier d'effets d'entraînement liés à la noix de Grenoble, mais pour le moment, les coopérations à la fois entre les producteurs et les structures sont insuffisantes. Dans un contexte agricole marqué par une spécialisation en noix et en lait et une logique de masse, les autres productions agroalimentaires du territoire restent marginales et sous-valorisées. A ce titre, la cerise ratafia peut être mentionnée par exemple, et plus largement le plan d'action en faveur du cerisier (timide projet de conservatoire du verger en général), ou encore la forêt autour de Chambaran (surtout le châtaignier). *« Forêt accessoire »*, elle n'est pas valorisée à sa juste valeur et reste extrêmement morcelée. Elle s'avère pourtant être *« un produit important de la diversification rurale, il y a beaucoup de ventes de bois non déclarées, mais il n'y a pas de vraie dynamique sur la protection et l'appropriation des espaces, sauf sur des éléments très ponctuels »* selon un employé du GAL Leader + de Chambaran.

Par ailleurs, les services capables d'interagir avec ces deux produits sont encore peu nombreux et mal valorisés, la qualité de l'environnement étant plutôt médiocre dans son ensemble : pollutions localisées des sols et de l'eau, mitage des sols ou encore paysage atteint par l'extension des noyeraies. La production nucicole pose en effet problème dans la gestion de l'espace, les vergers de noyers nécessitant beaucoup de surface, alors que celle-ci diminue sous la pression urbaine croissante. De plus, le respect de l'environnement n'est pas du tout pris en compte dans le cahier des charges, même si aujourd'hui une réflexion est engagée sur un lien avec l'agriculture raisonnée. Cela confirme donc le cadre générique du produit<sup>185</sup>.

Il faut également noter le fait que le Sud Grésivaudan est un espace « rurbain », un tiers espace entre ville et campagne (Vanier, 2001). C'est un territoire géographique de transition, davantage voué au passage et à la mobilité qu'au tourisme, avec une population « extérieure » liée aux pôles urbains de proximité et à l'urbanisation croissante en provenance de Grenoble. Cette dynamique spatiale ne favorise pas la création de marchés locaux, d'autant que 90% de la population du territoire ne vit pas sur ce même territoire. Ainsi, le Sud Grésivaudan se cherche toujours d'un point de vue identitaire, malgré l'émergence de projets territoriaux. Il est, par exemple, aujourd'hui entré dans la constitution d'un Pays (Sud Grésivaudan, Bièvres Valloire, Drôme des Collines) en guise de substitution au projet de parc de Chambaran initié il y a 25 ans, mais qui n'a jamais vu le jour.

Un développement territorial cohérent, basé sur un ensemble de ressources spécifiques liées entre elles a donc du mal à voir le jour. Le patrimoine peut-il à ce titre servir de liant ? La question mérite d'être posée, dans la mesure où, quelques initiatives sont prises en la matière afin d'aller vers une « reterritorialisation » de la production de noix. C'est ainsi qu'émergent par exemple, la réhabilitation du bâti agricole, les moulins à huile (qui restent anecdotiques), la maison de la noix ou encore le grand séchoir à Vinay (Soullier, 2004). Toutefois, les initiatives de ce type ne sont généralement pas issues des leaders agricoles, et « *il manque une organisation qui s'occupe de la promotion au grand public, c'est une des missions intéressantes du grand séchoir* » selon un membre du CING. De plus, les configurations institutionnelles posent problème ; le faible caractère collectif du travail des acteurs et de leur cohésion est accentué par le chevauchement de la zone sur l'Isère et la Drôme. Ceci se vérifie avec la délocalisation croissante de la production nucicole vers la Drôme, cette dernière se tournant davantage que l'Isère vers une patrimonialisation des productions. « *Les gens se posent plus de questions par rapport à la valorisation du territoire du fait d'un milieu naturel plus pauvre, alors que l'Isère est assise sur une richesse historique. Dans la Drôme, dans les zones où le tissu rural est encore important, les gens se questionnent sur le devenir de leur territoire. La revitalisation et la diversification patrimoniale peuvent être intéressantes* » explique un employé du GAL Leader + Chambaran.

---

<sup>185</sup> Dans cette appellation, la chambre d'agriculture joue également un rôle important. Ses cadres sont généralement formés à l'agriculture raisonnée, ce qui explique aussi cette démarche. On se rend donc bien compte que la technostructure prend le pouvoir.

### 6.2.3.2 Le panier « top-down » de l'Ardèche : entre construction territoriale et stratégie commerciale globale

L'Ardèche est une excellente illustration d'une configuration singulière du panier de biens, puisque son offre de produits s'inscrit pleinement dans cette logique à une double échelle spatiale, à la fois territoriale et départementale. En effet, de part son identité forte, et un travail marketing orchestré soigneusement par un ensemble de structures, la marque « Goûtez l'Ardèche » valorise de manière plutôt efficace l'ensemble des produits. Toutefois, malgré cet affichage global, les constructions territoriales autour de la qualité et de l'environnement n'en restent pas moins fortement contrastées.

#### **Une valorisation départementale autour d'une marque fédératrice.....**

L'offre de produits agroalimentaires de qualité est plutôt remarquable en Ardèche, de par sa spécificité et sa diversité. La filière viticole, ancrée surtout au sud, domine en termes économiques, avec non seulement les AOC Côtes du Rhône et Côtes du Vivarais, mais également les vins de pays qui font l'objet d'une démarche qualité depuis 1997-1998 (70 % de la production régionale des vins de pays). Les fruits sont également à l'honneur : cerise, pêche dans la vallée de l'Heyrieux, abricot au nord du département, framboise (pour laquelle une demande d'IGP est en cours), myrtille mais surtout la châtaigne. Celle-ci est AOC depuis 2006, et se décline en différents produits, fraîche et farine par exemple. La châtaigne est sans nul doute le produit leader et emblématique, l'Ardèche étant le premier département producteur de châtaignes avec 50 % de la production nationale (5 000 des 10 000 t). Le syndicat est relativement ancien et la sensibilité à l'environnement relativement importante. Ceci est en grande partie lié à la fois aux conditions difficiles du milieu naturel, mais également à la dynamique de population extérieure arrivée dans la région, dans un esprit de retour à une vie plus proche de la nature, et donc assez sensibilisée à cette question. L'AOC est pour le moment très récente et les retombées économiques ne sont pas visibles, d'autant que la rente liée à l'appellation semble faible. Enfin, dans un autre registre, il faut compter sur les fromages (AOC Picodon entre autres dont la zone d'appellation couvre l'ensemble du département), la viande du Mézenc, les charcuteries-salaisons ou encore les eaux minérales (Vals, Ventadour, Chantemerle) pour compléter l'offre.

Une démarche originale en matière de qualité réside dans la création d'une marque collective « Goûtez l'Ardèche », initiée entre autres par la chambre d'agriculture et le conseil général. Association de loi 1901, elle a démarré en 1995 afin de promouvoir une offre globale de produits agroalimentaires : châtaigne et produits dérivés, fruits, légumes, charcuterie, pains, confiture, pâtisseries, glaces, viandes, volailles, vins (une coordination est faite avec « Vins de pays d'Ardèche »), jus de fruits etc. Cet éparpillement montre que le caractère ardéchois ne tient finalement qu'au lieu de fabrication (Bérard et Marchenay, 2004). D'un point de vue

économique, la marque fédère ainsi aujourd'hui 279 produits (autour d'une gamme de 70 produits) pour un total de 200 entreprises. L'originalité consiste donc à rassembler tous types d'entreprises, qu'elles soient agricoles, artisanales ou industrielles « *mais toutes font de la qualité. La marque est une boîte à outils, chacun prend ce qui l'arrange* » explique une employée de l'association. Il s'agit donc d'un outil fédérateur qui a priori ne cherche pas de développement « individualiste », mais plutôt à impulser une stratégie collective. La marque ne crée par exemple pas de point de vente, « *on conforte les commerces locaux, on s'appuie sur des structures qui existent déjà* » précise un membre de l'association. Ceci paraît d'autant plus important qu'un réseau extrêmement dense d'initiatives diverses et variées existent aujourd'hui, dans l'agroalimentaire (« Régal'viande » par exemple) comme l'agrotourisme (« ferme en ferme », « fermiers de l'Ardèche » et bien d'autres).

Cette marque constitue donc une démarche intéressante autour d'une stratégie commerciale de panier de biens dont la cohérence est faite par la dénomination « Ardèche ». Ceci n'est pas anodin. On remarque en effet, avec la grande majorité des produits, que malgré un ancrage fort pour la plupart dans des zones localisées, tous utilisent la dénomination générale « Ardèche » pour se vendre : châtaigne d'Ardèche (alors qu'elle est produite sur les monts), vins d'Ardèche (produits pourtant uniquement dans la zone méridionale), framboise d'Ardèche etc. Connoté positivement et renvoyant à toute une série de représentations, le mot « Ardèche » fait vendre tout simplement... L. Bérard et P. Marchenay (2004) citent d'ailleurs L. Dupré (2002) pour qui « Goûtez l'Ardèche » s'adresse aux consommateurs en instaurant une immédiateté sensorielle entre paysages et gastronomie. Nous sommes donc davantage dans une logique de provenance que d'origine : « *On a du mal en leur demandant ce qui est spécifique à leurs pratiques en Ardèche. Pour eux on est ardéchois, c'est des produits qui viennent d'Ardèche, ils ont du mal à relier ça à une spécificité, pour eux c'est ardéchois donc forcément c'est bon* » souligne un agent de l'INAO.

Néanmoins, ce ne sont pas les produits agricoles qui forgent l'image de l'Ardèche, mais ses atouts naturels, faisant de celle-ci la destination « nature », « grand air » par excellence. Globalement, l'environnement est plutôt de bonne qualité dans le département, notamment en lien avec une agriculture qui est restée assez extensive. Les ressources naturelles ont été, de manière générale, plutôt préservées, et sont aujourd'hui directement mobilisées dans le cadre des stratégies de développement économique. C'est notamment le cas avec l'activité touristique, produit d'appel du département, fortement lié aux activités de loisirs et aux sports de pleine nature : escalade, randonnées, sports liés à l'eau vive comme le canoë kayak dans les Gorges de l'Ardèche etc. (Mao et Corneloup, 2005). Les activités culturelles (patrimoine, histoire et culture avec les sites archéologiques par exemple) sont certes présentes mais bien loin derrière. « *En Ardèche, ce sont les produits qui vont vers le tourisme* » explique un employé de la chambre d'agriculture. C'est pourquoi la marque « Goûtez l'Ardèche » cherche à donner une vraie place aux productions agricoles face au tourisme : « *nous, on veut à terme que l'Ardèche soit une destination gastronomique. On souffre de notre notoriété* » raconte une

animatrice de « Goûtez l'Ardèche ». Pour le moment, la destination reste marquée par la nature et les activités associées, mais le potentiel de consommation est bel et bien présent. Ceci est d'autant plus important à souligner que le sud de l'Ardèche notamment, est marqué par une configuration touristique globale qui s'apparente à celle des Baronnies : hébergement en plein air et forte part des gîtes ruraux, durée de séjour d'environ une semaine etc. Les activités extra-agricoles tiennent une place prépondérante (vente directe et hébergement à la ferme, points de vente collectifs, vente sur les marchés pour ne citer qu'elles, voir la cartographie en chapitre 4) et peuvent constituer un vecteur puissant de rencontre entre offre et demande. Toutefois, les formes de tourisme différentes posent la question du type de clientèle pour les produits de qualité : la population jeune, se rendant en Ardèche quelques jours pour pratiquer des activités sportives de pleine nature, cherchant à minimiser ses dépenses, sera moins encline à consommer un panier de biens qu'une clientèle plus âgée passant une semaine en cure thermale.

#### **...mais qui masque des dynamiques territoriales très contrastées**

Malgré cette utilisation courante de la dénomination Ardèche qui marque fortement les produits agroalimentaires, les dynamiques territoriales n'en restent pas moins très contrastées. En matière de qualité, la vallée du Rhône est tournée vers des productions viticoles et fruitières, et, plus largement génériques, le nord de l'Ardèche et la vallée de l'Heyrieux vers de l'élevage ovin-caprin ou de la polyculture-élevage, tandis que la zone de montagne est tournée vers des exploitations bovin-lait et viande (fin gras du Mézenc) et, enfin, le sud concentre largement les vins et les fruits. Les configurations de développement sont donc extrêmement diverses.

Il existe sans doute un fort potentiel en terme de panier de biens sur les monts d'Ardèche, avec la châtaigne comme produit leader, autour de laquelle gravitent ses dérivés, les vins, les fruits, le Picodon (même si celui-ci n'est pas spécifique à la zone). Le parc des Monts d'Ardèche a d'ailleurs un rôle fort dans l'AOC, non pas d'un point de vue institutionnel, mais par ses actions. Relativement jeune (il a été créé en 2001), il est à l'initiative des producteurs de châtaigne, et reste largement tourné vers la production et la valorisation de celle-ci<sup>186</sup> : pôles d'accueil touristique (Maison du châtaignier, musée de la châtaigne), entretien des paysages et valorisation des productions en terrasse, animations culturelles (les Castagnades par exemple), activités de formation et d'éducation etc. Sur cette zone, la qualité de l'environnement est plutôt bien préservé, et les cahiers des charges des différents produits sont très stricts (voir chapitre 2). Le Picodon a mentionné de nombreuses contraintes environnementales, de même que la châtaigne (variétés locales, densités de plantation,

---

<sup>186</sup> Au départ de l'initiative PNR, celui-ci devait d'ailleurs s'appeler Parc de la châtaigne d'Ardèche. Toutefois, des débats ont eu lieu, et comme le rattachement de la dénomination d'un parc doit se faire à une dénomination géographique, ce sont les monts d'Ardèche qui ont été choisis. Le sigle reste quand même une châtaigne...



interdiction de fertilisation chimique, rendements limités, etc.). Historiquement, ces productions sont très liées au territoire, et de fait, se positionnent clairement dans une démarche de durabilité, sur un territoire qui se positionne dans cette démarche.

Malgré une similitude dans l'offre de produits, le sud du département, et plus particulièrement les Gorges de l'Ardèche, sont davantage tournées vers une logique de tourisme de masse, et profitent de « l'effet sud » pour se raccrocher fréquemment à une assimilation à la Provence. Par ailleurs, la carte du chapitre 4 l'avait montré, la qualité de l'environnement est plus faible que dans le reste du département. Ceci s'explique par la part la présence de productions fruitières, plus intensives, mais surtout par la viticulture (vins de pays). Des problèmes à la fois d'érosion et de pollution des sols et des eaux sont donc fréquents.

Le Mézenc peut, quant à lui, être considéré à part et dans une stratégie tournée vers un seul produit : le fin gras. A cheval sur l'Ardèche et la Haute-Loire, cette viande est tout à fait traditionnelle et s'inscrit dans une démarche patrimoniale forte (Martin, 2003). Appellation d'origine depuis 2006, sa spécificité est directement liée à la méthode d'engraissement hivernal des animaux, et non à une race locale par exemple, la mézine ayant disparu. De plus, un élément fort de l'AOC réside dans le foin, seule récolte du massif du fait des conditions climatiques. Et c'est plus particulièrement la cistre, ou fenouil des Alpes, présente dans les prairies qui présente une grande particularité : *« les animaux l'évitent en vert dans les pâturages, mais en raffolent quand elle est sèche au milieu du foin »* selon le syndicat. Cette plante n'est ni fauchée, ni fanée dans le Massif Central ou dans les Alpes, puisqu'elle est située à une altitude élevée. Or, dans le cas du Mézenc, la fauche a lieu à 1 500 m, ce qui en fait un des rares massifs où la plante est consommée par les animaux. Par conséquent, cela contribue à la définition même du produit et à sa spécificité, mais également à sa valorisation puisque la cistre constitue l'emblème du fin gras. Depuis le milieu des années 90 et la démarche de reconnaissance en AOC, le massif cherche ainsi à profiter de la notoriété grandissante de son produit pour contrecarrer la déprise agricole généralisée. Ainsi, on voit se dessiner la construction d'un territoire autour de la qualité à la fois de son produit et de son environnement. Ceci est d'autant plus fondamental que ces qualités constituent les ressources phares, pour ne pas dire les seules, du territoire.

L'Ardèche est finalement un excellent exemple de panier de biens construit dans une stratégie de marketing territorial autour d'une dénomination de lieu porteuse. Nous sommes en présence d'une agrégation de productions locales au niveau départemental, ce qui est possible grâce à une image forte de l'Ardèche, portée par le poids extrêmement important de l'activité touristique et par une structure réticulaire dense (associations par exemple). On rassemble donc sous une même étiquette, « Ardèche » un ensemble de produits, au départ liés à des dynamiques territoriales différentes, pour lisser une image reposant sur une offre « totale » de qualité.

## 6.3 RESULTATS : CONCEPTS ET TYPOLOGIE FINALE

---

La grille d'analyse une fois remplie et les éléments complémentaires de réflexion amenés par les études de cas précédentes permettent finalement d'aboutir à un découpage *ex-post* de la région, basé non plus seulement sur l'image de cohérence agricole comme l'était le découpage *ex-ante* des ZARA, mais sur une structuration *ex-post* autour du territoire. Cette typologie permet ainsi de dégager les éléments constitutifs d'un panier de biens, qui est l'une des relations qualité/territoire les plus poussées, permettant *a priori* de maximiser la prise en compte de la qualité de l'environnement.

### 6.3.1 Les conditions d'obtention du panier de biens

#### 6.3.1.1 Les trois composantes constitutives du panier de biens

Les observations qualitatives sur les stratégies d'acteurs, permettent de réaliser une synthèse des relations existantes entre les trois composantes majeures dont la présence conjointe est constitutive du modèle du panier de biens : une offre spécifique de produits et de services privés sur un territoire, une demande privée et inélastique de type « shopping » et des biens publics qui valorisent le panier (Hirczak et *al.*, 2005).

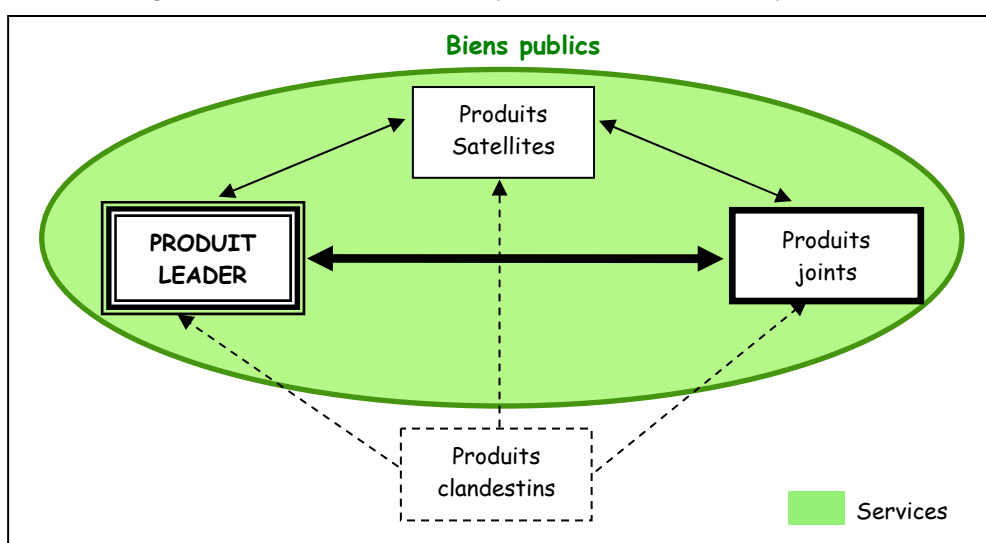
#### **Une offre spécifique de produits et de services privés sur un territoire**

Dans un contexte de différenciation des produits et de complexification croissante de l'offre, le panier de biens combine un ensemble de caractéristiques objectives telles que les signes officiels de qualité, à un ensemble d'attributs, d'aspects cognitifs, images ou symboles (Lacroix et *al.* 2000). Les produits du panier, qui résultent d'une culture et d'une histoire longue, se renvoient les uns aux autres, avec une origine territoriale commune, et une image de qualité cohérente, et sont peu substituables aux produits génériques. Leur production est spécifique, liée à un terroir, un savoir-faire, des innovations, peu faciles à reproduire.

Toutefois, tous les produits n'ont pas forcément le même statut dans le panier (Figure 18). Il existe généralement un produit leader, emblématique, et qui joue le rôle de « locomotive » ; c'est le cas de l'huile d'olive par exemple dans les Baronnies. Des « produits joints » ont un statut très proche de celui du leader, et une complémentarité culturelle très forte, comme les vins de pays par exemple. Puis, des « produits satellites » tissent des liens étroits avec ces produits, ce sont par exemple les dérivés de l'oléiculture toujours dans les Baronnies. En revanche, des produits « passagers clandestins » peuvent tenter un hold-up et peuvent profiter de façon opportuniste de stratégies de marketing territorial par exemple, en se contentant de tirer parti d'une provenance (Bérard et *al.*, 2006). Ils ne font donc aucunement partie du panier, mais tentent d'y rentrer.

Par ailleurs, il est également important de souligner que la consommation sur place de ces produits est également facilitée par l'attraction de services, jouant le rôle d'opérateurs de ressources territoriales comme le tourisme (Hirczak, François et Senil., 2007). Ce dernier, en étant porteur d'idées nouvelles par un regard externe peut permettre de mettre en lumière la spécificité du territoire. La gastronomie ou la densité de résidences secondaires, par exemple, constituent par ailleurs des moyens pour faciliter l'accès au panier et augmenter sa lisibilité de l'extérieur.

Figure 18 - L'architecture des produits et services du panier de biens



M. Hirczak, 2007

### Une demande inélastique<sup>187</sup> et spécifique, de type « shopping »

Les consommateurs du panier de biens ont souvent comme caractéristique commune de privilégier le territoire comme vecteur d'achat conjoint de produits et de services, avec un lien de proximité et de confiance considéré comme spécifique à ce territoire. Ceci explique que l'activité de consommation soit structurée par des séjours touristiques, mais aussi par la vente directe, la gastronomie et la restauration, le marché urbain, les visites du patrimoine, la culture etc. Ce point sur la consommation est important, d'autant que, comme le soulignent L. Bérard et P. Marchenay (2004), les usages alimentaires qui entourent les produits sont durablement inscrits dans l'espace. La consommation des produits comme leur production sont donc localisées, et cet état de fait est important à considérer dans une optique de valorisation liée au tourisme puisqu'elle participe à la spécification des ressources.

La préférence exprimée pour les produits ou services locaux n'est en définitive qu'une préférence indirecte pour le territoire lui-même, sa réputation, ses traditions, et par conséquent, la demande est peu élastique par rapport aux prix. Pour une raison similaire, le marché privilégié est de type « shopping », c'est-à-dire que le consommateur compose lui-

<sup>187</sup> Une demande inélastique signifie que les consommateurs sont relativement peu sensibles aux changements de prix.

même le panier, dans une relation d'appropriation du territoire. L'exemple de l'huile d'olive de Nyons vendue en majorité sur place illustre bien cette relation spécifique. Cela explique même l'effet panier puisque sa composition par les acheteurs fait partie du service qu'ils recherchent.

### **Des biens publics qui valorisent le panier de biens**

Puisque le contexte territorial confère sa « marque » à cette rencontre entre l'offre et la demande, c'est bien l'ensemble des ressources territoriales entourant les produits qui contribuent à le mettre en valeur. De fait, un ensemble de biens publics tels que l'environnement, la nature avec ses paysages, la biodiversité, mais aussi le patrimoine, l'architecture, l'histoire ou encore les traditions jouent le rôle d'une sorte « d'écrin » et mettent ainsi en scène les produits. Ces biens publics conditionnent aussi en partie la durabilité du développement. En effet, les produits de qualité ne sont pas sans effets sur le milieu naturel, et nous l'avons vu, certaines AOC sont plus polluantes que d'autres. Or, un environnement dégradé constitue un facteur de blocage à l'émergence du panier de biens, la qualité territoriale nécessitant un environnement de qualité. Ceci est d'autant plus important pour l'image du produit et du territoire, que la consommation se fait sur place. Des eaux impropres à la baignade ou des paysages dégradés, par exemple, ne valorisent en aucun cas une production de qualité. La qualité environnementale est donc bien une condition *sine qua none* de la construction du panier de biens.

#### **6.3.1.2 Les conditions d'émergence et de pérennisation du modèle**

Cependant, il paraît important de noter que la configuration du panier est toujours fragile, toujours inachevée et finalement toujours à poursuivre. Dans les Baronnies par exemple, certains produits comme l'agneau de pays, dont la production est localisée principalement à l'est du territoire, sont exclus. Inversement, l'olivier ou la vigne sont davantage présents plutôt à l'ouest dans le Nyonsais. Par conséquent, la configuration de développement territorial observée est spatialement déséquilibrée et inégale, et comporte des stratégies d'acteurs différentes. Le nombre croissant d'AOC en huile olive (il en existe aujourd'hui 7 en France), et donc le contexte concurrentiel qui en découle, peut stabiliser les prix et fragiliser le panier, même si ce dernier n'est pas forcément remis en cause pour autant. De ce point de vue, les coordinations entre acteurs privés et publics jouent donc un rôle fondamental à trois niveaux, pour pérenniser le modèle du panier de biens et de la rente de qualité territoriale (Hirczak et al., 2005) : une bonne coordination entre acteurs privés, des coordinations institutionnelles convergentes et un équilibre et une cohérence entre action privée et action publique.

## **Une bonne coordination entre acteurs privés**

Le nombre de produits et services composant le panier de biens et la complémentarité de leurs relations dépend en premier lieu des acteurs privés. Ceux-ci ont non seulement intérêt à favoriser l'émergence de produits complémentaires de qualité, mais, également à veiller à la bonne représentativité du panier vis-à-vis de son territoire d'origine, en limitant au mieux l'exclusion de produits locaux. Cela impose notamment, lorsque se développent de nouvelles démarches de qualité (officielles ou non), que les acteurs privés s'accordent sur le périmètre d'origine et le niveau d'exigence des cahiers des charges en particulier, bien que ce type de démarche est souvent révélateur et source de conflits. De plus, leur engagement pour pérenniser la rente face à la concurrence doit être infaillible.

## **Des coordinations institutionnelles convergentes**

Néanmoins, il est bien entendu certain que les acteurs privés puissent avoir des intérêts divergents, et qu'il faille recourir dans ce cas de figure à l'intervention publique pour tenter de trouver des solutions. Celle-ci est souvent indispensable pour définir les échelles territoriales et sectorielles cohérentes pour les appellations d'origine par exemple, ou encore pour accroître la lisibilité de l'accès aux biens et services du territoire, en encourageant les foires, les manifestations et autres activités touristiques, les projets de territoire (type PNR) etc. Les politiques publiques des collectivités locales ont un rôle fort dans le conditionnement de la qualité aussi bien des produits que des ressources environnementales.

Enfin, les acteurs publics peuvent jouer de façon efficace sur la nature des aides locales ou des subventions PAC, pour favoriser la mise en cohérence des actions des entreprises. Ceci est d'autant plus fondamental aujourd'hui, que les politiques nationales et/ou européennes sont souvent inéquitables et mal adaptées aux problématiques singulières de chaque territoire.

