



**HAL**  
open science

## La promotion de l'origine au Brésil

Delphine Vitrolles

► **To cite this version:**

Delphine Vitrolles. La promotion de l'origine au Brésil. Géographie. Université Lumière - Lyon II, 2011. Français. NNT: . tel-00664382

**HAL Id: tel-00664382**

**<https://theses.hal.science/tel-00664382>**

Submitted on 30 Jan 2012

**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.

Université Lumière Lyon 2

**Ecole Doctorale Sciences Sociales (ED 483)**

*Laboratoire d'Etudes Rurales*

# **La promotion de l'origine au Brésil**

par Delphine VITROLLES

Thèse de doctorat de Géographie, Aménagement et Urbanisme

dirigée par Claire DELFOSSE

co-encadrée par Claire CERDAN

présentée et soutenue publiquement le 13 décembre 2011 devant un jury composé de :

Patrick CARON, Directeur scientifique, CIRAD

Claire CERDAN, Chercheur, CIRAD (Co-encadrante)

Bernard CHARLERY DE LA MASSELIÈRE, Professeur des Universités, Université  
Toulouse 2 (Rapporteur)

Claire DELFOSSE, Professeur des Universités, Université Lyon 2 (Directrice)

Bernard PECQUEUR, Professeur des Universités, Université Joseph Fournier (Rapporteur)

John WILKINSON, Chercheur CNPq 1C, Université Fédérale Rurale de Rio de Janeiro



*À toutes les personnes que j'ai croisées au cours de cette recherche  
et qui m'ont guidée...*



# Remerciements

De très nombreuses personnes m'ont accompagnée dans la réalisation de cette thèse, de près ou de loin, et je tiens ici à les remercier.

Mes premiers remerciements vont tout naturellement à ma directrice de thèse, Claire DELFOSSE. Je lui suis reconnaissante pour tout ce qu'elle m'a enseigné, pour sa présence et sa disponibilité, sa patience, son écoute et son soutien. Ses remarques m'ont aidée à réaliser ce que sont la géographie et la posture du géographe.

Je remercie aussi Claire CERDAN qui a co-encadré mon travail. Merci de m'avoir fait découvrir le Brésil, de m'avoir transmis l'amour du terrain et de la recherche et aussi de m'avoir toujours suivie et soutenue, malgré la distance et mes silences prolongés.

Je remercie ensuite Jean-Luc MAYAUD sans qui la thèse n'aurait pas pu voir le jour ni se dérouler dans des conditions aussi confortables.

Je remercie aussi les membres du comité de pilotage de la thèse François CASABIANCA, Bernard PECQUEUR et Denis SAUTIER qui m'ont incitée et aidée à approfondir mon analyse.

Un grand merci aux rapporteurs, Bernard CHARLERY DE LA MASSELIÈRE et Bernard PECQUEUR et aux autres membres du jury, Patrick CARON et John WILKINSON, d'avoir accepté d'évaluer ce travail et de participer à la soutenance.

Merci aux fidèles de la salle des doctorants, aux brioches de Gabriel et aux pauses de Pierre-Marie sans compter Perrine, Alexine, Etienne, Lucile, Anne-Line, Martin, Yvan, Hélène, Audrey pour leurs mots de réconfort.

Merci aussi aux autres membres du Laboratoire d'Etudes Rurales et à ceux de l'UMR innovation... et à Maya qui a constitué mon binôme ces quatre dernières années.

Je tiens à saluer aussi le CIRAD, le MNRT et le MAE dont le soutien financier et logistique m'a permis de réaliser plusieurs séjours au Brésil.

Merci à la famille CERDAN : Philippe et Claire ainsi que leurs enfants Gaëlle, Elise et Etienne qui ont constitué une véritable famille d'accueil lors de mes haltes prolongées à Florianópolis.

Merci à tous ceux du terrain... Aparecido, Luciane, Carolina, Rogério, Patricia, Renato, Rogério, Jaime, João, Juruema, Lilito, Clovis, Clair et tous les autres sans oublier les producteurs qui m'ont si chaleureusement reçue.

Je tiens à remercier enfin ma famille et mes amis.

Merci à mes fidèles relecteurs : Claire, Antoine, mais aussi Maman, Baudoin et Éva. Sans oublier tous ceux qui ont proposé leurs services.

Merci à mes deux petites mains, Nicolas et à Catherine, pour avoir facilité le travail de correction.

Un grand merci à Jean-Benoît pour ses magnifiques cartes et à Pierre-Marie pour les derniers ajustements.

Merci à mes parents, à Grand-père et à Maminou pour leurs encouragements.

Merci à Antoine, Agnès et Camille qui ont toléré ma présence dans leur maison et m'ont accompagnée durant les longs mois d'écriture.

Un grand merci enfin à Nicolas qui a tout supporté sans lâcher prise et qui m'a secondée jusqu'aux dernières heures.

Et à tous ceux que j'oublie, merci.



# Sommaire

<b>REMERCIEMENTS</b> .....	<b>5</b>
<b>SOMMAIRE</b> .....	<b>7</b>
<b>LISTE DES SIGLES</b> .....	<b>9</b>
<b>INTRODUCTION</b> .....	<b>13</b>
<b>PARTIE 1. ENJEUX MULTISCAIRES DE L'ORIGINE</b> .....	<b>27</b>
CHAPITRE 1. LA COMPREHENSION DU LIEN A L'ORIGINE SUR LE TERRAIN .....	29
I. <i>Sélection des études de cas</i> .....	29
II. <i>Collecte des données</i> .....	38
III. <i>Systématisation et traitement des informations</i> .....	51
CHAPITRE 2. LA VALORISATION DE L'ORIGINE AU BRESIL.....	55
I. <i>Un modèle fédéral</i> .....	56
II. <i>D'autres acteurs politiques et institutionnels</i> .....	65
CHAPITRE 3. LE SUD DU BRESIL : UN CONTEXTE FAVORABLE .....	81
I. <i>Un autre Brésil</i> .....	81
II. <i>Pluralité d'agricultures</i> .....	89
III. <i>Une mise en débat de la norme dans le Sud</i> .....	97
<b>PARTIE 2. QUATRE PRODUITS ORIGINAUX AU CENTRE DE L'ECONOMIE AGRICOLE LOCALE</b> .....	<b>109</b>
CHAPITRE 4. DEUX PRODUITS DOMINANTS EN VOIE DE FRAGILISATION .....	111
I. <i>Un système traditionnel associé à la culture gaúcha</i> .....	111
II. <i>Une activité en déclin</i> .....	130
III. <i>Fromage Serrano, sous-produit de l'élevage</i> .....	137
CHAPITRE 5. DEUX PRODUITS EN MARGE DANS LA PROMOTION D'UN SECTEUR RURAL EN CRISE .....	155
I. <i>Une agriculture coloniale fragilisée par le processus d'industrialisation de l'économie</i> .....	155
II. <i>Relance d'un cépage</i> .....	168
III. <i>Redécouverte des produits coloniaux, fondement de l'économie familiale dans l'Ouest catarinense</i> .....	175
<b>PARTIE 3. UN NOUVEAU MODELE DE PROMOTION DE L'ORIGINE ?</b> .....	<b>197</b>
CHAPITRE 6. VERS UNE DIFFERENCIATION PAR L'ORIGINE .....	199
I. <i>Des stratégies de différenciation descendantes</i> .....	200
II. <i>Des organisations associatives et coopératives</i> .....	210
III. <i>Importance des réseaux informels et interpersonnels</i> .....	224
CHAPITRE 7. UN NOUVEAU REFERENTIEL DE NORMES .....	229
I. <i>La normalisation de l'origine : dénomination, délimitation et codification</i> .....	229
II. <i>Le rôle des experts</i> .....	244
III. <i>Quand l'excès de rigueur conduit au conflit et à l'exclusion</i> .....	254
CHAPITRE 8. CONTAGION D'UN MODELE REVISITE .....	263
I. <i>Un outil récent en voie d'appropriation</i> .....	263
II. <i>Emergence d'une dynamique de développement territorial</i> .....	278
<b>BIBLIOGRAPHIE</b> .....	<b>305</b>
<b>TABLES DES ILLUSTRATIONS</b> .....	<b>319</b>
<b>TABLE DES MATIERES</b> .....	<b>323</b>





# Liste des sigles

ABHB - Association Brésilienne de Hereford et Bradford (*Associação Brasileira de Hereford e Braford*)  
ADPIC - Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce  
ACARESC - Association de Crédit Rural et l'Assistance de Santa Catarina (*Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina*)  
AGRECO - Association des Agriculteurs Écologistes de la région des Encostas da Serra Geral (*Associação de Agricultores Ecologistas das Encostas da Serra Geral*)  
AIFR - Agroindustrie Familiale Rurale  
ALMurs - Académie de Lettres des Municipales du Rio Grande do Sul (*Academia de Letras dos Municípios do Rio Grande do Sul*)  
AMERIOS - Association des Municipales do Entre Rios (*Associação dos Municípios do Entre-Rios*)  
AMOSC - Association des Municipales de l'Ouest de Santa Catarina (*Associação dos Municípios do Oeste Catarinense*)  
AMUSCER - Consortium de Municipales des Campos de Cima da Serra (*Associação dos Municípios dos Campos de Cima da Serra*)  
AOP - Appellation d'Origine Protégées  
APACO - Association des Petits Agriculteurs de l'Ouest Catarinense (*Associação dos Pequenos Agricultores Oeste Catarinense*)  
AROARROZ - Association des Producteurs de Riz du Litoral Norte Gaúcho (*Associação dos Produtores de Arroz do Litoral Norte Gaúcho*)  
APROVALE - Association des Producteurs de vin fin du Vale dos Vinhedos (*Associação dos Produtores de Vinhos Finos do Vale dos Vinhedos*)  
PROGOETHE – Association des Producteurs de raisin et de vin Goethe (*Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe*)  
APROPAMPA - Association des Producteurs de viande du Pampa Gaúcho de la Campanha Meridional (*Associação dos Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*)  
CAPES - Coordination de Perfectionnement du Personnel de l'Enseignement Supérieur (*Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior*)  
CCO - Certificat de Conformité (*Certificado de Conformidade*)  
CDB - Convention sur la Diversité Biologique  
CEPAF - Centre de Recherche Pour l'Agriculture Familiale (*Centro de Pesquisa para Agricultura Familiar*)  
CIG - Coordination de diffusion des Indications Géographiques (Coordenação de Incentivo à Indicação Geográfica de Produtos Agropecuários)  
CIRAD - Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement  
CIRAM - Centre d'Information des Ressources Environnementales et Hydrométéorologiques (*Centro de Informações de Recursos Ambientais e de Hidrometeorologia*)  
CISPOA - Coordination de l'Inspection des Produits d'Origine Animale (*Coordenação de Inspeção dos Produtos de Origem Animal*)  
CNA - Confédération Nationale d'Agriculture (*Confederação Nacional da Agricultura*)  
CNPJ - Registre National des Personnes Morales (*Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica*)  
COFECUB - Comité Français d'Évaluation de la Coopération Universitaire et Scientifiques avec le Brésil  
CNPq - Conseil National de Développement Scientifiques et Technologique (*Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico*)  
CooperOeste - Coopérative Régionale de Commercialisation de l'Extrême Ouest catarinense (*Cooperativa Regional de Comercialização do Extremo Oeste*)  
DEPTA - Département de Propriété Intellectuelle et Technologique de l'Agriculture et de l'Élevage (*Departamento de Propriedade Intelectual e Tecnologia da Agropecuária*)

DO - Dénomination d'Origine (*Denominação de Origem*)

DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée (*Denominação de Origem Controlada*)

DOLPHINS - Développement de Produits d'Origine Labellisés, Humanité, Innovation, Durabilité (*Development of Origin Labelled Products Humanity, INnovation and Sustainability*)

EMATER - Entreprise gouvernementale d'assistance technique et d'extension rurale de Rio Grande do Sul (*Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural*)

EMBRAPA - Entreprise de recherche agricole (*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária*)

EPAGRI - Entreprise de recherche agricole et de vulgarisation en milieu rural de l'Etat de Santa Catarina (*Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina*)

EUREPGAP - Bonnes Pratiques de Production (Euro Retailers Produce – Good Agriculture Practices)

FAM - Produits de l'Agriculture Familiale (*Produto da Agricultura Familiar*)

FAO - Organisation de l'Agriculture et de l'Alimentation (*Food and Agriculture Organization*)

FAPERGS - Fondation pour l'appui à la recherche de Rio Grande do Sul (*Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado do Rio Grande do Sul*)

FAPESC - Fondation d'Appui à la Recherche Scientifique et Technologique de l'État de Santa Catarina (*Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Estado de Santa Catarina*)

FARSUL - Fédération des Associations Rurales de Rio Grande do Sul (*Federação da Agricultura do Estado do Rio Grande do Sul*)

FDRI - Forum de Développement Régional Intégré (*Fórum de Desenvolvimento Regional Integrado*)

FEE - Fondation d'Économie et de statistique (*Fundação de Economia e Estatística*)

FETAG - Fédération des Travailleurs Agricoles de Rio Grande do Sul (*Federação dos Trabalhadores na Agricultura no Rio Grande do Sul*)

FETRAF - Fédération des Travailleurs de l'Agriculture Familiale (*Federação dos Trabalhadores na Agricultura Familiar*)

FETRAF-SUL - Fédération des Travailleurs de l'Agriculture Familiale de la Région Sud (*Federação dos Trabalhadores na Agricultura Familiar Sul*)

FEPAGRO - Fondation d'État Pour la Recherche Agricole (*Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária*)

FEPAM - Fondation d'État de Protection Environnementale (Fundação Estadual de Proteção Ambiental do Rio Grande do Sul)

FZB - Fondation Zoobotanique (Fundação Zoobotânica do Rio Grande do Sul)

GEF - Fonds pour l'Environnement Mondial (*Global Environment Facility*)

GIPI - Groupe Interministériel sur la Propriété Intellectuelle (*Grupo Interministerial de Propriedade Intelectual*)

IBAMA - Institut Brésilien de l'Environnement et des ressources naturelles renouvelables (*Instituto Brasileiro do Meio Ambiente e dos Recursos Naturais Renováveis*)

IBGE - Institut Brésilien de Géographie et de Statistiques (*Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística*)

IBRAVIN - Institut Brésilien du Vin (*Instituto Brasileiro do Vinho*)

ICMS - Impôt sur la Commercialisation de Biens et de Services (*Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Prestação de Serviços*)

IFOAM - Fédération Internationale du Mouvement d'Agriculture Biologique (*International Federation of Organic Agriculture Movement*)

IG - Indication Géographique (*Indicação Geográfica*)

IGP - Indication Géographique Protégée (*Indicação Geográfica Protegida*)

INAO - Institut National de Qualité et de l'Origine

INPI - Institut National de la Propriété Intellectuelle (*Instituto Nacional de Propriedade Industrial*)

INRA - Institut National de Recherche Agronomique

ISO - Organisation internationale de normalisation

IP - Indication de Provenance (*Indicação de Procedência*)

IPHAN - Institut National du Patrimoine Historique et Artistique (*Instituto do Patrimônio Histórico e Artístico Nacional*)

IRPP - Industries Rurales de Petite Taille (*Industrias Rurais de Pequeno Porte*)

LPI - Loi de Propriété Intellectuelle (*Lei de Propriedade Industrial*)

MAB - Mouvements des personnes Affectées par les Barrages (*Movimento dos Atingidos por Barragens*)

MAPA - Ministère de l'Agriculture (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)

MDA - Ministère du Développement Agricole (*Ministério do Desenvolvimento Agrário*)

MDIC - Ministère de Développement, de l'Industrie et du Commerce (*Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior*)

MinC - Ministère de la Culture (*Ministério da Cultura*)

MMA - Ministère de l'Environnement (*Ministério do Meio Ambiente*)

MMTR - Mouvement des Femmes Travailleuses Rurales (*Movimento de Mulheres Trabalhadoras Rurais*)

MPA - Mouvement de Petits Agriculteurs (*Movimento dos Pequenos Agricultores*)

MST - Mouvement des Travailleurs Ruraux Sans Terres (*Movimento dos Trabalhadores Rurais sem Terra*)

OMC - Organisation Mondiale du Commerce

OMPI - Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle

ONG – Organisation Non Gouvernementale

ORG - Produit issu de l'Agriculture Biologique (*Produto da Agricultura Orgânica*)

ORIGIN - Organisation pour un Réseau International d'Indications Géographiques (*Organization for an International Geographical Indications Network*)

PAA - Programme d'Acquisition d'Aliments (*Programa de Aquisição de Alimentos*)

PIB - Produit Intérieur Brut

PNB - Produit National Brut

PNR - Parc Naturel Régional

PRONAF - Programme National de Renforcement de l'Agriculture Familiale (*Programa Nacional de Fortalecimento da Agricultura Familiar*)

SAGA - Institut de Développement Régional (*Instituto de Desenvolvimento Regional*)

SAVE - Société pour la Conservation des Oiseaux au Brésil (*Sociedade para a Conservação das Aves do Brasil*)

SBAV - Société Brésilienne des Amis du Vin (*Sociedade Brasileira dos Amigos do Vinho*)

SDT - Secrétariat du Développement Territorial (*Secretaria de Desenvolvimento Territorial*)

SEAPPA - Secrétariat d'Agriculture de Rio Grande do Sul (*Secretaria de Agricultura e Pecuária*)

SEBRAE - Service d'Appui aux Petites et Moyennes Entreprises (*Agência de Apoio ao Empreendedor e Pequeno Empresário*)

SENATRO - Séminaire National sur le Tropeirismo (*Seminário Nacional do Tropeirismo*)

SENAR - Service National de l'Apprentissage Rural (*Serviço Nacional De Aprendizagem Rural*)

SIAL - Salon International de l'Agroalimentaire

SIE - Système d'Inspection Étatique (*Sistema de Inspeção Estadual*)

SIF - Système d'Inspection Fédérale (*Sistema de Inspeção Federal*)

SIM - Système d'Inspection Municipale (*Sistema de Inspeção Municipal*)

SINER-GI - Recherche Internationale sur le Renforcement des Indications Géographiques (*Strengthening INternational Research on Geographical Indications*)

SISBI-POA - Système Brésilien d'Inspection des Produits d'Origine Animale (*Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal*)

SUASA - Système Unifié de Vigilance Sanitaire (*Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária*)

SWOT - S-trengths (forces), W-eaknesses (faiblesses), O-pportunities (opportunités), T-hreats (menaces)

UCAF - Union des Coopératives de l'Agriculture Familiale (União Central das Agroindústrias Familiares do Oeste Catarinense)

UE - Union Européenne

UFRGS - Université Fédérale de Rio Grande do Sul (*Universidade Federal do Rio Grande do Sul*)

UFSC - Université Fédérale de Santa Catarina (*Universidade Federal de Santa Catarina*)

UNESCO - Organisation des Nations Unies pour l'Éducation, la Science et la Culture

VPB - Valeur de Production Brute



# Introduction

*« Il n'est pas nécessaire d'être géographe pour ressentir fortement l'originalité de ce Sud brésilien... Ici les séquelles du système colonial font complètement défaut : ni système des plantations, ni descendants d'esclaves noirs. C'est que le peuplement s'est fait tardivement, d'une part à une époque où la traite des Noirs était presque morte, d'autre part alimenté directement par une émigration européenne qui n'a pas eu le temps de se fondre dans la masse. Mais beaucoup d'aspects de ce Sud évoquent l'Europe. Sommes-nous bien au Brésil dans ces forêts où les feuilles mortes craquent sous les pas ; dans ces champs où d'authentiques paysans alignent d'authentiques petits tas de fumier ; dans cette ferme de briques où l'on attelle un Percheron à une charrue ; dans ce débit de village où l'on boit un bon petit vin blanc ? Pourtant, pas très loin, la forêt brûle pour faire place à une « roça », on cueille de merveilleuses orchidées dans la forêt littorale, et les gauchos capturent le bétail au lasso dans un paysage de pampa. Ce n'est pas l'Europe, c'est bien le Brésil : mais un autre Brésil »<sup>1</sup>*

Les stratégies de différenciation par l'origine présentent de multiples attraits pour une étude spatialisée. Elles s'inscrivent à plusieurs échelles : du local à l'international. Elles font intervenir des ressources ancrées dans les territoires. Elles sont sujettes à une délimitation. Cette thèse propose une réflexion sur la nature du lien à l'origine et la portée de sa promotion en termes de traduction en politiques publiques, de mobilisation de ressources territoriales, de jeux d'acteurs et de développement territorial. Elle part de l'exemple du Sud du Brésil, par le biais de plusieurs études de cas sélectionnées dans les États de Santa Catarina et de Rio Grande do Sul. Le lien à l'origine et sa promotion possèdent chacun plusieurs dimensions. Le premier se réfère, entre autres, à la culture, au paysage, au patrimoine, aux racines, aux origines ethniques et historiques, aux savoir-faire et aux pratiques. La seconde s'inscrit dans une perspective politique, sociale, économique et environnementale, voire utilitariste, idéale et équitable. Le Brésil est aujourd'hui le lieu d'un foisonnement d'initiatives de différenciation par l'origine. On peut se demander dans quelle mesure la question du lien à l'origine y a émergé ? Comment le lien à l'origine y est-il perçu et comment a-t-il diffusé ? Dans quelle mesure sa promotion est-elle devenue moteur de développement territorial ? Quelles sont les limites de ce nouveau référentiel de normes ? Avant de commencer à répondre à ces questions, il convient d'expliquer la diffusion du modèle de promotion de l'origine au niveau international, le choix du terrain et de revenir sur une présentation brève du Brésil et du Sud. Ces points seront développés dans les paragraphes suivants. La présentation de l'itinéraire épistémologique, puis des objectifs de la thèse et enfin de la progression de la réflexion clôtureront cette introduction.

---

<sup>1</sup> Jean DEMANGEOT, *Le continent brésilien*, Préface de Pierre Monbeig, Paris, SEDQES, 1972, p. 91.

<sup>2</sup> Louis MALASSIS, 1994, *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion, 126 p. ; Claude FISCHLER, *La peur est*

# La diffusion internationale d'un modèle de promotion de l'origine

La promotion de l'origine s'est érigée en modèle en l'espace d'une trentaine d'années. Depuis la mise en débat de l'origine à la fin des années 1980, un nouveau modèle de promotion de l'agriculture et de développement local s'est progressivement diffusé jusqu'à devenir un modèle reconnu au niveau international. En France, l'identification des produits d'origine a historiquement répondu à une réglementation ancienne sur les Appellations d'Origine, puis, plus récemment à l'échelle européenne suite à la publication de règlements définissant les Appellations d'Origine Protégées (AOP) et les Indications Géographiques Protégées (IGP). Au début des années 1990, l'harmonisation européenne du système d'identification entraîne un mouvement d'opinion et suscite l'intérêt des chercheurs et des politiques avec des enjeux aussi bien culturels qu'économiques. Mais c'est surtout à la fin des années 1990 avec les crises alimentaires, agricoles et sanitaires, que la question de l'origine prend place dans le panorama scientifique et politique international avec la prise de conscience de l'importance de l'agriculture, des pratiques agricoles et de la provenance des produits agroalimentaires<sup>2</sup>. Avec la reconnaissance internationale des Indications Géographiques (IG) par l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC), le modèle de promotion de l'origine diffuse dans les pays émergents, instituant une réflexion sur le développement durable, l'environnement, la biodiversité, la reproduction sociale, la culture. Dans un contexte de libéralisation de l'économie, les signes de qualité, notamment pour les pays émergents ou les moins avancés, représentent un moyen d'exporter. Ils garantissent aux consommateurs des pays développés une qualité et répondent aux normes internationales en termes de sûreté alimentaire. Les signes de qualité sont donc devenus progressivement un processus de confiance à distance pour une qualité liée à l'origine, mais aussi une qualité autour de l'éthique (commerce équitable). Dans ces pays les stratégies de différenciation s'inscrivent dans un double processus : « *Le premier se rattache aux adaptations et aux mises aux normes pour atteindre les marchés extérieurs (Protection de la Propriété Intellectuelle, Production Intégrée, EUREPGAP). Le second s'appuie sur des mouvements sociaux revendiquant une meilleure prise en compte des agricultures familiales, de la spécificité régionale et culturelle des territoires* »<sup>3</sup>. En effet, la promotion mercantile de l'origine fait émerger des débats de sociétés autour de la culture, de l'ancrage et suscite un retour à la proximité fondé sur la confiance réciproque et l'essor des circuits courts.

Pour comprendre la diffusion du modèle, plusieurs programmes de recherche européens permettant de se réinterroger sur les liens au lieu et sur la notion de terroir ont été menés dans une optique de comparaison à l'échelle internationale. Entre 2005 et 2008, par exemple, l'UE

---

<sup>2</sup> Louis MALASSIS, 1994, *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion, 126 p. ; Claude FISCHLER, La peur est dans l'assiette, *Revue Française de Marketing*, n° 183-184, 2001, pp. 3-4.

<sup>3</sup> Claire CERDAN, Claire DELFOSSE et John WILKINSON, « Pluralité des signes de qualité et ajustements institutionnels. Regards croisés entre la France et le Brésil », dans *Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ?*, Colloque International organisé par Mab/Unesco, l'IRD, le CIRAD, le MNHN, Paris, France, 9-11 juin 2009.

a conduit un important programme de recherche, Siner-GI sur la question de la reconnaissance des IG dans le monde<sup>4</sup>. L'objectif de ce programme est d'établir une base scientifique logique mondiale rassemblant les conditions juridiques, institutionnelles, sociales et économiques de l'émergence des IG au plan international. Ces informations sur le succès des IG, européennes ou non, ont pour objectif de justifier leur légitimité dans le cadre des négociations au sein de l'OMC.

L'objectif de recherche ici est de comprendre comment le modèle s'applique ailleurs, en l'occurrence au Brésil, dans la diversité de ses formes.

## Genèse du sujet : pourquoi l'origine, le lien et le Brésil

Ma motivation initiale pour conduire cette recherche était fortement teintée d'utopie et de naïveté. Agronome de formation, j'ai effectué une spécialisation en dernière année sur la qualité et la traçabilité des productions animales. Je voyais dans le système d'AOP et d'IGP le moyen de préserver une agriculture familiale traditionnelle en déclin et de faire la promotion, légitime, de produits de terroirs en danger. Persuadée que le système de protection de l'origine implantée en Europe était un véritable succès, ma curiosité m'a conduite à m'intéresser à la promotion de l'origine dans un ailleurs géographique, loin de la France et de l'Europe. Le Brésil a été une véritable opportunité, bien que je n'eusse aucune connaissance du pays, ni de la langue, ni de la géographie, ni de la culture. Je partais au pays du carnaval et du football, dans un pays continental d'une diversité biologique et culturelle infinie.

J'ai découvert pour la première fois le Brésil en 2006. J'avais trouvé un stage de fin d'études portant sur l'émergence des Indications Géographiques et leur construction sociale et institutionnelle, financé par le Centre International de Recherche Agronomique pour le Développement (CIRAD) dans le cadre du projet Siner-GI. Au Brésil, j'ai été accueillie et encadrée par un chercheur du CIRAD, agronome de formation et géographe, Claire Cerdan, professeur-visitant à l'Université Fédérale de Santa Catarina (UFSC). Quatre études de cas ont été sélectionnées pour mener mes recherches sur le terrain. Deux d'entre elles se situaient dans l'État de Minas Gerais : le fromage Canastra (reconnu depuis mai 2008 comme patrimoine immatériel brésilien) et la cachaça *mineira* (réputée à l'échelle nationale). Les deux autres cas, situés dans l'État de Rio Grande do Sul, portaient sur le vin du Vale dos Vinhedos (première Indication Géographique brésilienne officiellement reconnue en 2002) et la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional (IG alors en cours de reconnaissance) – cf. Carte 1.

---

<sup>4</sup> *Strengthening International Research on Geographical Indications*. Le projet Siner-GI fait suite aux travaux réalisés dans le cadre du programme de Développement des Produits d'origine labellisés : Humanité, Innovation et Durabilité (Dolphins). Une présentation plus complète du projet est disponible sur le site <http://www.origin-food.org>.



Carte 1. Brésil : États, régions administratives et capitales



En 2007, le CIRAD m'a invitée à effectuer une étude de cas pour alimenter l'analyse comparative du programme Siner-GI. J'ai donc consacré mon mémoire de master 2 recherche à une étude plus approfondie de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional reconnue comme IG en décembre 2006 par l'Institut National de la Propriété Intellectuelle brésilien, l'INPI. J'ai intitulé mon mémoire « Construction sociale du lien à l'origine dans le cadre de l'émergence des Indications géographiques, cas de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional ».

Le travail de thèse est la suite logique de ces deux premières expériences brésiliennes. Ma confrontation avec le terrain a ouvert des pistes de réflexions pertinentes sur des paradoxes et des paradigmes éloignés de tous les préconçus auxquels on a tendance à associer le géant latin. J'y ai découvert une agriculture extrêmement riche, des notions de la qualité et de l'ancrage très différentes de celles qu'on évoquait en France. Plus encore, mon expérience

brésilienne m'a permis, m'a forcée peut-être, à déconstruire mes représentations sur les labels de qualité et sur la promotion de l'origine. Même si les démarches de différenciation visent à une pérennisation des productions dans le cadre de mouvements de développement local, la vision mercantile de segmentation de marché est prépondérante dans un contexte de libéralisation des marchés et de développement de l'export. Par ailleurs, j'ai pu développer de nouveaux réseaux et m'intégrer dans des structures de recherche brésiliennes. En 2009, j'ai notamment participé à l'élaboration d'un programme de recherche franco-brésilien Capes-Cofecub, intitulé « Pluralité des signes de qualité et ajustements institutionnels en France et au Brésil. Contributions pour la production de politiques de développement rural durable » co-animé par Claire Cerdan, Claire Delfosse et John Wilkinson.

## Identité du terrain : du Brésil...

Même si j'ai tendance à justifier le choix du Brésil par le fruit du hasard, sa pertinence par rapport à la thématique de recherche de diffusion d'un modèle du lien à l'origine est indéniable. Depuis plusieurs décennies, le Brésil occupe une importance croissante sur la scène internationale avec un positionnement stratégique sur les marchés (y compris agricoles et alimentaires). Paradoxalement, le Brésil ne se caractérise pas uniquement par une agriculture d'exportation, orthogonale par rapport à une agriculture territorialisée. Depuis le début des années 1990, il a développé une politique tournée vers le développement et la promotion de l'agriculture familiale, avec des débats nationaux sur la préservation des savoir-faire et la préservation de l'environnement. La redécouverte des enjeux de l'agriculture en termes d'alimentation, de frein à l'exode rural, de développement territorial durable fait partie des principaux enjeux sociétaux et politiques du Brésil.

Le Brésil couvre près de la moitié du continent sud-américain (47,3 %) et occupe 8 514 876 km<sup>2</sup>, soit l'équivalent de seize fois la France<sup>5</sup>. Cinquième pays du monde par sa superficie, il s'étend sur quatre fuseaux horaires. Il partage ses frontières avec tous les pays du sous-continent à l'exception du Chili et de l'Équateur<sup>6</sup>. 90% du territoire se situe entre l'Équateur, qui passe dans le nord du pays, à la hauteur de la ville de Macapá (État d'Amapá), et le tropique du Capricorne, à la hauteur de São Paulo (cf. Carte 1). Avec une côte de plus de 7 300 kilomètres, le pays s'étend sur 4 160 kilomètres d'est en ouest et sur plus de 4 390 kilomètres du nord au sud. Pour le géographe, Jean Demangeot, l'isolement du Brésil, « *ajouté à son gigantisme et à une profonde originalité, en fait bel et bien un continent* »<sup>7</sup>. Géant, le Brésil l'est également par la taille de sa population qui occupe le cinquième rang mondial. Le dernier recensement démographique date de l'an 2000, mais l'Institut Brésilien

---

<sup>5</sup> La forêt Amazonienne à elle seule pourrait contenir six fois la France.

<sup>6</sup> Les pays frontaliers du Brésil sont la France (département de la Guyane française), le Surinam, la Guyane, le Venezuela et la Colombie, au nord ; l'Uruguay et l'Argentine au sud ; et le Paraguay, la Bolivie et le Pérou, à l'ouest.

<sup>7</sup> Jean DEMANGEOT, *Le continent brésilien*, ouv. cité, 1972, p 8.

de Géographie et de Statistiques (IBGE) estime à plus de 193 millions le nombre de Brésiliens au début de l'année 2010<sup>8</sup>.

Le Brésil est une République fédérale constitutionnelle constituée de vingt-six États fédérés et d'un district fédéral (cf. Carte 1). Ceux-ci sont regroupés au sein de cinq régions administratives aux caractéristiques géographiques et humaines différentes. La région Nord correspond à l'Amazonie. Elle est composée de sept États : Acre, Amapá, Amazonas, Pará, Rondônia, Roraima et Tocantins. La région Nord-Est (*Nordeste*) regroupe tous les petits États côtiers du Nord : Alagoas, Bahia, Ceará, Maranhão, Paraíba, Pernambuco, Piauí, Rio Grande do Norte et Sergipe. La région Centre-Ouest (*Centro-Oeste*) forme le triangle industriel, formé par São Paulo, Rio de Janeiro et Belo Horizonte. On y retrouve les États de Goiás, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul et le District Fédéral. La région Sud-Est (*Sudeste*) correspond au plateau central du Brésil, avec Espírito Santo, Minas Gerais, Rio de Janeiro et São Paulo. La région Sud (*Sul*) réunit les trois États : Paraná, Rio Grande do Sul et Santa Catarina. En égalant les dimensions de certains pays européens, les régions géographiques brésiliennes introduisent un changement de perspective non négligeable<sup>9</sup>. « *Si le Nord du Brésil était placé sur la Scandinavie, son extrémité méridionale se situerait au Tchad, tandis qu'il s'étendrait d'ouest en est de la longitude de l'Islande à celle de la mer Noire* »<sup>10</sup>. La taille continentale du Brésil laisse présager de son poids dans l'économie mondiale en termes d'industrie, de technologie mais aussi d'agriculture. Le pays a longtemps été fournisseur de produits bruts et importateur de produits manufacturés. La Seconde Guerre mondiale et les crises économiques européennes ont amorcé l'organisation du plus grand pôle agroindustriel de l'hémisphère sud<sup>11</sup>. Parmi les premiers exportateurs de minerais et de denrées agricoles, le pays confirme sa position de grand pays industriel en exportant des biens de consommation, des biens d'équipements et de service et concurrence de plus en plus les pays industrialisés. Le Brésil est devenu une puissance politique et économique.

Le Brésil n'en reste pas moins un pays émergent. Malgré son rang de troisième puissance agro-exportatrice mondiale, son agriculture est caractérisée par le contraste qui oppose des agricultures familiales et industrielles. La continentalité du pays est assortie d'une diversité biologique, culturelle et naturelle. Depuis 1995, la libéralisation de l'économie et l'expansion des produits brésiliens sur le marché global ont poussé le gouvernement brésilien à réfléchir à une politique nationale de protection et de promotion de ses productions. À cette époque, le

---

<sup>8</sup> Le dernier recensement démographique (recensement 2010) est en cours de réalisation. L'estimation de la l'Organisation de l'Agriculture et de l'Alimentation –FAO estime la population brésilienne à 193 734 000 habitants en 2009 (<http://faostat.fao.org>).

<sup>9</sup> Jean DEMANGEOT, *Le continent brésilien*, ouv. cité, 1972, 172 p.

<sup>10</sup> Hervé THÉRY et Neli Aparecida de MELLO comparent les dimensions continentales du Brésil à celles de l'Europe : « *Si le Nord du Brésil était placé sur la Scandinavie, son extrémité méridionale se situerait au Tchad, tandis qu'il s'étendrait d'ouest en est de la longitude de l'Islande à celle de la mer Noire.* ». Les auteurs ajoutent que « *les capitales des États brésiliens occupant les quatre points cardinaux du pays sont séparés grosso modo par 4 000 kilomètres, soit à peu près ce qui sépare Lisbonne de Moscou, et Oslo de Tamanrasset* ». (Voir Hervé THÉRY et Nelly Aparecida de MELLO, *Atlas du Brésil*, Lassay-les-Châteaux, CNRS-Libergéo et la Documentation Française, *Collection Dynamiques du territoire*, 2003, 302 p.).

<sup>11</sup> Hervé THÉRY, *Le Brésil*, Paris, Armand Collin, 2000, 288 p.

Brésil développe un cadre institutionnel adapté pour protéger sa propriété intellectuelle : cette dernière décennie, le nombre de brevets déposés au Brésil a augmenté considérablement et le pays occupe la treizième position dans le classement des vingt plus importants dépositaires mondiaux<sup>12</sup>. Ces données confirment que la société brésilienne reconnaît le rôle stratégique de la protection de la propriété intellectuelle pour se maintenir dans le jeu très concurrentiel de l'économie globale. Ce phénomène concerne de nombreux secteurs de l'économie : les droits d'auteurs, les dessins industriels, l'électronique, mais aussi la santé (pharmacologie), la sécurité des aliments, les exportations, l'environnement, la biodiversité, le folklore, les connaissances traditionnelles et les ressources génétiques. Dans un contexte de concurrence internationale, le gouvernement brésilien conçoit de nouveaux outils de promotion des produits du secteur agroalimentaire via des démarches de qualification et de valorisation de l'origine (IG, commerce équitable, agriculture biologique, marques de certification). Le Brésil se caractérise, depuis ces dix dernières années, par un véritable foisonnement d'initiatives de valorisation de la qualité et/ou de l'origine. Depuis 2010, par exemple, huit produits agricoles brésiliens sont officiellement reconnus comme Indication Géographique : le vin du Vale dos Vinhedos, le café de la Região do Cerrado Mineiro, la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, la cachaça de Paraty, le raisin de table et la mangue du Vale do Submédio São Francisco, le cuir du Vale do Sinos, le vin de Pinto Bandeira et le riz du Litoral Norte Gaúcho.

### ... à son identification : le Sud

Le champ de recherche de la thèse est limité aux États de Santa Catarina et Rio Grande do Sul. Le Sud du Brésil présente une construction politique et sociale différente du reste du pays. Au Brésil, pays du nouveau monde, la première image est celle d'un pays ayant une agriculture pionnière dont la frontière agricole ne cesse d'avancer et donc, a priori, sans ancrage fort des populations à un terroir, à un pays<sup>13</sup>. Or, l'histoire de l'occupation de l'espace est très particulière et réinterroge le lien au lieu et plus largement la notion d'ancrage territorial. Dans les ouvrages de géographie consacrés au Brésil, l'originalité du Sud (Paraná, Santa Catarina et Rio Grande do Sul) par rapport au reste du pays est systématiquement mise en avant. La structuration et le développement socio-économique trouvent leurs racines dans une singularité liée au climat, à la société, à la position géopolitique, mais également à son économie et à son agriculture :

---

<sup>12</sup> Antônio BUAINAIN et Roberto BRANCO, « Propriedade intelectual e inovação na agricultura e saúde », *Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde*, vol. 2, n° 2, 2008, pp. 58-68.