## **Equilibre et cohérence entre action privée et action publique**

Il va de soi que toutes ces actions publiques ou privées doivent d'être coordonnées pour converger vers des objectifs communs et cohérents de développement du territoire. Ceci suppose alors qu'il y ait peu de produits ou services qui soient isolés, ou du moins sans lien entre eux. L'émergence de la rente de qualité territoriale en particulier repose finalement sur une solidarité des stratégies de producteurs de produits différents, sur un collectif de producteurs privés. Cette logique de réseau et de solidarité doit donc porter principalement sur l'organisation des services non marchands, et plus largement sur tout ce qui révèle et valorise les liens entre produits, territoire et rente. En définitive, c'est bien l'existence d'un compromis institutionnel composite entre acteurs privés et acteurs publics qui s'avère essentielle.

### **6.3.2 Vers une typologie finale des relations qualité/environnement/territoire**

Ainsi, les observations précédentes permettent de réfléchir à la notion même de panier de biens, qui au départ intuitive, se précise et s'affine ici. En sortant d'une conception figée de ce modèle, qui serait une situation canonique avec des caractéristiques fixes, nous l'élargissons aux dynamiques de coordination d'acteurs qui tendent à s'en rapprocher, mais à des degrés divers. En reprenant ces critères, nous obtenons deux grandes familles de modèles qui vont de simples assortiments de produits à des configurations plus complexes de paniers de biens. En éclairant de cette manière la construction territoriale autour de la qualité, nous comprenons mieux les interrelations existantes avec la qualité de l'environnement.

#### **6.3.2.1 Un zonage final de la région basé sur les relations qualité/environnement/territoire**

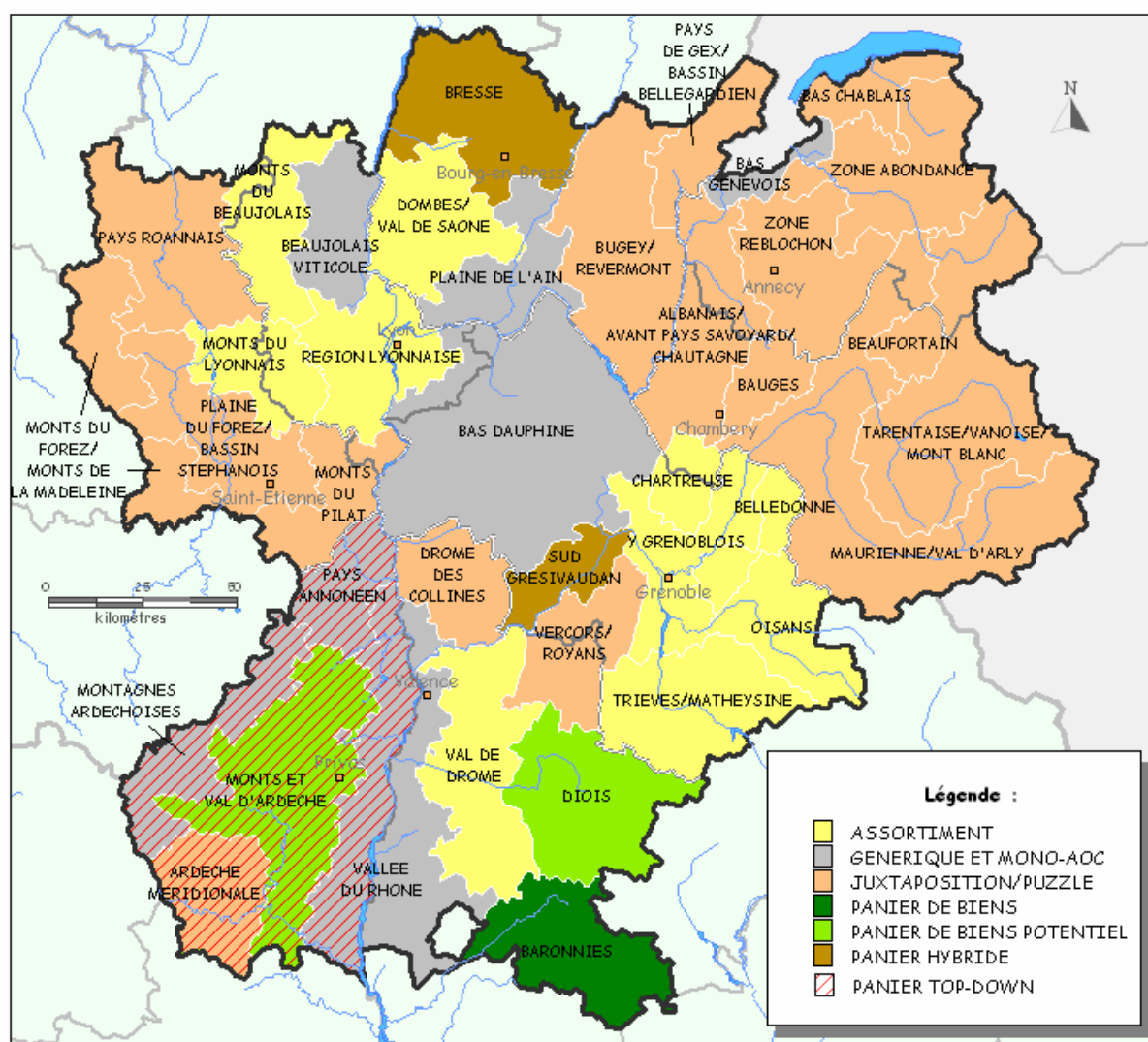
Tout d'abord, nous proposons ici une représentation cartographique de cette typologie finale des relations qualité/environnement/territoire (Carte 21). Nous avons proposé *a priori* un découpage régional en ZARA afin de démarrer la réflexion. Dans cette optique, l'existence d'un ensemble géographique cohérent était postulée. Puis, la grille d'analyse qui a servi de matériau de base aux entretiens, et les multiples informations qui en sont issues, ont permis de faire évoluer ce découpage vers un zonage *a posteriori* de la région. Il va sans dire que ce zonage est propre à la problématique de ce travail, et comporte donc toutes les limites que cela peut impliquer. Toutefois, tout le monde s'accorde à le reconnaître, il n'existe pas de découpage unique, ni même de découpage rationnel, de bon ou de mauvais découpage. Comme R. Ferras (1998, p.261) l'explique « *chacun peut proposer son découpage, mais à la condition expresse de l'argumenter et d'en exposer d'abord la problématique, ou plus simplement les critères de choix* ».

Le parti pris de cette recherche a donc été ici de représenter au mieux les différentes configurations territoriales, en se basant finalement sur un compromis. M. Vanier (1998, p.26) le souligne, « *le tracé dans l'espace est un moment inévitable pour toute intention qui vise un territoire* ». Il a en effet fallu procéder à une délimitation des territoires, exercice délicat. La question de l'échelle existante sur laquelle s'appuyer a été mûrement réfléchie, d'autant que le couplage découpage/données statistiques pose la question de la maille à retenir. Les PRA précédemment utilisées ne sont pas toujours pertinentes, la plupart d'entre elles ne correspondant pas aux dynamiques territoriales contemporaines. En incluant le territoire dans la réflexion sur la qualité, il s'avère donc que la maille cantonale correspond davantage aux objectifs de ce travail. Le canton a encore aujourd'hui un poids institutionnel important, et il est vrai qu'un découpage administratif a l'avantage d'être relativement invariant dans le temps et de correspondre à un niveau de pouvoir (Dumolard, 1998). De plus, il faut souligner que, du fait des seuils de confidentialité (nombre minimal d'exploitations), la maille

communale est souvent peu exploitable dans le RGA, et bien qu'assez grossière, le canton constitue néanmoins la plus petite échelle praticable pour les produits de qualité.

Par conséquent, les cantons ont été agrégés de manière à refléter au mieux les différentes configurations de liens qualité/environnement/territoire, en s'appuyant non seulement sur l'offre de qualité (AOC et autres) et la qualité environnementale, mais également sur les systèmes de coordination d'acteurs autour de celle-ci que nous avons pu observer, et décrire, en partie, précédemment.

**Carte 21 - Typologie des relations qualité/environnement/territoire en Rhône-Alpes**



Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

### 6.3.2.2 Les zones sectorielles et mono-AOC : un lien à l'environnement à construire ou à améliorer

Les zones génériques sont spécialisées, dans une logique de filière, comme la vallée du Rhône, les plaines alluviales de l'Ain, de l'Isère et de la Drôme. Quant aux zones « mono-

AOC » comme le Beaujolais viticole, elles sont par définition construites autour d'un produit exclusif (les autres produits étant marginalisés) à la fois consommé localement mais aussi exporté à l'international. Concernant la production générique de fruits dans la vallée du Rhône, le label rouge fonctionne relativement mal puisqu'il est difficile d'opérer une différenciation sur le marché des fruits, qui est en plus très spéculatif. La demande d'IGP pour les pêches et nectarines n'est d'ailleurs pas poursuivie.

Elles constituent le complet opposé du panier de biens. Comme cela a déjà été mentionné plus haut, ce sont des zones sectorielles, bien souvent tournées soit vers la vigne, soit vers les fruits. Le chapitre 2 a montré que les cahiers des charges des AOC étaient extrêmement laxistes d'un point de vue environnemental, puis, le chapitre 4 a mis en avant que ces zones d'appellation sont de qualité environnementale moindre qu'ailleurs. La faiblesse de la note tient à la présence de pollutions par les nitrates et les phytosanitaires, ainsi qu'une érosion marquée des sols (et donc des risques non négligeables quant aux coulées de boue par exemple).

Le lien entre produit et territoire est distendu voir absent, ce qui se ressent de manière flagrante dans la gestion environnementale des AOC viticoles. Celles-ci présentent des risques importants de pollution par l'absence de règles dans les cahiers des charges : aucune interdiction d'utilisation des produits phytosanitaires, aucune contrainte de couvert végétal etc. Aussi, lorsqu'une prise de conscience apparaît, elle ne remet pas en cause la construction même de l'AOC, mais utilise des moyens externes de régulation, comme l'agriculture raisonnée ou l'agriculture biologique. Ceci est par exemple le cas dans le Beaujolais viticole avec la démarche Terra Vitis. Ainsi, une AOC viticole n'a a priori pas de moyens de gestion environnementale spécifique, et de ce point de vue là elle ne se démarque pas des démarches vins de Pays par exemple. Les densités d'exploitations produisant ces signes de qualité étant relativement importantes sur les territoires, ils ont sans aucun conteste un lien direct, mais négatif, quant à la qualité de l'environnement.

Par ailleurs, il nous semble intéressant de souligner que la disjonction qualité/territoire/environnement peut non seulement être effective dans les pratiques, mais également se révéler dans les représentations des consommateurs. Le cas du Tricastin illustre cette idée : le paysage industriel nucléaire semble nuire parfois à l'image de la viticulture, beaucoup plaisantent en l'appelant « *le vin nucléaire* », alors que celui-ci est basé sur des modes de production identiques à ceux des autres vins de la vallée du Rhône.

Enfin, dans un autre registre, le massif du Mézenc<sup>188</sup> présente également une configuration mono-AOC autour de la viande. Toutefois, il s'oppose complètement au Beaujolais au sens où sa démarche repose avant tout sur la patrimonialisation du produit et sa valorisation locale.

---

<sup>188</sup> Pour des raisons liées à la construction de la carte et de son échelle, le massif du Mézenc n'est pas distingué dans la zone nommée « Montagne Ardéchoises ». Toutefois, nous avons pleinement conscience qu'il possède sa propre logique autour de l'AOC, et qu'il diffère de ce point de vue là du reste de la zone de montagne.



Ainsi appropriées, les conditions de production sont très rigoureuses, et cherchent non seulement à perpétuer la conduite traditionnelle, mais également à être attentif aux conditions de renouvellement des ressources. La spécificité étant d'ailleurs basée sur les savoir-faire, mais également sur le milieu naturel, le fait d'être dans une logique mono-AOC ne compromet pas dans ce cas là la prise en compte d'une gestion respectueuse de l'environnement. Qualité environnementale et qualité territoriale sont corrélées positivement dans ce cas.

### 6.3.2.3 Les assortiments sans panier : des corrélations très variables à la qualité de l'environnement

#### **Les assortiments**

Dans ce cas de figure, il n'y a pas ou peu de produits de qualité clairement repérés. Les productions éclectiques, et généralement assemblées sans beaucoup de cohérence les unes avec les autres, font faiblement référence à leur lieu d'origine, La demande, peu tournée vers la spécificité, se porte davantage vers des produits standard, mais en profitant des circuits courts et de proximité. Cet « effet fraîcheur » permet aux producteurs de maintenir leur part de marché, dans un contexte concurrentiel avec les GMS, surtout en fruits et légumes. L'organisation touristique locale est souvent peu développée sauf pour les fermes auberges, goûters à la ferme, et autres services de proximité. Enfin, si les acteurs privés se coordonnent parfois entre eux, des difficultés apparaissent avec les acteurs publics hétérogènes. Tel est le cas de l'Y Grenoblois décrit précédemment, et plus généralement des zones périurbaines de la région : Saint Etienne, Chambéry, Lyon, Valence, etc.

Mais cette logique d'assortiment n'est pas réservée au périurbain, même si elle y est plus répandue. Nous la retrouvons aussi dans des zones intermédiaires et plus rurales. Dans les Monts du Lyonnais, par exemple, l'agriculture, dominée par l'élevage laitier, a un caractère modérément intensif et cherche à mettre en place divers signes de qualité, soutenus par un fort sentiment d'appartenance au territoire. Dans un registre différent, la Chartreuse tend à développer une offre diverse et des circuits de distribution de proximité, ou encore le Trièves dont l'agriculture diversifiée est marquée par une forte identité culturelle autour de la production biologique.

L'hétérogénéité de ces cas de figure entraîne de fait une hétérogénéité des liens au milieu naturel. Dans le cas du périurbain grenoblois par exemple, la charte « Terres d'ici » inclut le respect de l'environnement dans ses principes. Mais cela reste flou (« *les agriculteurs agréés se sont initiés aux principes d'une agriculture respectueuse de l'environnement* » selon un document de présentation), et n'empêche en rien des externalités négatives, malgré une demande de transparence des pratiques et une limitation des interventions sur les cultures (engrais, pesticides etc.).

Toutefois, il apparaît généralement que le lien à la qualité de l'environnement n'est pas aussi fort que dans la juxtaposition ou dans un panier, les logiques génériques et sectorielles prenant le pas sur les logiques territoriales. Le lien entre les productions étant surtout fait par la demande de proximité, celle-ci peut néanmoins constituer un levier fort dans la prise en compte de la qualité de l'environnement.

### **La juxtaposition ou « puzzle »**

Cette configuration est plus complexe que la précédente. En effet, tous les éléments du panier sont présents, avec une complémentarité potentielle, mais, sans qu'il y ait de synergie réelle entre eux. La configuration la plus fréquente comprend en général au moins une AOC et d'autres produits spécifiques, de nombreux services, marchands ou non, mais une coordination insuffisante, voire même des conflits, entre acteurs. Les difficultés de la gouvernance territoriale empêchent l'interaction des éléments du « panier » et bloquent de fait toute stratégie de différenciation, comme dans le Vercors par exemple.

Les causes de cet « *effet puzzle* » sont multiples. Dans le Chablais, la prospérité des activités agricoles et touristiques et l'effet de la rente frontalière liée à la Suisse, n'encouragent pas la construction commune d'une offre de produits du territoire qui paraît contrarier les intérêts individuels de court terme. Dans les Monts du Pilat, la prise de conscience d'atouts spécifiques est trop récente : l'offre est réelle (rigotte, vins, etc.) mais aucun acteur n'en a encore clairement formulé l'hypothèse. Les Monts du Forez, le Bugey, le Pays Roannais ou les Alpes du Nord sont eux aussi dans une logique de juxtaposition.

Les liens à la qualité environnementale sont assez variables. Néanmoins, la plupart de ces zones présentent des signaux environnementaux positifs.

L'ouest, caractérisé par une forte densité de production laitière est plus intensif que les Alpes du Nord, et la qualité de son environnement s'en ressent, les notes étant généralement plus faibles. Historiquement la Fourme d'Ambert, présente en partie dans la Loire, est plutôt intensive et ne présente pas de contraintes environnementales au sein de son cahier des charges. La Fourme de Montbrison, dont la production est plus petite, est davantage marquée par son lien au territoire (zone de production plus faible par exemple) mais ne comporte pas non plus de garanties quant au respect de l'environnement.

Les Alpes du Nord présentent quant à elle une très bonne qualité environnementale, en lien là aussi avec les productions de qualité. Abondance, Reblochon et Beaufort font aujourd'hui de réels efforts en matière de qualité environnementale, comme l'atteste par exemple la réforme actuelle des cahiers des charges. Il existe donc bien une corrélation positive entre ces appellations et la qualité de l'environnement dans lequel elles sont insérées.

Le cas du Beaufortain est extrême. L'AOC Beaufort domine l'agriculture et coexiste avec des services touristiques florissants. Mais chacun fonctionne de façon indépendante, le fromage n'ayant pas besoin du tourisme pour se vendre, et ce dernier s'appuyant surtout sur les sports

d'hiver. Dans ce cas, le lien est très fort à la qualité de l'environnement : la note environnementale est excellente (entre 17 et 20/20) et la densité d'exploitations sous signe de qualité élevée. Aussi, la corrélation spatiale est positive entre les deux, ce qui rejoint bien l'analyse du cahier des charges présentée dans la première partie de ce travail. Les conditions de production sont parmi les plus rigoureuses de la région : race locale, pâturage, réglementation de la fumure etc., et la qualité environnementale fait donc intégralement partie de la construction à la fois du produit et du territoire.

#### 6.3.2.4 Trois modèles différents de potentialités de panier et de liens à la qualité de l'environnement

##### **Le modèle hybride**

On retrouve ici la Bresse et le Sud Grésivaudan, où les tendances sectorielles sont dominantes. L'hybridation résulte de la coexistence sur un même territoire d'un modèle générique et de formes de production locales de qualité liées à la tradition. Ces produits traditionnels sont parfois intégrés dans un fonctionnement sectoriel (noix AOC, Saint Marcellin), d'autres fois ils résistent à la concurrence des productions sectorielles dominantes (beurre et crème de Bresse). La réalité de cette résistance différencie ces territoires des situations où le modèle de développement générique a fait « table rase » des productions locales de façon irréversible. Les formes de coordination sectorielle entre acteurs, la convergence de leurs intérêts et la qualité des services joints distinguent également le modèle hybride du modèle du panier de biens proprement dit.

Toutefois, la combinaison « tradition-modernité » ne se traduit pas de la même manière dans la Bresse et le Sud Grésivaudan. Dans ce dernier, ce sont les productions mêmes, par leur construction, qui sont « génériques », ou du moins nettement tournées vers des marchés globaux standardisés, qui tentent aujourd'hui une timide « re-territorialisation ». Tandis que dans la Bresse, nous sommes face à deux « îlots » de résistance (beurre/crème et volaille) qui tentent de se maintenir à flot sur un territoire voué, depuis les années 60, au modèle productiviste. Toutefois, ces deux productions n'ont pas tout à fait le même rapport au dilemme tradition/modernité. La spécificité du beurre et de la crème réside davantage dans la transformation que dans la production, qui est pour le moment assimilable à une production de lait classique. La volaille de Bresse est plus spécifique dans son mode de production, la tradition contraignant à avoir un regard beaucoup plus important sur l'environnement.

Le lien à la qualité de l'environnement est justement, dans le cas de l'hybridation, bien compromis. Comme nous l'avons montré dans les chapitres précédents, la Bresse fait partie des zones de la région dont la qualité environnementale est très dégradée : pollutions des sols, des eaux, présence très forte de grandes cultures, etc. De même, dans le Sud Grésivaudan, la

qualité du milieu naturel est très moyenne avec des problématiques similaires. Aussi, il y a bien un lien négatif, qui ne concoure pas à l'élaboration d'une réelle qualité territoriale. Celle-ci a d'autant plus de mal à émerger, que le dilemme tradition/modernité ne penche pas forcément en sa faveur. C'est pourquoi, là aussi, tant que les rentes associées à la production se maintiennent et que les alertes environnementales sont moindres, rien n'indique que le modèle évolue positivement en ce sens. Ceci reste dommageable, notamment vis-à-vis de l'image que renvoie le territoire.

### **Le modèle top-down**

L'Ardèche illustre une autre forme de stratégie, qualifiée ici de top-down et émanant en majorité d'institutions publiques. Le panier est commercial d'un point de vue de départemental, mais ses produits sont fondamentalement liés aux territoires dont ils sont issus. L'offre de qualité est donc bien réelle, diverse et spécifique, et s'accompagne de plus de services de même rang (biens publics, culture et patrimoine, offre touristique). La valorisation commerciale est actée à un niveau supra-territorial, comme l'atteste la dénomination « Ardèche » utilisée pour identifier l'origine. Ce cas est particulièrement visible sur ce département, mais on constate le même effet avec la Savoie par exemple (ou l'Alsace et la Bretagne à l'extérieur de la région), où les identités territoriales sont fortes, mais l'image du département, ou de la région, est forgée par l'activité touristique ou les atouts naturels, plus identitaires que l'agriculture. Cette configuration se distingue donc du panier de biens tel qu'il a pu être présenté là aussi par des formes de gouvernance différentes, puisqu'on assiste ici à un marquage global agrégeant des dynamiques locales différenciées.

D'autre part, il paraît important de noter que ce cas de figure pose la question plus générale du « panier commercial donné » *versus* le « panier territorial construit », d'autant qu'aujourd'hui un grand nombre de territoires lancent des formules « panier de produits » sur le marché comme stratégie de marketing. Il s'agit donc de pouvoir faire la différence entre un « panier donné » et un « panier construit », et distinguer la double échelle utilisée dans ce cas là : départementale (ou du moins supra-territoriale) pour une partie de sa valorisation et de sa commercialisation, mais fondamentalement locale de par sa construction.

Aussi, le lien à la qualité de l'environnement existe alors à la fois dans les pratiques et dans les représentations. Ces dernières, liées à la nature, aux caractéristiques paysagères ou esthétiques, sont parfois utilisées pour la valorisation et la création de l'image. Les exemples ardéchois explicités précédemment montrent en effet que leur appropriation et leur lien fort à leur territoire ont incité les acteurs à prendre en compte de manière réelle et efficace l'environnement dans les cahiers des charges (fin gras, châtaigne). Un panier de ce type est donc susceptible de se positionner dans une relation positive à la qualité de l'environnement en impulsant, par exemple, la création d'un cahier des charges propre à la marque. Toutefois, le lien à la qualité environnementale se construira nécessairement à l'échelle territoriale.

## Le modèle du panier proprement dit

Parallèlement aux Baronnie, le Diois semble pouvoir relever aujourd'hui du modèle « pur » du panier de biens<sup>189</sup>. Leur trajectoire historique est semblable : territoires marginalisés par l'industrialisation des années 60, condamnés, presque oubliés. Cet oubli leur a sans doute permis de conserver les productions traditionnelles et un environnement de qualité. Pourtant, là aussi, ils sont aujourd'hui à la croisée des chemins car le modèle du panier, s'il n'est pas pérennisé par tous les acteurs concernés, n'est qu'une stratégie *potentielle* de développement territorial. Il leur reste à maximiser l'effet panier *via* la rente de qualité territoriale.

Les monts d'Ardèche peuvent également être positionnés dans ce cas de figure. Leur offre de produits est spécifique, et en lien direct avec la qualité de l'environnement. La configuration touristique, davantage liée au territoire que dans l'Ardèche méridionale, est susceptible de constituer un opérateur dans la valorisation des ressources. Mais c'est aussi la qualité environnementale (parmi les mieux notées dans la carte de superposition spatiale) qui participe à sa différenciation vis-à-vis de l'Ardèche méridionale. Cette dernière est davantage tournée vers des productions et un tourisme générique, et la qualité environnementale du territoire est faible. Ceci constitue un handicap certain quant à l'émergence d'un véritable panier de biens, qui est donc plus probable sur la zone de pente du département. Par ailleurs, les stratégies de développement territorial sur les monts d'Ardèche sont davantage tournées vers une approche globale qualité/environnement/territoire (cas avec le PNR par exemple).

L'une des caractéristiques fondamentales du panier de biens est donc, au fond, d'intégrer véritablement qualité du territoire et qualité de l'environnement.

Ce chapitre a donc proposé une typologie générale des relations entre qualité, environnement et territoire. Cette confrontation la plus ouverte possible à différentes configurations territoriales autour de la qualité des produits et de la qualité de l'environnement ouvre un débat sur l'origine et le contenu des différentes formes de développement territorial observées (Hirczak et *al.*, 2005). Ce débat doit s'appuyer sur trois niveaux d'arguments :

- *Les différentes formes de construction territoriale autour de la qualité* : finalement, il paraît essentiel de rappeler qu'il n'existe pas de modèle « pur » du panier de biens, mais plutôt différentes modalités possibles de construction des territoires par les acteurs concernés. Du côté de l'offre, la question est celle des intérêts plus ou moins convergents des producteurs pour une stratégie conjointe et cohérente de leurs produits ou services, pour leurs conceptions de la qualité et les profils de clientèle visés. Du côté de la demande, il s'agit de connaître les différents centres d'intérêts des consommateurs pour les produits et services complémentaires,

---

<sup>189</sup> En dehors de la région Rhône-Alpes, l'Aubrac semble pouvoir se positionner sur ce modèle même si des facteurs de blocage peuvent être observés. Pour plus d'informations sur ce cas, voir Angeon et Vollet (2004).

et surtout la nature des territoires qui les portent. La diversité des réponses à ces questions et des modes de rencontre offre/demande explique la diversité des cas de figure analysés. Les différences attendues sont importantes, notamment pour matérialiser l'existence de la rente de qualité territoriale dont l'existence n'est pas toujours avérée ;

- *La coordination des acteurs* : beaucoup de territoires possèdent des ressources de qualité susceptibles d'alimenter une production conjointe de produits et de services. Toutefois, parmi les facteurs de différenciation susceptibles d'avoir un impact positif sur le développement, le rôle le plus décisif dépend sans doute de l'existence et de la qualité des coordinations d'acteurs privés comme publics. Il a été observé sur bon nombre de territoires des difficultés récurrentes à délimiter le périmètre commun des actions privées et publiques et à superposer au contraire des cartes de tailles différentes selon les variables prises en compte. Seule la force des coordinations entre acteurs, toujours évolutive, peut faire sauter ces blocages et enclencher une évolution positive de construction autour de la qualité ;

- *La construction et la définition des territoires* : cependant, il existe des pesanteurs très fortes, nées d'une histoire longue jalonnée de cultures, patrimoines, savoir-faire et innovations, qui rythment et structurent la construction des processus de développement territorial. Ces processus recréent sans cesse de nouvelles identités et de nouvelles frontières, des modes spécifiques d'activation et de valorisation des ressources disponibles. En clair, le processus de territorialisation est une construction sociale jamais acquise ou spontanée, qui, selon ses origines et ses trajectoires, aboutit à des cohérences plus ou moins fortes, à des niveaux différents de territorialité, voire à des espaces sans territoires.