<sup>13</sup> Pierre MONBEIG, *Pionniers et planteurs de Sao Paulo*, Paris, Armand Colin, Cahiers de la Fondation Nationale des Sciences Politiques, n° 28, 1952, 376 p. ; Xavier Arnaud de SARTRE, *Fronts pionniers d'Amazonie : les dynamiques paysannes du Brésil*, Paris, Espaces et milieux, CNRS Editions, 2006, 223 p.

« Si, vu du Nord ou du Nordeste, le « Sud » est un bloc, on doit différencier non seulement le Sudeste du Sud –ce dernier s’opposant au reste du Brésil à la fois par son climat, par son histoire, par la composition de sa population et par le type de société mis en place– mais aussi distinguer, à l’intérieur de ces régions, les marges traditionnelles et les régions dynamiques, où l’agriculture, plus attentive aux sollicitations du marché global, change rapidement. C’est là que les liens avec les industries, en amont et en aval, sont les plus forts, là que se trouve la partie la plus innovatrice et la plus rentable de l’agriculture brésilienne »<sup>14</sup>.

Le Sud-Est et le Sud concentrent des indices économiques et sociaux qui en font un pôle plus développé que les trois autres grandes régions administratives Nord-Est, Nord et Centre-Ouest, généralement considérées comme un monde sous-développé. Le climat subtropical du Sud « donne accès à des cultures inconnues dans le reste du pays (orge, seigle, olives, lin, pêches) et lui en interdit d’autres (café, cacao, cajou) »<sup>15</sup>. La société est majoritairement issue des descendants des colons européens arrivés au 19<sup>e</sup> siècle. Elle tranche par rapport au reste du pays : « plus diverse, plus égalitaire, [elle] jouit d’un meilleur niveau de vie que le Nord et le Nordeste, et d’une qualité de vie souvent supérieure à celle du Sudeste »<sup>16</sup>. La position géopolitique de la région Sud lui confère un statut particulier. Frontalière avec l’Uruguay, le Paraguay et l’Argentine, elle bénéficie d’un contact quotidien et facile avec l’étranger (et le Mercosul) au sein d’un espace façonné par les civilisations luso-brésiliennes et pampéennes.

Plusieurs arguments supplémentaires justifient la localisation de la recherche dans le Sud, notamment l’existence de marchés segmentés et structurés relativement anciens. Par ailleurs, depuis, la reconnaissance de l’Indication Géographique Vale dos Vinhedos, la Serra Gaúcha (État de Rio Grande do Sul) est considérée comme un « *knowledge cluster* »<sup>17</sup>. L’IG a servi de modèle à un grand nombre d’initiatives et d’expériences collectives de promotion de la qualité et de l’origine. C’est le cas de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, du fromage Serrano (État de Rio Grande do Sul), du vin de la région d’Urussanga et des produits coloniaux de l’Ouest catarinense (État de Santa Catarina) qui sont les quatre cas étudiés dans la thèse. Quatre études de cas parce que les premières recherches menées ont souvent accompagné le développement des processus en cherchant à mieux les caractériser. Elles ont aussi souvent privilégié une approche verticale en les analysant les uns après les autres, d’où un choix dans la thèse d’apporter un regard croisé sur la diffusion et la promotion de l’origine à partir de l’analyse de quatre exemples. Pourquoi ces quatre produits plutôt que d’autres ? D’une part en raison de leur originalité et d’un lien au lieu semble-t-il particulier. D’autre part en raison de l’existence de sources permettant de les replacer dans leur contexte. J’avais travaillé sur la viande dans le cadre de mon mémoire de fin d’études et de mon mémoire de master recherche ce qui m’a permis de capitaliser les données déjà recueillies et

---

<sup>14</sup> Hervé THÉRY, *Le Brésil*, ouv. cité, 2000, p. 103.

<sup>15</sup> *Ibidem*, p. 103.

<sup>16</sup> *Ibidem*, p. 104.

<sup>17</sup> Jaime Evaldo FENSTERSEIFER, « The emerging Brazilian wine industry: challenges and prospects for the Serra Gaúcha wine cluster », *International Journal of Wine Business Research*, n° 19, 2007, pp. 187-206 ; Elisa GIULIANI, « The selective nature of knowledge networks in clusters: evidence from the wine industry », *Journal of Economic Geography*, n° 7, 2007, pp. 139-168.

d'en faire une étude sur un temps plus long. En 2006, j'avais été intégrée dans l'équipe universitaire qui participait aux réunions de discussions autour de la différenciation du vin Goethe. En plus du caractère hybride du raisin qui me paraissait intéressant à exploiter, je connaissais déjà une partie des personnes ressources et pouvait facilement obtenir des entretiens avec les producteurs de la région. Le fromage s'est imposé de lui-même pour être un fromage au lait cru soumis à des difficultés d'adéquation sanitaire. Les produits coloniaux enfin se distinguaient par leur grande diversité et une dénomination intrinsèquement liée au processus de colonisation du Sud. La diversité de la nature des producteurs a également participé à la sélection des études de cas : trois productions familiales et une production patronale pour tester l'hypothèse selon laquelle la mobilisation de l'origine répond à des enjeux multiples, indépendamment du type d'agriculture.

## Itinéraire épistémologique

La thèse s'appuie sur un ensemble de travaux menés sur la qualité, l'ancrage, le lien au lieu et le lien au développement local. Les premiers travaux scientifiques sur la construction sociale de la qualité remontent à la fin des années 1980 en France. Dans un premier temps, ils investissent l'étude de la pérennité de l'agriculture et ses débouchés, la demande émanant des consommateurs et les mouvements de développement local. En 1995, l'ouvrage collectif coordonné par les économistes Gilles Allaire et Robert Boyer applique la théorie de la régulation à l'analyse des produits agroalimentaires, montrant comment les produits génériques (*commodities*) cèdent peu à peu des parts de marché à des produits de qualité associés à l'artisanat ou à la tradition<sup>18</sup>. L'ouvrage collectif dirigé par le zootechnicien François Casabianca et l'économiste Egizio Valceschini en 1996 marque un véritable tournant parmi les travaux de recherche sur la qualité<sup>19</sup>. Les études scientifiques ne sont plus centrées sur la description d'un ensemble des caractéristiques objectivables d'un produit mais sur l'analyse de la contribution des processus de qualification des produits dans les démarches de construction de territoires de production ; processus qui mettent en jeu des produits, des acteurs avec une histoire, des savoirs, des savoir-faire et des représentations qui leur sont propres. L'étude de la production et de la consommation alimentaire permet de confronter les approches et de faire converger des questionnements de recherche distincts : ceux sur les organisations et les coordinations d'acteurs en termes de conventions, d'accords et de justifications qui s'appuient sur l'économie des grandeurs<sup>20</sup> et ceux sur le lien au développement des territoires ruraux et des productions agroalimentaires<sup>21</sup>.

---

<sup>18</sup> Gilles ALLAIRE et Robert BOYER, *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA-Economica, 1995, 444 p.

<sup>19</sup> François CASABIANCA et Egizio VALCESCHINI (dir.), *La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Paris, INRA-SAD, 1996, 344 p.

<sup>20</sup> François EYMARD-DUVERNAY, « Conventions de qualité et formes de coordination », *Revue économique*, vol. 40, n° 2, 1989, pp. 329-359 ; Luc BOLTANSKI et Laurent THÉVENOT, *De la justification*, Paris, Gallimard, 1991, 483 p. ; John WILKINSON, « Mercosul e produção familiar: abordagens teóricas e estratégias alternativas », *Estudos Sociedade e Agricultura*, n° 8, 1997, pp. 25-50.

<sup>21</sup> Jean VAUDOIS, « Les filières agro-alimentaires face aux mutations de leur environnement : la dynamique récente des filières fleurs et légumes de serre aux Pays-Bas », *Revue de Géographie de Lyon*, n° 5, 1987,

Plusieurs travaux spécifiques sont consacrés à l'étude du lien des produits avec leur territoire de production. Il s'agit de produits dont l'origine dépasse largement la simple notion de provenance géographique ; des produits en lien avec leur origine géographique et culturelle qui prennent en compte un ensemble de caractéristiques naturelles et humaines<sup>22</sup>. Les Anglo-Saxons s'emparent de l'origine comme objet d'étude des systèmes alternatifs à la fin des années 1990<sup>23</sup>, entérinant de nouveaux termes comme « *origin-based products* »<sup>24</sup> ou « *place-based foods* »<sup>25</sup>. La notion d'origine diffuse si bien que les chercheurs investissent de nouveaux programmes de recherche pour déterminer comment ces notions s'appliquent

---

pp. 387-410. ; Jean-Paul DIRY, « Géographie des filières agro-alimentaires », *Revue de Géographie de Lyon*, n° 4, 1987, pp. 285-290 ; Jean-Paul CHARVET et Françoise PLET, « Espaces ruraux et stratégies des firmes agro-industrielles », dans Marcel Jollivet et Nicole Eizner (dir.), *L'Europe et ses campagnes*, Paris, Presses de Sciences Po, 1996, pp. 323-342 ; Jean PILLEBOUE, « Les produits agro-alimentaires de qualité : remarques sur leurs liens au territoire », *Sud-Ouest Européen*, n° 6, 1999, pp. 69-83.

<sup>22</sup> Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n° 24, 1995, 19 p. ; Claire DELFOSSE, « Qualité, lien au lieu et développement local », dans François Casabianca et Egidio Valceschini (dir.), *La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherche*, Paris, INRA-SAD, 1996, pp. 34-41 et 144-147. ; Jean PILLEBOUE, *Les produits agro-alimentaires...*, ouv. cité, 1999, pp. 69-83. ; Bernard CHARLERY DE LA MASSELIÈRE, « Territorialités multiples et conflictuelles : réponses paysannes à la crise des campagnes africaines », dans Joël Bonnemaïson, Luc Cambrezy et Laurence Quinty-Bourgeois (dir.), *Les territoires de l'identité. Le territoire, lien ou frontière ?*, 1999, pp. 245-258. ; Brigitte DUBEUF et Claire DELFOSSE, « Quels enseignements tirer des modifications des aires de production des fromages AOC pour éclairer la question de l'argumentaire de délimitation ? », dans Bertyl Sylvander, Dominique Barjolle et Filippo Arfini (eds), *The Socio-economics of Origin Labelled Products in Agri-food Supply Chains: Spatial, Institutional and co-ordination Aspects*, Paris, INRA, Actes et communications du département ESR, n° 17, 2000, pp. 387-392. ; Bernard PECQUEUR, « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Economie rurale*, n° 261, 2001, pp. 37-49 p. ; Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, Paris, CNRS, 2004, 229 p. ; Bernard CHARLERY DE LA MASSELIÈRE (éd), *Fruits des terroirs, fruits défendus. Identités, mémoires et territoire*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2004, p. 10. ; Claire DELFOSSE, « L'héritage en action : les relances et les territoires », dans Alain Berger, Pascal Chevalier, Geneviève Cortes et Marc Dedeire (dir.) *Héritages et trajectoires rurales en Europe*, Paris, L'Harmattan, 2009, pp.45-66. ; Roger DION, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, CNRS Édition, 2010, 770 p. Récemment, Claire Delfosse et Isabelle Lefort ont travaillé sur le terroir en tant qu'objet géographique, réinterrogeant non plus les produits, mais la manière dont les géographes ont abordé la notion de terroir au cours de l'histoire (Voir : Claire DELFOSSE et Isabelle LEFORT, « Le terroir, un bel objet géographique », Claire Delfosse (dir), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les indes savantes, 2011, pp. 21-39).

<sup>23</sup> Pour ne citer qu'eux : Gail W. FEENSTRA, « Local food systems and sustainable communities », *American journal of Alternative Agriculture*, vol. 12, n° 1, 1997, pp. 28-36 ; OSTROM Marcia, *Toward a Community Supported Agriculture: A case study of resistance and change in the modern food system*, Thèse de doctorat, Institute for Environmental Studies, Land Resources Program, Université du Wisconsin, Madison, 1997 ; Sarah WHATMORE et Lorraine THORNE, « Nourishing networks. Alternative geographies of food », dans David Goodman et David C. H. Watts (ed.), *Globalising food: agrarian questions and global restructuring*, London, Routledge, 1997, pp. 287-304. ; David GOODMAN et Melanie DUPUIS, « Knowing food and growing food: beyond the production/ consumption debate in the sociology of agriculture », *Sociologia ruralis*, vol. 42, n° 1, 2002, pp. 6-23 ; David GOODMAN, « The quality « turn » and alternative food practices: reflections and agenda », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, 2003, pp. 1-7 ; PARROTT Nicholas, WILSON Natasha, MURDOCH Jonathan, 2002, « Spatializing quality: regional protection and the alternative geography of food », *European Urban and Regional Studies*, vol. 9, n° 3, pp. 241-261 ; Henk RENTING, Terry K. MARSDEN et Jo BANKS, « Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development », *Environment and Planning*, vol. 35, n° 3, 2003, pp. 393-411.

<sup>24</sup> Denis SAUTIER et Petra VAN DE KOP, « Origin-based marketing: A rural development tool ? », dans Petra Van de Kop, Denis Sautier et Astrid Gerz (eds.), *Origin-based products: Lessons for pro-poor market development*, Amsterdam, KIT, 2006, pp. 97-104.

<sup>25</sup> Sarah BOWEN, « Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy », *Rural Sociology*, vol. 75, n° 2, 2010, pp. 209-243.

ailleurs, en Europe, mais aussi en dehors de l'Europe, notamment en Afrique, en Asie et en Amérique Latine<sup>26</sup>.

Le travail de recherche passe par la compréhension de la manière dont les acteurs privés et publics s'approprient, (re)construisent et revendiquent les ressources, les images ou encore les discours qu'on leur prête<sup>27</sup>. Les différents éléments fondateurs de l'identité du produit sont variés. Matière première, ingrédients particuliers, techniques de transformation et de maturation, caractéristiques finales du produit (physiques et organoleptiques) sont autant de facteurs qui entrent dans la définition même du produit et de son identité. Un produit identitaire mobilise donc au cours de son élaboration des ressources naturelles, des savoirs et des pratiques et des processus sociaux. Les savoir-faire sont un élément central dans la construction du lien à l'origine d'un produit. Ils symbolisent la continuité, le lien à un territoire spécifique et à une histoire.

La compréhension du lien à l'origine suppose une collecte des travaux qui ont été réalisés. La profusion d'ouvrages et d'articles témoigne de l'intérêt qu'a porté la communauté scientifique à la thématique. Au Brésil, les travaux sont plus récents car la question de l'origine est un modèle en cours de construction dont l'intérêt se manifeste progressivement de la part des chercheurs et de la société civile. Leur démultiplication témoigne néanmoins d'une demande publique, voire internationale, grandissante pour mieux connaître la diffusion et l'appropriation du modèle de promotion de l'origine. Des travaux récents s'attachent à décrire les principales caractéristiques de ces initiatives au niveau du Brésil. On observe actuellement l'émergence d'un groupe de chercheurs brésiliens (agronomes, sociologues, économistes, juristes) qui suivent des expériences en cours et publient des résultats de recherche. John Wilkinson (2004), Luiz Carlos Mior (2005) et Clovis Dorigon (2008) se sont intéressés aux dynamiques de différenciation par la qualité des produits issus de l'agriculture familiale<sup>28</sup> ; Joana Dias (2005) et Carolina Velloso (2008) définissent la construction sociale et institutionnelle de la qualité des produits brésiliens traditionnels<sup>29</sup>. Les juristes Liliana

---

<sup>26</sup> Bernard CHARLERY DE LA MASSELIÈRE (ed), Fruits des terroirs, ouv. cité, 2004, 357 p. ; Petra VAN de KOP, Denis SAUTIER et Astrid GERZ (eds.), *Origin-based products: Lessons for pro-poor market development*, Amsterdam, KIT, 2006, 96 p. ; Maria Fonte, « Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing », *Sociologia Ruralis*, vol. 48, n° 3, 2008, pp. 200-222. ; Estelle BIENABE, Maya LECLERCQ, Pascale MOITY-MAÏZI, « Le Rooibos d'Afrique du sud : comment la biodiversité s'invite dans la construction d'une Indication Géographique », *Autrepart*, n° 50, 2009, pp. 117-134.

<sup>27</sup> Gilles LAFERTE et Nicolas RENAHY, « Campagnes de tous nos désirs... d'ethnologues », *L'Homme*, vol. 2, n° 166, 2003, pp. 225-234. ; Hervé GUMUSCHIAN et Bernard PECQUEUR (dir.), *La ressource territoriale*, Paris, Economica, 2007, 256 p.

<sup>28</sup> John WILKINSON, « A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema agroalimentar na América Latina », *Estudos Sociedade e Agricultura*, vol. 1, n° 21, 2004, pp. 62-87. ; Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*, Chapecó, Argos, 2005, 338 p. ; Clovis DORIGON, *Mercados de Produtos Coloniais da Região Oeste de Santa Catarina: em Construção*, Thèse de doctorat en Ingénierie de la production, UFRJ, sous la direction de Michel Jean-Marie Thiollent et John Wilkinson, 2008, 437 p.

<sup>29</sup> Joana F.V.R. DIAS, *A construção institucional da qualidade em produtos tradicionais*, Mémoire de master en développement, agriculture et société, UFRRJ, sous la direction de John Wilkinson, 2005, 158 p. ; Carolina Quiumento VELLOSO, *Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de*



Locatelli (2007), Fabricio Welge (2007) et Kelly Lissandra Bruch (2011) ont travaillé sur la protection juridique des Indications Géographiques et les différents dispositifs législatifs en relation avec l'origine des produits<sup>30</sup>. Il ne s'agit que d'une partie des travaux mobilisés dans la thèse pour comprendre l'émergence d'un nouveau modèle de normes au Brésil.

## Objectif de la thèse

Le foisonnement mondial des certifications se retrouve au Brésil. En Europe, le concept d'origine et la vision des produits ancrés dans un territoire se sont forgés sur un temps assez long et confirment ainsi l'hypothèse de la construction sociale de la qualité des produits locaux. L'objectif de la thèse est de contribuer à connaître la diversité des perceptions des liens à l'origine des produits. Par quels acteurs sont-ils mobilisés (producteurs, politiciens, techniciens et chercheurs) ? De quelle manière sont-ils valorisés et revendiqués ? Au Brésil, la construction du lien à l'origine est particulièrement complexe et diversifiée. Elle est celle d'un pays anciennement colonisé. Elle reflète aussi l'insertion au marché international d'un pays qui, à l'heure actuelle, participe pleinement à une économie mondialisée. Au niveau international, le Brésil adapte ses productions aux standards de référence (protection de la propriété intellectuelle, production intégrée, normes ISO, Globalgap) pour atteindre les marchés extérieurs. Au niveau local la construction du lien à l'origine est associée à la conception du creuset brésilien ainsi qu'aux modalités et étapes de conquête du territoire. Je fais l'hypothèse ici que le lien à l'origine réactualise le regard porté sur l'agriculture brésilienne à partir du moment où cette question dépasse le champ d'une agriculture d'exportation et interroge celui de l'économie locale et régionale. Les liens à l'origine jouent alors un rôle particulier. Il y a certes des intérêts économiques liés à l'ouverture à l'export de marchés de niche. Toutefois, la revendication du local apparaît aussi comme un indice de l'émergence d'un marché national enclin à protéger et promouvoir son patrimoine culturel et naturel ; un marché où le local fait sens pour des acteurs qui mobilisent l'origine. Les liens à l'origine font *a priori* rejouer l'identité locale et régionale tout en contribuant au renforcement d'une identité nationale.