L'ensemble des éléments présentés permet donc d'apporter une dimension supplémentaire à la première analyse cartographique. Parmi toutes les observations présentées ici, le modèle du panier de biens constitue, à l'évidence, l'une des formes les plus achevées des différentes modalités possibles de territorialisation autour de la qualité et de l'environnement. Ceci parce qu'il résulte d'une histoire et d'une culture qui l'ont permis, de ressources territoriales qui l'ont rendu possible, mais aussi de stratégies de coordination favorables et de modes de gouvernance plus convergents qu'ailleurs. Toutefois, nous tenons à préciser que le passage d'un modèle à un autre est tout à fait possible, dès lors que, ressources, objectifs et gouvernance sont mobilisés pour y parvenir. Ces éléments « faisant panier » s'avèrent primordiaux dans la construction des produits et de leur lien à la qualité de l'environnement. Nous l'avons déjà évoqué dans le cas de la Bresse, le territoire ne fonctionne pas en vase clos, il est également influencé par le contexte extérieur. Aussi, rien n'est figé dans le temps, et par exemple, une altération importante de la qualité de l'environnement serait susceptible de remettre en cause l'existence d'un panier (pratiques agricoles qui s'intensifient, problèmes de pollutions industrielles etc.). Cela confirme bien que la qualité environnementale constitue une ressource pour le territoire, et qu'elle permet non seulement d'apporter une dimension supplémentaire à la qualité de celui-ci, mais également de la pérenniser.

## CONCLUSION DE LA PARTIE II

En conclusion, cette seconde partie a permis de mettre en avant de manière empirique différentes stratégies de développement territorial autour de la qualité conjointe des produits agroalimentaires et de la qualité de l'environnement, et les conditions de convergence entre qualité, environnement et territoire.

Tout d'abord, la superposition spatiale des cartes de densité d'exploitations produisant un signe de qualité, et de la qualité environnementale a mis en avant une corrélation positive entre certaines productions fromagères (notamment dans les Alpes du Nord) et la qualité de l'environnement. Mais, elle a aussi fait apparaître des relations opposées dans le cas des productions viticoles et arboricoles, qui sont associées à des qualités environnementales faibles. Ces distinctions sectorielles et spatiales font donc écho à celles présentées dans la première partie de ce travail, puisque ces résultats sont bien en lien avec l'analyse effectuée à partir des cahiers des charges, et les contraintes environnementales qui y sont, ou non, inscrites.

Puis, nous nous sommes penchés sur le cas de la Bresse. Ce territoire présente une cohabitation entre modèle générique et modèle territorial, et en illustre donc toute la complexité quant à la relation à la qualité de l'environnement. Cette co-construction qualité/environnement dépend des stratégies d'acteurs mises en avant, et des orientations qu'ils souhaitent pour leur territoire. La Bresse est encore tiraillée aujourd'hui entre tradition et modernité, ce qui se ressent dans la construction du lien à la qualité environnementale. D'un côté, certains souhaitent renforcer la spécificité de leurs productions en passant par des contraintes fortes en matière de qualité de l'environnement dans les cahiers des charges, tandis que d'autres continuent de se positionner dans une démarche plus générique, où de fait le lien au sol domine.

Par conséquent, cela nous a amené à réfléchir sur les stratégies de développement territorial liées à la fois à la qualité des produits et à la qualité de l'environnement. En nous appuyant sur des informations issues d'entretiens semi-directifs, nous avons élaboré une typologie des relations qualité/environnement/territoire sur l'ensemble de la région Rhône-Alpes. Celle-ci met en avant une série de configurations, allant de la zone générique et/ou mono-AOC au panier de biens « proprement dit ». Il existe alors un gradient quant au lien à la qualité de l'environnement, le panier de biens semblant être la stratégie la plus globale, les autres n'ayant qu'une appréhension partielle et distendue de la relation qualité territoriale/qualité environnementale. L'interrelation entre qualité des produits et qualité de l'environnement se noue donc sur les territoires, et participe alors à la construction de leur identité.

Pour autant, il nous semble important de mentionner que cette construction territoriale dépend également du contexte extérieur, et que celui-ci a une influence importante sur la stratégie mise en place. Il s'agit de la « *dépendance créatrice* » (Perret, 1994) précédemment citée.

Cela pose donc tout d'abord la question de l'articulation des échelles, les différents niveaux ayant chacun leur influence sur l'environnement et la qualité : micro (pratiques des agriculteurs), méso (zones AOC, territoires de projet, etc.) et macro (orientation nationale et politiques internationales, PAC et OMC). Les stratégies liées à la qualité mises en place par les territoires sont inscrites dans des trajectoires plus globales de développement, et qui sont susceptibles de changer de configuration et/ou d'objectif. Par exemple, si les aides de la PAC continuent à être allouées aux productions intensives, il est évident que des territoires comme la Bresse vont contribuer à suivre cette voie là. Les évolutions du contexte national, mais aussi international, peuvent jouer pour beaucoup dans le chemin choisi par les territoires, et les influencer dans leurs décisions.

Par conséquent, nous voyons bien ici que la demande a un rôle important à jouer. Dans le cas du panier de biens, celle-ci est locale et le marché de type « shopping ». Les consommateurs participent alors à la construction même du territoire, et leurs préférences en matière d'environnement sont fondamentales. Ces préférences touchent non seulement les produits agricoles, mais également les autres services, comme le tourisme. Par exemple, M. Moalla (2005) a montré, dans le cas des Baronnies, qu'il existe des préférences environnementales liées aux produits et aux services touristiques qui permettent au territoire de se différencier. Aussi, cela conforte bien notre idée selon laquelle la qualité comme l'environnement sont des ressources territoriales pouvant être activées dans une stratégie de développement axée sur la spécification.



## CONCLUSION GENERALE

L'apport principal de cette thèse réside dans l'analyse globale des mécanismes qui interagissent entre qualité agroalimentaire, territoire et environnement, en démontrant l'existence d'une dynamique de réciprocité dans la construction de la qualité territoriale et de la qualité environnementale. Mais, cela n'est pas pour autant mécanique, et les situations sont contrastées.

Ce travail a tout d'abord cherché à « démystifier » en quelque sorte la qualité, à la décortiquer sous l'angle environnemental. Cette démarche est rarement réalisée, parfois pour l'agriculture biologique, mais très peu pour la production de terroir, et pas de manière claire et directe. De plus, l'approche globale, et interdisciplinaire, telle qu'elle a été proposée permet d'avoir un regard neuf sur cet objet de recherche.

Nous l'avons montré dans un premier temps, la qualité, au sens large, est plurielle et son lien à l'environnement, et plus précisément à la qualité de l'environnement, est hétérogène.

La qualité générique raisonne davantage en termes de contraintes à respecter, si tant est que l'environnement est mentionné. En effet, la certification de conformité de production et le label rouge notamment, n'ont que très peu de considération vis-à-vis de celui-ci. Leur objectif premier est de garantir une qualité supérieure au produit standard, et cela s'affranchit de lien au milieu naturel. L'agriculture biologique est à distinguer de ces démarches puisque son approche est fondamentalement liée à l'environnement. Néanmoins, dans ce cas, nous sommes en présence, d'une approche « basique » en termes d'externalités, que le processus de production a pour objectif de minimiser. L'agriculture raisonnée, dans une moindre mesure, se situe également dans cette approche. Bien évidemment, le propos se veut volontairement caricatural, et nous avons conscience que la réalité n'est pas aussi tranchée. Dans certains cas, l'agriculture biologique est considérée comme une véritable réflexion quant aux choix de production, et s'appuie sur une volonté forte d'alternative. Aussi, les mécanismes identitaires et contestataires qui peuvent être sous-jacents ne sont pas à négliger, et peuvent constituer des vecteurs puissants dans le changement de statut de l'environnement.

Pour autant, la réflexion reste différente de celle induite par la qualité territoriale qui pousse le raisonnement plus loin. Nous l'avons expliqué, les systèmes de production ont, sans nul doute, des effets en aval sur l'environnement, qu'ils soient directs ou non, positifs ou négatifs. Mais, grâce à une réflexion en terme de ressource territoriale, cette thèse a montré que l'élément essentiel réside dans le fait qu'en amont, l'environnement est avant tout une ressource territoriale pour le produit, et à ce titre, il ne constitue pas un simple intrant, mais plus largement un contexte de production. Il est une « ressource contextuelle » qui participe à

la définition même de la qualité territoriale, et lui apporte ainsi une dimension supplémentaire. Territorial, car socialement révélé et construit, l'environnement permet alors de différencier le produit et de le positionner dans une approche tournée vers le développement durable, instrumentalisée par exemple par l'AOC.

Cette réalité trouve un écho particulier dans l'actualité. De manière générale, la qualité environnementale prend aujourd'hui une place croissante dans les cahiers des charges des appellations d'origine, et plus généralement des signes de qualité. En effet, comme nous l'avons souligné, l'INAO est engagé dans une réforme des cahiers des charges, que les syndicats doivent réécrire, et parle explicitement d'environnement. Ce n'était pas forcément le cas auparavant. Cependant, la démarche est certes nécessaire, mais encore insuffisante à l'heure actuelle pour une véritable « environnementalisation » des AOC. Un changement doit se produire, à la fois à l'échelle des territoires et des instances nationales. Tout l'enjeu réside donc désormais dans le passage d'une réflexion en termes de « *cahier de contraintes* » à « *cahier de ressources* » pour reprendre l'expression d'André Valadier<sup>190</sup>. Cela n'empêche pas pour autant le statut de ressource d'impliquer également un degré de contrainte, variable mais continuellement présent. Cependant, cela nécessite de considérer l'environnement, et sa qualité, de manière différente, dont la clé de sa préservation réside sans doute, en partie, dans cette affirmation.

Malgré tout, ces propos « positifs » méritent d'être nuancés. L'appellation n'est pas une : par définition, le concept n'est pas unitaire, il s'agit du produit qui est unique. Grâce à des matériaux empiriques (cahier des charges, informations issues d'entretiens), cette thèse a mis en avant une grande diversité des configurations, à la fois entre les espaces, les filières et les temporalités, montrant par là une réalité complexe.

Comme nous l'avons expliqué, il existe tout d'abord des différences notables selon les filières. Nous avons généralement observé dans le cas des vins, et dans une moindre mesure pour quelques fruits et légumes, que l'environnement n'est pas du tout pris en considération. Les cahiers des charges l'attestent, aucune variable environnementale n'est réellement mentionnée. Seules les appellations bénéficiant d'un encadrement supplémentaire à celui de l'AOC (agriculture biologique, raisonnée, charte paysagère et autres démarches) appliquent des règles plus strictes en la matière. La qualité de l'environnement dans lequel les productions viticoles sont insérées laisse souvent à désirer, avec des problèmes d'érosion ou des pollutions des sols par exemple. Ce n'est pas forcément, et toujours, l'AOC en tant que telle qui en est la cause, tout dépend de la densité des exploitations concernées, comme nous l'avons expliqué avec la méthodologie de la superposition spatiale entre qualité des produits et qualité de l'environnement. Par son histoire et par son lien négatif à l'environnement, le vin

---

<sup>190</sup> Fondateur de la coop « Jeune Montagne » à Laguiole.

a été la première filière au niveau national à se préoccuper de l'intégration de mesures environnementales. Mais, pour le moment, c'est finalement un échec.

De leur côté, les fromages ont des cahiers des charges plus stricts, avec un certain nombre de contraintes censées à la fois renforcer le lien au terroir et préserver l'environnement et sa qualité. Mais, là encore, des nuances peuvent être apportées.

Tous les fromages ne sont pas égaux, loin de là, et des différenciations spatio-temporelles sont à prendre en considération :

- on observe de très nettes différences entre les « anciennes AOC » (avant le début des années 90) et les « nouvelles » (années 90-2000). La prise en charge des appellations laitières par l'INAO en 1990 marque un tournant, et coïncide alors avec une évolution positive dans la prise en compte de l'environnement au fil du temps ;
- la distinction est également spatiale, puisque, de manière grossière, les appellations « de plaine » (ouest et nord de la France surtout) sont *a priori* moins contraignantes que les appellations « de montagne » (exemple des Alpes du Nord). Schématiquement, les AOC de plaine sont donc davantage liées au sol (cas des AOC laitières de Bresse ou du Saint Marcellin) et les AOC de montagne plutôt tournées vers l'environnement. Bien évidemment, une fois encore, certaines situations locales peuvent être contrastées.

Les observations empiriques liées aux cahiers des charges et à la superposition spatiale l'ont mis en avant, le lien à la qualité de l'environnement est donc extrêmement variable selon les territoires. Que ce soit pour les fromages, les fruits ou encore les viandes, les produits ne sont pas forcément issus de zones où l'environnement est positif. De plus, leur incidence sur celui-ci n'est pas neutre.

C'est donc au cœur de la question territoriale que nous avons cherché les explications, en ayant recours à des enquêtes qualitatives à la fois sur la Bresse et sur Rhône-Alpes plus largement. Nous l'avons rappelé, le développement territorial *via* la qualité a fait l'objet de nombreux travaux, aussi bien en économie qu'en géographie, les processus de qualification et requalification des territoires retenant fréquemment l'attention.

Selon les stratégies de construction et de valorisation des ressources, la relation qualité/environnement diffère largement. Certaines démarches de développement territorial, comme celles axées sur une seule AOC, ou sur des appellations destinées à de grands marchés extérieurs (ex. : vins, noix de Grenoble), ont finalement une considération très faible pour la qualité de l'environnement. Quant aux territoires présentant des modèles comme celui de la juxtaposition des biens et des services, ils n'ont qu'une appréhension partielle du lien qualité territoriale/qualité de l'environnement. Par conséquent, seule une stratégie globale de développement local fondée sur la construction et la valorisation de ressources territoriales peut être plus à même d'intégrer les trois pôles, qualité, territoire et environnement. Dans le cas du panier de biens en particulier, la prise en compte de l'environnement, et plus précisément de la qualité environnementale, constitue une condition nécessaire à son

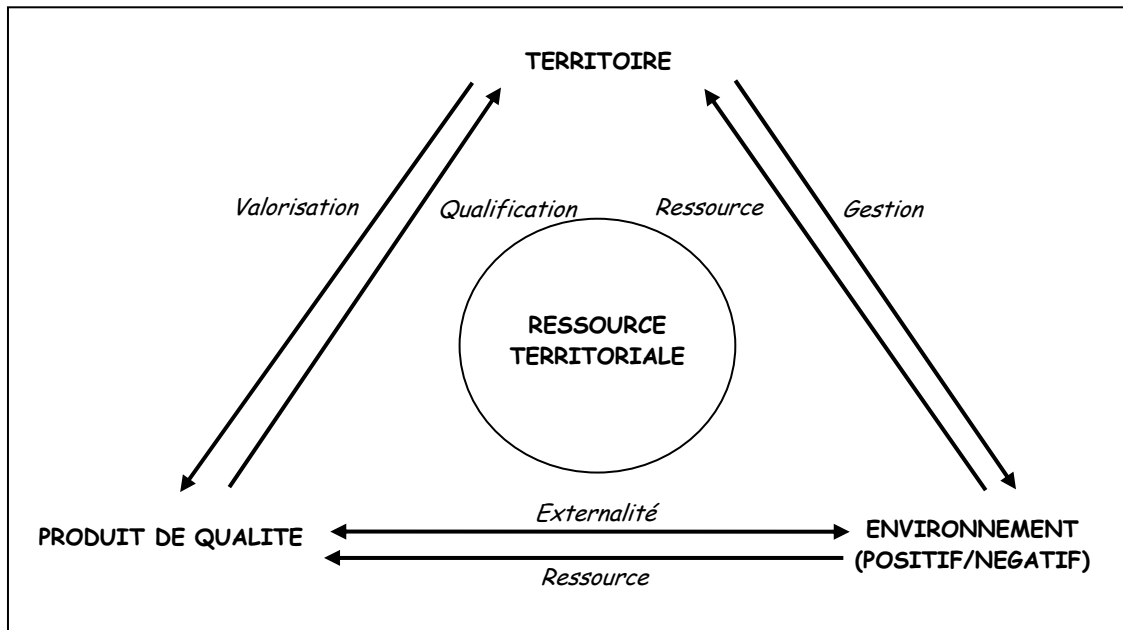
existence, puisque ce sont les ressources mêmes du territoire qui en sont les fondements. Aussi, la qualité territoriale en s'appuyant sur l'environnement implique que celui-ci soit de qualité. La qualité territoriale est un ensemble, un construit d'acteurs, où la notion d'environnement est prise au sens large, englobant par là des éléments concernant aussi bien les pollutions des sols que le paysage par exemple. Aussi, le panier de biens ne peut se pérenniser, ni même exister en théorie, dans un environnement pollué. La « mauvaise qualité environnementale » du lieu n'a pas forcément d'incidence majeure sur le produit en lui-même. Par exemple, dans les Baronnies, la pollution de l'Ouvèze n'a pas de conséquence directe sur la production oléicole, mais elle a un impact important sur l'environnement local au sens large, et sur son image.

En conséquence, une stratégie de développement territorial s'appuyant sur la qualité des produits et de l'environnement s'inscrit dans une perspective de durabilité. La co-construction des qualités territoriale et environnementale permet d'enclencher un cercle vertueux de développement, en se fondant à la fois sur des éléments de durabilité économique, sociale, écologique et spatiale.

Cette thèse amène donc à réfléchir sur le lien entre développement local et développement durable. En théorie, le développement local pris au sens large n'est pas forcément durable d'un point de vue écologique : par exemple, les SPL industriels, malgré leur construction, ne sont pas exempts d'externalités négatives. Or, un développement fondé sur des ressources territoriales telles que la qualité et l'environnement peut et doit être durable même si évidemment, dans la réalité, il existe une diversité de situations comme nous l'avons montré.

Par conséquent, les interactions entre territoire (et plus précisément les acteurs de celui-ci) et environnement sont capitales. On constate que le territoire constitue une échelle privilégiée pour la gestion de l'environnement, dans une optique d'appropriation de celle-ci. Le rôle des organismes de défense et de gestion des appellations est primordial, puisqu'il représente l'entité ayant la meilleure connaissance du produit, et donc le plus à même pour en connaître les mesures de gestion. Comme le souligne J-R. Pitte (2006) : « *le meilleur moyen de gérer l'environnement de manière aussi durable que possible est de connaître ses mécanismes et son degré de souplesse, afin de savoir ce qu'il est possible de solliciter de lui en matière d'aménagement* » (p.843). Bon nombre de mesures nationales ou internationales en lien avec l'environnement, ont été difficilement appliquées, voire pas du tout, du fait de leur inadaptation aux spécificités locales. Natura 2000 sur certaines zones peut être un exemple. L'échelle territoriale est donc à privilégier. Même si bien entendu, la gestion des ressources environnementales ne se fait pas uniquement par le local, il y a bien une interaction entre les différentes échelles.

Figure 19 - Le triptyque qualité /environnement/territoire (II)



M. Hirczak, 2007

Nous l'avons montré, l'environnement ne doit pas être un simple « supplément d'âme » au produit de qualité, mais il doit au contraire montrer la voie d'une réflexion neuve sur la façon même d'appréhender et de construire la qualité d'aujourd'hui, et de demain.

En étant une variable qui participe de fait à la construction de liens socioculturels autour de la qualité, il est, par conséquent, un élément clé dans la construction du territoire, et constitue une ressource pour celui-ci. Les dynamiques qui sont à l'œuvre autour de l'environnement ont donc un impact important. Par exemple, le changement climatique a une incidence directe, puisqu'il pose le problème de la production fourragère pour l'appellation d'origine par exemple. Celle-ci doit être fondée sur un apport majoritaire de fourrages locaux (souvent au moins 70 % du foin doit provenir de la zone), mais qu'en est-il lorsque cette contrainte ne peut être respectée du fait des conditions climatiques ? Une dérogation est certes possible dans ce cas là, mais cela re-questionne à nouveau et finalement, de manière plus large, la définition même du territoire. Et c'est bien en re-questionnant le territoire que la spécificité se crée.

Aussi, au-delà des seuls apports de cette thèse à propos des produits agroalimentaires liés au territoire, nous pouvons élargir notre réflexion aux dynamiques territoriales dans leur ensemble. D'un point de vue théorique, cette thèse a proposé un apport sur la notion de ressource territoriale, qui permet d'élargir la notion « première » de ressource spécifique, en distinguant notamment les circuits marchands et non-marchands de valorisation. Nous avons ainsi pu enrichir l'analyse sur la qualité et sur l'environnement comme des construits socioculturels, mobilisables par les acteurs dans des stratégies variées de développement autour de la spécificité. Cela débouche sur un enrichissement des connaissances empiriques concernant les stratégies de développement par les acteurs autour de la qualité territoriale et

de la qualité environnementale sur des terrains variés. Ainsi, nous avons notamment participé à la réflexion sur le modèle du panier de biens, à la fois dans ses conditions d'existence et de pérennisation. Il est évident que les AOC n'ont vocation à répondre ni à tous les territoires, ni à toutes les filières. De plus, la constitution d'un panier de biens n'est pas possible partout, même sur des territoires possédant un réel potentiel en la matière. L'objectif n'est en aucun cas de considérer le panier de biens comme un modèle parfait et à suivre pour tous. Simplement, l'étude de celui-ci permet de réfléchir aux conditions d'émergence et de régulation du développement territorial.

Sur ces bases théoriques et empiriques, nous nous interrogeons alors plus largement sur les formes de spécification des ressources qui peuvent être à l'œuvre. Nous l'avons expliqué, la spécificité constitue la seule forme de développement qui soit pérenne dans le temps et qui permette d'échapper durablement à la concurrence. Une spécificité simultanée à la fois dans la construction et la valorisation des ressources, par exemple avec le panier de biens, est aujourd'hui une stratégie attractive pour un grand nombre de territoires. Or, pérenne ne signifie pas pour autant définitive. Si d'autres territoires ont des modes identiques de développement, nous sommes finalement en présence d'une concurrence par des modes de valorisation, et par conséquent, la reconnaissance de la spécificité par l'extérieur diminue. Le problème de la généralisation du modèle pose donc la question de la saturation des offres spécifiques.

Cela nous interroge sur les modes d'évolution et d'adaptation du modèle, notamment pour les appellations d'origine. Le glissement de stratégie d'offre de produit vers une offre de territoire (panier de biens) semble être une solution, à laquelle des territoires pourtant voués à des filières précises semblent aujourd'hui réfléchir. C'est le cas par exemple dans les Alpes du Nord, où la fin du « tout lait » semble s'amorcer. La prise en compte de l'environnement aura clairement un rôle à jouer dans cette transformation, et différentes possibilités d'évolution du modèle peuvent être envisagées. Il peut en effet s'effondrer, s'éroder (baisse des rentes de situation), se renouveler ou encore se renforcer par exemple en durcissant la ligne directrice de sa spécificité. L'environnement peut donc jouer un rôle clé dans une optique de renforcement ou de renouvellement de la qualité, en rallongeant son cycle de vie : après un passage dans un creux, le territoire a la possibilité de faire autre chose, et différents choix s'offrent à lui. Il paraît important de le mentionner, puisque la spécificité est relative. Ce qui est spécifique aujourd'hui ne le sera peut-être plus demain, et il s'agira dans ce cas de trouver de nouvelles solutions. Les produits de qualité sont en perpétuel questionnement, et ils représentent une architecture spontanée et vivante qu'il faut faire vivre au sein de problématiques contemporaines.

Cela ouvre donc des pistes de recherche plus larges sur les dynamiques territoriales, non seulement liées à l'agroalimentaire, mais également à d'autres secteurs économiques comme le tourisme. Bon nombre de stations de moyenne montagne se positionnent aujourd'hui dans

une stratégie de développement territorial, ne pouvant concurrencer les grandes stations orientées vers un tourisme de masse. Les questions liées à la co-construction entre qualité territoriale et qualité environnementale peuvent alors se poser, d'autant que beaucoup se tournent vers une diversification de leur offre touristique en lien avec d'autres biens et services.

De plus, l'ensemble de ces questionnements met aussi en lumière la place et le rôle de la demande. Ce travail s'est volontairement axé sur une problématique d'offre, même si la demande était bien sous-jacente à nos propos et implicitement intégrée. Les représentations des consommateurs concernant la qualité et l'environnement pourraient être davantage étudiées, en mobilisant là aussi des travaux non seulement en géographie, mais également dans d'autres disciplines, comme la gestion ou le marketing. Notre thèse a en effet montré que l'interdisciplinarité est une démarche particulièrement intéressante quant à l'appréhension d'objets de recherche transversaux.

Nos travaux pourraient donc s'enrichir de différentes manières, à la fois d'un point de vue théorique, comme nous venons de le souligner, mais également méthodologique (en affinant l'analyse quantitative du lien à la qualité environnementale par d'autres indicateurs environnementaux par exemple) ou empirique. Des enquêtes supplémentaires pourraient sans doute approfondir et préciser les résultats de la typologie qualité/environnement/territoire.

Par ailleurs, cela rejoint l'idée que le travail mené ici, aussi bien dans ses questionnements, que dans sa démarche théorique et méthodologique, est tout à fait transposable à d'autres terrains de recherche. En France, des espaces ruraux en Auvergne (Aubrac notamment) ou en Midi-Pyrénées (Quercy) par exemple, se rapprochent des observations faites en Rhône-Alpes. Cela permettrait d'accroître le degré de généralisation des résultats, ce qui nous paraît pertinent car la construction des territoires autour de la spécification par la qualité et l'environnement est finalement aujourd'hui une problématique mondiale. Bon nombre de zones dites « marginalisées » se positionnent sur ce créneau, et nous pouvons donc réfléchir à des applications possibles de ce travail sur la spécification des ressources dans les pays du Sud. Certains d'entre eux, comme l'Inde, ont connu des phases d'intensification de l'agriculture avec des conséquences néfastes considérables. En réaction, différentes formes de développement local se sont mises en place. Les travaux sur les systèmes agroalimentaires localisés le montrent, certains territoires aussi bien au Bénin, au Brésil ou au Pérou par exemple, se situent directement dans cette démarche. Par ailleurs, les politiques en matière de protection et de labellisation connaissent désormais un réel développement. Là aussi des questions se posent quant au lien à la qualité de l'environnement des systèmes agroalimentaires (Riccheri et *al.*, 2004).

Dans le contexte actuel marqué par les préoccupations en matière d'environnement, celui-ci s'avère de toute façon comme étant une condition majeure de l'adaptation à la globalisation.

L'environnement est l'une des clés du renouvellement du modèle de développement territorial au sein de la globalisation. Et il s'agit d'un enjeu majeur, aussi bien en France que vis-à-vis du contexte mondial : d'une part, la PAC se tourne peu à peu vers une éco-conditionnalité croissante et, d'autre part, l'environnement constitue un levier efficace pour l'évolution de la protection des signes de qualité au sein de l'OMC. Cela légitimerait donc davantage les modes de développement des territoires qui iront dans ce sens, ce qui est d'autant plus important dans le cadre général de développement durable. L'enjeu de l'environnement au niveau international dépasse la simple question de la qualité. Comme le soulignait J. Stiglitz, lors d'une émission sur France Inter en septembre 2006, seul l'environnement peut faire s'entendre les grandes puissances au niveau mondial. Les préoccupations liées au changement climatique par exemple en sont une illustration. Tout n'est pas aussi simple pour autant, l'enjeu aujourd'hui serait d'aboutir à une régulation transversale, alors que pour le moment l'ensemble reste sectoriel et fragmenté.

De fait, les politiques publiques, territoriales ou nationales, doivent suivre le chemin de l'éco-conditionnalité. Une meilleure prise en compte de la qualité de l'environnement dans les appellations d'origine notamment permettrait de leur (re)donner davantage de sens, et d'apporter une dimension supplémentaire vis-à-vis des attentes de la société.

L'éco-conditionnalité des AOC peut constituer une des solutions d'avenir et représenter un instrument de politique publique. Elle posséderait ainsi un triple avantage :

- pour le *producteur*, si une nouvelle réglementation environnementale est couplée à une rente, les externalités positives devant évidemment être rémunérées pour qu'il puisse trouver un intérêt économique ;
- pour le *consommateur* qui, malgré un surprix parfois appliqué serait certain de la composition et des garanties du produit, même si cela n'est pas sans poser question quant à un marché à « deux vitesses » et une inégalité entre les pouvoirs d'achat ;
- pour les *pouvoirs publics* qui posséderaient ainsi une nouvelle politique publique, peu coûteuse en comparaison des autres. Ceci est d'autant plus intéressant que, comme nous l'avons montré, les finances accordées aux politiques agri-environnementales en France sont davantage de l'ordre du symbolique et de la « poudre aux yeux » que d'un véritable engagement. La politique de qualité, comme les MAE, repose par ailleurs sur une démarche volontaire, ce qui peut être un atout quant à leur efficacité. En outre, en s'engageant dans cette voie, les agriculteurs contribuent à restaurer leur image dans l'opinion publique, qui s'est dégradée au fil des années sous l'influence des crises et de leurs conséquences.

Une perspective de qualité environnementale comme composante des AOC, mais plus largement des signes de qualité, est d'autant plus pertinente à soulever qu'elle est au cœur



même de l'actualité. Les débats en France lors du « Grenelle de l'environnement » en octobre 2007 l'ont attesté, puisque l'introduction de caractéristiques environnementales dans les labels est clairement mentionnée :

*« Satisfaire les attentes environnementales de la société : (...) le groupe propose (...) de donner au consommateur une information sur la fabrication du produit qu'il achète au regard de l'environnement, en se basant sur la notation ou la certification environnementale.*

*Mesures immédiates : Introduire des caractéristiques environnementales dans les labels administrés (AOC, label rouge etc.) applicables à tous les producteurs de la zone par extension de règles ; Inscrire des objectifs quantifiés dans le contrat quadriennal de l'INAO » (Ministère de l'Ecologie, du Développement et de l'Aménagement durables, 2007).*

La demande constitue bien un vecteur fondamental pour l'opérationnalité du lien entre qualité des produits et qualité de l'environnement. C'est bien « *l'achat du consommateur qui définira l'agriculture de demain* » pour reprendre l'expression d'un éleveur des Vosges.

Cet aspect de l'éco-conditionnalité est d'autant plus important que les AOC constituent de véritables outils d'aménagement du territoire. Principalement localisées dans des zones dites « marginalisées », elles permettent de procéder à un certain rééquilibrage, certes parfois minime, entre les territoires : la « diagonale du vide » par exemple possède de nombreux produits qui dynamisent les espaces.

Les plus sceptiques diront que, par rapport aux grands marchés génériques des produits standards et de masse, les produits de qualité échangés sur des « marchés spécifiques » ne représentent guère que des « niches », des situations locales ou marginales liées à des populations particulières. Ce sentiment est renforcé par la grande diversité de ces produits et par leur hétérogénéité géographique. Pourtant, lorsqu'on constate aujourd'hui que, selon le recensement agricole, près d'un tiers des exploitations à temps complet en France est engagé dans une démarche de qualité, nous sommes loin d'être dans une production de niche. Celle-ci n'est ni marginale ni passéiste, mais simplement à contre-courant du modèle productiviste. Il est donc important de donner de réels moyens à cette politique et de s'orienter vers une incitation économique pour que la qualité prenne davantage en compte l'environnement dans sa définition. Or, pour le moment, aucune véritable mesure financière n'est réellement engagée, les aides étant encore majoritairement allouées au modèle standard et les facteurs de blocage institutionnels nombreux. De fait, malgré un enjeu incontestable et un affichage politique en sa faveur, l'éco-conditionnalité est loin d'être une réalité. Il ne suffit pas de la déclarer, il faut désormais la construire.

## BIBLIOGRAPHIE

La bibliographie indiquée dans les pages suivantes correspond aux éléments référencés dans ce travail de recherche, elle n'est donc en aucun cas exhaustive sur le sujet. Un classement par ordre alphabétique a été choisi afin d'en faciliter la lecture.

Les sites internet consultés et cités dans cette recherche sont également mentionnés.

**ACHARD J.** (2002). *Typologie de la relation agriculture-pollution nitrique des eaux en région Rhône-Alpes. Construction d'outils d'analyse*, Mémoire de DESS Gestion territoriale et sociale des déchets et des pollutions, Université du Maine, Le Mans, 115 p.

**ADRIANSENS B., INGHAM M., VANKERKEM M.** (1993). *Marketing et qualité totale*, éd. De Boeck, coll. Entreprise, 250 p.

**AGRESTE** (2006). « AOC, label rouge et CCP peinent à l'exportation », *Agreste Primeur*, n°182, juillet 2006, 4 p.

**AGRESTE** (2005a). « Enquête signes officiels de qualité et d'origine. Rhône-Alpes mise sur la qualité », *Agreste Rhône-Alpes – Coup d'œil*, n°79, janvier 2005, 4 p.

**AGRESTE** (2005b). « En matière de qualité, l'AOC persiste et signe », *Agreste Primeur*, n°169, septembre 2005, 4 p.

**AGRESTE** (2005c). « Le lait : première production agricole de la région », *Agreste Rhône-Alpes – Coup d'œil*, n°83, novembre 2005, 4 p.

**AGRESTE** (2003a). « A chaque produit son signe de qualité », *Agreste Primeur*, n°128, mai 2003, 4 p.

**AGRESTE** (2003b). « L'agriculture dans les zones urbaines et périurbaines », *Agreste Rhône-Alpes – Coup d'œil*, n°71, septembre-octobre 2003, 4 p.

**AGRESTE** (2001). « Principaux résultats en Rhône-Alpes et dans les départements », *Agreste Rhône-Alpes Coup d'œil*, Recensement Agricole 2000, n°55-56-57-58, juillet-août-septembre-octobre 2001, 45 p.

**AGRESTE** (1992). « Les déjections animales en Rhône-Alpes. Un risque de pollution localisé mais réel », *Agreste Rhône-Alpes – Coup d'œil*, 4 p.

**AKERLOF G.** (1970). « The market for « lemons »: quality, uncertainty and the market mechanism », *Quarterly Journal of Economics*, 3, 84, pp.488-500.

**AKNIN A., FROGER G., GERONIMI V., MERAL P., SCHEMBRI P.** (2002). « Environnement et développement. Quelques réflexions autour du concept de « développement durable », in. MARTIN J-Y. (dir.), *Développement durable. Doctrines, pratiques, évaluations*, IRD éditions, pp.51-71.

**ALPHANDERY P., BILLAUD J-P.** (1996). « L'agriculture à l'article de l'environnement », *Etudes Rurales*, n°141-142, janvier-juin, pp.9-19.

**ALPHANDERY P., BOURLIAUD J.** (1996). « L'agrienvironnement : une production d'avenir ? », *Etudes Rurales*, n°141-142, janvier-juin, pp.21-43.

**ALLAIRE G., SYLVANDER B.** (1997). « Qualité spécifique et innovation territoriale », *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, n°44, pp.29-59.

**AMBROISE R., BARNAUD M., MANCHON O., VEDEL G.** (1998). « Bilan d'expérience des plans de développement durable du point de vue de la relations agriculture-environnement », *Courrier de l'environnement de l'INRA*, n°34, pp.5-9.

- AMILIEN V.** (2005). « Preface : about local food », *Anthropology of Food*, 4, May, 13 p.
- ANGEON V., CARON A.** (2004). « Valorisation de ressources et attractivité des territoires. L'environnement, facteur de spécification de ressources et d'attractivité territoriale », *Montagnes Méditerranéennes*, n°20, pp.55-68.
- ANGEON V., VOLLET D.** (2004). *Agricultural multifunctionality and quality products in a French territory (Aubrac). How permanent are the specification processes?*, 44<sup>th</sup> ERSAs Congress, Porto, August 25-29.
- ARBERET L.** (2003). « Bio : consommateurs : sauvons-nous nous-mêmes ? », *EcoRév'*, juin 2003, article en ligne sur [http://ecorev.org/article.php3?id\\_article=167](http://ecorev.org/article.php3?id_article=167)
- ARBORIO A-M., FOURNIER P.** (1999). *L'enquête et ses méthodes : l'observation directe*, Nathan Université, coll. Sociologie 128, 127 p.
- AYDALOT P.** (éd) (1986). *Milieus innovateurs en Europe*, GREMI, Paris, 361 p.
- AYDALOT P.** (1984). « A la recherche de nouveaux dynamismes spatiaux », in. AYDALOT P. (dir.). *Crise et Espace*, Economica, Paris.
- BACHIMON P., AMIROU R.** (dir.) (2000). *Le tourisme local, une culture de l'exotisme*, L'harmattan, Paris, 237 p.
- BAILLY A.** (1994). « Territoires et territorialités », in. J-P. AURAY, A. BAILLY, P-H. DERYCKE, J-M. HURIOT, *Encyclopédie d'économie spatiale : concepts – comportements – organisations*, Economica, pp.275-279.
- BAL-FONTAINE A.** (1998). *La difficile rencontre de la qualité et du territoire : le cas du Chablais : les conditions de mise en place d'un modèle de développement local basé sur la rente de qualité territoriale*, Mémoire de DEA de géographie, IGA, Université Joseph Fourier, Grenoble, septembre, 86 p.+annexes.
- BALVET D.** (2002). *La consommation de productions locales en Bresse de l'Ain : pratiques et représentations alimentaires*, Thèse de doctorat, Université Lumière Lyon II, Faculté de Sociologie et d'anthropologie, 508 p.+annexes.
- BARDE J-P.** (1992). *Economie et politique de l'environnement*, PUF, Paris, 384 p.
- BARET P.** (2000). *La propriété commune comme instrument de gestion des espaces valorisant leur patrimoine naturel ; le cas du Bas-Chablais-Pays de la Côte*, Thèse d'Economie Appliquée, Université Pierre Mendès-France, INRA/R&A, Grenoble, 25 janvier, 393 p.
- BARHAM E.** (2001). *Translating « terroir » : social movement appropriation of a French concept*, Workshop on International Perspectives on Alternative agro-food networks, quality, embeddedness, and biopolitics, University of California, Santa Cruz, October 12-13, 20 p.
- BARJOLLE D., BOISSEAU S., DUFOUR M.** (1998). *Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche*, Institut d'économie rurale, Lausanne, mai 1998, 33 p.
- BARJOLLE D., SYLVANDER B.** (2005). *Fondements théoriques et études empiriques de la protection européenne de l'origine des produits agroalimentaires*, Colloque International SFER-ENITA « Au nom de la qualité », Clermont-Ferrand, 5-6 octobre 2005, pp.273-279.
- BARRERE C.** (2005). « Les dynamiques économiques du patrimoine », in BARRERE C., BARTHELEMY D., NIEDDU M., VIVIEN F.D., *Réinventer le patrimoine, De la culture à l'économie, une nouvelle pensée du patrimoine ?*, L'Harmattan, Paris, pp.109-120.
- BAUDOIN P.** (2003). « AOC : typicité ou originalité ? », *Revue des Œnologues*, n°102, mars 2003, pp.5-6.
- BECATTINI G.** (1992). « Le district marshallien : une notion socio-économique », in. BENKO G. LIPIEZ A. (dir.). *Les régions qui gagnent*, PUF, coll. Economies en liberté, Paris, pp.35-55.
- BEL F., LACROIX A., LE ROCH C., MOLLARD A.** (1995). *Agriculture, environnement et pollution de l'eau*, éd. INRA-ESR R&A Grenoble, juillet 1995, 211 p.
- BELIS-BERGOUIGNAN M-C., CAZALS C.** (2005). *Les démarches environnementales volontaires au sein de la viticulture française, des conditions d'engagement différenciées*, Colloque Oenométrie XII, Macerata, 27-28 mai 2005, 19 p.

- BELLET M., COLLETIS G., LUNG Y.** (1993). « Economie de proximités. Introduction au numéro spécial », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.357-361.
- BENEZECH D.** (2005). *L'économie de la qualité...argument ? L'information qualité dans l'agroalimentaire*, Colloque International SFER-ENITA « Au nom de la qualité », Clermont-Ferrand, 5-6 octobre 2005, pp.367-373.
- BENKO G.** (1998). *La science régionale*, PUF, Que sais-je ? , Paris, 126 p.
- BENKO G., LIPIETZ A.** (1992) (dir.). *Les régions qui gagnent. Districts et réseaux : les nouveaux paradigmes de la géographie économique*, PUF, Paris, 424 p.
- BERARD L., BEUCHERIE O., FAUVET M., MARCHENAY P., MONTICELLI C.** (1999). « Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones IGP », in. B. SYLVANDER, D. BARJOLLE, F. ARFINI (éds). *The socio-economics of Origin Labelled Products in agri-food supply chains : spatial, institutional and co-ordination aspects*, Actes du 67<sup>ème</sup> EAAE Seminar, Le Mans, 28-30 octobre 1999, pp.163-176.
- BERARD L., MARCHENAY P.** (2004). *Les produits du terroir. Entre cultures et règlements*, CNRS éditions, Paris, 229 p.
- BERARD L., MARCHENAY P.** (2000). *Beurre et crème de Bresse. Histoire, culture technique, lien au terroir*, Rapport final, octobre 2000, 149 p.
- BERARD L., HIRCZAK M., MARCHENAY P., MOLLARD A., PECQUEUR B.** (2006). « Complexité patrimoniale et territoire : le panier de biens en Bresse », *Economies et Sociétés*, Série « Systèmes agroalimentaires », A.G., n°28, 5, pp.633-647.
- BERARD L., HIRCZAK M., MARCHENAY P., MOLLARD A., PECQUEUR B.** (2005). *Le panier de biens : une construction patrimoniale et territoriale. L'exemple de la Bresse*, Symposium international INRA PSDR « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars, 16 p.
- BERTRAND C. BERTRAND G.** (2002). *Une géographie traversière. L'environnement à travers territoires et temporalités*, éd Arguments, Paris, 311 p.
- BERTRAND G.** (1994). « Pour une histoire écologique de la France rurale », in. DUBY G., WALLON A. (dir.). *Histoire de la France rurale. Tome I : des origines à 1340*, Seuil, Paris.
- BERTRAND N., ROUSIER N.** (2004). *L'agriculture périurbaine, une proximité agriculture-ville à construire*, Quatrièmes Journées de la Proximité, Marseille, 17-18 juin 2004, 15 p.
- BILLAUD J-P.** (2004). « Environnement et ruralité : enjeux et paradoxes », *Desenvolvimento e Meio Ambiente*, n°10, pp.111-118.
- BLANCHEMANCHE S., VALCESCHINI E.** (2005). « La certification de conformité de produit sur les marchés agroalimentaires : différenciation ou normalisation ? », *Notes et Etudes Economiques*, n°24, décembre 2005, pp.7-40.
- BLANCHET A., GOTMAN A.** (1992). *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*, Nathan Université, coll. Sociologie 128, 125 p.
- BLETON-RUGET A.** (dir.) (2002). *Pays et frontières culturelles en Bresse*, Ecomusée de la Bresse Bourguignonne, Pierre de Bresse, 147 p.
- BOISSIN O., RUFFIEUX B.** (1994). « L'offre, la demande et la qualité des produits », in. M. HOLLARD (éd.). *Génie industriel : les enjeux économiques*, Presses Universitaires de Grenoble, p.277-294.
- BONNY S.** (2000). « Les consommateurs, l'agriculture, la qualité et la sécurité des aliments : une analyse du questionnement des consommateurs et des réponses apportées », *Productions Animales*, INRA, n°5, vol.13, décembre 2000, pp.287-301.
- BOREL A.** (1997). *L'introduction du maïs hybride dans l'agriculture bressane (1949-1980)*, Mémoire de maîtrise d'histoire contemporaine, Université Lyon II, 101 p. + annexes.
- BORRON C.** (2002). *Produit du terroir et développement local touristique : l'exemple de la Bresse*, Mémoire de maîtrise de géographie, Université Lyon III, 108 p. + annexes.

- BOUCHER F.** (2007). *L'agro-industrie rurale et les systèmes agroalimentaires localisés : de nouvelles approches pour le développement territorial*, XLIII<sup>ème</sup> colloque de l'ASRDLE, Grenoble-Chambéry, 11-13 juillet 2007, 22 p.
- BOUDOL A.** (1949). « Les beurreries de Bresse », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des Archéologues de l'Ain*, n°63, pp.132-162.
- BOUDOL A.** (1947). *La volaille de Bresse, reine des volailles, volaille des rois*, Aviculture-Basse-cour, Paris, 101 p.
- BOUGHERARA D., GROLLEAU G., THIEBAUT L.** (2003). « Réputation environnementale en agroalimentaire : milieu de production *versus* processus de production », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°1, pp.121-144.
- BOUGHERARA D., GROLLEAU G., THIEBAUT L.** (2002). « L'écolabellisation des produits agroalimentaires: un complément aux autres instruments des politiques environnementales? », *Economies et Sociétés*, Série « Systèmes agroalimentaires », A.G., n°25, 9-10/2002, pp.1403-1420.
- BOY L.** (1996). « L'écolabel communautaire : un exemple de droit post-moderne », *Revue Internationale de droit économique*, vol.1, pp.67-99.
- BOURDAIS J-L.** (1998). *Agrobiologie et environnement, une comparaison des systèmes de production agrobiologiques et conventionnels en Aquitaine*, Rapport de synthèse, FCCA, CEMAGREF Bordeaux, 49 p. + annexes.
- BRANGEON J-L., CHITRIT J-J.** (1999). « Les éléments de durabilité de l'agriculture biologique », *Le Courrier de l'Environnement*, n°38, avril 1999, 13 p.
- BRILLARD D.** (2000). *Analyse des prix et des caractéristiques de l'offre touristique : une application aux stations de sports d'hiver françaises*, Thèse d'économie appliquée, Université Pierre Mendès France, Grenoble, 302 p.
- BRISSON N., GARY C., JUSTES E., ROCHE R. et al.** (2003). « An overview of the crop models STICS », *European Journal of Agronomy*, vol.18, pp.309-332.
- BRUNET R.** (2004). *Le développement des territoires. Formes, lois et aménagement*, éd. Aube, coll. Monde en cours, Paris, 95 p.
- BRUNET R.** (1997). « Territoires: l'art de la découpe », *Revue de Géographie de Lyon*, vol. 72, n°3, pp.251-255.
- BRUNET R., FERRAS R., THERY H.** (1992). *Les mots de la géographie, dictionnaire critique*, éd. Reclus, La Documentation Française, coll. Dynamiques du territoire, Paris, 518 p.
- CAMAGNI R.** (1995). « Espace et temps dans le concept de milieu innovateur », in. RALLET A., TORRE A. (éds). *Economie industrielle et économie spatiale*, Economica, Paris, pp.193-210.
- CAMAGNI R., MAILLAT D., MATTEACCIOLI A.** (éds). (2004). *Ressources naturelles et culturelles, milieux e développement local*, IRER, Neufchâtel, 298 p.
- CARTIER S.** (2004). « Terroirs en nuances », *Strates*, n°11, 11 p. [en ligne sur [strates.revues.org](http://strates.revues.org)]
- CASABIANCA F., SYLVANDER B., NOEL Y., BERANGER C., COULON J-B., RONCIN F.** (2005). *Terroir et typicité : deux concepts-clés des appellations d'origine contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*, Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les indications et appellations d'origine géographiques « Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques », INAO-INRA, 17-18 novembre 2005, Paris, 20 p.
- CHAMBERLIN E.H.** (1933). *Theory of monopolistic competition*, Harvard University Press, Cambridge.
- CHAMBRE REGIONALE D'AGRICULTURE** (1991). *Produire la qualité. Signes et pratiques agroalimentaires en Rhône-Alpes*, Dossier économique - Le point sur..., n°19, mars, 45 p. + annexes.
- CHAPUIS J-M., BARJOLLE D.** (2000). « Coordination des acteurs dans deux filières AOC. Une approche par la théorie des coûts de transaction », *Economie Rurale*, n°258, juillet-août, pp.90-100.
- CHARDEL C., CAGET C., GILLET A.** (2001). *Marketing et environnement : les produits « propres »*, Dossier, IGE - Université d'Orléans, 7 p.

- CHARLIER C.** (2003). « La traçabilité comme un standard de production », *Economie Rurale*, n°275, pp.7-20.
- CHATELLIER V., VERITE R.** (2003). « L'élevage bovin et l'environnement en France : le diagnostic justifie-t-il des alternatives techniques ? », *INRA Productions Animales*, n°16, pp.231-249.
- CHAZOULE C., LAMBERT R.** (2005). *Quels dispositifs de certification de la qualité territoriale au Québec ?*, Actes du colloque SFER-ENITA « Au nom de la qualité : quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ? », Clermont-Ferrand, 5-6 octobre 2005, pp.281-287.
- CHAZOULE C. LAMBERT R.** (2003). « Les signes de qualité en France : du consensus aux controverses », *Cahiers du CREA*, Série Recherche, Université Laval, avril 2003, 17 p.
- CHEVALLIER D.** (1998). « Des vaches, des moutons et des poules ou de quelques usages contemporains du patrimoine vivant », *Revue de Géographie Alpine*, n° 4, pp.61-70.
- CHOMINOT A., DILLON J-C., SOYEUX-SALAVIZE A.** (1984). « De l'agriculture à l'alimentation », *Bulletin Technique de l'Information*, « La qualité agricole et alimentaire Tome I », n°392-393, septembre-octobre, pp.415-424.
- CLAVAL P.** (2001). *Epistémologie de la géographie*, Nathan, coll. Université, série Géographie, Paris, 265 p.
- COASE R-H.** (1960). « The problem of social cost », *The Journal of Law and Economics*, 3, pp.1-44.
- COASE R-H.** (1937). « The nature of the firm », *Economica*, 4, November, pp.386-405.
- COLLETIS G., GILLY J-P., LEROUX I., PECQUEUR B., PERRAT J., RYCHEN F., ZIMMERMANN J-B.** (1999). *Construction territoriale et dynamiques productives*, GREQAM, Document de travail, n°99A12, 24 p.
- COLLETIS G., PECQUEUR B.** (2004). *Révélation de ressources spécifiques et coordination située*, 4èmes journées de proximité, Marseille, 17-18 juin 2004, 15 p.
- COLLETIS G., PECQUEUR B.** (1993). « Intégration des espaces et quasi intégration des firmes : vers de nouvelles logiques productives ? », *Revue d'économie régionale et urbaine*, n°3, pp.490-507.
- COMMISSION EUROPEENNE** (1998). *Evaluation des programmes agri-environnementaux*, Document de travail de la DG VI, VI/7655/98, Bruxelles, 133 p.
- COMMISSION MONDIALE SUR L'ENVIRONNEMENT ET LE DEVELOPPEMENT** (1987). *Notre avenir à tous*, Traduction française « Our common future », 1988, 2<sup>nde</sup> édition 1989, Éditions du Fleuve, Montréal, 434 p.
- CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL** (2001). *Qualité et origine des produits agricoles et alimentaires*, Rapport présenté par G. Louis, éd. Journaux officiels, Avis et Rapports du CES, séance des 13 et 14 mars 2001, 210 p.
- CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL RHONE-ALPES** (2000). *La qualité des produits agroalimentaires : une chance pour le développement économique de Rhône-Alpes*, Rapport de l'Assemblée plénière du CES Rhône-Alpes du 18 juillet 2000, n°00.9, 125 p.
- CONSEIL REGIONAL RHONE-ALPES** (2005). *Profil environnemental régional*, 174 p.
- CONSERVATOIRE DES ESPACES NATURELS DU LANGUEDOC-ROUSSILLON** (2006). *Labels et Natura 2000. Du territoire au terroir : évaluation des opportunités de labellisation des sites applicables en Languedoc-Roussillon*, Rapport d'études, 130 p.
- CORABIO** (2003). *L'agriculture biologique en Rhône-Alpes. Les chiffres de la production*, 8 p.
- CORPEN** (2003). *Des indicateurs pour des actions locales de maîtrise des pollutions de l'eau d'origine agricole : guide méthodologique*, Document interne non diffusable, Ministères de l'agriculture et de l'environnement, 136 p.
- COULON J-B., DELACROIX-BUCHET A., MARTIN B., PIRISI A.** (2005). « Facteurs de production et qualité sensorielle des fromages », *Productions Animales*, INRA, vol.18, n°1, p.49-62.
- COURLET C.** (2001). *Territoires et régions. Les grands oubliés du développement économique*, L'Harmattan, coll. Pour comprendre, Paris, 133 p.

- COURLET C.** (1994). « Les systèmes productifs localisés : de quoi parle t'on ? » in. COURLET C., SOULAGE B. (éds). *Industrie, territoires et politiques publiques*, L'Harmattan, coll. Logiques Economiques, Paris, pp.13-32.
- COURLET C., PECQUEUR B.** (1992). « Les systèmes localisés en France : un nouveau modèle de développement, in. BENKO G., LIPIETZ (éds). *Les régions qui gagnent*, PUF, Paris, pp.81-102.
- COURTE-PICART L.** (1999). « Impact économique des filières fromagères AOC Savoyardes », *Revue Purpan*, n°191, avril-juin, pp.135-153.
- COUVREUR M., MITTEAULT F., PECH M.** (1999). « Les mesures agri-environnementales mises en œuvre en France », *Economie Rurale*, n°249, janvier-février, pp.6-10.
- COUZINET L.** (2005). *Les filières agroalimentaires sous signes officiels de qualité et leurs territoires : étude de la filière avicole du label rouge du Gers et de son territoire départemental*, Thèse de doctorat de géographie, Université Toulouse Le Mirail II, 332 p.
- DALY H.E.** (1994). « Operationalizing sustainable development by investing in natural capital » in. JANSSON A.M., HAMMER M., FOLKE C., COSTANZA R. (eds). *Investing in natural capital: the ecological economics approach to sustainability*, Island Press, Washington D.C, pp.22-37.
- DALY H.E.** (1990). « Toward some operational principles of sustainable development », *Ecological Economics*, vol. 2, n°1, April, pp.1-6.
- DARBY M., KARNI E.** (1973). « Free competition and the optimal amount of fraud », *Journal of Law and Economics*, 16, pp.67-88.
- DAVEZIES L.** (2004). « Temps de production et temps de la consommation, les nouveaux aménageurs des territoires ? », *Futuribles*, n°295, 11 p.
- DEBATISSE M.** (1963). *La révolution silencieuse. Le combat des paysans*, Calman-Lévy, Paris, 279 p.
- DEDEIRE M.** (2002). *Informations, perceptions et connaissances dans les agricultures se référant à l'origine géographique*, Colloque SYAL, 16-18 octobre 2002, Montpellier, 17 p.
- DELATTRE F., HANUS G, ROYBIN D., SIMOENS C.** (2006). *LORA 2020. Quel avenir pour les zones laitières de la région Rhône-Alpes ? La base d'informations*, Programme Pour et Sur le Développement Régional, INRA-Région Rhône-Alpes, 21 p.
- DELATTRE F., HAUWUY A., PERRON L.** (2005). « Les Appellations d'Origine Contrôlée fromagères des Savoie : dynamiques passées, acquis et risques de rupture face aux évolutions en cours (PAC, urbanisation) », *Revue de Géographie Alpine*, n°4, pp.111-118.
- DELFOSSE C.** (2004). « L'appellation d'origine du Maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage avec celle du pays ? », *Ruralia*, n°15, [En ligne], <http://ruralia.revues.org/document1033.html>.
- DELFOSSE C.** (1999). « Interactions entre qualités et territoires. L'exemple des Bries », *Sud-Ouest Européen*, n°6, pp.41-50.
- DELFOSSE C.** (1993). *Le lait et ses produits dans la Bresse et le département de l'Ain*, Conservation départementale du Musée des Pays de l'Ain, Rapport, Bourg-en-Bresse.
- DELFOSSE C.** (1992). *La France fromagère*, Thèse de doctorat en géographie, Université Paris I, 2 tomes, 343 p. et 170 p.
- DELFOSSE C., LETABLIER M-T.** (1995). « Genèse d'une convention de qualité, le cas des appellations d'origine fromagère », in. ALLAIRE A., BOYER R., *La grande transformation de l'agriculture. Lectures conventionnalistes et régulationnistes*, INRA Economica, Paris, pp. 97-118.
- DENIS D.** (1995). *Appellation d'origine et indication de provenance*, Dalloz, coll. Connaissance du Droit, Paris, 121 p.
- DE FRANCE H.** (2001). *Précis d'économie agricole pour le développement. Le primat des logiques paysannes*, Karthala, Paris, 321 p.
- DE SAINTE MARIE C, PROST J-A., CASABIANCA F., CASALTA E.** (1995). « La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Brocciu corse », in. NICOLAS F., VALCESCHINI E., *Agroalimentaire : une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris, pp.185-217.