---

*caso em Urussanga, SC*), Mémoire de Master en Agrosystèmes, sous la direction de Claire Cerdan, UFSC, 2008, 166 p.

<sup>30</sup> Liliana LOCATELLI, *Indicações Geográficas. A proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico*, Curitiba, Juruá Editora, 2007, 338 p. ; Marcos Fabricio Welge GONÇALVES, *Propriedade Industrial e a Proteção dos Nomes Geográficos. Indicações Geográficas, Indicações de Procedência e Denominações de Origem*, Curitiba, Juruá Editora, 2007, 346 p. ; Kelly Lissandra BRUCH, *Les signes distinctifs d'origine : entre l'ancien et le nouveau monde vitivinicole*, thèse de doctorat en droit, sous la direction de Daniel Gadbin (Université de Rennes I) et Vera Jacob de la Fradera (UGRGS), 2011, 442 p.

## Construction de la réflexion

Dans une première partie sont abordés les enjeux multiscalaires de la promotion de l'origine, les politiques de valorisation, ainsi que le contexte du Sud du Brésil. Les politiques publiques développées ici correspondent d'abord au positionnement de l'État fédéral, mais traitent aussi du rôle des structures publiques, parapubliques et privées. Le Sud du Brésil, connu pour son originalité, sert de support à une réflexion autour de la qualité et questionne l'opposition entre agriculture familiale et agriculture patronale. Le premier chapitre de cette partie présente la démarche méthodologique et les terrains étudiés.

Une fois les enjeux déterminés, la deuxième partie envisage la place des quatre productions dans l'économie agricole locale. Les cas étudiés développés ici sont présentés sous la forme de monographies. Ils traitent de la spécificité de systèmes de production fragilisés par la modernisation agricole et l'industrialisation du milieu rural.

Enfin la troisième et dernière partie aborde les modalités d'émergence d'un nouveau référentiel de promotion de l'origine. Les stratégies de différenciation bouleversent territoires et organisations sociales et mettent en lumière l'appropriation progressive par la société des nouvelles normes de qualification. La coexistence d'arguments marchands et patrimoniaux est discutée à travers l'émergence de dynamiques locales de développement qui revisitent la promotion de l'origine et relativisent le caractère descendant des démarches.



# Partie 1.

## Enjeux multiscalaires de l'origine

La première partie de la thèse se propose d'analyser les enjeux multiscalaires de la protection de l'origine au Brésil : au niveau international avec le positionnement du pays dans les négociations internationales et sur les marchés mondiaux, au niveau national avec le développement économique de l'agriculture et la prise en compte de la spécificité des produits agroalimentaires et au niveau local au sens d'un développement territorial. Une grande diversité d'acteurs interviennent d'ailleurs dans la définition de l'origine au Brésil : acteurs publics et privés, depuis la sphère fédérale jusqu'au niveau municipal. Parmi les promoteurs de l'origine, le Sud du Brésil tend à se distinguer. Pourquoi cette région plutôt qu'une autre est-elle favorable à l'émergence de phénomènes territorialisés ? La sélection de quatre études de cas, localisées dans les États de Santa Catarina et Rio Grande do Sul, vise à comprendre les modalités d'émergence de la promotion de l'origine. Le premier chapitre de cette partie expose la démarche méthodologique et présente les terrains étudiés.



# Chapitre 1. La compréhension du lien à l'origine sur le terrain

Face à l'extrême complexité de la promotion de l'origine dans le Sud du Brésil, il a fallu faire des choix méthodologiques particuliers. De nombreuses régions agricoles du Sud pourraient faire l'objet d'étude de cas à elles seules, néanmoins le choix a été fait de croiser plusieurs cas très différents. Une mise en regard permet de mettre en exergue les enjeux multiscalaires et les jeux d'acteurs impliqués dans la promotion et la valorisation de l'origine.

## I. Sélection des études de cas

La démarche de sélection des études de cas repose sur trois étapes : la détermination des critères et des indicateurs discriminants servant de support au cadre d'analyse, le recensement des principales expériences de qualification connues dans l'espace étudié et le choix final des études de cas.

### 1. Construction du cadre d'analyse

La réflexion est fondée sur l'identification locale de la spécificité en lien avec une origine, dont le sens dépasse la seule provenance géographique, mais aussi sur son appropriation, sa revendication et sa mise en marché par les acteurs<sup>31</sup>. Mon principal objectif est de mettre en valeur des agricultures qui étaient déjà territorialisées par le passé sans pour autant être revendiquées comme telles et qui, aujourd'hui, démontrent une volonté locale de construire des projets et d'asseoir leur originalité. Cela est d'autant plus pertinent que la justification de la promotion de l'origine diffère selon les productions agroalimentaires. Les dimensions de l'origine mobilisées peuvent ainsi être extrêmement variables allant du paysage à la culture en passant par la spécificité d'une flore microbienne ou un ancrage historique séculaire.

---

<sup>31</sup> Le terme acteur renvoie à un contexte d'étude particulier et tellement variable qu'il est nécessaire se méfier de son usage polysémique (Voir Gilles LAFERTE et Nicolas RENAHY, Campagnes de tous..., ouv. cité, 2003, pp. 225-234). Comme Guy Di Méo le soutient, « *le statut d'acteur relève plus d'une posture, d'un comportement et d'une volonté, d'une intentionnalité associée à une position plus ou moins stratégique dans le complexe territorial, à différentes échelles, que d'une fonction clairement définie et établie. [...] L'acteur est donc élément moteur d'un système social. [...] On ne saurait le concevoir en dehors d'un jeu d'interactions avec d'autres acteurs [...]* ». Voir Guy DI MÉO, « Territoires des acteurs, territoires de l'action », *Bulletin de la Société géographique de Liège*, n° 48, 2006, pp. 7. Dans le cadre de cette recherche, le vocable « acteur » fait référence aux individus ou groupes qui participent à l'institutionnalisation des démarches de qualité de manière passive ou active. Il s'agit aussi bien des opérateurs des filières agroalimentaires (producteurs, transformateurs, intermédiaires, commerçants) que des structures institutionnelles d'appui ou de contrôle.

En partant de l'hypothèse de départ et de la théorie, douze critères ont été déterminés : identité locale ou régionale du produit ; profondeur historique ; réputation ; savoir-faire ; spécificité du produit ; processus de promotion de l'origine ; codification des normes ; coordination de la filière ; enjeux de commercialisation ; enjeux de développement ; appui institutionnel ; et dynamique territoriale. L'identification de ces critères de sélection a été conduite dans un souci de réponse à plusieurs questions clés dans la compréhension des processus de valorisation de l'origine en lien avec le contexte institutionnel, les modalités d'émergence des initiatives de promotion de l'origine, le positionnement des acteurs, les enjeux et les effets territoriaux (cf. Tableau 1).

Tableau 1. Questions liées à la définition des critères d'analyse

<b>Contexte institutionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quels sont les outils de promotion de la qualité et de l'origine géographique au Brésil ?</li> <li>- Quelles sont les initiatives existantes dans le Sud du Brésil ?</li> <li>- La réglementation (loi du travail, loi environnementale, loi sanitaire, etc.) soutient-elle les démarches ou représente-elle un obstacle ?</li> </ul>
<b>Modalités d'émergence des stratégies territoriales de promotion de l'origine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quels sont les moteurs de la construction du lien à l'origine ?</li> <li>- Quelles sont les ressources territoriales mobilisées ?</li> <li>- Quelles sont les dimensions du lien à l'origine privilégiées et revendiquées par les acteurs ?</li> <li>- Ces démarches sont-elles nées d'opportunités ou de menaces ?</li> </ul>
Positionnement des acteurs	<ul style="list-style-type: none"> <li>- L'organisation des différentes filières agricoles est-elle formelle ou informelle ?</li> <li>- Quels comportements adoptent les acteurs face à la mise en place d'une initiative de promotion de l'origine ?</li> <li>- Le soutien institutionnel, les moyens financiers et les politiques publiques de promotion sont-ils les mêmes dans chaque secteur de l'agriculture ?</li> </ul>
Enjeux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les produits agricoles pour lesquels il existe des démarches en cours ou à l'état de réflexion confirment-ils la dualité de l'agriculture familiale et patronale ?</li> <li>- Quels sont les enjeux commerciaux et les marchés cibles ? Sont-ils locaux, nationaux ou internationaux ?</li> <li>- Existe-t-il des enjeux économiques et des enjeux sociaux qui poussent les producteurs à monter de tels projets ?</li> </ul>
Effets sociaux, politiques et territoriaux	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Quels sont les impacts sur le développement local de la mise en place de démarches de qualification ? Les impacts sont-ils proportionnels à la légitimité du lien à l'origine des productions ?</li> <li>- Quelles sont les différentes échelles qui interviennent dans la conception des projets (législation, enjeux socio-économiques, enjeux environnementaux, enjeux de commercialisation, etc.)</li> </ul>

*Élaboration : Delphine Vitrolles, 2010*

Chaque critère a ensuite été associé à des indicateurs destinés à obtenir un maximum d'informations sur les produits d'origine et les processus de différenciation dans lesquels ils peuvent s'inscrire (cf. Tableau 2).

Tableau 2. Détermination des critères et identifications des indicateurs associés

<b>Identité locale ou régionale du produit</b>
Sentiment/revendication identitaire Nature/dimension du lien à l'origine : culture, histoire, savoir-faire, paysage, variété/race, notoriété, biodiversité, etc. Coutumes locales (habitudes de consommation, fêtes et manifestations) Choix/usage du nom (notoriété, réputation, nom géographique) Originalité du produit
<b>Ancrage historique de la production</b>
Antériorité/histoire du produit Evolution/innovation au cours du temps Importance de la production dans le territoire
<b>Réputation</b>
Notoriété/réputation : critères sur lesquels elle est fondée, construction, ampleur, usurpation
<b>Savoir-faire</b>
Description des savoir-faire et techniques : différences par rapport à d'autres régions, impact sur les produits finis, caractère collectif Lien entre le savoir-faire et l'histoire
<b>Spécificité du produit</b>
Différence avec les autres produits Reproductibilité du produit Qualité : de la matière première, du produit fini
<b>Processus de spécification de l'origine</b>
Conditions d'émergence du projet (moteurs, initiateurs, acteurs engagés) Acteurs impliqués dans la stratégie de qualification : place des acteurs privés et publics ou mobilisation des acteurs dans la mise en place de la stratégie, caractère collectif de la démarche, caractères ascendant ou descendant Construction du processus Justification de la stratégie
<b>Codification de la production</b>
Par rapport à quel référent (Brésil, Mercosul, UE, OMC, etc.) ? Identification du contexte législatif (loi de propriété intellectuelle, loi sanitaire, etc.) Élaboration d'un cahier des charges - Délimitation d'une zone de production Sur quels critères ? ; Par quels acteurs ? ; Sur la base de quels compromis ?
<b>Coordination interne de la filière</b>
Place de chaque acteur (producteurs, transformateurs, intermédiaires, distributeurs) Structure productive : producteurs familiaux, producteurs patronaux, productions fermières, groupes industriels, coopératives Collectif(s) ? (associations, coopératives) Relations : entre les producteurs, entre les producteurs et les autres acteurs, existence de rapport de forces, présence d'un ou de plusieurs leader(s) (scène territoriale, sphère professionnelle, moteur ou frein ou développement ?) Forme de gouvernance (sectorielle, territoriale, mixte/ locale, privée, publique, mixte)
<b>Enjeux de la commercialisation</b>
Circuits de commercialisation : vente directe, intermédiaires, distributeurs Commercialisation : prix de vente (direct, intermédiaire, distributeur), lieux de vente, utilisation d'un label, relation entre les producteurs et les acheteurs (revendeurs et consommateurs), dimension du lien à l'origine mobilisée par les acheteurs Concurrence/usurpation Communication/publicité
<b>Enjeux de développement</b>
Importance de la production au niveau économique, social, environnemental Impacts déjà observables en termes de développement territorial et de perspectives de développement Interaction de la filière de production avec la société locale
<b>Appui institutionnel</b>
Institutions impliquées : qui, dans quel intérêt ? Formes d'intervention et types d'appui : technique, financier, politique
<b>Dynamiques territoriales</b>
Accessibilité du territoire (infrastructure, degré de notoriété, proximité de centres urbains) Sentiment identitaire/mémoire collective Potentiel local de production et de consommation Patrimonialisation/ processus d'échange : stratégies de valorisation en place (marques privées, labels, signalétiques) Importance des acteurs : « collectivités locales », actions publiques, actions privées, coordination entre actions publiques et privées Importance des ressources dans l'attractivité de la région : patrimoine matériel et immatériel (paysage, biodiversité, pollution, exploitation des ressources naturelles, produits de « terroir ») Tourisme : niveau de promotion de la région, niveau de fréquentation touristique, centres d'intérêts touristiques, place et image des produits alimentaires dans l'offre touristique globale, offres touristiques des producteurs (ferme-auberge, etc.), articulation de la stratégie de différenciation (du producteur) avec l'offre touristique territoriale

Élaboration : Delphine Vitrolles, 2010



L'association entre indicateurs et critères a permis de constituer le cadre d'analyse en mettant en évidence les points clés de l'étude, donnant un support au processus de sélection des cas et une trame à l'élaboration des grilles d'entretien.

## 2. Inventaire des productions localisées potentielles

La restriction de l'étude au Sud du Brésil s'est précisée au cours de l'élaboration du sujet du fait de l'originalité de cet espace par rapport au reste du pays. Le chapitre 3 le montre : les États du Sud sont reconnus en raison de la structuration de leurs marchés, du foisonnement d'initiatives de valorisation de productions locales, de l'organisation des filières et de la présence de mouvements sociaux. La délimitation aux États de Santa Catarina et de Rio Grande do Sul illustre aussi une volonté de démontrer les différences entre le vieux continent et le Sud du Brésil, malgré l'histoire de la colonisation par des immigrants européens des États du Sud Brésil et des préconçus récurrents.

Plusieurs productions font preuve de réputation dans les États de Santa Catarina et Rio Grande do Sul. Cette réputation a souvent dépassé les frontières locales de production. Elle se réfère généralement à l'histoire de la population locale, à son identité socioculturelle, à la qualité et à la provenance du produit. Autrement dit, il s'agit de productions territorialisées, qui mobilisent une dimension de l'origine (culture, paysage, patrimoine, racines, savoir-faire, etc.) ou une combinaison de celles-ci pour se définir, voire se promouvoir. De ce fait, dans certains cas, la réputation est valorisée par un label (IG, marque privée, marque de certification). Un recensement non exhaustif réalisé à partir de lectures de travaux universitaires et de la participation à des réunions de vulgarisation et de développement agricole m'a permis de dresser une liste de plusieurs productions ancrées dans le temps et dans l'espace et mettant en avant leur origine (cf. Tableau 3).

Tableau 3. Liste non exhaustive des productions territorialisées réputées dans les États de Rio Grande do Sul et Santa Catarina

Bergamote de Montenegro –RS	Produit agroécologique de Santa Rosa de Lima –SC
Coque du Pirajubaé –SC	Produit colonial de l'Ouest catarinense –SC
Cuir du Vale dos Sinos –RS	Produit colonial du Caminho de Pedras –RS
Farine de manioc de Florianópolis – SC	Produit colonial d'Urussanga – SC
Fromage Serrano des Campos de Cima da Serra -SC & RS	Riz du Litoral Norte Gaúcho –RS
Herbe à maté d'Ilópolis –RS	Viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional –RS
Huître de la Grande Florianópolis –SC	Viande de race Lageane –SC
Mignardise de <i>Pelotas</i> –RS	Vin de Monte Belo do Sul –RS
Pignon de la Serra catarinense –SC	Vin de Pinto Bandeira –RS
Pomme de São Joaquim –SC	Vin du Vale dos Vinhedos –RS
Poulet de l'Ouest catarinense –SC	Vin des Vales da uva Goethe –SC

Élaboration : Delphine Vitrolles, 2010.

Les productions faisant la promotion de l'origine présentent une très grande diversité. Il y a des produits d'origine animale et des produits d'origine végétale, des produits bruts et des produits transformés.

### 3. Choix de quatre études de cas

Le choix des produits s'est porté sur leur pertinence par rapport aux objectifs de recherche, au test de l'hypothèse de travail, aux critères de sélections et aux différentes dimensions de l'origine mobilisées. En raison de l'ampleur du choix de la zone géographique (Sud du Brésil) et celle du sujet traité, la valorisation de recherches déjà menées sur différents terrains du Sud du pays se justifie. Ainsi, plusieurs travaux de recherche ont été mobilisés sur des études de cas spécifiques pour mieux comprendre le contexte des terrains d'études et leurs spécificités<sup>32</sup>. Le croisement de ces variables a abouti à la sélection de quatre études de cas (cf. Carte 2), deux dans l'État de Rio Grande do Sul (viande et fromage) et deux dans l'État de Santa Catarina (vin et produits coloniaux). La viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional est produite dans l'extrême sud de Rio Grande do Sul, au niveau de la frontière uruguayenne. Le fromage Serrano est fabriqué dans les Campos de Altitude, à cheval sur les États de Santa Catarina et Rio Grande do Sul ; dans le cadre de mon travail de terrain, j'ai fait le choix de ne travailler que dans l'État de Rio Grande do Sul, dans les Campos de Cima da Serra, pour limiter les distances à parcourir. Le vin des Vales da uva Goethe provient de la région d'Urussanga, située dans le sud de l'État de Santa Catarina, à proximité du littoral. Les produits coloniaux, enfin, associés à l'Ouest catarinense sont localisés dans l'ensemble de la région administrative du même nom.

---

<sup>32</sup> Maria Fernanda de Albuquerque Costa FONSECA, *A institucionalização dos mercados de orgânicos no mundo e no Brasil: uma interpretação*, Thèse de doctorat en Développement, agriculture et société, sous la direction de John Wilkinson, UFRRJ, 2005, 476 p. ; Silvana Saionara GOLLO, *Inovação e estratégia de cooperação competitiva: estudo de caso da Indicação de procedência Vale dos Vinhedos –Serra Gaúcha/RS*, Thèse de doctorat en administration, sous la direction de Eugenio Avila Pedrozo, UFRGS, 2006, 359 p. ; Evander Eloí KRONE, *Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS)*, Mémoire de fin d'études en Développement rural et gestion agroindustrielle, UERS, 2006, 55 p. ; Sophie MARQUIS, *La pomme de São Joaquim, vers une construction collective d'un signe de qualité ? (Brésil, Santa Catarina)*, Mémoire de master spécialisé en agronomie tropicale, CNEARC, sous la direction de Stéphane Fournier et Denis Sautier, 2006, 115 p. ; Claire DURAND, *Diversification et valorisation de produits d'agriculture familiale pour un développement territorial durable : études de cas à Sao Joaquim, État de Santa Catarina, Brésil*, Mémoire de stage ENESAD/UFSC, 2006, 123 p. ; Carolina ANDION, *Atuação das ONGs nas dinâmicas de desenvolvimento territorial sustentável no meio rural de Santa Catarina: os casos da APACO, do Centro Vianei de Educação Popular e da AGRECO*, Thèse de doctorat en Société et Environnement, UFSC, sous la direction de Paulo Henrique Freire Vieira et Ademir Antonio Cazella, 2007, 385 p. ; Clovis DORIGON, *Mercados de Produtos...*, ouv. cité, 2008, 437 p. ; Carolina Quiumento VELLOSO, *Indicação geográfica...*, ouv. cité, 2008, 166 p.