- DE SILGUY C.** (1998). *L'agriculture biologique*, PUF, coll. Que Sais-je ?, 3<sup>ème</sup> édition, Paris, 127 p.
- DI CASTRI F.** (1985). *Quelques considérations sur l'organisation de la recherche interdisciplinaire sur l'Environnement*, Actes du colloque « Recherche sur l'environnement rural » - Bilan et perspectives, Paris, PIREN du CNRS, février 1985, pp.207-214.
- DION R.** (1990). *Le paysage et la vigne : essai de géographie historique*, Payot, Paris, 294 p.
- DI MEO G., BULEON P.** (2005). *L'espace social. Lecture géographique des sociétés*, Armand Colin, Paris, 294 p.
- DI MEO G.** (1998). *Géographie sociale et territoires*, Nathan Université, coll. Fac, Paris, 317 p.
- DI MEO G.** (1994). « Patrimoine et territoire, une parenté conceptuelle », *Espaces et sociétés*, n°78, pp.16-34.
- DIRY J-P.** (1997). « Filières agroalimentaires et bassins de production dans les pays développés », *Bulletin de l'Association de Géographes Français*, n°4, pp.434-443.
- DORIOZ J-M., FLEURY P., COULON J-B., MARTIN B.** (2000). « La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère, quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord », *Le Courrier de l'Environnement de l'INRA*, n°40, 8 p.
- DOUSSAN I., THANNBERGER-GAILLARDE E., THIEBAUT L.** (2000). « L'environnement, objet de contrat entre l'agriculture et la société », *Nature, Sciences, Sociétés*, vol.8, n°2, pp.5-16.
- DROUHIN R.** (2000). *Le terroir et l'appellation d'origine contrôlée*, 3<sup>ème</sup> Colloque international Bourgogne-Californie Oregon « Terroir et qualité », 13-15 novembre 2000, Dijon, 5 p.
- DUMAS B.** (1999). *Territoires, qualité et environnement : des nouveaux productifs pour le monde rural, étude appliquée au Vercors Central*, Mémoire de DEA Environnement : Temps, Espaces, Sociétés, Université d'Orléans, septembre, 85 p.
- DUMOLARD P.** (1998). « Validation d'un découpage territorial », in. « Découpages du territoire. Dixièmes entretiens Jacques Cartier, Lyon, 8-10 décembre 1997, Paris », *INSEE Méthodes*, n°76-77-78.
- DUPRE L.** (2002). *Du marron à la châtaigne d'Ardèche. La relance d'un produit régional*, éditions du CTHS, Paris, 334 p.
- ECOMUSEE DE LA BRESSE BOURGUIGNONNE** (1998). *La maison de l'agriculture de l'agriculture. Saint Germain du Bois*, Guide découverte, Pierre de Bresse, 63 p.
- EYMARD-DUVERNAY F.** (1995). « La négociation de la qualité », in. F. NICOLAS, E. VALCESCHINI (éds), *Agroalimentaire, une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris, pp.39-48.
- FACCHINI F.** (1999). « La mise en œuvre de l'article 19 du règlement CEE 797/85 en France et en Grande Bretagne », *Economie Rurale*, n°252, juillet-août, pp.3-8.
- FAUCHEUX S., O'CONNOR M.** (2002). « Le capital naturel et la demande sociale pour les biens et les services environnementaux », *Cahier du C3ED*, n°02-02, juin, 16 p.
- FAUCHEUX S., NOEL J-F.** (1995). *Economie des ressources naturelles et de l'environnement*, éd. Armand Colin, coll. U, Série Economie, Paris, 370 p.
- FAUCHEUX S., NOEL J-F.** (1990). *Les menaces globales sur l'environnement*, éd. La Découverte, coll. Repères, Paris, 124 p.
- FAURE M.** (2000). *Du produit agricole à l'objet culturel : les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord*, Thèse de doctorat en sociologie et anthropologie, Université Lumière Lyon II, 2 tomes, 403 p. + annexes.
- FAUVET M., DESAMAIS P.** (2000). *Quel signe officiel de qualité pour la crème et le beurre de Bresse ?*, ISARA, juillet 2000, 47 p. + annexes.
- FERLAINO F.** (1998). « La géographie administrative régionale : répartitions, sous-ensembles et réseaux territoriaux », in. *Découpages du territoire. Dixièmes entretiens Jacques Cartier*, Lyon, 8-10 décembre 1997, Paris », *INSEE Méthodes*, n°76-77-78.
- FERRAS R.** (1998). « La géographie régionale », in. BAILLY A. (coord.). *Les concepts de géographie humaine*, Armand Colin, coll. U, 4<sup>ème</sup> édition, Paris, pp.249-261.



- FILSER M.** (1996). « Vers une consommation plus affective ? », *Revue Française de Gestion*, n°110, septembre-octobre, pp.90-99.
- FISCHLER C.** (1993). *L'Homnivore*, éd. Odile Jacob, 2<sup>ème</sup> édition, Paris, 440 p.
- FLEURY S.** (2005). *Directive habitats et conservation de la nature : enjeux théoriques de l'outil communautaire et implications pratiques, des contextes nationaux aux sites ardéchois : cas d'espèces d'habitats*, Thèse de biologie, Université Joseph Fourier, Grenoble, soutenue le 14 décembre 2005, 374 p. + annexes.
- FORT F., AMILIEN V., OUEDRAOGO P., HEGNES A.** (2005). *The local food products in France and Norway. Comparative representations of Pélardon (France) and Gamalost (Norway) study about*, Actes du colloque SFER-Enita « Au nom de la qualité. Quelle(s) qualité(s) demain, pour quelle(s) demande(s) ? », 5-6 octobre 2005, Clermont-Ferrand, pp.133-142.
- FORTIER A.** (1994). *Pratiques d'élevage et frontières culturelles*, in. *Ecomusée de la Bresse Bourguignonne*, Frontières culturelles en Bresse. 1<sup>ère</sup> phase de la recherche, décembre 1994, 77 p.
- FOURCADE C.** (2005). *Les SYAL, Systèmes Agroalimentaires Localisés : diversité des configurations et des dynamiques*, Symposium PSDR, Lyon, 9-11 mars 2005, 20 p.
- FRANCOIS H.** (2007). *De la station ressource pour le territoire au territoire ressource pour la station. Le cas des stations de moyenne montagne périurbaines de Grenoble*, Thèse de doctorat en aménagement du territoire, Institut de Géographie Alpine, Université Joseph Fourier, soutenue le 3 mai 2007 à Grenoble, 352 p.
- FRANCOIS H., HIRZAK M., SENIL N.** (2006). « Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°5, pp.683-700.
- FRAYSSIGNES J.** (2005). *Les AOC dans le développement territorial. Une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, Thèse de doctorat en géographie, Institut National Polytechnique de Toulouse, soutenue le 12 décembre 2005, 443 p. + annexes.
- FREMONT A.** (1976). *La région, espace vécu*, PUF, Paris, 223 p.
- FRIEDMAN J.** (1972). « A general theory of polarized development », in HANSEN N. M. (éds), *Growth centers in regional economic development*, The Free Press, New-York, pp.82-107.
- FROSSARD-URBANO S.** (1991). « La volaille de Bresse : un objet parfait », *Terrain*, n°16, mars, pp.42-49.
- FUJITA M., THISSE J-F.** (1997). « Economie géographique, problèmes anciens et nouvelles perspectives », *Annales d'économie et de statistiques*, n°45, pp.37-87.
- GABSZEWICZ J.** (1994). *La concurrence imparfaite*, La Découverte, coll. Repères, Paris, 122 p.
- GAFSI M.** (2001). « Des mesures agri-environnementales au développement durable : une nouvelle approche de la fonction environnementale en milieu rural », in. A. BERGER (dir.) *Actes du colloque « Dynamique rurale, environnement et stratégies spatiales »*, Montpellier, 13-14 septembre 2001, pp.19-33.
- GERBAUX F.** (1993). « La cause des montagnes. De la société française d'économie alpestre à la fédération d'économie montagnarde, 1913-1993 », *Revue de Géographie Alpine*, coll. Ascendances, 112 p.
- GILLY J-P., LUNG Y.** (2004). *Proximités, secteurs et territoires*, Quatrièmes Journées de la Proximité, Marseille, 17-18 juin 2004, 17 p.
- GLANDIERES A.** (2005). *Qualité et environnement : innovation de produit et dynamique organisationnelle dans l'agroalimentaire*, Thèse de doctorat en économie, Université de Toulouse, 284 p.
- GODARD O.** (2004). « La pensée économique face à la question de l'environnement », *Cahiers de l'école Polytechnique*, n°13, septembre, 28 p.
- GODARD O.** (1994). « Le développement durable : paysage intellectuel », *Nature, Sciences, Société*, vol.2, n°4, pp.309-322.
- GROLLEAU G.** (2000). « L'écoproduit agroalimentaire : de la compréhension des concepts à la complexité de la réalité », *Annales des Mines « Responsabilité et environnement »*, n°18, avril, pp.27-44.

- GUERIN J-P.** (2001). « Patrimoine, patrimonialisation, enjeux géographiques », in. FOURNIER J-M., *Faire la géographie sociale aujourd'hui*, Actes du colloque de géographie sociale des 18 et 19 novembre 1999, Les Documents de la maison de la recherche en sciences humaines, Presses universitaires, Caen, n°14, pp.41-48
- GUERIN J-P.** (1984). *L'aménagement de la montagne. Politiques, discours et production d'espaces*, Ophrys, 467 p.
- GULTINAN J-P.** (1987). « The price bundling of services: a normative framework », *Journal of Marketing*, n°51, April, pp.74-85.
- GUGLIELMI M., JAUNEAU J-C., MUNDLER P.** (2004). *Portrait de l'agriculture et de l'agroalimentaire en Rhône-Alpes*, Conférence Régionale pour l'agriculture, l'alimentation et le développement rural en Rhône-Alpes, ISARA, Lyon, octobre 2004, 10 p.
- GUMUCHIAN H., GRASSET E., LAJARGE R., ROUX E.** (2003). *Les acteurs, ces oubliés du territoire*, Economica, Anthropos, coll. Géographie, Paris, 186 p.
- GUMUCHIAN H., MAROIS C.** (2000). *Initiation à la recherche en géographie. Aménagement, développement territorial, environnement*, Economica, Anthropos, coll. Géographie, Paris, 425 p.
- HARDIN G.** (1968). « The Tragedy of commons », *Science*, n°162, pp.1243-1248.
- HAYES D-J., LENCE S-H., BABCOCK B.** (2005). « Geographic indications and farmer-owned brands: why do the US and UE disagree? », *Euro Choices*, vol.4, n°2, pp.28-35.
- HATEM F.** (1990). « Le concept de développement soutenable », *Economie Prospective Internationale*, n°44, pp.101-117.
- HERVIEU B., VIARD J.** (2005). *Au bonheur des campagnes (et des provinces)*, éd. Aube Poche Essai, 3<sup>ème</sup> édition, Paris, 153 p.
- HERVIEU B.** (1993). *Les champs du futur*, éd. François Bourin, Paris, 172 p.
- HINNEWINKEL J-C., VELASCO-GRACIET H.** (2004). « Du terroir au territoire : le sens politique et social de la fragmentation géographique des vignobles », *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, n°2, vol. 81, pp.219-229.
- HINRICHS C.** (2003). « The practice and politics of food system localization », *Journal of Rural Studies*, n°19, pp.33-45.
- HIRCZAK M., FRANCOIS H., SENIL N.** (2007). *Projet de développement territorial et stratégie de spécification*, XLI<sup>ème</sup> Colloque de l'ASRDLF « Les dynamiques territoriales : débats et enjeux des différentes approches disciplinaires », Grenoble, 11-13 juillet 2007.
- HIRCZAK M.** (2002). *Qualité des produits et qualité de l'environnement : quelles synergies ? Le cas de la région Rhône-Alpes*, Mémoire de DEA « Sociétés et environnement : gestion des espaces montagnards », Université Joseph Fourier, Grenoble, 147 p. + annexes.
- HIRCZAK M., MOLLARD A.** (2005). « Différenciation par la qualité versus coordination sectorielle : conflit ou compromis ? L'exemple de la Bresse », *Ruralia*, n°16-17, pp.233-257.
- HIRCZAK M., MOLLARD A.** (2004). « Qualité des produits et de l'environnement : le cas de Rhône-Alpes », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°5, pp.845-868.
- HIRCZAK M., MOALLA M., MOLLARD A., PECQUEUR B., RAMBONILAZA M., VOLLET D.** (2005). *Du panier de biens à un modèle plus général des biens complexes territorialisés : concepts, grille d'analyse et questions*, Symposium INRA PSDR « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars, 18 p.
- HOTELLING H.** (1929). « Stability in competition », *Economic Journal*, n°39, pp.41-57.
- HUBERT A.** (1998). « Consommation alimentaire et modes de vie en France 1950-1998 », *Ecologie et Politique*, « Dossier Alimentation, écologie et agriculture », n°23, pp.13-23.
- IFEN** (1997-1998). *Agriculture et environnement : les indicateurs*, éd. Lavoisier tec & doc, Paris, 72 p.
- INAO** (2006). *Appellations d'origine contrôlée et paysages*, Paris, 75 p.

- INAO** (2004). *Rapport de la Commission terroir et environnement. Cadre général pour terroir et environnement*, INAO – Comité National vins et eaux-de-vie, présenté le 8 janvier 2004, 7 p.
- INRA** (2002). *Agriculture, territoire et environnement dans les politiques européennes (ATEPE)*, Expertise collective pour les Ministères de l'agriculture et de l'environnement, Dossier de l'environnement de l'INRA, n°23, MES, Paris, 182 p.
- INVENTAIRE DU PATRIMOINE CULINAIRE DE LA FRANCE** (1995). *Rhône-Alpes. Produits du terroir et recettes traditionnelles*, Région Rhône-Alpes, Albin Michel/CNAC, Paris, 574 p.
- ISARA** (1998). *Evaluation des mesures agri-environnementales. Synthèse des évaluations régionales*, Rapport au Ministère de l'Agriculture, Document résumé, 53 p.
- JAUNEAU J.-C., ROQUE O.** (2003). *Les CTE : entre multifonctionnalité et territoire : premiers résultats dans le Vercors et les Monts du Forez*, Colloque SFER « La multifonctionnalité de l'activité agricole et sa reconnaissance par les politiques publiques », Paris, 21-22 mars 2003,
- KAPFERER J.-N.** (1998). *Les marques, Capital de l'entreprise. Créer et développer des marques fortes*, Editions d'Organisation, 552 p.
- KAUFMANN J.-C.** (1996). *L'entretien compréhensif*, Paris, Nathan, 126 p.
- KEBIR L.** (2004). *Ressource et développement : une approche institutionnelle et territoriale*, Thèse doctorant sciences économiques, Université de Neuchâtel, Février 2004, 187 p.
- KEBIR L., CREVOISIER O.** (2004). « Dynamiques des ressources et milieux innovateurs », in R. CAMAGNI, D. MAILLAT, A. MATTEACCIOLI (éds.), *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local*, EDES, Neuchâtel, pp.261-290.
- KRUGMAN P.** (1998). « What's new about new economic geography? », *Oxford review of economic policy*, vol. 14, n°2, pp.7-17.
- LACOMBE P.** (dir.) (2002). *L'agriculture à la recherche de ses futurs*, éd. Aube, DATAR, coll. Monde en cours, Paris, 184 p.
- LACOUR C.** (2006). « Les territoires du développement régional : quelques leçons de PSDR », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.315-327.
- LACROIX A., MOLLARD A., PECQUEUR B.** (2000). « Origine et produits de qualité territoriale : du signal à l'attribut ? », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°4, pp.683-706.
- LAMBIN J.J.** (1981). *Le marketing stratégique : fondements, méthodes et applications*, 2<sup>ème</sup> édition, McGraw-Hill, 455 p.
- LANCASTER K.** (1966). « A new approach to consumer theory », *Journal of Political Economy*, 74, April, pp.132-157.
- LANDEL P.-A.** (2004). *Invention de patrimoines et construction des territoires*, Actes du colloque « Ressource territoriale », Le Pradel, Mirabel, 11 p.
- LAPLANTE M.** (1992). « Le patrimoine en tant qu'attraction touristique : histoire, possibilités et limites », in NEYRET R., *Le patrimoine, atout du développement*, Presses Universitaires de Lyon, coll. Transversales, pp.49-61.
- LAPORTE C.** (2000). « L'appellation d'origine contrôlée comme garant de la typicité des vins », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.557-570.
- LASSAUT B., SYLVANDER B.** (1983). « Rôle des caractéristiques qualitatives des aliments dans l'évolution des consommations alimentaires. Quelques analyses de cas », *Economie Rurale*, n°154, mars-avril, pp.27-43.
- LAURENS L.** (2000). « Les nouvelles orientations du développement local, environnement et qualité en espace rural fragile (HDR) », *Ruralia*, en ligne, n°6, <http://ruralia.revues.org/document157.html>.
- LAURENS L.** (2002). *L'aligot de l'Aubrac ou quand le patrimoine s'associe à une volonté forte de développement local*, Colloque SYAL « Produits, entreprises et dynamiques locales », Montpellier, 16-18 octobre 2002, 13 p.

- LAVOILLE G.** (1938-1939). « La Bresse, région naturelle et avicole. Sa délimitation », *Bulletin de la Société des Naturalistes et des archéologues de l'Ain*, Bourg en Bresse, n°52 janvier 1938 – pp.44-81 et n°53 janvier 1939 – pp.52-83.
- LE BISSONNAIS Y.** (dir.) (1998). « Cartographie de l'aléa érosion en France », *INRA-IFEN, Collection Etudes et travaux*, n°18, 63 p. + annexes.
- LEFEUVRE J-C.** (1990). « De la protection de la nature à la gestion du patrimoine naturel », in. JEUDY J-P., *Patrimoines en folie*, éd. MSH, coll. Ethnologie de la France, Paris, pp.29-75.
- LEGAY J-M.** (1992). « Les moments théoriques dans la recherche interdisciplinaire », in. M. JOLLIVET (dir). *Sciences de la nature, sciences de la société. Les passeurs de frontières*, CNRS éditions, Paris, pp.485-489.
- LESCUREUX F.** (2004). « Les relations des agriculteurs au territoire au travers de la vente directe et de l'accueil à la ferme. Le cas de la région des Monts de Flandre », *Ruralia*, n°15, [En ligne], <http://ruralia.revues.org/document1054.html>.
- LETABLIER M-T.** (2000). « La logique du lieu dans la spécification des produits référés à l'origine », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.475-488.
- LEVEAU E.** (2004). *L'agriculture de qualité dans le périurbain : confrontation des concepts de « panier de biens » et d'assortiment dans l'Y Grenoblois*, Rapport de stage dans le cadre du programme PSDR II sous la dir. de B. Pecqueur, Université de Grenoble I, août 2004, 30 p.
- LEVY J., LUSSAULT M.** (2003). *Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés*, éd. Belin, Paris, 1034 p.
- LEWI G.** (1999). *La marque*, éd. Vuibert, Paris, 128 p.
- LIZET B.** (1998). « Le génie des alpages, paysage, vache, fromage en abondance », *Revue de Géographie Alpine*, n°4, pp.35-50.
- LOISEL J-P., COUVREUR A.** (2001). *Les français, la qualité de l'alimentation et l'information*, CREDOC-INC, Journée du consommateur du 15 mars 2001, 15 p.
- LONGUEPEE J.** (2003). *Les dynamiques territoriales à l'épreuve des risques naturels. L'exemple du risque d'inondation en basse vallée de la Canche*, Thèse de doctorat en sciences économiques, Université du Littoral Côte d'Opale, 456 p. + annexes.
- MABY J.** (2004). « Propositions liminaires pour éclairer le concept d'objet géographique », in. J. CHARRE (coord.), *Les indicateurs des objets géographiques*, éd. Actes Avignon, pp.7-13.
- MABY J.** (2002). *Les enjeux paysagers viticoles*, Actes du symposium international « Terroirs et zonage vitivinicole », Office International de la Vigne et du Vin, Avignon, juin 2002, 8 p.
- MAILLAT D., MATTEACCIOLI A.** (1994). « Préface de l'ouvrage », in. CAMAGNI R., MAILLAT D., MATTEACCIOLI (eds). (1994). *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local*, IRER, Neuchâtel, pp.1-15.
- MAINGUY P.** (1989). *La qualité dans le domaine agroalimentaire*, Ministère de l'Agriculture - Secrétariat d'Etat à la consommation, Paris, 50 p+annexes.
- MAO P., CORNELOUP J.** (2005). « Approche géo-historique des formes de développement d'un territoire touristique et sportif de nature. La construction du haut lieu « Gorges de l'Ardèche » durant le 20<sup>ème</sup> siècle », *Revue loisir et société*, vol.28, n°1, Presses Universitaires du Québec, Sainte Foy, pp.117-140.
- MARCELPOIL E.** (1997). *L'organisation économique du sillon alpin, contribution à l'analyse des territoires*, Thèse de doctorat en économie du développement, Université Pierre Mendès-France, Grenoble, 302 p.
- MARSDEN T., SONNINO R.** (2007). « Agriculture ou nouvelle économie agraire ? Les réseaux alimentaires locaux dans le Sud-Ouest de l'Angleterre », in. MOLLARD A., SAUBOUA E., HIRCZAK M., *Territoires et enjeux du développement régional*, éd. Quae, Versailles, pp.177-194.
- MARSHALL A.** (1890). *Principes d'économie politique*, traduction F. Sauvaire-Jourdan pour les éditions Giard et Brière (1906). Gordon & Breach 1971, Tomes 1 et 2.

- MARTIN J-P.** (2005). *Histoire de la nouvelle gauche paysanne. Des contestations des années 60 à la confédération paysanne*, La Découverte, Paris, 311 p.
- MARTIN A-M.** (2003). « D'un lieu de tradition d'engraissement des bovins à la définition du territoire du "Fin Gras du Mézenc" », in. *Terroir et environnement. Un nouveau modèle pour l'agriculture ?*, Siloë, Nantes, pp.71-83.
- MASSARD N., VINCENT M.** (1995). *Globalisation et compétition des territoires*, Colloque de l'ASRDLF « Dynamiques industrielles, dynamiques territoriales », Toulouse, 30-31 août-1<sup>er</sup> septembre, 22 p.
- MATHIEU N., JOLLIVET M.** (dir.) (1989). *Du rural à l'environnement. La question de la nature aujourd'hui*, éd. ARF / L'Harmattan, Paris, 352 p.
- MATHIEU V.** (1996). *Le couple produit-service et la stratégie d'offre du service associé*, Working Paper, n°470, Série « Recherche », CEROG, IAE Aix-Marseille, 33 p.
- MAZE A.** (2005). *Les enjeux de « l'agriculture raisonnée » dans le contexte européen : intervention publique vs stratégies privées de standardisation*, Colloque International SFER-ENITA « Au nom de la qualité », Clermont-Ferrand, 5-6 octobre 2005, pp.263-272.
- MAZE A.** (2003). *Economie de la qualité : quels apports de l'économie des conventions et de la théorie des coûts de transaction ?*, Colloque Institutions et Conventions, Paris, La Défense, décembre 2003, 28 p.
- MEADE E-J.** (1952). « External economies and diseconomies in a competitive situation », *Economic Journal*, 62, pp.54-67.
- MENDRAS H.** (1984). *La fin des paysans*, Actes Sud, coll. Babel, série « Essais », Avignon, 437 p.
- MEYNARD J-M., DRON D., DUPRAZ P.** (2002). *Expertise ATEPE : rapport grandes cultures*, Pré-document de travail INRA, 24 février 2002, 17 p.
- MINISTERE DE L'ÉCOLOGIE, DU DÉVELOPPEMENT ET DE L'AMÉNAGEMENT DURABLES** (2007). *Synthèse et principales mesures*, Rapport du Groupe de travail n°4 « Adopter des modes de production et de consommation durables : agriculture, agroalimentaire, pêche, distribution, forêt, usages durables des territoires », 11 p.
- MISPBLOM-BEYER F.** (1999). *Au-delà de la qualité*, La Découverte, Syros, 2<sup>ème</sup> édition, Paris, 305 p.
- MOALLA M.** (2005). *La différenciation des produits et services touristiques par la qualité et le territoire. Une application aux services touristiques et environnementaux territorialisés*, Thèse de sciences économiques, Université Pierre Mendès France, Grenoble, décembre 2005, 213 p.+annexes.
- MOATI P.** (2001). *L'avenir de la grande distribution*, éd. Odile Jacob, Paris, 392 p.
- MOLLARD A., LACROIX A., BEL F., LE ROCH C.** (1995). *Agriculture, environnement et pollution des eaux. Une perspective économique*, éd. INRA, Paris, 211 p.
- MOLLARD A., MOALLA M., PECQUEUR B.** (2005). « Offre de produits-services territorialisés et demande de biens combinés », in. A. TORRE, M. FILIPPI (coord.) *Proximités et changements socio-économiques dans les mondes ruraux*, INRA Editions, coll. « Un point sur », pp.73-93.
- MOLLARD A.** (2003). « Multifonctionnalité de l'agriculture et territoires : des concepts aux politiques publiques », *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, n°66, pp.27-54.
- MOLLARD A.** (2001). « La rente de qualité territoriale », *Economie Rurale*, n°263, mai-juin, pp.16-34.
- MOREAU M-A., CAVARD P.** (2004). *Le comportement du consommateur dans ses achats de fruits et de légumes*, CTIFL, 132 p.
- MORLAT R.** (1998). *Les relations entre le terroir, la vigne et le vin*, Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture de France, Tome 84, n°2, Séance du 2 février 1998, pp.19-32.
- MORRIS C., WINTER M.** (1999). « Integrated farming systems: the third way for European agriculture? », *Land Use Policy*, n°16, pp.193-205.
- MUCHNIK J.** (2002). *Les systèmes agroalimentaires localisés : intérêt, approche, interrogations*, Introduction au colloque SYAL, 16-18 octobre 2002, 12 p.

- MUCHNIK J., SAUTIER D.** (1998). *Systèmes agroalimentaires localisés et construction de territoires. Proposition d'action thématique programmée*, CIRAD, Paris, France, 46 p.
- MUNDLER P.** (2002). « La multifonctionnalité de l'agriculture : une nouvelle façon d'appréhender l'agriculture dans l'espace rural ? », *Economie et Humanisme*, n°362, octobre, 5 p.
- NADAI A.** (1998). « Des conditions d'émergence d'un écolabel de produit », *Economie Rurale*, n°244, mars-avril, pp.32-40.
- NELSON P.** (1970). « Information and consumer behaviour », *Journal of Political Economy*, n°78, pp.311-329.
- NICOLAS F., VALCESCHINI E.** (éds) (1995). *Agroalimentaire: une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris, 433 p.
- NGO M-A.** (2005). *La protection des indications géographiques : les enjeux du mandat de Doha*, Colloque International SFER-ENITA « Au nom de la qualité », Clermont-Ferrand, 5-6 octobre 2005, pp.415-427.
- NIFLE R.** (2004). « Le sens de la qualité. L'analyse des cohérences - 3. Qualités et valeurs », *Le Journal Permanent de l'Humanisme Méthodologique*, en ligne sur <http://journal.cohereces.com/>
- OCDE** (2001). *Multifonctionnalité : élaboration d'un cadre analytique*, Comité de l'Agriculture, Paris, 161 p.
- OCDE** (2000). *Indicateurs environnementaux pour l'agriculture : méthodes et résultats*, Résumé, agriculture et environnement, Paris, 59 p.
- OHLIN B.** (1933). *International and interregional trade*, Harvard University Press, Cambridge.
- OMPI** (2001). *Indications géographiques : historique, nature des droits, systèmes de protection en vigueur et obtention d'une protection efficace dans d'autres pays*, Document établi par le Bureau International, SCT/6/3, 25 janvier 2001, 39 p.
- PAILLOTIN G.** (2000). *L'agriculture raisonnée*, Rapport au Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, février 2000, 53 p. + annexes.
- PEARCE D.W., TURNER R.W.** (1990). *Economics of natural resources and the environment*, The John Hopkins University Press, Baltimore.
- PEARCE D.W.** (1976). « The limits of cost-benefit analysis as a guide to environmental policy », *Kyklos*, n°29, pp.97-112.
- PECQUEUR B., ZIMMERMANN J-B.** (éds) (2004). *Economie de proximités*, éd. Hermès, Paris, 294 p.
- PECQUEUR B.** (2001). « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Economie Rurale*, n°261, janvier-février, pp.37-49.
- PECQUEUR B.** (2000). *Le développement local*, Syros, Alternatives Economiques, Paris, 132 p.
- PECQUEUR B, MOLLARD A., HIRCZAK M.** (2005). *Relations qualité/territoires ruraux en Rhône-Alpes et stratégies de construction territoriale par les acteurs*. Grille d'analyse, concepts et méthodes, Rapport final du programme de recherche INRA PSDR 2, avril 2005, 21 p.
- PELLEGRINI P.** (1992). *La volaille de Bresse, un terroir et des hommes*, Musée départemental des Pays de l'Ain, Bourg en Bresse, 121 p.
- PERI C., GAETA D.** (2000). « La nécessaire réforme de la réglementation européenne des dénominations de qualité et d'origine », *Economie Rurale*, n°258, juillet-août, pp.42-53.
- PERNET F.** (1982). *Résistances paysannes*, PUG, coll. Influences, 191 p.
- PERRET J.** (1994). *Le développement touristique local - Les stations de sport d'hiver*, Thèse de doctorat en économie du développement, Université Pierre Mendès-France, Grenoble, 338 p.
- PERROUX F.** (1969). *L'économie du XX<sup>ème</sup> siècle*, PUF, Paris, 774 p.
- PETRINI C.** (2005). *Slow Food, manifeste pour le goût et la biodiversité*, éd. Yves Michel, Barret-sur-Méouge, 203 p.

- PEYRACHE-GADEAU V., PECQUEUR B.** (2004). « Les ressources patrimoniales : valorisation par les milieux innovateurs », in R. CAMAGNI, D. MAILLAT et A. MATTEACCIOLI (éds.), *Ressources naturelles et culturelles, milieux et développement local*, Neuchâtel, EDES, pp. 71-89.
- PICARD P.** (1990). *Eléments de microéconomie. 1. Théorie et application*, éd. Montchrestien, coll. Domat Economie, 2<sup>ème</sup> édition, Paris, 563 p.
- PILLEBOUE J.** (2002). *Les nouveaux bassins de production de la qualité agro-alimentaire : clarification ou confusion territoriale ?*, Document de travail, INRA-Toulouse, 15 p.
- PINCHEMEL P.** (1988). *La face de la terre*, Armand Colin, coll. U, série Géographie, Paris, 519 p.
- PIORE M.J., SABEL C.F.** (1984). *The second industrial divide: possibilities for prosperity*, Basic Books, Paris, 355 p.
- PITTE J-R.** (2006). *Géographie culturelle*, Fayard, coll. Les indispensables de l'histoire, Paris, 1 077 p.
- PLUVINAGE J., DE SAINTE MARIE C., BELLON S., CHAZOULE C., DUBUISSON-QUELLIER S., FAURIEL J., NAVARRETE J., PLENET D.** (2005). *Valoriser par la qualité les fruits frais de Rhône-Alpes : passer d'une incantation à la mise en œuvre d'une stratégie régionale ?*, Symposium International INRA-PSDR « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars, 20 p.
- POCHON A.** (2002). *Les champs du possible. Plaidoyer pour une agriculture durable*, La Découverte, Alternatives Economiques, 2<sup>ème</sup> édition 1988, Paris, 251 p.
- POUPIN C.** (2004). *La valorisation du patrimoine gastronomique labellisé et du terroir dans les dynamiques de redynamisation des espaces ruraux*, Mémoire de maîtrise d'IUP Aménagement et Développement Territorial, Université Joseph Fourier, Grenoble, septembre 2004, 120 p.
- PUJOL J-L., DRON D.** (1998). *Agriculture, monde rural et environnement : qualité oblige*, Rapport de la Cellule Prospective et Stratégie à la Ministre de l'Aménagement du territoire et de l'Environnement, La Documentation Française, Paris, 589 p.
- RAPPORT DU CONSEIL ECONOMIQUE ET SOCIAL REGIONAL** (2000). *La qualité des produits agroalimentaires : une chance pour le développement économique de Rhône-Alpes*, Assemblée plénière du CES Rhône-Alpes du 18 juillet 2000, Rapport n°00.9, 125 p.
- RAFFESTIN C.** (1980). *Pour une géographie du pouvoir*, Litec, coll. Géographie Economique et Sociale, Paris, 249 p.
- RASTOIN J-L.** (2004). *Et si on allait faire une mondialisation....de la différence ?*, Cafés-débats à Marciac, Séance du 6 mai 2004, [En ligne], [www.agrobiosciences.org](http://www.agrobiosciences.org)
- RAYNAUD E., VALCESCHINI E.** (1999). « Réglementation de la concurrence et coordination interentreprises : le cas d'une marque collective, le « label rouge » », in. T. FROELICHER, S. VENDEMINI (éds). *Connivences d'acteurs, contrats, coopération interentreprises et métamorphoses des organisations*, Presses Universitaires de Nancy, pp.183-201.
- REBOUL S.** (2006). *Philosophie et qualité*, <http://sylvainreboul.free.fr/qua.htm>
- REMY J.** (2003). « Les mesures agri-environnementales : un nouveau contrat de confiance entre la société et l'agriculture ? », in. *Terroir et environnement, un nouveau modèle pour l'agriculture ?*, éd. Silmoë, Nantes, pp.29-42.
- RENARD J.** (2002). *Le regard d'un géographe*, Actes de la 2<sup>ème</sup> édition des Entretiens du Pradel, septembre 2002, éd. Académie de l'Agriculture, Paris, 7 p.
- REQUIER-DESJARDINS D.** (2002). « Multifonctionnalité, territoire et secteur agro-alimentaire : une approche par les « systèmes agroalimentaires localisés », *Cahier du C3ED*, n°02-01, juin 2002, 23 p.
- RICARD D.** (1998). « Produits du terroir et normes de fabrication », *Revue de Géographie Alpine*, n°4, pp.103-114.
- RICARD D.** (1997). *Stratégies des filières fromagères françaises*, éd. Ria, 223 p.
- RICARD D.** (1994). *Les montagnes fromagères en France. Terroirs, agriculture de qualité et appellations d'origine*, CERAMAC, Clermont-Ferrand, 495 p.
- RICCHERI M., GORLACH B., SCHLEGEL S., KEEFE H., LEIPPRAND A.** (2004). *Assessing the applicability of geographical indications as a means to improve environmental quality in affected*

*ecosystems and the competitiveness of agricultural products*, Final Report, Workpackage 3 of IPDEV Project "Impacts on the IPR Rules on sustainable development", 106 p. + annexes.

**RIEUTORT L., BORDESSOULE E., FAUCON F.** (2004). *L'agriculture biologique : mythe ou réalité ?*, Festival International de Géographie de Saint-Dié « Nourrir les hommes, nourrir la planète. Les géographes se mettent à table », 30 septembre-3 octobre 2004, 4 p.

**RIFLE R.** (2004). « Donner un sens à la qualité. La qualité qualifiante », *Le Journal Permanent de l'Humanisme Méthodologique*, juillet 2004, 7 p.

**ROGER C.** (2001). *Agriculture raisonnée, multifonctionnelle, biologique... : quelles voies vers une agriculture durable ?*, INRA-ESR « Mieux comprendre l'actualité », [En ligne], www.inra.fr/esr

**RONCIN F.** (2005a). *Terroirs viticoles : potentiels et pratiques vitivinicoles*, Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques « Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques », INRA-INAO, 17-18 novembre 2005, Paris, 20 p.

**RONCIN F.** (2005b). *La viticulture australienne : une démarche qualité conçue pour le premier marché mondial du vin*, Note de travail, décembre 2005, 12 p.

**SACHS I.** (1980). *Stratégies de l'écodéveloppement*, Economie et Humanisme, éd. Ouvrières, coll. Développement et civilisation, Paris, 140 p.

**SALAI R.** (1996). « Préface de l'ouvrage », in. PECQUEUR B. (éd). *Dynamiques territoriales et mutations économiques*, L'Harmattan, Paris, pp.7-11.

**SALAI R., STORPER M.** (1993). *Les mondes de production. Enquête sur l'identité économique de la France*, éd. des Hautes Eudes en Sciences Sociales, Paris, 467 p.

**SALETTE J.** (1997). « La typicité : une notion nouvelle au service du produit, de ceux qui l'élaborent, et de ceux qui le consomment en l'appréciant », *Revue des Œnologues*, n°85, octobre, pp.11-13.

**SANJUAN A.I.** (2007). « La qualité alimentaire en Europe », in. HERVIEU B. (dir.). *Identité et qualité des produits alimentaires méditerranéens*, CIHEAM, Presses de Sciences Po, Paris, pp.111-141.

**SAUTIER D.** (2006). *Geographical indications in developing countries today: trends, hindrances and opportunities*, Public conference, Meeting of Siner-GI, Montpellier, 6-7 septembre.

**SCHEFFER S.** (2005). *AOC-IGP et territoires : regards de géographes sur les indications d'origine*, Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques « Produits agricoles et alimentaires d'origine : enjeux et acquis scientifiques », INRA-INAO, 17-18 novembre 2005, Paris, 14 p.

**SCHEFFER S.** (2002). *Qu'est ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ?*, Thèse de doctorat en géographie, Université Paris I, 588 p. + annexes.

**SCHEFFER S., RONCIN F.** (2000). « Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance en AOC », *Economie Rurale*, n°258, juillet-août, pp.54-68.

**SCITOVSKY T.** (1954). « Two concepts of external economies », *Journal of Political Economy*, n°62, pp.143-151.

**SGARD A.** (1997). « Paysages du Vercors : entre mémoire et identité », *Revue de Géographie Alpine*, coll. Ascendances, numéro hors-série, 166 p.

**SIMON G.** (1983). « Le jeu des normes de qualité dans la conquête du marché des produits agroalimentaires », in. P. KAHN, J-C. FRITZ (dir.), *La gestion des ressources naturelles d'origine agricole*, Librairies Techniques Paris, pp.323-367.

**SOLOW R.M.** (1974). « The Economics of Resources or the Resources of Economics », *The American Economic Review*, vol. 64, n°2, May, pp.1-14.

**SOULLIER F.** (2004). *Développement et aménagement du territoire sur des territoires en mutation : pertinence d'une démarche de patrimonialisation pour penser l'évolution territoriale*, Mémoire de DEA Gestion des espaces montagnards, Université Joseph Fourier, Grenoble, 119 p.

**SYLVANDER B., ALLAIRE G., BELLETTI G., MARESCOTTI A., BARJOLLE D., THEVENOD-MOTTET E., TREGAR A.** (2005). *Les dispositifs français et européens de protection de la qualité et de*



*l'origine dans le contexte de l'OMC : justifications générales et contextes nationaux*, Symposium International INRA-PSDR « Territoires et enjeux du développement régional », Lyon, 9-11 mars, 22 p.

**SYLVANDER B.** (2002). *Avis sur la notion de qualité*, Rapport pour le Conseil National de l'Alimentation, Avis n°36, 46 p.

**SYLVANDER B., MARTY F.** (2000). « Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis du modèle industriel flexible ? », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.501-518.

**SYLVANDER B.** (1996). « Normalisation et concurrence internationale : la politique de qualité alimentaire en Europe », *Economie Rurale*, n°231, janvier-février, pp.56-61.

**SYLVANDER B.** (1994). « La qualité : du consommateur final au producteur. La construction sociale de la qualité : des produits aux façons de produire », *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n°28, pp.27-49.

**TALANDIER M.** (2004). « La ressource territoriale : un avantage comparatif pour les territoires ruraux isolés ? », *Montagnes Méditerranéennes*, n°20, pp.119-132.

**THIEBAUT L.** (2001). « Genèse des problèmes et des politiques d'environnement en agriculture », in. M. CORNU, J. FROMAGEAU (éds). *Genèse du droit de l'environnement. Volume II : droit des espaces naturels et des pollutions*, L'Harmattan, coll. Droit du patrimoine culturel et naturel, pp.113-138.

**THIEBAUT L.** (1995). « Qualité des produits et de l'environnement », in. NICOLAS F, VALCESCHINI E. (éds). *Agroalimentaire, une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris, pp.125-135.

**THOUVENOT C.** (1983). « La qualité alimentaire d'autrefois », *Economie Rurale*, n°154, mars-avril, pp.49-53.

**TORRE A.** (2002). « Les AOC sont elles des clubs ? Réflexions sur les conditions de l'action collective localisée, entre coopération et règles formelles », *Revue d'Economie Industrielle*, n°100, 3<sup>ème</sup> trimestre, pp.39-62.

**TORRE A.** (2000). « Economie de proximité et activités agricoles et agroalimentaires. Eléments d'un programme de recherche », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n°3, pp.407-426.

**TRABADA-CRENDE F., VINTEN A-J-A.** (1998). « Assessing the effects of land management and catchment hydrology on well water quality in a designated nitrate vulnerable zone », *Agricultural Systems*, vol. 57, n°4, pp.523-540.

**TROGNON L.** (2005). *Contribution à l'étude des stratégies de la petite entreprise agroalimentaire. Stratégie de distinction par la construction de la typicité*, Thèse de doctorat en sciences de gestion, Université Montpellier I et ENITA de Clermont-Ferrand, 507 p. + annexes.

**VALCESCHINI E.** (2003). « La politique de la qualité peut-elle participer à la désintensification de l'agriculture ? », *Dossiers de l'environnement de l'INRA*, n°24, pp.103-110.

**VALCESCHINI E.** (1993). « La qualité des produits agricoles et alimentaires dans le marché unique européen. L'épreuve de la concurrence et de la confiance », in. DEMETER, *Economie et stratégies agricoles*, Armand Colin, Paris, pp.120-131.

**VALCESCHINI E., NICOLAS F.** (1995). « La dynamique de la qualité agroalimentaire », in. F. NICOLAS, E. VALCESCHINI (éds), *Agroalimentaire, une économie de la qualité*, INRA Economica, Paris, pp.15-37.

**VANDECANDELAERE E.** (2004). *Le système productif agroalimentaire touristique : vers l'activation d'une proximité géographique entre producteur et consommateur. L'exemple des routes des vins en Languedoc Roussillon, Western Cape et Mendoza*, Thèse de doctorat en économie, INA Paris Grignon, 395 p. + annexes.

**VANIER M.** (2001). « Le tiers-espace, acte II de la périurbanisation », *Pouvoirs locaux*, n°48, pp.59-63.

**VANIER M.** (1998). « J'existe donc je découpe », in. « Découpages du territoire. Dixièmes entretiens Jacques Cartier, Lyon, 8-10 décembre 1997, Paris », *INSEE Méthodes*, n°76-77-78, pp.23-27.

**VAN RAVENSWAAY E-O., BLEND J-R.** (1997). *Using ecolabeling to encourage of innovative environmental technologies in agriculture*, Staff Paper n°97-19, Department of agricultural economics, Michigan State University, June 1997, 45 p.

**VERMESCH D.** (2001). *La multifonctionnalité : mise en œuvre du cadre analytique de l'OCDE. Une revue de la littérature en France*, Rapport pour l'OCDE, Direction de l'alimentation, de l'agriculture et des pêcheries, Comité de l'Agriculture, 25 p.

**VIARD J.** (1990). *Le tiers espace, essai sur la nature*, Méridiens Klincksieck, Paris, 152 p.

**VINAY C.** (1999). *Le développement durable : nouvelle utopie ou stratégie politique ? Analyse comparée de la territorialisation d'un concept en quête de légitimation en Rhône-Alpes, Catalogne et Québec*, Thèse de doctorat, Université de Saint Etienne, 693 p. + annexes.

**VINER J.** (1931). « Cost curves and supply curves », in. STIGLER G.J., BOULDING K.E. (eds). (1964). *Price theory*, Allen and Unwin, London, pp.198-232.

**VIVIEN F-D.** (2001). « Histoire d'un mot, histoire d'une idée : le développement durable à l'épreuve du temps », in. JOLLIVET M. (éd.), *Le développement durable, de l'utopie au concept*, Nature, Sciences, Sociétés, coll. Environnement, Elsevier, pp.19-60.

**VOLLET D.** (dir.) (2002). « Multifonctionnalité et territoires », *Cahiers de la multifonctionnalité*, n°1, 111 p.

**WANG G.** (2007). *The definition and the implementation of a system of Geographical Indications in an economy in transition, the case of China. Examples of the tea of Longjing, the ham of Jinghua, and the Shaoxin yellow wine*, Siner-GI Meeting, Genève, 3-4 juin 2007, 15 p.

**WEBER E.** (1983). *La fin des terroirs*, Fayard, Paris, 839 p.

**WESTGREN R.E.** (1999). « Delivering food safety, food quality and sustainable production practices: the Label Rouge Poultry system in France », *American Journal of Agricultural Economics*, vol. 81, n°5, pp.1107-1111.

**WILLIAMSON O.E.** (1975). *Markets and hierarchies: analysis and antitrust implications*, The Free Press, New-York, 286 p.

**WILSON J.E.** (1998). *Terroir: the role of geology, climate and culture in the making French wines*, Octopus Publishing Group, 336 p.

## SITES INTERNET CITES

Site de l'ADAYG : [www.adayg.org](http://www.adayg.org)

Site de l'AFNOR : [www.afnor.fr](http://www.afnor.fr)

Site du Comité R3AP : [www.r3ap.com](http://www.r3ap.com)

Site de la CORABIO : [www.bio-rhone-alpes.org](http://www.bio-rhone-alpes.org)

Site de la DIREN : [www.diren.gouv.fr](http://www.diren.gouv.fr)

Site du GIS SYAL : [www.gis-syal.agropolis.fr](http://www.gis-syal.agropolis.fr)

Site de l'INAO : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr)

Site du Ministère de l'Agriculture : [www.agriculture.gouv.fr](http://www.agriculture.gouv.fr)

Site de la Statistique Agricole (Agreste) : [www.agreste.agriculture.gouv.fr](http://www.agreste.agriculture.gouv.fr)

Site des programmes de recherches DOLPHINS et SINERGI : [www.origin-food.org](http://www.origin-food.org)

Site des programmes de recherches PSDR : [www.inra.fr/les\\_partenariats](http://www.inra.fr/les_partenariats)

Site du réseau ORIGIN : <http://www.origin-gi.com/index.php>

Site de l'association Slow Food : [www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)



## LISTE DES SIGLES

<b>SIGLE</b>	<b>Signification</b>
<b>AB</b>	Agriculture Biologique
<b>ADABEL</b>	Association pour le Développement de l'Agriculture de Belledonne
<b>ADAYG</b>	Association pour le Développement Agricole de l'Y Grenoblois
<b>ADD</b>	Agriculture et Développement Durable
<b>ADPIC</b>	Accord sur les aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce
<b>AFIG</b>	Association Française des Indications Géographiques
<b>AFNOR</b>	Association Française de Normalisation
<b>AFSSA</b>	Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments
<b>ANDA</b>	Association Nationale pour le Développement Agricole
<b>ANR</b>	Agence Nationale de la Recherche
<b>APC2B</b>	Association de Promotion de la Crème et du Beurre de Bresse
<b>AO</b>	Appellation d'Origine
<b>AOC</b>	Appellation d'Origine Contrôlée
<b>AOP</b>	Appellation d'Origine Protégée
<b>AREPO</b>	Association des Régions Européennes des Produits d'Origine
<b>AS</b>	Attestation de Spécificité
<b>CAD</b>	Contrat d'Agriculture Durable
<b>CEE</b>	Communauté Economique Européenne
<b>CEMAGREF</b>	Centre national de Machinisme Agricole, du Génie Rural et des Eaux et Forêts
<b>CERAMAC</b>	Centre d'Etudes et de la Recherche Appliquée au Massif Central
<b>CES</b>	Conseil Economique et Social
<b>CCP</b>	Certification de Conformité Produit
<b>CDB</b>	Convention sur la Diversité Biologique
<b>CERQUA</b>	Centre de Développement des Certifications, des Qualités Agricoles et Alimentaires
<b>CING</b>	Comité Interprofessionnel de la Noix de Grenoble
<b>CIRAD</b>	Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement
<b>CISM</b>	Comité Interprofessionnel du Saint Marcellin
<b>CIVB</b>	Comité Interprofessionnel de la Volaille de Bresse
<b>CMED</b>	Commission Mondiale de l'Environnement et du Développement
<b>CNA</b>	Conseil National de l'Alimentation
<b>CNAOF</b>	Comité National des Appellations d'Origine Fromagères
<b>CNLC</b>	Commission Nationale des Labels et des Certifications de Produits Agricoles et Alimentaires
<b>CNPA</b>	Comité National des Produits Agroalimentaires
<b>CNPL</b>	Comité National des Produits Laitiers
<b>CNRS</b>	Centre National de Recherche Scientifique
<b>CNUED</b>	Conférence des Nations Unies sur l'Environnement et le Développement
<b>COFRAC</b>	Comité Français d'Accréditation
<b>COMIFER</b>	Comité Français pour l'Etude et le Développement de la Fertilisation Raisonnée
<b>CORABIO</b>	Coordination Rhône-Alpes de l'Agriculture Biologique
<b>CORPAQ</b>	Commission Régionale des Produits Alimentaires de Qualité
<b>CORPEN</b>	Comité d'Orientation pour la Réduction de la Pollution des Eaux par les Nitrates, les Phosphates et les Produits Phytosanitaires
<b>CTE</b>	Contrat Territorial d'Exploitation
<b>CREDOC</b>	Centre de Recherche pour l'Etude et l'Observation des Conditions de vie
<b>CREN</b>	Conservatoire Régional des Espaces Naturels
<b>DADP</b>	Délégation permanente à l'Agriculture, au Développement et à la Prospective
<b>DDAF</b>	Direction Départementale de l'Agriculture et de la Forêt
<b>DG</b>	Direction Générale
<b>DGCCRF</b>	Direction Générale Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes

<b>DIREN</b>	Direction Régionale de l'Environnement
<b>DOLPHINS</b>	Development of Origin Labelled Products, Humanity, Innovation and Sustainability
<b>ESB</b>	Encéphalopathie Spongiforme Bovine
<b>ETP</b>	Equivalent Temps Plein
<b>FADEAR</b>	Fédération Associative pour le Développement de l'Emploi Agricole et Rural
<b>FAO</b>	Food an Agriculture Organization
<b>FARRE</b>	Forum de l'Agriculture Raisonnée Respectueuse de l'Environnement
<b>FEOGA</b>	Fond Economique d'Orientation et de Garantie Agricole
<b>FNAB</b>	Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique
<b>FNAOC</b>	Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlée Fromagères
<b>FNAPF</b>	Fédération Nationale des Associations de Producteurs Fermiers
<b>FNSEA</b>	Fédération Nationale des Syndicats d'Exploitations Agricoles
<b>GAL</b>	Groupement d'Action Locale
<b>GATT</b>	General Agreement on Tariff and Trade
<b>GIS</b>	Groupement d'Intérêt Scientifique
<b>GMS</b>	Grand et Moyenne Surface
<b>GREMI</b>	Groupe de Recherche Européen sur les Milieux Innovateurs
<b>HAZARD</b>	Hazard Analysis Critical Control Points
<b>IAA</b>	Industrie Agroalimentaire
<b>ICHN</b>	Indemnité Compensatoire de Handicap Naturel
<b>IFEN</b>	Institut Français de l'Environnement
<b>IGN</b>	Institut Géographique National
<b>IGP</b>	Indication Géographique Protégée
<b>INAO</b>	Institut National de l'Origine et de la Qualité
<b>INPI</b>	Institut National de la Propriété Intellectuelle
<b>INRA</b>	Institut National de Recherche Agronomique
<b>INSEE</b>	Institut National de la Statistique et des Etudes Economiques
<b>ISO</b>	International Standard Organization
<b>ITAB</b>	Institut Technique de l'Agriculture Biologique
<b>ITCF</b>	Institut Technique des Céréales et des Fourrages
<b>LOA</b>	Loi d'Orientation Agricole
<b>LOADT</b>	Loi d'Orientation pour l'Aménagement et le Développement des Territoires
<b>LR</b>	Label Rouge
<b>MAP</b>	Ministère de l'Agriculture et de la Pêche
<b>MAE</b>	Mesure Agri-Environnementale
<b>MATE</b>	Ministère de l'Aménagement du Territoire et de l'Environnement
<b>MEP</b>	Mise En Place
<b>MDD</b>	Marque de Distributeur
<b>MEDD</b>	Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable
<b>OCDE</b>	Organisation de Coopération et de Développement Economiques
<b>OCM</b>	Organisation Commune de Marché
<b>ODG</b>	Organisme de Défense et de Gestion
<b>OGM</b>	Organisme Génétiquement Modifié
<b>OILB</b>	Organisation Internationale de Lutte Biologique et Intégrée
<b>OIV</b>	Organisme International de la Vigne et du Vin
<b>OLAE</b>	Opération Locale Agri-Environnementale
<b>OMC</b>	Organisation Mondiale du Commerce
<b>OMPI</b>	Organisation Mondiale de la Propriété Industrielle
<b>OMS</b>	Organisation Mondiale de la Santé
<b>OMT</b>	Organisation Mondiale du Tourisme
<b>ONF</b>	Office National des Forêts
<b>ONG</b>	Organisation Non Gouvernementale
<b>OPA</b>	Organisation Professionnelle Agricole
<b>ORIGIN</b>	Organisation for an International Geographical Indications Networks
<b>OTEX</b>	Orientation Technico-économique des Exploitations
<b>PAC</b>	Politique Agricole Commune
<b>PDD</b>	Plan de Développement Durable
<b>PIDA</b>	Plan Intégré de Développement Agricole
<b>PIREN</b>	Programme Interdisciplinaire de Recherche en Environnement