Carte 2. Localisation des quatre études de cas



Réalisation : Jean-Benoît Bouron pour Delphine Vitrolles, 2009

**Légende**

**A. Localisation**

- Limite fédérale
  - Capitale d'Etat fédéré
  - SAN** Nom d'Etat fédéré
  - Frontière internationale
  - Uru** Nom d'Etat
  - plus de 1 million
  - 200 000 à 1 million
  - 100 000 à 200 000
- population des municipes*

**B. Quatre terrains d'étude**

- Ouest catarinense** : région de production d'une gamme de produits variés (gâteaux salés et sucrés, charcuterie, jus, confitures, etc.) appelés produits coloniaux\*
- Campos de Altitude** : région d'altitude spécialisée dans la production de fromage Serrano
- Campanha Meridional** : aire délimitée de production de viande de l'indication géographique *Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*
- Région d'Urussanga** : aire délimitée de production du vin des *Vales da uva Goethe*

\*cette appellation s'étend au territoire des trois Etats du Sud brésilien

Tableau 4. Critères de sélection des études de cas

Etudes de cas	Viande do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	Fromage Serrano	Vin des Vales da uva Goethe	Produits coloniaux de l'Ouest catarinense
<b>Localisation</b>	Rio Grande do Sul	Rio Grande do Sul et Santa Catarina	Santa Catarina	Santa Catarina
<b>Initiative de promotion de l'origine</b>	√	√	√	√
<b>Type de stratégie mise en place</b>	IG (reconnue en 2006)	- Programme de qualification et de certification du fromage artisanal Serrano - Projet d'IG	- Programme d'amélioration de la qualité - Programme de développement touristique - Projet d'IG	- Marque collective - Marques individuelles
<b>Organisation filière</b>	Association de producteurs Manque de coordination, Leaders	Pas d'association Filière clandestine	Association de producteurs Leaders	Associations de producteurs, coopératives, syndicats Leaders
<b>Moteurs d'émergence</b>	Institutions : Sebrae, UFRGS	Institutions : Emater, UFRGS	Institutions : Epagri, UFSC Producteurs	Producteurs, mouvements agricoles, ONG Institutions : Epagri
<b>Conditions d'émergence</b>	Opportunité de marché, Production menacée	Menace de disparition du fromage (standardisation)	Menace de disparition du cépage, Opportunité de marché	Menaces
<b>Originalité</b>	-Zone délimitée avec cahier des charges -Plaines de la Pampa -Culture gaúcha - Races européennes	-Fromage au lait cru -Histoire ( <i>tropeirismo</i> ) -Culture -Races à viande	- Cépage hybride - Relance du cépage	-Gamme de produits -Histoire -Dénomination « coloniale »
<b>Type d'agriculture</b>	Patronale	Familiale	Familiale	Familiale
<b>Marchés cibles</b>	Local à international	Local à régional	Local à international	Local à régional
<b>Type de soutien</b>	-Financier (Sebrae) -Politique (Farsul) -Technique (Embrapa et UFRGS)	Financier (Emater, MAPA) -Technique (Emater et Universités)	-Financier (Sebrae, MAPA) -Technique (UFSC, Epagri)	-Technique (Epagri, communes, associations locales, ONG)
<b>Enjeux économiques, sociaux, environnementaux</b>	Eco. +++ Env. + Soc. +	Eco. ++ Env. ++ Soc. ++	Eco. + Env. ? Soc. ++	Eco. ++ Env. ? Soc. ++
<b>Impacts sur le développement local</b>	À évaluer	À évaluer	À évaluer	À évaluer

Élaboration : Delphine Vitrolles, 2010

Sans prétendre décrire chacune des études de cas, qui seront par la suite développées sous la forme de monographies dans la partie 2, les tableaux (cf. Tableau 4 ci-dessus et Tableau 5 ci-dessous) synthétisent les critères de sélection utilisés et les justifications de l'origine mobilisées pour chaque cas. Les quatre cas sélectionnés s'inscrivent dans une initiative de promotion de l'origine. Les conditions et les moteurs d'émergence des démarches de différenciation sont en revanche relativement variables. Par ailleurs, tous ne relèvent pas du même type d'agriculture. D'eux-mêmes les éleveurs du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional se qualifient de producteur patronaux, tandis que les agriculteurs des trois autres productions se considèrent comme familiaux. Les producteurs présentent également une grande diversité dans leur organisation (formelle et informelle), dans leurs objectifs (patrimonialisation, commercialisation). Les acteurs publics et privés, associés aux démarches, se distinguent dans leurs interventions qui peuvent être politiques, techniques, financières ou encore organisationnelles. Enfin, toutes les démarches de promotion de l'origine ne présentent pas, au moment de leur sélection, le même degré de réalisation : entre des démarches abouties (viande, produits coloniaux) et des démarches en cours d'évaluation (fromage) ou de construction (vin).

Tableau 5. Justification et dimensions de l'origine pour les quatre études de cas

Production sélectionnée	Dimension de l'origine mobilisée		
<b>Viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional</b>	Biodiversité	Culture	Système de production (races, prairies, système intensif)
<b>Fromage Serrano</b>	Profondeur historique	Paysages	Savoir-faire
<b>Vin dos Vales da uva Goethe</b>	Relance d'une variété hybride	Culture	Paysages
<b>Produits coloniaux de l'Ouest Catarinense</b>	Savoir-faire	Culture (creuset)	Ancrage

*Élaboration : Delphine Vitrolles, 2010*

La viande de bœuf du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional est officiellement devenue la troisième Indication Géographique brésilienne en 2006. Produite à partir d'animaux de race européenne (Angus et Herford), engrainés à l'herbe, cette production valorise des races introduites au Brésil depuis plusieurs décennies, l'écosystème Pampa<sup>33</sup> et ses prairies naturelles et un mode de vie lié à la culture gaúcha<sup>34</sup>, caractéristique des éleveurs de l'État de Rio Grande do Sul. Le fromage Serrano est un fromage de montagne au lait cru, sous-produit

<sup>33</sup> La Pampa est un écosystème constitué de prairies, de savanes et de brousses tempérées. Plaine fertile recouverte d'herbe et dépourvue d'arbres, elle s'étale sur près de 700 000 km<sup>2</sup> répartis entre quatre provinces argentines (Buenos Aires, La Pampa, Santa Fe et Cordoba), l'Uruguay, la moitié sud de l'État de Rio Grande do Sul au Brésil et une infime partie du Paraguay. La Pampa brésilienne occupe environ 64 % de l'État de Rio Grande do Sul, soit environ 157 000 km<sup>2</sup>.

<sup>34</sup> Les Gaúchos forment un groupe social identifié à l'État de Rio Grande do Sul.

de l'élevage extensif spécialisé dans la production de viande. Historiquement lié à la colonisation du Sud du pays, et plus particulièrement à la construction de routes commerciales entre l'Argentine, l'extrême sud du Brésil et l'État de São Paulo, le fromage Serrano était autrefois un moyen de conservation du lait et une monnaie d'échange. Aujourd'hui, les savoir-faire mobilisés dans les activités d'élevage et de transformation sont sensiblement les mêmes et confèrent au produit sa notoriété et sa spécificité fondées, notamment, sur des caractéristiques sensorielles liées à la « non spécialisation » du bétail et à la richesse des flores pâturées (prairies naturelles). Produit depuis le début du 20<sup>e</sup> siècle, le vin Goethe des Vales da uva Goethe est associé à l'histoire de la colonisation de l'État de Santa Catarina mais aussi à la tradition et aux habitudes de consommation et de vie de la population locale d'origine italienne. Symbole de la vitiviniculture de la région d'Urussanga, la relance du cépage Goethe dont la perte de compétitivité avait poussé à l'arrachage des pieds s'accompagne d'une amélioration de sa qualité et de la valorisation de ses caractéristiques génétiques et sensorielles originales et distinctes des autres vins brésiliens. Les produits coloniaux associent une gamme importante de produits variés : gâteaux salés et sucrés, produits laitiers et dérivés, viande et charcuterie, jus, confitures, sucre de canne et dérivés comme la cachaça, dérivés de raisin dont le vin. Il s'agit de produits spécifiques au Sud du Brésil, reflétant les modes d'occupation du territoire (vagues de colonisation européennes successives au cours du 19<sup>e</sup> siècle). Au Brésil, le terme colonial est considéré sur un plan tant polémique que polysémique. En effet, dans la moitié nord du pays, ce mot renvoie à la conquête coloniale par la couronne portugaise et, par conséquent, au colonialisme et à l'esclavage. Dans le Sud du Brésil, en revanche, le terme renvoie à l'histoire du colon d'origine européenne. Rattaché à une dimension agraire, la colonie, « *colônia* », désigne les lopins de terre distribués aux colons à leur arrivée au Brésil (24,2 hectares). Dans un sens plus large, la colonie peut également représenter l'ensemble de la région colonisée par les immigrants européens<sup>35</sup>. Le colon est un acteur économique qui exerce de multiples activités sur son unité de production fondée sur un système de polyculture-élevage. La production d'un grand nombre de produits d'origine animale et végétale permet de subvenir aux besoins familiaux d'où une dépendance économique externe très faible. Toute production excédentaire qui n'a pas pour finalité l'autoconsommation familiale est commercialisée. Autonomes, les producteurs coloniaux subviennent aux besoins familiaux en entretenant un rapport à la terre particulier. En ce sens, l'expression coloniale « *crystallise le sens de l'autonomie qui se reproduit comme un idéal récurrent – y compris dans l'imaginaire des [immigrants] – dans les pratiques adoptées par les familles et dans le discours des agriculteurs* »<sup>36</sup>. Les produits coloniaux sont le symbole des relations sociales développées au sein des colonies et entre les différentes communautés. Ils mettent en exergue un mode de vie, un usage des sols, une culture et participent à la construction d'un véritable panorama socioculturel<sup>37</sup>. Ils symbolisent la fierté du peuple

---

<sup>35</sup> Flávio SACCO DOS ANJOS, *Agricultura familiar, pluriatividade e desenvolvimento rural no sul do Brasil*, Pelotas, EGUPEL, 2003, p. 210.

<sup>36</sup> *Ibidem*.

<sup>37</sup> Paulo Ricardo BAVARESCO, « Colonização do Extremo Oeste Catarinense: contribuições para a história campezina da América Latina », dans *VII Congresso Latino Americano de Sociologia Rural - La cuestión rural en América Latina: Exclusión y Resistencia Social*, Quito (Équateur), 20-25 novembre 2006, 20 p.

brésilien à conserver un microcosme alimentaire et culturel spatialement localisé (États de Rio Grande do Sul, Santa Catarina et Paraná). Les produits coloniaux se rapportent à la culture et aux traditions liées au savoir-faire des immigrants (principalement allemands et italiens), à leurs modes de vie et à leurs façons spécifiques d'occuper le territoire et de pratiquer l'agriculture<sup>38</sup>. Dans l'Ouest catarinense, le caractère colonial est défini par les consommateurs selon trois critères : des produits élaborés dans la *colônia*, à partir d'une matière première produite localement, et mobilisant des savoir-faire transmis de génération en génération. Les producteurs ne se revendiquent pas d'une ethnie en particulier si bien que les productions coloniales sont aussi diverses que les origines des migrants.

Les quatre études de cas présentent une grande diversité de justifications quant à la dimension de l'origine mobilisée (origine ethnique, biodiversité, culture, origine historique, qualité organoleptique du produit, singularité par rapport à d'autres produits, etc.). L'enjeu de leur analyse est de parvenir à mieux comprendre comment s'est construit le lien à l'origine des produits au Brésil et comment, celui-ci s'est érigé comme un modèle alternatif, ou complémentaire, à la norme.

## II. Collecte des données

La collecte des données s'est appuyée sur la création et l'analyse de données primaires (observation, entretiens, questionnaires) et de données secondaires (littérature scientifique, recensement national, documents techniques, rapports, actes de réunion).

### 1. Construction des sources : entretiens semi-directifs et observation participante

Deux types de sources ont été produits au cours de la recherche : les données recueillies au cours des entretiens semi-directifs et des observations menées sur le terrain. L'entretien semi-directif individuel s'est imposé comme l'outil le plus adapté à notre démarche de recherche pour laisser les interlocuteurs s'exprimer le plus librement possible. La conception et la conduite des entretiens constituent le point central de la méthodologie et du recueil de données primaires. Ces entretiens ont été conçus et élaborés sous la forme d'un guide d'entretien dont l'architecture a été adaptée à chaque étude de cas. Ils ont ensuite été testés, puis appliqués auprès d'acteurs préalablement sélectionnés.

Cette thèse interroge les modes d'interprétation et d'appropriation par les acteurs brésiliens d'outils réglementaires, internationaux et nationaux, de promotion de l'origine. J'ai fait

---

<sup>38</sup> Clovis DORIGON, *Mercados de produtos...*, ouv. cité, 2008, 417 p.

l'hypothèse d'une agriculture territorialisée où les acteurs publics et privés mobilisent le lien à l'origine dans des stratégies de promotion de l'agriculture. L'objectif principal est de contribuer à connaître la diversité des perceptions des liens qu'entretiennent les produits agroalimentaires à leur origine et la manière dont ils sont valorisés, revendiqués et mis en scène. Il s'agit de comprendre les processus d'activation et de spécification des ressources d'un territoire dont l'assemblage et la combinaison donnent son identité à une production : son lien à l'origine. L'étude implique donc de mener une réflexion sur les acteurs et, plus particulièrement, sur les jeux d'acteurs. Plusieurs catégories d'acteurs ont été sélectionnées pour être interrogées. Notre terrain est celui que Laurence Bérard et Philippe Marchenay définissent, « *constitué par le groupe des éleveurs, agriculteurs, artisans de toutes catégories, petits industriels et, plus largement, par l'ensemble de ceux qui sont impliqués dans l'élaboration et la valorisation des productions locales* »<sup>39</sup>. Je me suis donc intéressée tant à des acteurs privés (producteurs, transformateurs, commerçants) qu'à des acteurs publics et/ou institutionnels (services de vulgarisation agricole et d'assistance technique –Epagri, Emater, services d'appui aux micros entreprises et à l'agriculture –Sebrae, Organisations Non Gouvernementales<sup>40</sup>). Les consommateurs ont été, de manière délibérée, exclus de l'étude qui se limite aux producteurs et aux institutions. En revanche, dans chaque cas, je me suis intéressée aux circuits de commercialisation et aux débouchés.

Quatre objectifs secondaires ont permis d'élaborer le guide d'entretien. Celui-ci a été construit de manière à cerner à l'échelle de chaque individu et de chaque catégorie d'acteurs divers éléments liés à la diversité des perceptions des liens à l'origine des produits, à la diversité des catégories d'objets mobilisés, aux effets des stratégies de promotion des produits à forte identité sur le territoire notamment en termes de développement territorial et de durabilité, aux motivations des individus et, enfin, à l'appropriation des outils de valorisation de l'origine mobilisés. Pour les quatre productions, le but était de rencontrer des producteurs aux profils différents et de connaître leur conduite d'exploitation, les itinéraires techniques, les parcours personnels individuels et familiaux pour comprendre leur propre perception de l'origine et les attentes concernant la mise en place d'une stratégie de valorisation. Pour les autres catégories d'acteurs, l'entretien permettait d'obtenir des informations quant aux modalités de participation aux projets, au degré d'investissement des institutions (publiques et privées) en termes d'appui scientifique, technique et financier et à la définition donnée par chacun pour le produit d'origine concerné. Dans un premier temps, il m'est apparu nécessaire de bien caractériser les filières en termes d'organisation, de fonctionnement et de relations sociales. Comment se traduit la séparation des tâches ? Quels sont les rôles tenus par les différents acteurs intégrés au processus de valorisation ? L'objectif est de réunir des informations concernant l'existence (ou l'absence) d'une coordination entre les acteurs et des

---

<sup>39</sup> Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY, Les produits de terroir..., ouv. cité, 2004, p. 10.

<sup>40</sup> L'Emater est l'entreprise d'assistance technique et d'extension rurale rattachée au secrétariat d'Agriculture de Rio Grande do Sul (*Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural*); L'Epagri est l'entreprise de recherche agricole et de vulgarisation en milieu rural rattachée au secrétariat d'Agriculture de l'État de Santa Catarina (*Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina*); Le Sebrae, Service Brésilien d'Appui aux micro et petites Entreprises, est une agence autonome parapublique.



différents mécanismes de codification des normes, de financement et de décision. Il est également important de discerner les relations établies entre les institutions et/ou entre les producteurs. De fait, les conflits et les rapports de force sont des éléments primordiaux qui participent à la compréhension des processus de promotion de la qualité et de l'origine. C'est pourquoi, il convient, parallèlement, d'identifier les territoires et les dynamiques territoriales observables au travers des jeux d'acteurs. L'étude des dynamiques et des acteurs investis dans les processus de valorisation permet, « *dans leur environnement immédiat et, de manière corollaire, un meilleur éclairage [de] la position sociale et les itinéraires des acteurs porteurs de projets* »<sup>41</sup>. Le troisième objectif réside dans l'identification des processus de valorisation privilégiés. Il permet de définir quel type d'outil est préféré par les acteurs, quelles sont les ressources mobilisées et quelle gouvernance prédomine à l'échelle de la filière et du territoire. Enfin, pour mener à bien l'étude de la construction du lien à l'origine, il peut être intéressant d'identifier les effets des stratégies de promotion sur le territoire qui, s'ils ne sont pas mesurables, peuvent être évalués en fonction de leur impact potentiel au niveau social, économique et environnemental. L'architecture du guide d'entretien pour les producteurs comprend trois parties décrites dans l'encadré 1<sup>42</sup>. La première partie concerne la nature des acteurs interrogés ; la seconde se focalise sur les produits d'origine, de leur conception à leur formalisation ; la troisième, enfin, détermine les performances et les perspectives des différents systèmes et des exploitations agricoles.

Encadré 1. Présentation des axes thématiques constitutifs du guide d'entretien pour les producteurs

**Axe 1 : Identification du producteur et de l'exploitation**

- Description du producteur
- Caractérisation foncière, administrative et juridique de l'exploitation
- Infrastructure basique
- Caractérisation des productions animales et/ou végétales

**Axe 2 : Identification du produit d'origine : définition et description**

- Identité du produit (processus de fabrication, histoire, savoir faire, spécificité)
- Description du marché
- Description de la stratégie de valorisation
- Coordination de la filière et associationnisme
- Ancrage territorial (performance et importance sociale, économique et environnementale)
- Appui institutionnel

**Axe 3 : Performances, impacts et perspectives à l'échelle du territoire (économiques, sociaux et environnementaux)**

Au total 215 entretiens ont été réalisés auprès de 189 personnes<sup>43</sup>. Le tableau suivant présente le terrain de manière synthétique (cf. Tableau 6). Pour chaque production, il résume le nombre et les catégories d'acteurs rencontrés, leur localisation et le temps passé. Les

<sup>41</sup> Gilles LAFERTE et Nicolas RENAHY, *Campagnes de tous nos désirs...*, ouv. cité, 2003, p. 232.

<sup>42</sup> Le guide d'entretien est présenté en annexe 1.