<b>PLGE</b>	Programme Local de Gestion de l'Espace
<b>PMPOA</b>	Programme de Maîtrise des Pollutions d'Origine Agricole
<b>PMSEE</b>	Prime au Maintien des Systèmes d'Elevages Extensifs
<b>PNR</b>	Parc Naturel Régional
<b>PNUE</b>	Programme des Nations Unies pour l'Environnement
<b>PRA</b>	Petite Région Agricole
<b>PSDR</b>	Pour et Sur le Développement Régional
<b>RAD</b>	Réseau Agriculture Durable
<b>RGA</b>	Recensement Agricole Général
<b>RICA</b>	Réseau d'Information Comptable Agricole
<b>RQT</b>	Rente de Qualité Territoriale
<b>SAFER</b>	Société d'Aménagement Foncier et d'Etablissement Rural
<b>SAGE</b>	Schéma d'Aménagement et de Gestion des Eaux
<b>SAU</b>	Surface Agricole Utile
<b>SIG</b>	Système d'Information Géographique
<b>SCEES</b>	Service Central des Enquêtes et Etudes Statistiques
<b>SCOP</b>	Superficie de Céréales, Oléagineux et Protéagineux
<b>SINER-GI</b>	Strengthening INternational Research on Geographical Indications
<b>SFP</b>	Superficie Fourragère Principale
<b>SIG</b>	Système d'Information Géographique
<b>SIQO</b>	Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine
<b>SOFRES</b>	Société Française d'Etudes par Sondages
<b>SOIQ</b>	Signe Officiel d'Identification de la Qualité
<b>SPL</b>	Système Productif Localisé
<b>STG</b>	Spécialité Traditionnelle Garantie
<b>STH</b>	Superficie Toujours en Herbe
<b>SYAL</b>	Système Agroalimentaire Localisé
<b>TRIPS</b>	Trade-Related aspects of Intellectual Property Rights
<b>UDCA</b>	Union Départementale des Coopératives de l'Ain
<b>UE</b>	Union Européenne
<b>UGB</b>	Unité Gros Bovin
<b>UICN</b>	Union Internationale de la Conservation de la Nature
<b>UMR</b>	Unité Mixte de Recherche
<b>UNESCO</b>	Organisation des Nations Unies pour l'Education, la Science et la Culture
<b>URCVL</b>	Union Régionale des Coopératives de Vente de Lait
<b>VDQS</b>	Vin Délémité de Qualité Supérieure
<b>VQPRD</b>	Vins de Qualité Produits dans des Régions Délémitées
<b>ZNIEFF</b>	Zone Naturelle d'Intérêt Ecologique Floristique et Faunistique



# TABLE DES MATIERES

<b>REMERCIEMENTS .....</b>	<b>5</b>
<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>7</b>
<b>PROPOS LIMINAIRE OU QUELQUES ELEMENTS DE TRACABILITE... ..</b>	<b>9</b>
<b>INTRODUCTION GENERALE.....</b>	<b>11</b>
<b>PARTIE I : LA RELATION ENTRE QUALITE ET ENVIRONNEMENT. UNE ANALYSE EN TERME DE RESSOURCE TERRITORIALE .....</b>	<b>27</b>
<b>CHAPITRE 1 : L'EVOLUTION DE LA POLITIQUE AGROALIMENTAIRE DE QUALITE EN FRANCE.....</b>	<b>31</b>
<b>1.1 La qualité : une construction sociale .....</b>	<b>31</b>
1.1.1 La qualité comme notion complexe et multidimensionnelle.....	32
1.1.1.1 Qu'est-ce que la qualité ? .....	32
1.1.1.2 Les différentes définitions de la qualité dans l'agroalimentaire .....	35
1.1.2 La qualité : un objet de recherche en économie .....	39
1.1.2.1 La différenciation par la qualité : une préoccupation d'économistes et de gestionnaires.....	39
1.1.2.2 Les théories économiques liées à la qualité.....	44
<b>1.2 L'émergence de la qualité comme révélatrice des nouveaux enjeux du monde rural et agricole.....</b>	<b>47</b>
1.2.1 La politique de qualité en France de l'après-guerre à aujourd'hui.....	48
1.2.1.1 La recherche d'une qualité marchande et hygiénique au début du 20 <sup>ème</sup> siècle.....	48
1.2.1.2 Industrialisation et hausse de la qualité générique des années 60 aux années 80 .....	50
1.2.1.3 La rupture des années 80 : vers une politique de qualité différenciée.....	53
1.2.1.4 Le « tournant de la qualité » des années 90 .....	56
1.2.2 La difficile reconnaissance de la politique de qualité au niveau international .....	64
1.2.2.1 Les grands principes de la réglementation européenne en matière de qualité.....	64
1.2.2.2 Quelle légitimité pour une politique de qualité sur la scène internationale ? .....	68
<b>CHAPITRE 2 : QUELLES PRATIQUES ENVIRONNEMENTALES DANS LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE SOUS SIGNE DE QUALITE ? .....</b>	<b>77</b>
<b>2.1 Une coïncidence avec la montée des problématiques (agro)environnementales ..</b>	<b>78</b>
2.1.1 Les années 60-70 : le début des préoccupations en matière d'environnement .....	79
2.1.1.1 Un mouvement fort d'intensification de l'agriculture.....	79
2.1.1.2 La mise en place d'une administration de l'environnement .....	80
2.1.2 La prise de conscience des années 80 .....	81
2.1.2.1 La décennie « Nitrates » comme élément déclencheur .....	82
2.1.2.2 La mise en accusation de l'agriculture .....	82
2.1.3 Les années 90 et le tournant environnemental de la PAC.....	84
2.1.3.1 La 1 <sup>ère</sup> moitié des années 90 : l'appropriation institutionnelle de la question agri- environnementale.....	84
2.1.3.2 La 2 <sup>nde</sup> moitié des années 90 : la contractualisation sociale.....	85
<b>2.2 Une prise en compte inégale de l'environnement au sein de la qualité générique....</b>	<b>89</b>
2.2.1 Quelle qualité environnementale pour les écolabels ? .....	90
2.2.1.1 Qu'est-ce qu'un produit respectueux de l'environnement ? .....	90



2.2.1.2	La montée de l'écolabel.....	91
2.2.2	Environnement et qualité par les processus de production .....	93
2.2.2.1	L'agriculture biologique .....	93
2.2.2.2	Les autres démarches transversales .....	94
2.2.2.3	Les mentions de qualité.....	97
2.2.3	Environnement et approche qualitative de la qualité générique .....	99
2.2.3.1	Le label rouge.....	99
2.2.3.2	La Certification de Conformité de Production.....	100
2.3	Quelles pratiques environnementales au sein des appellations d'origine ?.....	101
2.3.1	Une diversité croissante de la qualité spécifique.....	102
2.3.1.1	Etat des lieux de la production d'indications géographiques en France .....	102
2.3.1.2	La qualité spécifique n'est pas synonyme de respect de l'environnement .....	107
2.3.2	Les AOC viticoles : des mécanismes parallèles pour la prise en compte de l'environnement.....	109
2.3.2.1	Une logique ancienne déconnectée du souci de préservation de l'environnement .....	109
2.3.2.2	Vers une prise en compte accrue de l'environnement ? .....	112
2.3.3	Les AOC laitières : vers une prise en compte accrue de l'environnement.....	117
2.3.3.1	Du début des AOC aux années 90 : un environnement absent dans une logique juridique et économique 117	
2.3.3.2	Le tournant environnemental des années 90 et la réforme actuelle des AOC laitières ...	120
2.3.4	Les AOC diverses : des liens hétérogènes à l'environnement.....	128

### CHAPITRE 3 : LE TERRITOIRE COMME LIEU DE CONSTRUCTION DU LIEN ENTRE QUALITE ET ENVIRONNEMENT..... 137

3.1	L'environnement comme ressource pour un produit de qualité spécifique.....	138
3.1.1	A la source de la spécificité, le terroir.....	138
3.1.1.1	Une notion évolutive.....	138
3.1.1.2	Des composantes naturelles mais avant tout sociales.....	140
3.1.1.3	La preuve du lien au terroir.....	141
3.1.2	Une approche par la notion de ressource .....	143
3.1.2.1	La problématique d'internalisation des externalités .....	143
3.1.2.2	Une approche en termes de ressources environnementales.....	146
3.2	La qualité nouvel enjeu des dynamiques territoriales.....	151
3.2.1	L'émergence des dynamiques territoriales.....	151
3.2.1.1	Du terroir au territoire .....	152
3.2.1.2	Des stratégies de développement localisées au sein d'une économie globalisée .....	153
3.2.1.3	Les différentes modalités de développement .....	156
3.2.2	La qualité comme ressource territoriale dans les stratégies de développement .....	158
3.2.2.1	La dimension culturelle des ressources territoriales.....	158
3.2.2.2	Des stratégies variées en lien avec les ressources révélées .....	164

## **PARTIE II : LA CONSTRUCTION TERRITORIALE DU PRODUIT DE QUALITE EXPLICATRICE DU LIEN A LA QUALITE ENVIRONNEMENTALE ..... 175**

### CHAPITRE 4 : QUELLE CORRELATION SPATIALE ENTRE PRODUCTION AGRICOLE DE QUALITE ET QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT EN RHONE-ALPES ? ..... 181

4.1	Eléments pour une géographie agricole de la région Rhône-Alpes .....	182
4.1.1	L'évolution de l'agriculture régionale.....	182
4.1.1.1	Les évolutions structurelles des exploitations .....	182
4.1.1.2	La diversification croissante des activités .....	183
4.1.2	Une mosaïque de productions agroalimentaires .....	185
4.1.2.1	La répartition des surfaces .....	185
4.1.2.2	La diversité des productions.....	186
4.2	Une forte tradition de produits de qualité .....	189

4.2.1	La répartition selon les différents signes officiels de qualité .....	189
4.2.1.1	La structuration générale de la signalisation de qualité .....	189
4.2.1.2	Les AOC : produits phares de la région .....	191
4.2.1.3	La nette progression des autres signes de qualité .....	196
4.2.2	La répartition selon les filières .....	197
4.2.2.1	Une filière laitière marquée par le lien au terroir .....	198
4.2.2.2	Le label et la certification de conformité dominant en viande bovine .....	198
4.2.2.3	La filière avicole, secteur clé du label rouge .....	200
4.2.2.4	La viticulture : une filière (quasi) complète sous appellation .....	200
4.3	Quelle corrélation spatiale avec la qualité de l'environnement ? .....	202
4.3.1	Quels impacts environnementaux des systèmes d'exploitation ? .....	202
4.3.1.1	L'élevage .....	202
4.3.1.2	Les autres systèmes d'exploitations .....	206
4.3.2	La construction d'indicateurs environnementaux .....	208
4.3.3	Méthodologie et résultats de la superposition qualité des produits/qualité de l'environnement .....	210
4.3.3.1	Une échelle singulière de représentation .....	210
4.3.3.2	Les résultats de la superposition des données .....	216

## CHAPITRE 5 : DIFFERENCIATION PAR LES QUALITES ENVIRONNEMENTALE ET TERRITORIALE *VERSUS* COORDINATION SECTORIELLE : CONFLIT OU COMPROMIS ? L'EXEMPLE DE LA BRESSE .....

5.1	Les évolutions de l'agriculture bressanne .....	224
5.1.1	Des années 30 aux années 60 : un modèle agricole traditionnel .....	224
5.1.1.1	Une histoire, une culture, une tradition .....	224
5.1.1.2	Le triptyque maïs/lait/volailles : une spécificité bressane .....	227
5.1.2	Des années 60 aux années 90 : une agriculture moderne, productiviste et polluante .....	230
5.1.2.1	Le maïs hybride .....	230
5.1.2.2	L'élevage laitier : des choix de développement divergents .....	231
5.1.2.3	L'élevage allaitant et les productions hors-sol se développent .....	235
5.2	La place des productions locales aujourd'hui .....	240
5.2.1	Un contexte d'essoufflement des productions sectorielles .....	240
5.2.1.1	Produits laitiers standards et bleu de Bresse : des perspectives moroses .....	240
5.2.1.2	La lente progression des productions avicoles vers la qualité : quelle issue ? .....	241
5.2.2	La volaille de Bresse .....	242
5.2.2.1	Une filière traditionnelle .....	242
5.2.2.2	...bousculée de l'intérieur et de l'extérieur .....	246
5.2.3	Le beurre, la crème et ses dérivés .....	248
5.2.3.1	Le beurre et la crème .....	248
5.2.3.2	Les autres productions .....	249
5.3	Vers un modèle valorisant les spécificités territoriales ? .....	251
5.3.1	Une reconnaissance du lien au territoire qui passe par la valorisation du lien au sol et la qualité de l'environnement .....	251
5.3.1.1	Le cahier des charges du beurre et de la crème de Bresse .....	251
5.3.1.2	Y'a-t-il une spécificité environnementale ? .....	252
5.3.1.3	Pratiques agricoles : du lien au sol au lien au territoire ? .....	253
5.3.2	Quelle dynamique de panier de biens ? .....	254
5.3.2.1	L'hétérogénéité de l'offre .....	255
5.3.2.2	... et de la demande .....	256
5.3.2.3	Une coordination difficile .....	257

## CHAPITRE 6 : TYPOLOGIE DES RELATIONS QUALITE/ENVIRONNEMENT/TERRITOIRE EN RHONE-ALPES .....

6.1	Méthodologie de la construction de la typologie et premiers résultats .....	262
-----	---	-----

6.1.1	Une première enquête globale d'exploration permettant de mettre en place les éléments de la typologie .....	262
6.1.1.1	L'élaboration d'une grille d'analyse.....	262
6.1.1.2	La méthodologie des entretiens semi-directifs.....	265
6.1.1.3	Une démarche encadrée dans un processus de recherche-action .....	267
6.1.2	Une 2 <sup>ème</sup> série d'entretiens pour affiner les résultats de la typologie grâce à des études de cas.....	268
6.1.2.1	Résultats de l'enquête exploratoire : une typologie de cinq configurations.....	268
6.1.2.2	Conséquence : nécessité de nouvelles enquêtes et méthodologie associée à celles-ci .....	271
6.2	Une diversité de configurations allant de l'assortiment au potentiel de panier de biens .....	272
6.2.1	Les assortiments : le cas du périurbain grenoblois .....	272
6.2.1.1	Une offre éclatée de produits .....	272
6.2.1.2	Un bassin de consommation singulier.....	273
6.2.1.3	Un fort enjeu de gouvernance.....	274
6.2.2	La juxtaposition de produits et de services : les cas du Vercors et du bas Chablais.....	275
6.2.2.1	Le Vercors .....	275
6.2.2.2	Le Chablais.....	279
6.2.3	Différents types de potentiels de panier de biens : le sud Grésivaudan et l'Ardèche ....	281
6.2.3.1	L'ensemble hybride du Sud Grésivaudan.....	281
6.2.3.2	Le panier « top-down » de l'Ardèche : entre construction territoriale et stratégie commerciale globale .....	285
6.3	Résultats: concepts et typologie finale.....	289
6.3.1	Les conditions d'obtention du panier de biens.....	289
6.3.1.1	Les trois composantes constitutives du panier de biens.....	289
6.3.1.2	Les conditions d'émergence et de pérennisation du modèle.....	291
6.3.2	Vers une typologie finale des relations qualité/environnement/territoire .....	293
6.3.2.1	Un zonage final de la région basé sur les relations qualité/environnement/territoire.....	293
6.3.2.2	Les zones sectorielles et mono-AOC : un lien à l'environnement à construire ou à améliorer .....	294
6.3.2.3	Les assortiments sans panier : des corrélations très variables à la qualité de l'environnement.....	296
6.3.2.4	Trois modèles différents de potentialités de panier et de liens à la qualité de l'environnement.....	298
<b>CONCLUSION GENERALE .....</b>		<b>304</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>		<b>313</b>
<b>LISTE DES SIGLES.....</b>		<b>331</b>
<b>TABLE DES MATIERES.....</b>		<b>335</b>
<b>TABLE DES INDEX .....</b>		<b>339</b>
<b>TABLE DES ANNEXES .....</b>		<b>345</b>

# TABLE DES INDEX

## TABLES DES FIGURES

<b>Figure 1</b> - Le territoire : un objet interdisciplinaire .....	17
<b>Figure 2</b> - Le triptyque qualité/environnement/territoire (I).....	20
<b>Figure 3</b> - Organisation de la thèse .....	26
<b>Figure 4</b> - Synthèse de la partie I .....	29
<b>Figure 5</b> - La croix des « 4 S » .....	38
<b>Figure 6</b> - L'accumulation des acquisitions en termes de qualité.....	61
<b>Figure 7</b> - Chronologies parallèles de l'évolution de la politique agri-environnementale et de la politique agroalimentaire de qualité en France.....	89
<b>Figure 8</b> - Répartition des AOC agroalimentaires par catégorie de produit (en nombre).....	105
<b>Figure 9</b> - De l' « environnement contrainte » à l'environnement comme ressource spécifique...	151
<b>Figure 10</b> - Au cœur de la dynamique du territoire : la ressource territoriale.....	160
<b>Figure 11</b> - Les étapes de la patrimonialisation .....	162
<b>Figure 12</b> - La matrice des formes de spécificité.....	166
<b>Figure 13</b> - Synthèse de la partie II.....	179
<b>Figure 14</b> - Répartition de la SAU en Rhône-Alpes.....	185
<b>Figure 15</b> - Part du lait destiné aux fromages affinés en Rhône-Alpes .....	188
<b>Figure 16</b> - Evolution de la production avicole dans l'Ain de 1970 à 1990.....	236
<b>Figure 17</b> - La répartition de la production avicole dans le département de l'Ain.....	242
<b>Figure 18</b> - L'architecture des produits et services du panier de biens .....	290
<b>Figure 19</b> - Le triptyque qualité /environnement/territoire (II).....	308

## TABLE DES CARTES

<b>Carte 1</b> - Localisation des terrains d'études.....	24
<b>Carte 2</b> - Proportion d'exploitations professionnelles sous signe de qualité .....	63
<b>Carte 3</b> - La diversification des activités agricoles en Rhône-Alpes .....	184
<b>Carte 4</b> - Orientation agricole dominante des communes de Rhône-Alpes .....	188
<b>Carte 5</b> - Densité des exploitations produisant un signe de qualité .....	191
<b>Carte 6</b> - Détail de la densité d'exploitations produisant un signe de qualité en Rhône-Alpes....	192
<b>Carte 7</b> - Nombre d'AOC par commune en Rhône-Alpes.....	193
<b>Carte 8</b> - Nombre d'AOC viticoles par commune en Rhône-Alpes .....	194
<b>Carte 9</b> - Les zones d'appellations fromagères en Rhône-Alpes .....	194
<b>Carte 10</b> - Les zones d'appellations « diverses » en Rhône-Alpes .....	195
<b>Carte 11</b> - La répartition de la qualité par filière en Rhône-Alpes .....	199
<b>Carte 12</b> - Densité d'élevage par commune en Rhône-Alpes (UGB/ha de SAU) .....	203
<b>Carte 13</b> - Les PRA de Rhône-Alpes .....	213
<b>Carte 14</b> - Les Zones Agricoles de Rhône-Alpes .....	214
<b>Carte 15</b> - Carte de synthèse de la superposition spatiale qualité/environnement en Rhône-Alpes .....	218
<b>Carte 16</b> - Localisation de la Bresse.....	225

<b>Carte 17</b> - Quantité d'azote organique par commune dans l'Ain (kg/ha SAU).....	234
<b>Carte 18</b> - Total UGB/ha SAU par commune dans l'Ain.....	234
<b>Carte 19</b> - L'orientation agricole des communes bressanes.....	239
<b>Carte 20</b> - Répartition spatiale de la production de volailles de Bresse en 2004.....	245
<b>Carte 21</b> - Typologie des relations qualité/environnement/territoire en Rhône-Alpes .....	294

## TABLE DES PHOTOS

---

<b>Photo 1</b> - Ferme bressane au début du siècle.....	229
<b>Photo 2</b> - Le Bleu de Bresse.....	233
<b>Photo 3</b> - Volailles de Bresse .....	237
<b>Photo 4</b> - Poulailier en pleine nature .....	237
<b>Photo 5</b> - Affinage et repos en épinettes.....	238
<b>Photo 6</b> - Présentation de volailles aux Glorieuses de Bresse.....	238
<b>Photo 7</b> - Plaquette touristique autour des produits bressans.....	256

## TABLE DES ENCADRES

---

<b>Encadré 1</b> - Extrait de la description du label rouge « Tendre Charolais ».....	99
<b>Encadré 2</b> - Extrait de la description de la CCP « Agneau de l'Adret ».....	100
<b>Encadré 3</b> - Éléments pour un décret « Terroir et environnement » - Consultation sur les mesures prioritaires applicables à l'ensemble des AOC viticoles.....	115

## TABLE DES TABLEAUX

---

<b>Tableau 1</b> - Les différentes dimensions de la qualité.....	37
<b>Tableau 2</b> - Les <i>économies</i> de la qualité.....	47
<b>Tableau 3</b> - Commercialisations sous signes de qualité en 2004 .....	62
<b>Tableau 4</b> - Circuits de distribution des ventes de produits sous signe de qualité.....	64
<b>Tableau 5</b> - Synthèse des grandes démarches de qualité dans l'agroalimentaire .....	96
<b>Tableau 6</b> - Répartition de la production viticole AOC en 2005 .....	102
<b>Tableau 7</b> - Année d'obtention et production des 42 AOC fromagères en 2004.....	103
<b>Tableau 8</b> - Liste des AOC agroalimentaires en 2007 .....	104
<b>Tableau 9</b> - Liste des IGP en 2007 .....	106
<b>Tableau 10</b> - Inventaire des références environnementales explicites ou implicites dans les décrets des AOC viticoles rhonalpines.....	111
<b>Tableau 11</b> - Inventaire des conditions de production des appellations laitières françaises.....	124
<b>Tableau 12</b> - Inventaire des références environnementales explicites ou implicites dans les décrets des AOC fromagères rhonalpines .....	125
<b>Tableau 13</b> - Inventaire des références environnementales explicites ou implicites dans les décrets des AOC diverses rhonalpines .....	131
<b>Tableau 14</b> - Synthèse du lien entre signe officiels de qualité et environnement .....	134
<b>Tableau 15</b> - Synthèse des différences entre les termes « original », « typique » et « spécifique ».....	142

<b>Tableau 16</b> - Les différents types de différenciation : éléments de comparaison pour une synthèse .....	172
<b>Tableau 17</b> - Evolution de l'OTEX des exploitations rhônalpines entre 1998 et 2000 .....	186
<b>Tableau 18</b> - Part des exploitations ayant au moins un signe de qualité par département .....	190
<b>Tableau 19</b> - Répartition de l'agriculture biologique en Rhône-Alpes par département .....	197
<b>Tableau 20</b> - La production de vins de qualité en Rhône-Alpes .....	201
<b>Tableau 21</b> - Répartition des AOC viticoles.....	201
<b>Tableau 22</b> - Quelques indicateurs agro-environnementaux de Rhône-Alpes .....	203
<b>Tableau 23</b> - Les apports azotés en Rhône-Alpes par département .....	204
<b>Tableau 24</b> - Synthèse des indicateurs environnementaux en lien avec la qualité environnementale.....	209
<b>Tableau 25</b> - Liste des PRA de Rhône-Alpes .....	212
<b>Tableau 26</b> - Les zones agricoles de Rhône-Alpes et leurs PRA associées.....	215
<b>Tableau 27</b> - Part des exploitations (en %) sous signe de qualité dans les zones agricoles (excepté secteur viticole).....	216
<b>Tableau 28</b> - Note de qualité environnementale des zones agricoles (sur 20).....	217
<b>Tableau 29</b> - Données de cadrage du recensement général de l'agriculture en Bresse de l'Ain	231
<b>Tableau 30</b> - Quelques repères sur les différentes productions avicoles .....	237
<b>Tableau 31</b> - Eléments liés au cahier des charges du chapon et de la poularde de Bresse .....	237
<b>Tableau 32</b> - Volumes des mises en place de volailles de Bresse par département en 2004 .....	244
<b>Tableau 33</b> - Grille d'analyse pour la typologie.....	264
<b>Tableau 34</b> - Positionnement des territoires dans la grille d'analyse utilisée et pour la typologie qualité/environnement/territoire .....	270



## **ANNEXES**





## TABLE DES ANNEXES

<b>Annexe 1</b> - Inventaire de la production sous signe de qualité en Rhône-Alpes.....	347
<b>Annexe 2</b> - Détail de la diversification des activités agricoles en Rhône-Alpes .....	350
<b>Annexe 3</b> - Détail des notes environnementales des zones agricoles.....	351
<b>Annexe 4</b> - Encadré méthodologique pour les enquêtes sur la Bresse .....	353



**Annexe 1 - Inventaire<sup>191</sup> de la production sous signe de qualité en Rhône-Alpes**

*(Les produits mentionnés en italiques sont soit en projet, soit en cours de reconnaissance)*

<b>SIGNE</b>	<b>FILIERE</b>	<b>APPELLATION</b>	
<b>AOC (55)</b>	<b>Vins (34)</b>	Beaujolais (12)	Beaujolais Beaujolais Villages Brouilly Chénas Chiroubles Côte de Brouilly Fleurie Juliéna Morgon Moulin à vent Régnié Saint Amour
		Côtes du Rhône (11)	Côtes du Rhône Côtes du Rhône Villages Château Grillet Condrieu Cornas Côte Rôtie Coteaux du Tricastin Crozes Hermitage Hermitage Saint Joseph Saint Péray
		Diois (4)	Châtillon en Diois Clairette de Die Coteaux du Diois Crémant de Die
		Savoie (3)	Crépy Roussette de Savoie Vins de Seyssel
		Ardèche (1)	Côtes du Vivarais
		Loire (2)	Côtes Roannaises Côtes du Forez
		Région de Lyon (1)	Coteaux du Lyonnais
		Ain	<i>Vins du Bugey</i>
	<b>Fruits (3)</b>	Noix de Grenoble Olives Noires de Nyons Châtaigne de l'Ardèche <i>Cerneaux de noix de Grenoble</i>	
	<b>Viandes (3)</b>	Volaille de Bresse Dinde de Bresse Fin gras du Mézenc <i>Bœuf de Charolles</i>	
	<b>Autres (2)</b>	Huile d'olive de Nyons Huiles essentielles de lavande de Haute Provence <i>Bois de Chartreuse</i> <i>Bois du Jura</i>	
	<b>Produits Laitiers (13)</b>	Abondance Banon Beaufort Bleu de Gex Bleu de Vercors-Sassenage Chevrotin Comté Fourme d'Ambert Fourme de Montbrison	<i>Gruyère</i> <i>Morbier</i> Picodon de l'Ardèche et de la Drôme Reblochon de Savoie Tome des Bauges <i>Beurre et crème de Bresse</i> <i>Charolais</i> <i>Rigotte de Condrieu</i> <i>Tome de chèvre de Savoie</i>

<sup>191</sup> Pour un inventaire des produits du terroir et des recettes traditionnelles de la région, voir L'inventaire du patrimoine culinaire de la France – Rhône-Alpes (1995). Dernière actualisation de l'inventaire : septembre 2007.