<sup>43</sup> L'annexe 2 synthétise le déroulement de chaque terrain (dates, entretiens, catégories d'acteurs).

entretiens ont été cartographiés de manière à localiser les acteurs dans les territoires sélectionnés (cf. Carte 3, Carte 4, Carte 5 et Carte 6). Au total, j'ai passé 14 semaines dans la Campanha Meridional pendant lesquels j'ai interrogé 36 acteurs dont 15 éleveurs. Les 6 semaines passées dans les Campos de Cima da Serra m'ont donné le temps de rencontrer 81 personnes dont 36 producteurs de fromage. J'ai consacré 4 semaines au vin des Vales da uva Goethe sans comptabiliser l'ensemble des réunions auxquelles j'ai participé depuis 2006. Durant ce laps de temps, j'ai pu interviewer 50 acteurs dont 16 producteurs de raisin et/ou de vin. Enfin, j'ai étudié pendant 6 semaines les produits coloniaux dans l'Ouest catarinense, réalisant 48 entretiens dont 28 avec des producteurs ruraux. Sur le terrain, j'ai été amenée à travailler en étroite collaboration avec des institutions de développement impliquées dans des programmes d'appuis divers. Des techniciens et des ingénieurs de l'Emater m'ont reçue à Bom Jesus, São José dos Ausentes, Cambará do Sul, São Francisco de Paula et Bagé (Campos de Cima da Serra). Un vétérinaire de l'Epagri de Chapecó m'a orientée dans la prise de contact avec des agriculteurs familiaux, propriétaires d'agroindustries familiales rurales. Plusieurs salariés du Sebrae impliqués dans la structuration de la filière « viande de la pampa » ont accepté d'être interrogés et de me présenter des éleveurs et des fonctionnaires travaillant dans des abattoirs. L'Embrapa, enfin, m'a aidé à prendre contact avec des agriculteurs familiaux avec lesquels plusieurs chercheurs en sociologie, agroécologie, développement durable, agronomie et zootechnie travaillaient sur un projet à propos de la gestion écologique de la végétation native par l'élevage familial<sup>44</sup>.

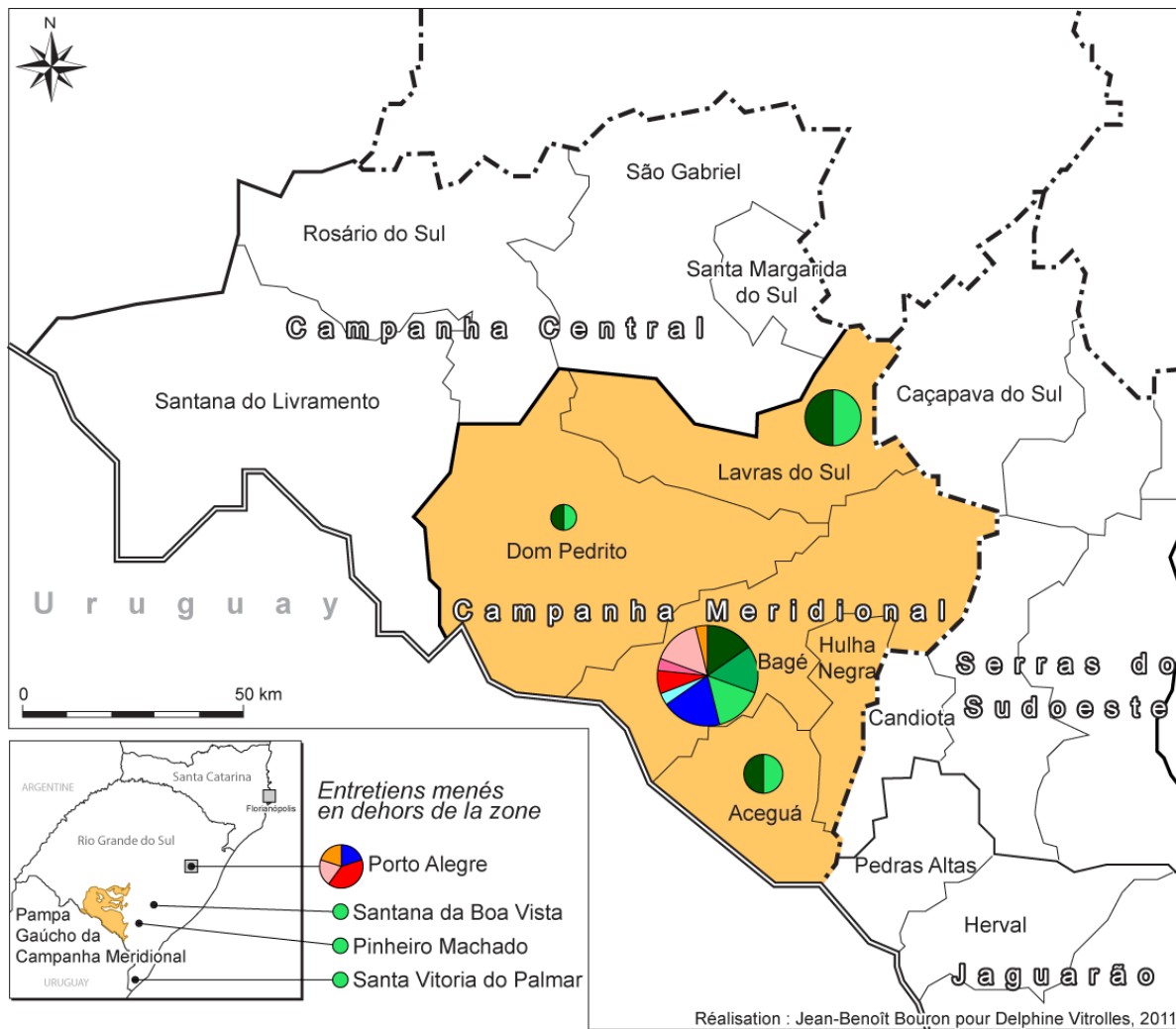
---

<sup>44</sup> L'Embrapa (*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária*) est l'entreprise de recherche agricole brésilienne rattachée au ministère de l'Agriculture.

Tableau 6. Présentation synthétique des quatre terrains d'étude

Etudes de cas	Viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	Fromage Serrano	Vin de la région d'Urussanga	Produits coloniaux de l'Ouest catarinense
Nombre de séjours	3	2	2	1
Durée du séjour	- 2006 : 1 mois - 2007 : 2 mois - 2009 : 0,5 mois	- 2008 : 1 mois - 2009 : 15 jours	- 2009 : 1 mois  + réunions et séminaires de suivi du projet depuis 2006	- 2009 : 1,5 mois
Où	Bagé, Porto Alegre, Pinheiro Machado, Dom Pedrito	Bom Jesus, Cambara do Sul, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes	Urussanga, Pedras Grandes, Nova Veneza, Içara	Chapecó, Maravilha, Concórdia, Pinhalzinho, Iraceminha, Flores do Sertão, Nova Erechim, Modelo
Nombre d'entretiens réalisés	36	81	50	48
Nombre de personnes interrogées	33	73	39	44
Producteurs dont producteurs inscrits dans un réseau ou une association	15 producteurs dont 12 de l'Apropampa	36 producteurs	16 producteurs (3 producteurs de raisin, 1 viticulteur, 12 vitiviniculteurs) dont 11 de la Progoethe	28 producteurs dont 20 de l'Apaco
ONG	1	-	-	5
Politiques	6	10	6	6
Assistance technique	7 dont 1 vétérinaire	10 dont 4 vétérinaires	6 dont 1 œnologue	6 dont 4 vétérinaires
Chercheurs	4	1	4	4
Transformateur	4	-	-	-
Distributeurs	2	19 dont 6 intermédiaires	3	1
Agents du tourisme	-	3	12	-
Nombre total d'entretiens réalisés				215

Carte 3. Entretiens menés dans la Campanha Meridional sur la viande de bœuf



## Légende

### A. Divisions administratives

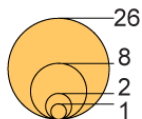
- Frontière internationale
- Limite de méso-région
- Limite de micro-région
- Limite de municiple

**Uru** Nom d'Etat

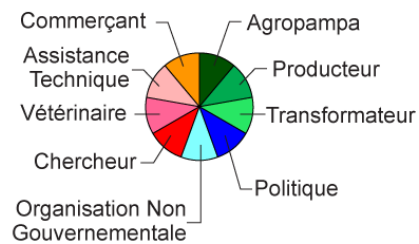
**Jag** Nom de micro-région

### B. Des entretiens variés et nombreux

#### 1. Nombre d'entretiens

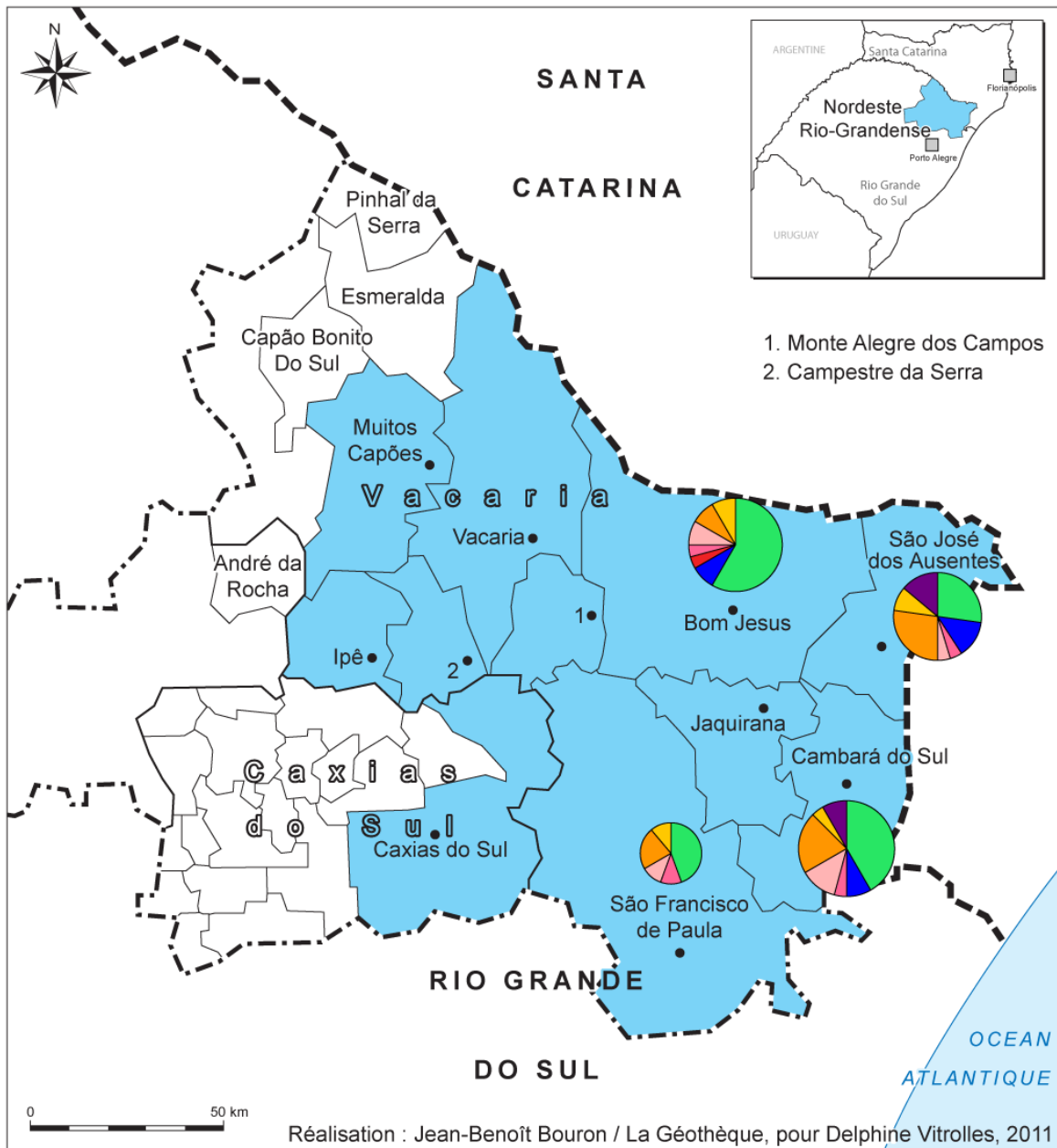


#### 2. Catégories d'acteurs



Micro-région Campanha Meridional

Carte 4. Entretiens menés dans les Campos de Cima da Serra sur le fromage Serrano



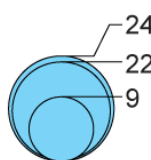
## Légende

### A. Divisions administratives

- Limite fédérale
- Limite de la méso-région Nordeste Rio-Grandense
- Limite de micro-région
- Limite de municípe
- SANTA CATARINA** Nom d'Etat
- Vacaria** Nom de micro-région

### B. Des entretiens variés et nombreux

#### 1. Nombre d'entretiens

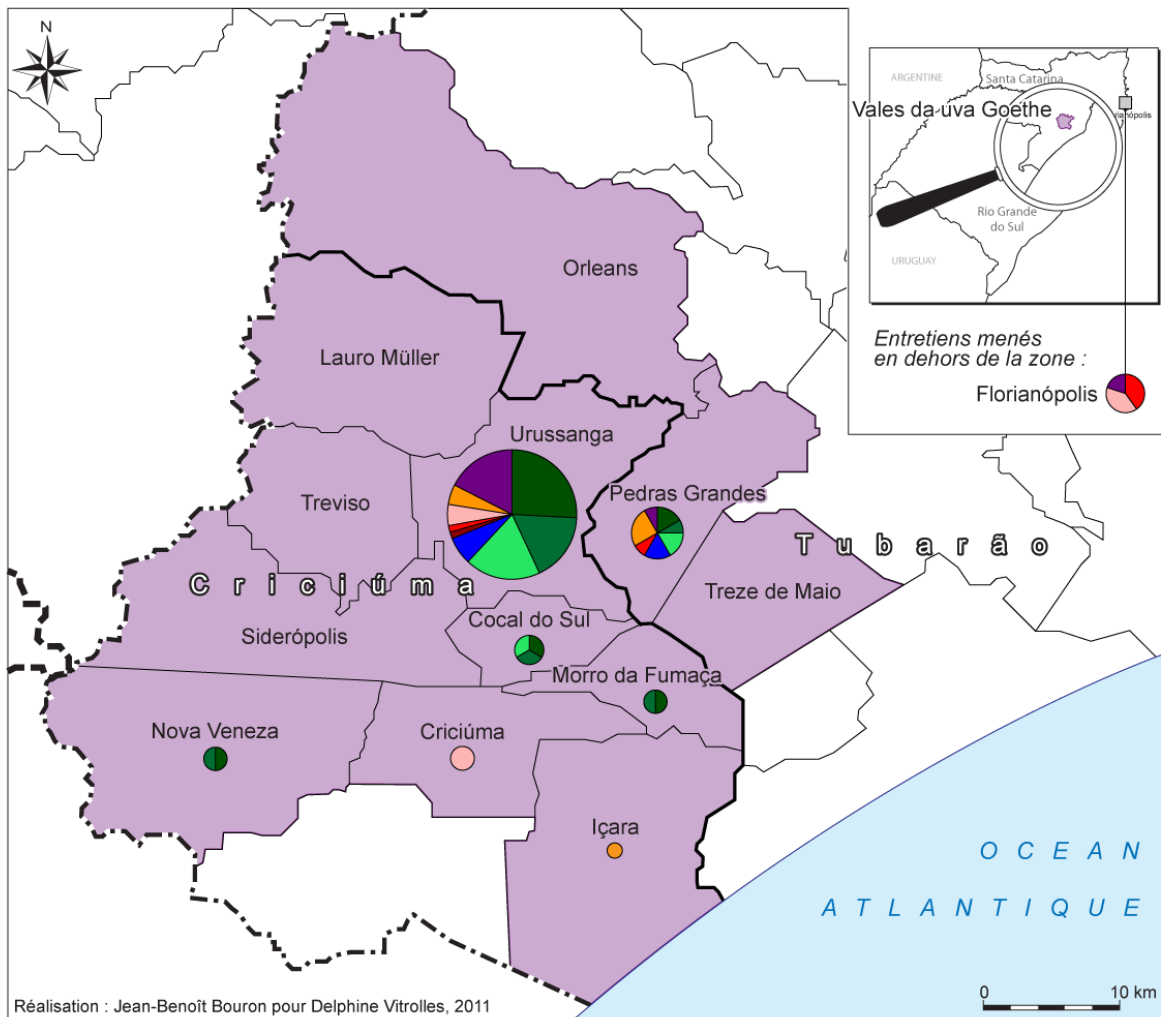


#### 2. Catégories d'acteurs



Municipales de la région Campos de Cima da Serra

Carte 5. Entretiens menés dans la région d'Urussanga sur le vin Goethe



## Légende

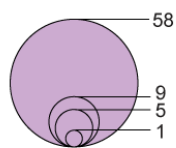
### A. Divisions administratives

- Limite fédérale
- Limite de la méso-région Sul Catarinense
- Limite de micro-région
- Limite de municipale