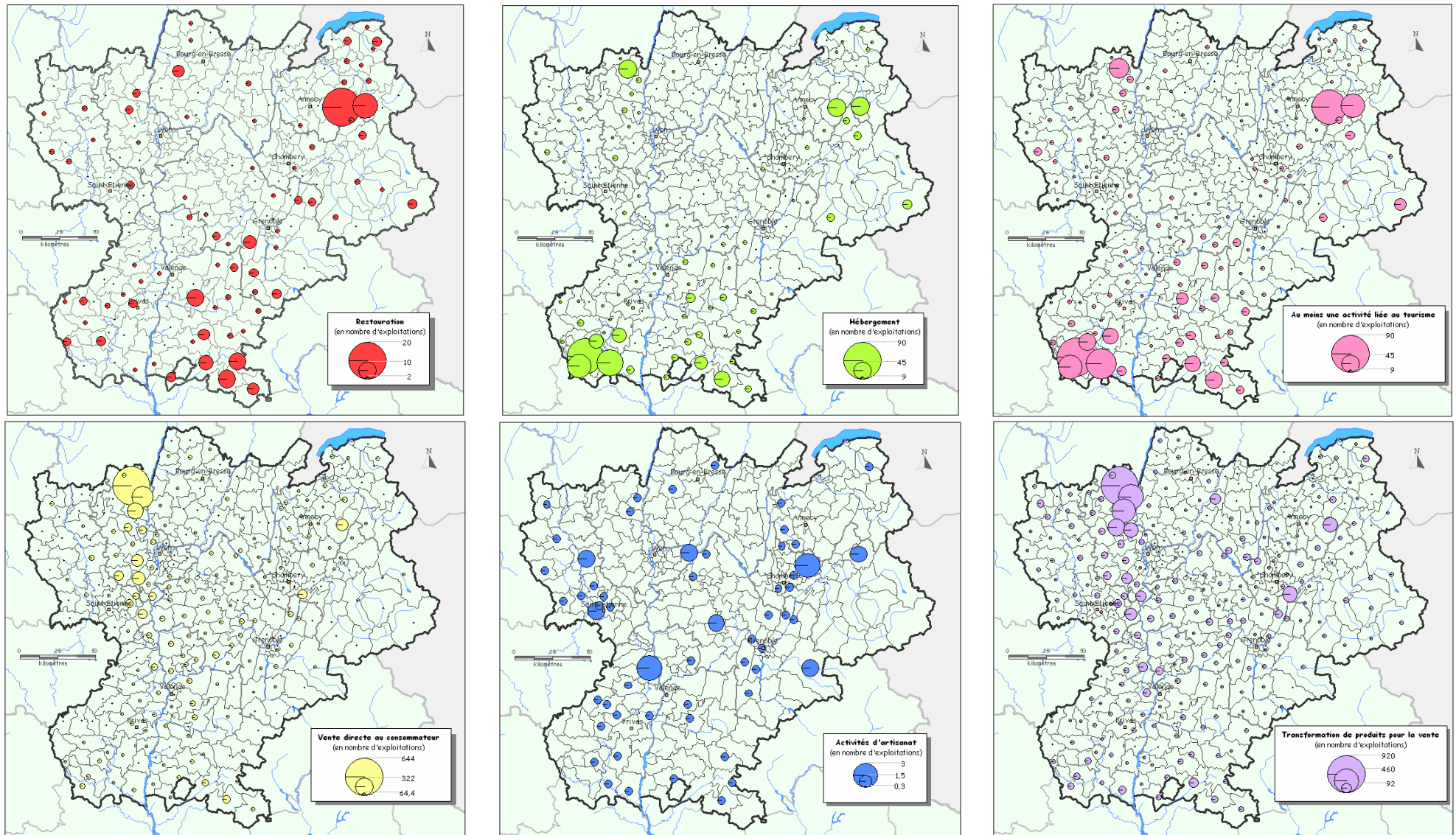
SIGNE	FILIERE	APPELLATION																							
<b>LABEL</b>	<b>Charcuterie-Salaisons</b>	<p>Jambon cuit de qualité supérieure  Jambon sec  Jambon sec d' Auvergne  Jambon sel sec de Savoie (IGP)  Jésus de Savoie  Noix de Jambon de Savoie  Pâté en croûte ardéchois  Rosette  Rosette de Savoie  Rosette et Jésus de Lyon (IGP)  Saucisse sèche  Saucisse sèche d' Auvergne  Saucisse sèche de porcs fermiers du Sud Ouest  Saucisse sèche de Savoie  Saucisson sec  Saucisson sec d' Auvergne  Saucisson sec de porc fermier du Sud Ouest  Saucisson sec de Savoie (IGP)</p>																							
	<b>Fromages</b>	<p>Emmental français est-central (IGP)  Saint Félicien</p>																							
	<b>Fruits</b>	<p>Abricot  Pêches et nectarines de la Drôme (IGP)  Framboise (fraîche) de l' Ardèche (IGP)</p>																							
	<b>Légumes</b>	<p>Doucette-mâche 5ème saison  Doucette-mâche Caluire Légumes</p>																							
	<b>Viandes</b>	<table border="0"> <tr> <td>Agneau Vivalp' Agneau</td> <td>Porc du Limousin</td> </tr> <tr> <td>Agneau de Boucherie</td> <td>Porc fermier du sud ouest</td> </tr> <tr> <td>Agneau de Sisteron (IGP)</td> <td>Porc fermier de la Sarthe</td> </tr> <tr> <td>Bœuf Charolais Terroir</td> <td>Porc fermier d' Auvergne</td> </tr> <tr> <td>Bœuf Tendre Charolais</td> <td>Porc fermier Mistral</td> </tr> <tr> <td>Bœuf Limousin Blason Prestige</td> <td>Veau élevé sous la mère</td> </tr> <tr> <td>Bœuf Limousin Junior Blason Prestige</td> <td>Veau et bœuf de l' Ardèche</td> </tr> </table>	Agneau Vivalp' Agneau	Porc du Limousin	Agneau de Boucherie	Porc fermier du sud ouest	Agneau de Sisteron (IGP)	Porc fermier de la Sarthe	Bœuf Charolais Terroir	Porc fermier d' Auvergne	Bœuf Tendre Charolais	Porc fermier Mistral	Bœuf Limousin Blason Prestige	Veau élevé sous la mère	Bœuf Limousin Junior Blason Prestige	Veau et bœuf de l' Ardèche									
	Agneau Vivalp' Agneau	Porc du Limousin																							
	Agneau de Boucherie	Porc fermier du sud ouest																							
Agneau de Sisteron (IGP)	Porc fermier de la Sarthe																								
Bœuf Charolais Terroir	Porc fermier d' Auvergne																								
Bœuf Tendre Charolais	Porc fermier Mistral																								
Bœuf Limousin Blason Prestige	Veau élevé sous la mère																								
Bœuf Limousin Junior Blason Prestige	Veau et bœuf de l' Ardèche																								
<b>Volailles</b>	<table border="0"> <tr> <td>Cœufs fermiers Cocorette</td> <td>Volailles fermières du Charolais (IGP)</td> </tr> <tr> <td>Pintadeau de la Drôme</td> <td>Volailles fermières du Forez (IGP)</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières de l' Ain (IGP)</td> <td>Volailles fermières La Grand Monarque</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières de l' Ardèche (IGP)</td> <td>Volailles fermières Le Cocardier</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières de la Drôme (IGP)</td> <td>Volailles fermières Le Conquérant</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières de Bourgogne (IGP)</td> <td>Volailles fermières Le Prince</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières de Malaval</td> <td>Volailles fermières Le Savoureux</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières de Provence</td> <td>Volailles fermières Les Fermiers du Mistral</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières Délice des Allobroges</td> <td>Volailles fermières Lou Provençeau</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières des Gônes</td> <td>Volailles fermières Malvoisine</td> </tr> <tr> <td>Volailles fermières des 3 Vallées</td> <td>Poulet des Dombes (IGP)</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Volailles des Cévennes</td> </tr> </table>	Cœufs fermiers Cocorette	Volailles fermières du Charolais (IGP)	Pintadeau de la Drôme	Volailles fermières du Forez (IGP)	Volailles fermières de l' Ain (IGP)	Volailles fermières La Grand Monarque	Volailles fermières de l' Ardèche (IGP)	Volailles fermières Le Cocardier	Volailles fermières de la Drôme (IGP)	Volailles fermières Le Conquérant	Volailles fermières de Bourgogne (IGP)	Volailles fermières Le Prince	Volailles fermières de Malaval	Volailles fermières Le Savoureux	Volailles fermières de Provence	Volailles fermières Les Fermiers du Mistral	Volailles fermières Délice des Allobroges	Volailles fermières Lou Provençeau	Volailles fermières des Gônes	Volailles fermières Malvoisine	Volailles fermières des 3 Vallées	Poulet des Dombes (IGP)		Volailles des Cévennes
Cœufs fermiers Cocorette	Volailles fermières du Charolais (IGP)																								
Pintadeau de la Drôme	Volailles fermières du Forez (IGP)																								
Volailles fermières de l' Ain (IGP)	Volailles fermières La Grand Monarque																								
Volailles fermières de l' Ardèche (IGP)	Volailles fermières Le Cocardier																								
Volailles fermières de la Drôme (IGP)	Volailles fermières Le Conquérant																								
Volailles fermières de Bourgogne (IGP)	Volailles fermières Le Prince																								
Volailles fermières de Malaval	Volailles fermières Le Savoureux																								
Volailles fermières de Provence	Volailles fermières Les Fermiers du Mistral																								
Volailles fermières Délice des Allobroges	Volailles fermières Lou Provençeau																								
Volailles fermières des Gônes	Volailles fermières Malvoisine																								
Volailles fermières des 3 Vallées	Poulet des Dombes (IGP)																								
	Volailles des Cévennes																								
<b>Autres</b>	<p>Crevettes d' élevage cuites surgelées  Farine panifiable (Banette)  Gazon de haute qualité  Herbes de Provence (IGP)  Miel de lavande et lavandin de Provence (IGP)  Miels polyfloraux de Provence (IGP)  Cœufs de poules élevées en plein air  Nougat de Montélimar (IGP)  Ravioles du Dauphiné (IGP)</p>																								

SIGNE	FILIERE	APPELLATION	
CCP	Produits Laitiers	Emmental de Savoie (IGP) Tomme de Savoie (IGP) <i>Raclette de Savoie (IGP)</i>	
	Charcuterie-Salaisons	Saucisses Cooperl Hunaudaye Saucisses fraîches de porc <i>Jambon sel sec de Savoie (IGP)</i> <i>Saucisson sec de Savoie (IGP)</i> Jambon de Bayonne Jambon sec de l' Ardèche (IGP) Salaisons de l' Ardèche (saucisson, saucisse sèche, jésus, rosette) (IGP)	
	Fruits	Abricots, nectarines et pêches Valsoleil Fraises de pleine terre Fruits Désir de fruits Pêches et nectarines Les Vergers St Joseph Pommes Granny Sud Pommes et Poires de Savoie (IGP) <i>Cerise des Coteaux du Ventoux (IGP)</i> <i>Cerise de Bessenay (IGP)</i> <i>Fraise du Lyonnais (IGP)</i> <i>Framboise (surgelée) de l' Ardèche (IGP)</i>	
	Légumes	Ail de la Drôme (IGP) Doucette-mâche 5ème saison Doucette-mâche Caluire Légumes Epinard Herbes aromatiques fraîches Jeunes pousses d'épinard	Radis Caluire Légumes Salades 5ème saison Salades Caluire Légumes Salades Peyronnet Tomates de pleine terre Alpes Coccinelle
	Poissons	<i>Brochet de Dombes (IGP)</i> <i>Carpe de Dombes (IGP)</i>	
	Viandes	Agneau de l' Adret Agneau de Lozère (IGP) Bœuf Casino Bœuf de tradition bouchère Bœuf du Limousin Bœuf Elevage de France Bœuf filière Qualité Carrefour (4) Bœuf Filière Qualité France Bœuf sélection Auchan	Bœuf Verte Prairie Broutards de qualité sélectionnés Lapins logés au grand air de la Vallée du Soleil Porc Cooperl Hunaudaye Veau du Grand Terroy Veau Les Vitelliers Viande hachée de bœuf <i>Canard de la Dombes</i>
	Volailles	Œufs datés de Qualité France Œufs de poules élevées en libre parcours Cocorette Poulet de Guignol Poulet Le Poulet du Père Barou Volailles Duc/BSA	
	Autres	Miels de Provence (IGP) Pâtes alimentaires CQC Petit Epeautre de Haute Provence (IGP) <i>Tilleul des Baronnie (IGP)</i>	

AO VDQS	Vins du Bugey	Vins du Bugey Roussette du Bugey Mousseux du Bugey	Pétillant du Bugey Vin du Bugey-Cerdon pétillant Vin du Bugey-Cerdon mousseux
		<i>Coteaux des Baronnie</i>	
Eaux de vie réglementées		Eaux-de-vie de vin des Côtes du Rhône Eaux-de-vie de marc des Côtes du Rhône	
Vins de pays	Vins	Allobrogie Balme dauphinoises Collines rhodaniennes Comté de Grignan Coteaux de l' Ardèche Coteaux des Baronnie Coteaux de Montélimar Coteaux du Grésivaudan Urfé Vin de pays Départemental Ain	Vin de pays Départemental Ardèche Vin de pays Départemental Drôme Vin de pays Départemental Isère Vin de pays Départemental Puy de Dôme Vin de pays Régional Comtés Rhodaniens Vin de pays Régional Portes de Méditerranée

Sources : INAO - CNLC - CRARA, Réalisation : M. Hirczak, 2007

## Annexe 2 - Détail de la diversification des activités agricoles en Rhône-Alpes



Source : RGA 2000 - Réalisation : M. Hirczak - CERMOSEM, 2007

**Annexe 3 - Détail des notes environnementales des zones agricoles**

ZONE	STH	UGB	N03	Atrazine	Erosion	Couverture sol	Pression	Altitude	Total Base	Note base /20	TOTAL Base+bonus	Note base+bonus/20	TOTAL pondéré	Note Pondérée
<i>Echelle</i>	/4	/4	/3	/3	/4	/4	/3	/3						
Baronnies	2	4	3	3	3	4	3	2	15	16,67	24	17,14	19,50	16,96
Bas Genevois	2	3	2	3	2	2	3	2	12	13,33	19	13,57	15,50	13,48
Bauges	3	3	2	3	3	1	3	3	14	15,56	21	15,00	17,50	15,22
Beaufortain	4	4	2	3	4	1	2	3	17	18,89	23	16,43	20,00	17,39
Beaujolais	1	3	1	3	2	3	3	1	10	11,11	17	12,14	13,50	11,74
Bresse	1	1			3	2	2	1	5	8,33	10	9,09	7,50	8,82
Bugey	3	3	2	3	4	2	3	2	15	16,67	22	15,71	18,50	16,09
Cévennes ardéchoises	1	3	2		4	1	2	1	10	13,33	14	11,20	12,00	12,00
Chablais	4	3	3	3	4	1	3	2	17	18,89	23	16,43	20,00	17,39
Combe de Savoie	2	3	3		3	1	3	1	11	14,67	16	12,80	13,50	13,50
Dauphiné	1	1	1	1	1	3	3	1	5	5,56	12	8,57	8,50	7,39
Diois	2	4	3	3	4	3	2	2	16	17,78	23	16,43	19,50	16,96
Dombes	1	1	1	1	2	3	3	1	6	6,67	13	9,29	9,50	8,26
Giffre	4	4	3	3	4	1	3	3	18	20,00	25	17,86	21,50	18,70
Grésivaudan	1	3	2	3	4	3	3	1	13	14,44	20	14,29	16,50	14,35
Maurienne	4	4	3		4	1	3	3	15	20,00	22	17,60	18,50	18,50
Montagnes ardéchoises	4	4			4	1	3	3	12	20,00	19	17,27	15,50	18,24
Monts du Forez	3	3			4	3	3	2	10	16,67	18	16,36	14,00	16,47
Monts du Lyonnais	2	2	2	3	4	4	3	2	13	14,44	22	15,71	17,50	15,22
Monts du Pilat	2	3	3	3	4	4	2	3	15	16,67	24	17,14	19,50	16,96
Oisans et Briançonnais	3	3	3		4	1	3	3	13	17,33	20	16,00	16,50	16,50
Pays de Gex	2	3	2	3	4	1	3	3	14	15,56	21	15,00	17,50	15,22
Pays de Thônes	4	4	3	3	4	1	2	3	18	20,00	24	17,14	21,00	18,26
Plaine du Forez	2	2			4	4	3	1	8	13,33	16	14,55	12,00	14,12
Plaine Roannaise	4	2			4	3	3	1	10	16,67	17	15,45	13,50	15,88
Région d'Annecy	3	3	2	3	4	1	2	1	15	16,67	19	13,57	17,00	14,78
Région de Chambéry	3	3	3	3	4	3	3	1	16	17,78	23	16,43	19,50	16,96



Région des Bornes	3	3	2	3	3	2	3	2	14	15,56	21	15,00	17,50	15,22	
Sillon Alpin	4	4	3		4	1	3	3	15	20,00	22	17,60	18,50	18,50	
Tarentaise	4	4	3		4	1	3	3	15	20,00	22	17,60	18,50	18,50	
Tricastin	1	3	1	2	2	3	1	1	9	10,00	14	10,00	11,50	10,00	
Vallée du Rhône	1	3	1	1	1	3	2	1	7	7,78	13	9,29	10,00	8,70	
Vercors Chartreuse	4	4	3	3	4	1	3	3	18	20,00	25	17,86	21,50	18,70	
Vivarais	4	4	2	3	4	3	2	2	17	18,89	24	17,14	20,50	17,83	
RHONE-ALPES	2,6	3,1	2,3	2,7	3,4	2,1	2,7	2	12,89	15,57	19,65	14,78	16,27	15,08	
	<i>Indicateurs de base</i>					<i>Indicateurs « bonus »</i>									

#### Rappel des indicateurs utilisés :

- STH : part de la superficie en herbe dans la SAU
- UGB : UGB herbivores par hectare de SPF
- NO3 : teneur moyenne en nitrates
- Atrazine : teneur moyenne en atrazine
- Couverture sol : part du couvert végétal dans la SCOP et maïs fourrage
- Pression : pression des effluents d'élevage (azote, phosphore)
- Altitude : altitude moyenne

#### Explications :

Dans un premier temps, chaque zone agricole dispose, pour chaque indicateur, d'une note de 1 à 4 sur une échelle de 3 ou 4 (dans ce cas 1 = faible, 2 = moyenne, 3 = bonne, 4 = très bonne) selon les classes de données disponibles.

Par exemple, les Baronnies ont une note de 2/4 pour la STH, de 3/3 pour l'atrazine ou encore de 2/3 pour l'altitude. En ajoutant l'ensemble des notes obtenues pour les indicateurs « de base », le total se monte à 15. Ramenée sur une échelle de 20, on obtient une première note de 16,67/20 pour les indicateurs « de base ».

Puis, si au premier total des indicateurs « de base » sont ajoutés les résultats dits de « bonus », le total base+bonus s'élève à 24, ce qui correspond à une note base+bonus de 17,14/20.

Néanmoins, afin de gagner en précision, les indicateurs « de base » sont pondérés 1, et les indicateurs « bonus » 0,5, puisque ces derniers ont une importance un peu moindre que les premiers.

Par conséquent, une fois cette pondération prise en compte, on obtient une note finale de 16,96/20 pour les Baronnies (qui peut être arrondie à 17/20).

On arrive alors à une classification des notes en quatre catégories :

- notes comprises entre 17 et 20/20 : qualité environnementale très bonne
- notes comprise entre 14 et 17/20 : qualité environnementale bonne
- notes comprises entre 11 et 14/20 : qualité environnementale moyenne
- notes inférieures à 11/20 : qualité environnementale faible

#### Annexe 4 - Encadré méthodologique pour les enquêtes sur la Bresse

En plus des observations de terrain (participation aux Glorieuses de Bresse par exemple), le recueil des informations sur la Bresse s'est réalisé à partir d'un certain nombre d'entretiens semi-directifs en 2004.

Ce type d'entretien a été choisi du fait de son adaptabilité aux différents profils de personnes rencontrées. De plus, ils permettent de garder une certaine marge de liberté dans la discussion, tout en contenant une trame fixe et indispensable rendant possible par la suite la comparaison des discours (Kaufmann, 1996 ; Blanchet et Gotman, 1992).

Les entretiens étaient généralement individuels, mais il est arrivé que certains soient collectifs : opportunité de rencontrer plusieurs personnes à la fois, lieu de travail ou production identique, disponibilité et volonté de personnes intéressées et compétentes sur le sujet à ce moment là de venir échanger sur le sujet etc. Ils se déroulaient systématiquement sur le lieu de travail (bureau ou exploitation agricole) des acteurs interrogés. Leur durée variait de 1h à 4h pour le plus long, selon la disponibilité et la propension à discuter des personnes présentes.

Deux types d'acteurs ont été rencontrés.

D'une part, des producteurs de volailles, de beurre et de crème (une vingtaine au total). Ils n'ont pas été choisis au hasard : du fait de l'extrême hétérogénéité des producteurs de volailles notamment, l'échantillon devait être aussi représentatif que possible. C'est pourquoi nous avons interrogé près de 20 éleveurs, aussi bien spécialisés ou non, des jeunes exploitants venant de l'extérieur ou d'autres ayant une tradition familiale dans la volaille, des éleveurs de volailles fine et d'autres ne participant pas aux concours, etc. Bref autant de situations qui permettent d'appréhender le fonctionnement de la production de la manière la plus objective possible. Une dizaine de producteurs de beurre et de crème ont également été rencontrés, ainsi que 5 éleveurs de volailles sous Label Rouge « Volailles fermières de l'Ain ».

D'autre part, une douzaine d'acteurs, à la fois de la filière, mais plus largement du territoire, ont été rencontrés : INAO, CIVB, Association de promotion du beurre et de la crème de Bresse, divers services de la chambre d'agriculture, CAUE et communauté de communes de Montrevel-en-Bresse (pour avoir des informations sur le bocage bressan), coopérative etc.

Beaucoup d'entretiens n'ont pas pu être enregistrés, à la fois pour des raisons « pratiques » (rencontres à l'extérieur des exploitations notamment, et donc problème de qualité du son, entre autres) et éthiques, beaucoup d'agriculteurs n'étant pas très à l'aise avec l'enregistrement.

Certains thèmes et sous thèmes devaient être abordés au cours de chaque entretien, sur les liens qualité/territoire, qualité/environnement et environnement/territoire. Une guide d'entretien propre à chaque type d'acteur a donc été réalisé. Nous choisissons ici de mettre uniquement un exemple, avec des éléments du guide utilisé lors des entretiens avec les producteurs de volaille de Bresse :

##### **Situation générale de l'exploitation**

Spécialisation ou non, SAU, superficie en céréales, nombre de bovins, etc.

Tradition familiale, appartenance à la zone Bresse ou extérieur à la zone, reprise future de l'exploitation par les enfants, nombre de personnes travaillant sur l'exploitation etc.

## **Présentation de la production de volailles et pratiques de production en lien avec l'environnement**

(Si possible comparaison historique)

Nombre de volailles et répartition (chapons, poulets, poulardes...), rentabilité de l'activité

Bâtiments, parcours, mécanisation, investissements

Alimentation : quelles céréales, type lait, personnalisation ou non etc.

Prédation : quels prédateurs, évaluation de la perte, mesures prises, quel soutien financier...

Pratiques environnementales fauchage parcours, ensilage etc.

Participation aux structures agricoles ou concernant la volaille de Bresse

*Si double production, présentation de la seconde activité*

Répartition des revenus

Explication du choix

Avantages et inconvénients (ex / au lait...)

Quels changements apporter...

*Si volailles fines, présentation de l'activité*

Préparation des volailles fines

Appartenance au Club des Lauréats ou à l'Association des Eleveurs de volailles fines,

Depuis combien de temps, tradition familiale

Prix obtenus, dans quelle catégorie...

### **Commercialisation des volailles**

Vente directe (prix, combien volailles/an...), visites de l'exploitation...

Quel volailler : explication du choix, prix, appréciation ou non de la collaboration...

Prix pratiqués

Réflexions sur les circuits de distribution

### **Analyse de la filière**

Rapport temps de travail/revenu

Difficultés actuelles et problèmes de la filière : CIVB, volaillers, consommation, différences de qualité selon éleveurs, crise, trop d'individualité, archaïque, manque de notoriété et de communication...

Perception de l'activité par les autres agriculteurs

Perception du lien à l'environnement

### **Avenir pour la volaille de Bresse et lien au territoire**

Quelles mesures à prendre : formation, contrôles, etc.

Rôle des organismes liés à la filière et au territoire en général

Interactions avec les autres produits

Lien au tourisme

Relations avec des mesures de développement local

Etc.

Etc.



**LA CO-CONSTRUCTION DE LA QUALITE AGROALIMENTAIRE ET  
ENVIRONNEMENTALE DANS LES STRATEGIES DE DEVELOPPEMENT TERRITORIAL  
UNE ANALYSE A PARTIR DES PRODUITS DE LA REGION RHONE-ALPES**

**Résumé :** Dans l'agroalimentaire, la valorisation de productions de qualité est souvent incontournable pour les territoires ruraux qui disposent alors d'un outil de différenciation sur des marchés. Dans un contexte également marqué par des préoccupations croissantes en matière de respect du milieu naturel, cette recherche s'intéresse plus précisément aux interactions existantes entre qualité, territoire et environnement : quelle est la part de l'environnement dans la définition de la qualité territoriale ? En retour, dans quelle mesure les stratégies de développement fondées sur la qualité contribuent-elles à la qualité de l'environnement ? Cela pose la question plus générale de la dynamique de co-construction qui existe entre la qualité territoriale et la qualité de l'environnement. Au croisement entre économie et géographie, ce travail s'appuie sur une information territoriale combinant analyse des cahiers des charges des produits AOC, traitement cartographique et entretiens semi-directifs. Basé sur une approche de terrain multi-scalaire, il met notamment en avant l'existence de fortes disparités selon les espaces, les temporalités et les filières. Cela aboutit à une typologie des relations entre qualité/environnement/territoire et permet ainsi de mettre en évidence les conditions d'émergence de ce triptyque et ses enjeux actuels.

**Mots-clés :** ressource territoriale, développement local, processus de spécification, qualité, Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), panier de biens et de services, biens complexes, environnement, patrimoine, espaces ruraux et marginalisés

---

**Abstract:** In agrobusiness, valorization of quality products often appears necessary for rural territories which own a tool for differentiation on markets. In the context of sustainable development, this research focused on interactions which exist between quality, territory and environment: what is the share of environment in the definition of territorial quality ? In return, up to what point strategies of development based on quality contribute to environmental quality ? It's questioning dynamics of co-construction which exists between territorial quality and the environmental quality. On the crossing between economy and geography, this work is based on territorial information combining analyzes schedules of conditions of products PDO, cartographic treatment and semi-directing talks. Based on a multi-scalar approach of ground, it shows in particular the existence of strong disparities according to spaces, temporalities and streams. This work leads leads to a typology of links between quality/environment/territory and thus makes it possible to show the conditions of emergence of this triangle and its current stakes.

**Key words :** territorial resource, local development, process of specification, quality, Protected Designation of Origin (PDO), basket of goods and services, complex goods, environment, heritage, rural areas