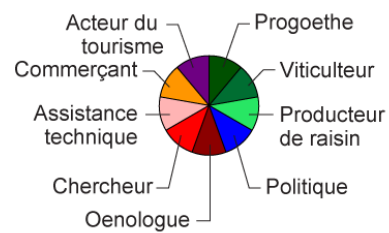
Nom de micro-région

### B. Des entretiens variés et nombreux

#### 1. Nombre d'entretiens

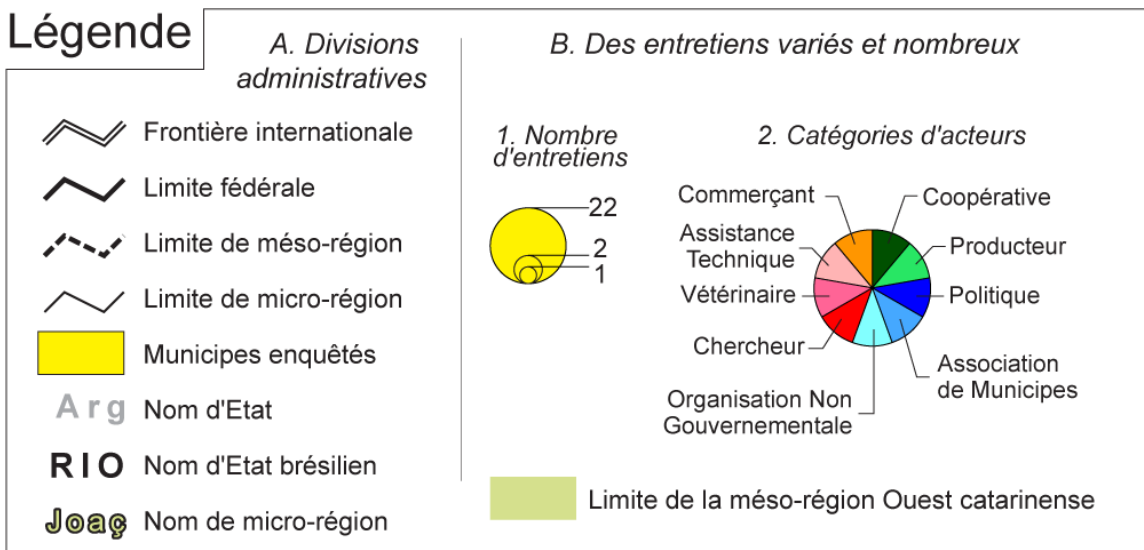
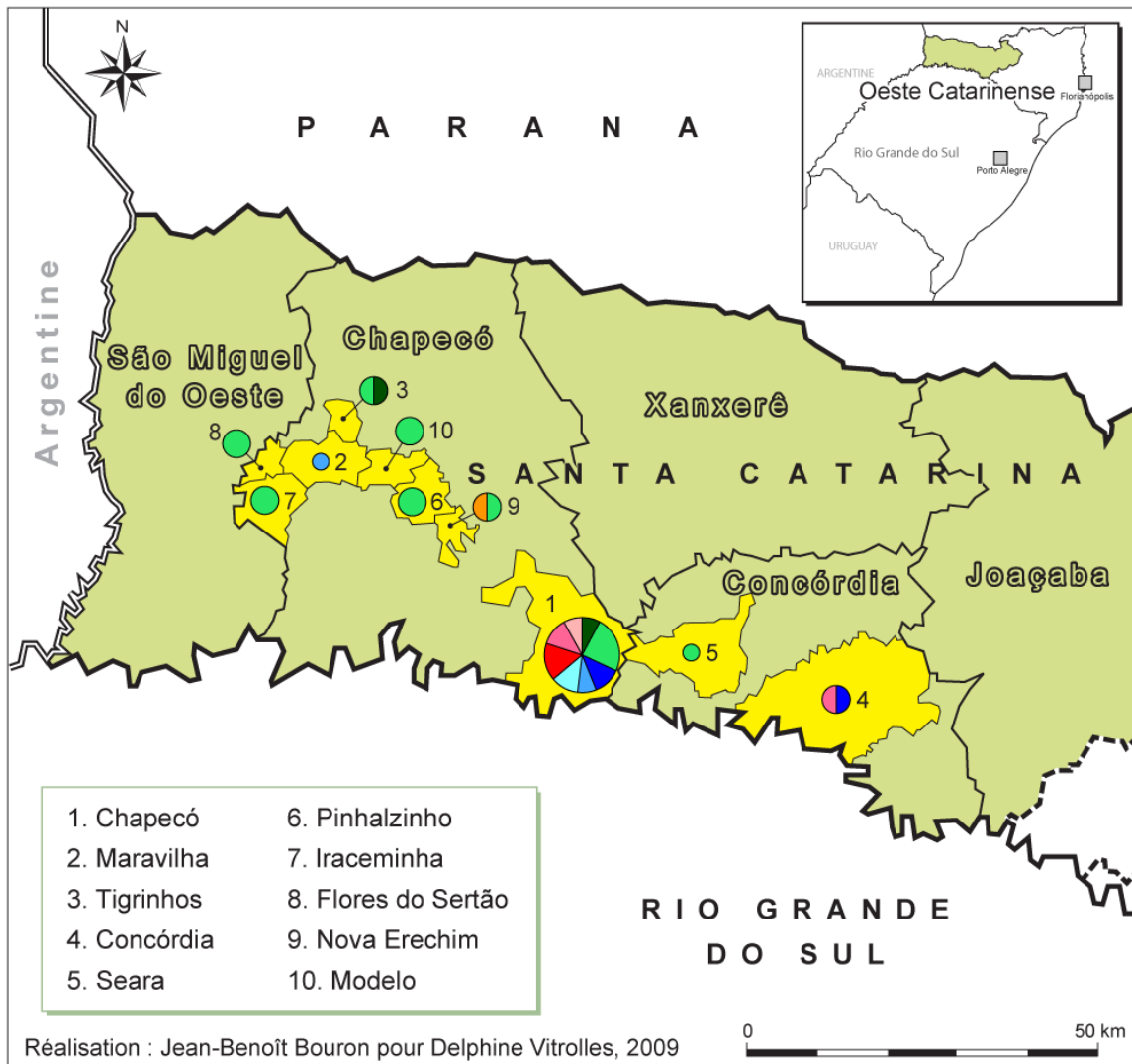


#### 2. Catégories d'acteurs



Région d'Urussanga

Carte 6. Entretiens menés dans l'Ouest catarinense sur les produits coloniaux



À aucun moment il n'a été question d'appliquer une démarche d'analyse quantitative ni de se fonder sur une représentativité statistique. La définition de quotas pour chaque catégorie d'acteurs n'aurait eu aucun sens par rapport à la question posée. Plusieurs milliers de producteurs sont concernés par la production de chacun des quatre objets d'étude. J'ai donc fait le choix de m'intéresser aux dynamiques territoriales, aux initiateurs de projets et aux leaders pouvant s'exprimer au nom des autres. Il est, en effet, indispensable de donner « *un meilleur éclairage sur la position sociale et les itinéraires des acteurs porteurs de projets* » pour appréhender ces processus<sup>45</sup>. Ainsi, l'interprétation des formes spatiales des processus fait référence à des « *acteurs territorialisés* » dont les caractéristiques, les objectifs, les intérêts, les valeurs, les représentations et les modes d'action donnent un sens aux dynamiques observées<sup>46</sup>. Concernant la sélection des acteurs, il a fallu procéder à des ajustements aussi conscients qu'intentionnels, constituant des clés de tri, des filtres mais aussi des biais. En effet, si une partie des acteurs a été choisie par rapport à des critères déterminés après une pré-enquête bénéficiant des travaux de base effectués sur les terrains, des entretiens avec des personnes ressources et une observation du terrain, l'autre a été « imposée » par les institutions. Loin d'être négligeable, cette volonté institutionnelle de sélectionner les interlocuteurs et de présenter certains acteurs plus que d'autres fait partie intégrante de l'analyse et de la discussion. Cela laisse entrevoir l'implication des institutions dans les démarches de qualification, leur potentielle omniprésence et le caractère descendant de certains projets de développement territoriaux. Cette situation s'est reproduite dans les Campos de Cima da Serra et dans l'Ouest catarinense où l'Emater et l'Epagri ont, respectivement, sélectionné les producteurs à rencontrer et m'ont accompagnée dans 90 % de mes entretiens.

La technique de l'observation participative s'est révélée complémentaire aux entretiens. Elle m'a permis de mettre en évidence des acteurs intéressants ou des problématiques qui m'auraient échappées lors de la conduite des entretiens. Chaque étude de cas a donné lieu à la participation à des réunions. Il s'agissait de réunions de producteurs ou de rencontres organisées à la demande des producteurs et/ou des institutions pour présenter le projet de thèse et les objets d'étude. Ces moments ont été l'occasion d'exposer mes attentes quant au rôle des institutions locales et nationales et au déroulement du travail de terrain. Cette méthode, empruntée aux ethnologues, aide à mieux appréhender l'ambiance locale et les relations entre les acteurs en présence (rapports de force, coopération, leadership). Au fur et à mesure des rencontres, formelles ou informelles (hors d'un cadre d'entretien), les acteurs sont devenus plus accessibles permettant une plus grande liberté d'observation de leurs comportements et de leurs positions. Des relations de confiance se sont progressivement établies, d'autant plus que les réunions officielles étaient souvent suivies de discussions

---

<sup>45</sup> Gilles LAFERTE et Nicolas RENAHY, *Campagnes de tous nos désirs...*, ouv. cité, 2003, p. 232.

<sup>46</sup> Idée développée par Hervé GUMUCHIAN, Eric GRASSET, Romain LAJARGE et Emmanuel ROUX, *Les acteurs, ces oubliés du territoire*, Paris, Economica, 2003, 186 p. et reprise par Ricardo MÉNDEZ, Juan Carlos GARCÍA PALOMARES et Juan José MICHELINI, « Dynamiques économiques, acteurs locaux et mutations des espaces industriels dans la ville de Madrid », *Géographie, Économie, Société*, vol. 9, n° 4, 2007, pp. 463-486.



informelles, permettant de renforcer mon degré d'intégration dans les associations, les filières et les institutions.

La construction des sources s'est effectuée simultanément à la collecte de données secondaires permettant de replacer les quatre études dans leur contexte.

## 2. Collecte de données secondaires

L'inventaire et le dépouillement des documents techniques et scientifiques relatifs à chaque étude de cas m'ont permis de prendre connaissance du contexte brésilien et des tentatives de différenciation de productions mises en place ou projetées sur les quatre terrains. Au risque de ne pas voir cette recherche reconnue comme innovante et apportant de la connaissance, j'ai pris le parti de valoriser des travaux déjà réalisés par des collègues brésiliens. Ceci a rendu possible un travail de recherche minutieux sur des terrains multiples pour lesquels un travail de contextualisation existait déjà, malgré des objets de recherche parfois éloignés. Cette étape m'a permis, dans un premier temps, de m'approprier le terrain et le contexte socioéconomique de chaque territoire. À partir de la consultation de nombreux documents écrits (articles de presse, rapports de réunions, bilans d'assemblées générales, rapports d'activités, projets, règlements des associations, textes législatifs, rapports universitaires, articles scientifiques), j'ai pu développer une connaissance générale des spécificités administratives, législatives et organisationnelles de chacun des cas, complétée par la suite par l'observation participative du terrain et les entretiens semi directifs.

La viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional a été une des études de cas de mon mémoire de fin d'étude en 2006 et l'objet principal et de mon mémoire de recherche en 2007<sup>47</sup>. Au cours de ces deux premières recherches, j'avais déjà réussi à rassembler un grand nombre d'informations concernant le projet d'IG, sa construction, puis sa mise en place. Le diagnostic des systèmes de production de bovins allaitants réalisé en 2003 par l'Université Fédérale de Rio Grande do Sul (UFRGS) m'a permis de dresser un panorama global de la filière dans l'État de Rio Grande do Sul en termes de conduite d'élevage, mais aussi de caractérisation des exploitations<sup>48</sup>. Les documents fournis par l'Association des Producteurs de viande du Pampa gaúcho da Campanha Meridional, Apropampa, m'ont beaucoup aidée à comprendre le processus de construction de la démarche. Les comptes-rendus d'assemblées générales, mais aussi le statut de l'association et le règlement technique (cahier des charges)

---

<sup>47</sup> Delphine VITROLLES, *Construction sociale des Indications Géographiques au Brésil*, Mémoire de fin d'études, Isara-Lyon, sous la direction de Carole Chazoule (LER/ISARA-Lyon) et l'orientation de Claire Cerdan (UMR-Innovation/CIRAD), 2006, 111 p. ; Delphine VITROLLES, *Construction sociale et institutionnelle du lien à l'origine dans le cadre de l'émergence des Indications Géographiques au Brésil. Cas de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*, Mémoire de Master 2 Recherche, Université Lumière Lyon 2, sous la direction de Claire Delfosse (LER/Lyon 2) et l'orientation de Claire Cerdan (UMR-Innovation/CIRAD), 2007, 150 p.

<sup>48</sup> UFRGS, *Diagnostico de sistemas de produção de bovinocultura de corte do estado do RS*. Porto Alegre, Juntos para competir, Sebrae, Senar, Farsul, 2003, 265 p.

m'ont donné l'occasion de confronter les « dires d'acteurs » aux règles instituées par le collectif<sup>49</sup>.

Le fromage Serrano a été l'objet de plusieurs travaux universitaires dirigés par des équipes d'économistes et d'anthropologues du département de développement rural de l'UFRGS. En 2007, par exemple, Larissa Ambrosini a étudié le fromage Serrano avec une approche socioéconomiste. Considérant le fromage comme un système agroalimentaire localisé, elle a cherché à montrer le poids du produit dans la reproduction sociale des éleveurs familiaux<sup>50</sup>. Evander Eloí Krone a réalisé deux études en 2006 et en 2009 sur l'évolution des pratiques et des savoirs du fromage Serrano dans les Campos de Cima da Serra<sup>51</sup>. Ses deux mémoires ont servi de base à d'autres recherches, sur les conflits entre identité culturelle et qualité sanitaire et notamment à une thèse de doctorat alliant anthropologie et ingénierie alimentaire intitulée « De la norme au symbolique : les attitudes des consommateurs redéfinissant la qualité des aliments »<sup>52</sup>. J'ai également étudié au cours de mes recherches des publications historiques retraçant la construction territoriale de la région et évoquant la place du fromage dans l'économie et l'aménagement du territoire<sup>53</sup>. L'Emater a représenté une source incontournable. J'ai pu, en effet, consulter le projet de qualification et de certification élaboré conjointement par l'Emater et l'Epagri pour valoriser le fromage Serrano<sup>54</sup>. Le responsable du projet riograndense m'a également fourni différents rapports rédigés par l'Emater à destination des ministères de l'Agriculture, ministère du Développement Agraire (MDA) et ministère de l'Agriculture (MAPA), pour justifier de l'avancement du projet d'IG<sup>55</sup>. Par

---

<sup>49</sup> Voir par exemple : APROPAMPA, *Regulamento técnico de qualidade da indicação de procedência da carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*, Bagé, Apropampa, 2005, 12 p.

<sup>50</sup> Larissa Bueno AMBROSINI, *Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS*, Mémoire de Master en Développement Rural, Porto Alegre, UFRGS, sous la direction de Eduardo Ernesto Filippi et la co-orientation de Lovois de Andrade Miguel, 2007, 148 p.

<sup>51</sup> Evander Eloí KRONE, *Práticas e saberes...*, ouv. cité, 2006, 55 p. ; Evander Eloí KRONE, *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS) : práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano*, Mémoire de Master en Développement Rural, Porto Alegre, UFRGS, sous la direction de Renata Menasche, 2009, 146 p.

<sup>52</sup> Renata MENASCHE. et Evander Eloí KRONE, « Queijo Serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra », In VII Réunion d'anthropologie du Mercosul, *Anales...* Porto Alegre, UFRGS, CR-Rom, 2007, 9 p. ; Fabiana Thomé da CRUZ, Renata MENASCHE., Evander Eloí KRONE et Saionara Araujo WAGNER, « Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade », dans *4<sup>ème</sup> colloque international du réseau SYAL*, Mar del Plata, Argentine, 27-31 octobre 2008 ; Fabiana Thomé da CRUZ, *Do normativo ao simbólico: as atitudes dos consumidores ressignificando a qualidade dos alimentos*, Thèse de doctorat en Développement rural, UFRGS, sous la direction de Renata Menasche, en cours.

<sup>53</sup> Lucila Maria Sgarbi SANTOS et Vera Lucia Maciel BARROSO (org.), *Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul*, Porto Alegre, Edições EST, 2004, 765 p. ; Luiz Antônio ALVES, *Os fundadores de São Francisco de Paula*, Caxias do Sul, Edição do autor, 2007, 220 p.

<sup>54</sup> EPAGRI, EMATER, *Projeto "Qualificação e certificação do queijo artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina"*, Caxias do Sul, Emater ; Florianópolis, Epagri, 2006, 20 p.

<sup>55</sup> EMATER, *Relatório final do projeto de qualificação e certificação do queijo artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul*, Caxias do Sul, Emater, Rapport de synthèse pour le Ministère de l'Agriculture, 2008, 34 p.

ailleurs, j'ai eu l'occasion d'assister à des présentations de techniciens de l'Emater lors d'ateliers de travail ou de séminaires sur les IG organisés à l'UFSC en 2006 et en 2008<sup>56</sup>.

Dans le cas du vin des Vales da uva Goethe, plusieurs départements du centre de sciences agraires de l'UFSC ont été mobilisées dans le projet d'Indication Géographique. L'implication de l'université dans le projet explique la profusion d'études qui ont été menées par des chercheurs et des étudiants, en sciences sociales et en agronomie, depuis 2006. Dans son mémoire de master en agrosystèmes, par exemple, Carolina Velloso a étudié les jeux d'acteurs autour du projet d'IG Vales da uva Goethe dans une optique de développement territorial durable<sup>57</sup>. Le département de sciences végétales a encouragé la publication de plusieurs études sur la génétique de la variété Goethe<sup>58</sup>. Le Sebrae, promoteur de l'IG, a participé à l'élaboration d'ouvrages sur l'histoire du vin Goethe, réunissant des chercheurs de l'UFSC et de l'Epagri<sup>59</sup>. Au cours de mes recherches de terrain, l'association de producteurs de raisin et de vin Goethe, la Progoethe, m'a fourni tous les documents techniques portant sur le projet. J'ai ainsi pu alimenter ma réflexion, puis mon analyse, avec le cahier des charges proposé pour l'IG ainsi que les annexes techniques, relatives au profil climatique de la zone et à la délimitation de l'aire de production<sup>60</sup>.

Pour les produits coloniaux de l'Ouest catarinense, trois thèses de doctorat m'ont servi de référence pour appréhender la problématique des productions coloniales. Publiée en 2005, la thèse en sciences humaines de Luiz Carlos Mior se focalise sur les dynamiques de développement territorial des agroindustries familiales rurales<sup>61</sup>. Sa thèse, en Sciences humaines, Société et Environnement, porte sur le processus de mutation rurale dans l'Ouest catarinense à partir de l'analyse des transformations des relations entre les agriculteurs familiaux, les agroindustries (conventionnelles et familiales) et le territoire. La thèse réalisée par Clovis Dorigon en 2008, en ingénierie de la production, observe une autre approche en analysant la construction sociale des marchés des produits coloniaux<sup>62</sup>. Dans le cas de la

---

<sup>56</sup> Sônia DESIMON, « Contribuição da pesquisa no projeto de implantação da IG do queijo artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul », dans *I Seminário Internacional sobre IGs no Brasil: perspectivas e desafios*, Florianópolis, Brésil, 6-7 novembre 2008, Diaporama, 54 diapositives.

<sup>57</sup> Carolina Quiumento VELLOSO, *Indicação geográfica...*, ouv. cité, 2008, 166 p.

<sup>58</sup> Voir par exemple : Luciane Isabel MALINOVSKI, Olavo GAVIOLI, Marcelo BORGHEZAN, Fabio Antônio PIT et Aparecido Lima da SILVA, « Evolução da maturação de clones da variedade Goethe na região de Urussanga – SC », dans XIII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, 2008, Bento Gonçalves. *XIII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia - Anais*, 2008.

<sup>59</sup> Paola Mai REBOLLAR, Carolina Quiumento VELLOSO, Rogério ERN, Hamilton Justino VIEIRA, Aparecido LIMA da SILVA, *Vales da uva Goethe*, Urussanga, Ed. PROGOETHE, 2007, 64 p.

<sup>60</sup> EPAGRI, *Relatório técnico 2. Identidade climática dos Vales da uva Goethe*, Rapport technique, Cahier des charges de l'IP Vales da uva Goethe, Florianópolis : Epagri, 2007, 82 p. ; UFSC, *Relatório técnico 1. Delimitação e caracterização dos Vales da uva Goethe*, Rapport technique, Cahier des charges de l'IP Vales da uva Goethe, Florianópolis : UFSC/CCA/ENR, 2007, 35 p. ; UFSC, *Relatório técnico 3. A variedade Goethe na região de Urussanga –SC: território "Vales da Uva Goethe"*, Florianópolis, UFSC/CCA/FIT, 2007, 39 p. : PROGOETHE, *Dossiê da Progoethe para implementação de uma IG. Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe*, Vales da Uva Goethe, Urussanga, Progoethe, 2010, 96 p.

<sup>61</sup> Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*, Chapecó: Argos, 2005, 338 p.

<sup>62</sup> Clovis DORIGON, *Mercados de Produtos...*, ouv. cité, 2008, 437 p.

recherche en sciences humaines de Carolina Andion en 2007, ce ne sont plus les producteurs, mais les Organisations Non Gouvernementales (ONG) et les réseaux qui sont au centre de la réflexion<sup>63</sup>. Parmi trois cas, Carolina Andion s'intéresse à l'Apaco (Association des Petits Agriculteurs de l'Ouest catarinense) et à son rôle dans la construction de dynamique territoriale durable en milieu rural. Par ailleurs, les chercheurs du centre de recherche sur l'agriculture familiale de l'Epagri à Chapecó ont publié de nombreux articles et ouvrages sur l'agriculture familiale de la région<sup>64</sup>. L'analyse des structures familiales et des difficultés en termes de reproduction sociale en milieu rural donne une idée du contexte de marginalisation des producteurs coloniaux. C'est, enfin, à travers l'Apaco et différents syndicats de travailleurs ruraux que j'ai obtenu des données sur l'organisation en réseau des agroindustries familiales rurales, les circuits de commercialisation et le nombre de producteurs affiliés à la démarche. Mes entretiens m'ont conduite à interroger principalement avec les acteurs (promoteurs et producteurs) de deux réseaux, l'Apaco et l'Amosc (Association des Municipales de l'Ouest de Santa Catarina) et avec des producteurs hors réseau, mais encadrés par l'Epagri.

Ainsi, j'ai cherché à m'imprégner du contexte en faisant référence aux sources disponibles, créées par des scientifiques et des techniciens brésiliens, permettant de contextualiser mes études. L'ensemble des données secondaires a ensuite été retravaillé et recontextualisé de manière à garder une certaine distance avec les travaux déjà produits et pouvoir les confronter avec mes propres sources élaborées via les entretiens et l'observation.

### **III. Systématisation et traitement des informations**

Les données primaires et secondaires ont été systématisées au fur et à mesure des enquêtes sur le terrain, dans le but de ne pas perdre d'informations, de faire une première synthèse de chaque entretien et de voir s'il manquait des données essentielles à la compréhension de l'étude de cas. L'objectif méthodologique de départ visait une retranscription intégrale des entretiens. Or, il est rapidement apparu qu'il s'agissait d'une tâche démesurément fastidieuse. En effet, du fait de la langue étrangère et de la durée des entretiens (de 30 minutes à 3 heures), j'ai rapidement été incapable d'assumer la retranscription intégrale. Je n'ai pourtant pas abandonné pour autant l'idée de faire une analyse de contenu. D'une part, chaque entretien était non seulement accompagné d'une prise de notes aussi minutieuse que le contexte environnant le permettait, mais en plus enregistré, sauf avis contraire de la personne interrogée. D'autre part, je veillais à relever le temps d'enregistrement lors des interventions les plus pertinentes pour pouvoir me référer plus tard au discours des acteurs.

---

<sup>63</sup> Carolina ANDION, *Atuação das ONGs...*, ouv. cité, 2007, 385 p.

<sup>64</sup> Milton Luiz SILVESTRO, Ricardo ABRAMOVAY, Márcio Antônio de MELLO, Clovis DORIGON et Ivan T. BALDISSERA, *Os impasses sociais da sucessão hereditária na agricultura familiar*, Florianópolis, Epagri, Brasília, NEAD/ Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2001, 102 p.

L'analyse de contenu ne demande pas de décomposer toutes les informations contenues dans un entretien. Au contraire, elle consiste à dégager uniquement celles qui sont importantes par rapport à la problématique. L'objectif est de repérer, les pratiques, les représentations, les attitudes, les opinions, les connaissances, le sens que les producteurs et les institutionnels donne à leurs actes et aux initiatives de différenciation. Sans retranscription intégrale, j'ai préféré ne pas me référer à des méthodes dont l'unité d'analyse est le mot ou la phrase. L'analyse thématique s'est ainsi imposée. La systématisation des données obtenues au cours des entretiens a abouti à la formulation de huit catégories thématiques : depuis la description des acteurs et de la caractérisation des produits vers la présentation des démarches de valorisation, dans leur contexte politique et réglementaire (cf. Encadré 2).

#### Encadré 2. Systématisation des informations sous forme thématique

##### **Thématique 1 : Caractérisation des acteurs impliqués dans les démarches**

Description et localisation objective des acteurs, position, implication et rôle, motivation dans la mise en place d'une démarche de différenciation de leur produit, nombre de personnes impliquées et formes organisationnelles, évolution en fonction du temps.

##### **Thématique 2 : Caractérisation du produit**

Construction et ancrage historique, caractéristiques du produit, réputation, typicité, savoir-faire, mise en place d'innovations, évolution progressive du produit (imposée ou recherchée), stratégie concurrentielle, acquisition de nouvelles compétences, formation de la main-d'œuvre, confrontation tradition/modernisme, spécificité du produit par rapport à ses concurrents, relation à l'environnement et au territoire, représentation de la part de l'interviewé de la notion de « terroir » et d'origine.

##### **Thématique 3 : Évaluation du contexte institutionnel et des normes**

Recensement des lois et des décrets en vigueur, type de protection mise en place, structure et cahier des charges, utilisation de marques, existence de contrôle (qui, comment), perception et compréhension des instruments développés ou à disposition, connaissances des outils juridiques des acteurs des filières.

##### **Thématique 4 : Conditions d'émergence des démarches de valorisation, de leur demande ou de leur simple étude**

Comment et pourquoi sont apparues ces initiatives ? Qui en est à l'origine ? S'agit-il d'une démarche des producteurs eux-mêmes ou des institutions locales ? Existe-il des leaders ? Quel est/était (alors) le contexte économique ? Les initiatives ont-elles un rapport avec le maintien, le soutien ou le développement du tissu social de la région ? Quelles sont/étaient les menaces et opportunités de marché (légitimité) ?

##### **Thématique 5 : Caractérisation de la commercialisation**

Description des formes, des circuits de commercialisation, des marchés cibles, des prix, des motivations des acteurs de la commercialisation pour la mise en place des stratégies, du nombre de personnes impliquées (évolution au cours du temps), de leur organisation (évolution), du type de promotion mise en place, de la divulgation de l'information, des consommateurs.

##### **Thématique 6 : Évaluation des résultats**

Nombre et type d'agriculteurs impliqués, logiques d'adhésion et initiatives, dispositifs formels et informels, valeur ajoutée, volume de ventes, bénéfices et distribution des bénéfices le long de la filière, influence des démarches sur les conditions économiques et sociales des acteurs, impacts potentiels des démarches sur le développement local, construction collective d'une production localisée.

##### **Thématique 7 : Évaluation de la pérennité de la démarche**

Mise en place ou non de dispositifs de contrôle, indépendance et niveau d'efficacité de ces dispositifs (crédibilité), compétitivité, niveau de confiance entre les acteurs des différents réseaux, logiques d'apprentissage, fidélisation de la clientèle, reproductibilité et durabilité, implication des producteurs, appropriation par les acteurs de la notion d'origine.

##### **Thématique 8 : Évaluation de la dynamique territoriale**

Existence d'une dynamique à l'échelle du territoire, coordination entre les acteurs, démarches de valorisation du territoire, promotion du tourisme, articulation de la stratégie de valorisation de l'origine avec l'offre globale du territoire

Intégrées dans mon cadre d'analyse et confrontées aux critères et à leurs indicateurs, ces huit thématiques ont permis de « déconstruire » les représentations des acteurs et les données secondaires de manière à en donner une nouvelle lecture.

La masse d'informations recueillie au cours des 215 entretiens, au long des lectures et des recherches bibliographiques n'a jamais visé à la production de quatre monographies. Le traitement des informations s'appuie sur une démarche « relationnelle » qui dépasse le seul cadre de la comparaison. Un regard croisé entre les quatre cas apparaît donc comme la méthode la plus pertinente pour exploiter la diversité des cas et des dimensions de l'origine mobilisées et pour mener une analyse fine des conditions de construction du lien à l'origine pour les productions agro-alimentaires au Brésil. Néanmoins, la présentation successive des cas me semble primordiale avant de s'essayer à un regard croisé. Dans un premier temps, elle permet de mettre en évidence les différentes dimensions de l'origine mobilisées dans chaque territoire sans compter l'appréhension diachronique et synchronique des cas, en termes de construction des stratégies (opportunités et limites). Ensuite, elle peut être dépassée afin d'analyser la construction et la diffusion du modèle de promotion de l'origine, dans une approche plus globale.



## Chapitre 2. La valorisation de l'origine au Brésil

Au Brésil, le thème de la différenciation des produits agroalimentaires et la protection de la propriété intellectuelle apparaît à la fin des années 1990, conséquence directe de l'ouverture du pays sur le monde. Contrairement aux pays du Nord, les échanges de biens ont été bien moins marqués par les grandes crises alimentaires. Toutefois, l'allongement des filières et l'ouverture des marchés à l'export ont favorisé la construction de règles d'échanges et de dispositifs nouveaux. Aussi, contre toute attente, la libéralisation de l'économie brésilienne ne s'oppose pas à l'affirmation de produits de qualité différenciée et ne confirme pas systématiquement l'hypothèse selon laquelle « *l'internationalisation tend à accélérer le passage d'une convention de qualité fondée sur la confiance personnelle à un accord de type industriel* »<sup>65</sup>. À mesure que les politiques brésiennes s'inscrivent dans la politique mondiale, la promotion naissante de produits spécifiques s'appuie sur une intervention plus importante des organismes publics et le recours à de nouveaux dispositifs institutionnels autre que la marque privée ou la reconnaissance d'une réputation<sup>66</sup>. Plusieurs formes de qualification reflètent les dynamiques territoriales de valorisation de l'agroalimentaire brésilien : indications géographiques, agricultures biologiques et agroécologiques, patrimoine immatériel culturel, etc. (cf. Tableau 9). La réflexion sur la qualification des produits s'inscrit dans un ensemble de préoccupations économiques et sociales qui se croisent et se superposent. Le concept de lien à l'origine s'impose progressivement en prenant en compte le fait que le Brésil et son agriculture se sont construits en parallèle de l'avancée de fronts pionniers, des vagues d'immigration colonisatrices, de l'appropriation locale des territoires et de la construction d'identités spécifiques<sup>67</sup>. Ce nouvel intérêt dérive également des difficultés que le Brésil a connues suite au dépôt d'une marque privée par une multinationale japonaise agroalimentaire. En enregistrant la marque *cupuaçu*, cette firme a, de fait, prohibé les exportations brésiennes du fruit du même nom. S'en sont suivies de longues négociations

---

<sup>65</sup> Claire CERDAN *et al.*, Pluralité des signes..., ouv. cité, 2009. Voir aussi John WILKINSON et Claire CERDAN, « The Institutionalization and Profile of GIs in Brazil », dans *Joint Congress of the ERSAs (47th) and ASRDLF (44th)*, Paris, 29 août-2 septembre 2007.

<sup>66</sup> Wilson SCHMIDT, « Agricultura orgânica; entre ética e mercado? », *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, vol. 2, n° 1, 2001, pp. 62-73 ; John WILKINSON, *A agricultura familiar...*, ouv. cité, 2004, pp. 62-87 ; Joana DIAS, *A construção institucional...*, ouv. cité, 2005, 158 p. ; Adriana VERDI, « Proximités et gouvernances : activation et spécification des ressources dans les principaux territoires de la "cachaça" au Brésil », dans *Cinquièmes Journées de la Proximité, Proximité entre Interaction et Institution*, Bordeaux, 28-30 juin 2006, 21 p. ; Claire CERDAN et Delphine VITROLLES, « Valorisation des produits d'origine : contribution pour penser le développement durable dans la Pampa Gaúcha au Brésil », *Géocarrefour*, vol. 83, n° 3, 2008, pp. 191-200 ; Claire CERDAN *et al.*, Pluralité des signes..., ouv. cité, 2009.

<sup>67</sup> Voir par exemple Euclides da CUNHA, *Hautes terres. La guerre de Canudos*, Paris, Métailié, 1902, 528 p. ; Sérgio Buarque de HOLANDA, *Racines du Brésil*, Paris, Gallimard, 1936, 336 p. ; Gilberto FREYRE, *Maîtres et esclaves. La formation de la société brésilienne*, Paris, Gallimard, 1952, 557 p. ; Pierre MONBEIG, *Pionniers et planteurs...*, ouv. cité, 1952, 376 p. ; Raymond PÉBAYLE, *Les Brésiliens pionniers et bâtisseurs*, Paris, Flammarion, 1989, 361 p. ; Bernard BRET, « L'Amérique Latine : de la réforme agraire à l'agro-industrie », dans Jacqueline Bonnamour (ed.), *Agricultures et campagnes dans le monde*, Paris, SEDES, 1996, pp. 139-162.



qui ont conduit à la révocation de ce brevet. Pour en protéger l'utilisation, le gouvernement brésilien a publié, en 2006, une liste de noms de la flore et la faune originaires du Brésil et l'a diffusée auprès des Instituts de propriété intellectuelle des États membres de l'OMC.

## I. Un modèle fédéral

La promotion de l'origine par le gouvernement fédéral découle directement de la situation instable des producteurs ruraux et de la fragilisation de productions ancrées économiquement et socialement dans des territoires. Le risque de disparition de productions agricoles – si ce n'est d'un patrimoine agricole, rural et alimentaire – insufflé une volonté institutionnelle et politique de protection. La promotion de l'origine passe alors par deux principales politiques publiques portées par l'Union Fédérale : la mise en place d'un système de protection de la propriété intellectuelle rendu nécessaire par les négociations au sein de l'OMC et la prise en compte progressive de la biodiversité et du patrimoine.

### 1. Les ADPIC

Durant des années, les IG ont été conçues et considérées comme un outil européen du fait de leur émergence et de leur reconnaissance dans l'ancien monde. Le concept s'est néanmoins progressivement mondialisé. Sans être systématiquement inscrites dans un cadre légal ou formellement identifiées, les IG présentent « *une longue existence en tant qu'outils de qualification et de différenciation des produits agro-alimentaires et artisanaux* »<sup>68</sup>. La recherche d'harmonisation impulsée par l'OMC découle de la libéralisation et de la mondialisation des échanges commerciaux. La définition d'un standard international cherche à promouvoir une définition commune des IG comme outil juridique de manière à protéger des IG dans des pays où la légitimation juridique est très hétérogène. Pays membre de l'OMC, le Brésil a, comme les autres pays signataires, mis en place une législation spécifique à la protection de la propriété intellectuelle.

#### *a) Une définition internationale des Indications Géographiques*

L'Accord sur les Aspects des Droits de Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce (ADPIC) est un accord international négocié entre 1986 et 1994 au cours du Cycle d'Uruguay de l'OMC. Il inclut pour la première fois la définition des IG. Entré en vigueur le 1<sup>er</sup> janvier 1995 au niveau de l'OMC, l'Accord sur les ADPIC introduit des règles relatives à la propriété intellectuelle dans le système commercial multilatéral. L'objectif est d'assurer un niveau

---

<sup>68</sup> Gilles ALLAIRE, Bertil SYLVANDER, Giovanni BELLETTI, Andrea MARESCOTTI, Dominique BARJOLLE, Erik THEVENOD-MOTTET et Angela TREGGAR, « 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 », dans *Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional »*, Lyon, 9-11 mars 2005, 21 p.

minimum de protection en prenant en compte « *la part des idées et des connaissances, des processus de création et d'innovation dans la valeur des produits commercialisés* »<sup>69</sup>. Les secteurs de la propriété intellectuelle couverts par l'Accord sur les ADPIC sont les droits d'auteur et droits connexes (droits des artistes interprètes ou exécutants, des producteurs de phonogrammes et des organismes de radiodiffusion), marques de fabrique ou de commerce, y compris les marques de service, IG, y compris les Appellations d'Origine, dessins et modèles industriels, brevets, y compris la protection des obtentions végétales, schémas de configuration des circuits intégrés, renseignements non divulgués, y compris les secrets commerciaux et les données résultant d'essais.

L'Accord sur les ADPIC prévoit deux niveaux de protection pour les IG : un niveau de protection ordinaire pour tous les produits (article 22) et une protection additionnelle uniquement pour les IG relatives aux vins et aux spiritueux (article 23). L'article 22 de la section 3 de l'Accord définit un niveau standard de protection qui s'applique à tous les produits. Le terme « Indication Géographique » considère une indication qui sert 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. Alors que l'article 22 protège uniquement contre un usage incorrect qui crée une tromperie du public ou constitue un acte de concurrence déloyale, l'article 23 assure une protection pour les vins et les spiritueux indépendamment de toute tromperie du public ou de tout acte de concurrence déloyale. La protection conférée par l'article 23 est par conséquent meilleure et plus facile à obtenir que celle accordée par l'article 22. L'article 24 prévoit, quant à lui, des négociations futures en vue d'améliorer la protection des IG et une série d'exceptions aux obligations prévues aux articles 22 et 23.

### *b) Des négociations conflictuelles*

À partir d'une enquête auprès de ses membres, la division de l'information et des relations avec les médias du secrétariat de l'OMC montre que les pays utilisent un vaste éventail de moyens juridiques pour protéger leurs Indications Géographiques : lois spécifiques sur les IG, loi sur les marques, loi sur la protection des consommateurs ou *common law*<sup>70</sup>. L'Accord sur les ADPIC est une conséquence directe de cette diversité. En vertu de l'Accord, les pays membres s'engagent à adopter une législation qui empêche l'utilisation d'indications susceptibles d'induire le public en erreur quant à l'origine géographique d'un produit ou qui constitue un acte de concurrence déloyale. Cependant, les intérêts des pays signataires divergent, notamment entre l'ancien et le nouveau monde. L'Union Européenne (UE) et la Suisse par exemple militent pour l'établissement d'un registre multilatéral pour les vins et les spiritueux et l'extension du niveau plus élevé de protection (article 23) à tous les produits.

---

<sup>69</sup> Bertil SYLVANDER, « Pourra-t-on défendre et promouvoir les appellations d'origine à l'OMC ? », dans *Cafés-débats de Marciac. Comprendre les agricultures du monde*, Marciac (France), novembre 2004, 13 p.

<sup>70</sup> Informations disponibles sur le site de l'OMC : <http://www.wto.org>.

Ceci a soulevé de vives oppositions de la part de puissances économiques mondiales telles que les États-Unis, l'Australie ou encore le groupe de Cairns dans le cadre du Cycle de Doha<sup>71</sup>. Ces derniers accusent l'Europe de protectionnisme et de concurrence illégale concernant la protection des produits agricoles (bien que certains de ces pays aient eux aussi mis en place de telles politiques sur leur territoire depuis quelques années) ; tous voulant obtenir la libéralisation du marché agricole.

Les dispositions de l'Accord sur les ADPIC traitant des IG reflètent donc des compromis et des négociations entre les membres, des « *mises entre parenthèses de problèmes, qui se retrouvent aujourd'hui dans l'âpreté des débats à l'OMC sur le sujet* »<sup>72</sup>. L'Accord est le fruit d'une négociation difficile entre des pays qui ne partagent pas les mêmes vues dans le domaine des IG, et plus largement de la propriété intellectuelle.

## 2. La nécessaire adaptation aux règles du commerce international

Institué en 1970 par la loi n°5 648, l'INPI brésilien est chargé d'exécuter, dans le cadre national, les normes qui régulent la propriété industrielle et d'enregistrer les marques et les brevets. Il est attaché au ministère du Développement, de l'Industrie et du Commerce Extérieur. Impulsée par la signature de l'Accord sur les ADPIC, la loi de propriété intellectuelle n° 9 279/96 (LPI) attribue de nouvelles charges à l'INPI (droits d'auteur, dessins industriels et Indications Géographiques).

Les articles 176 à 182 de la LPI reconnaissent les IG comme un droit collectif et distinguent deux espèces : l'Indication de Provenance (*Indicação de Procedência –IP*) et la Dénomination d'Origine (*Denominação de Origem –DO*). L'IP est le nom géographique d'un pays, d'une ville, d'une région ou d'une localité ayant acquis une notoriété comme centre de production, fabrication ou extraction d'un produit ou d'une prestation de service déterminé. La DO est le nom géographique d'un pays, ville, région ou localité qui désigne un produit ou un service dont les qualités ou caractéristiques sont dues exclusivement ou essentiellement à l'environnement, incluant les facteurs humains et naturels. Ces définitions dérivent directement de la définition internationale des IG au niveau de l'OMC. Elles autorisent la protection d'un nom géographique pour des produits alimentaires et non alimentaires (produits miniers, artisanat) et des services (hôtellerie, services touristiques). La lecture du texte de loi permet d'ailleurs d'affirmer que la définition de l'IG est envisagée dans une perspective moins restrictive que celle de l'UE et qu'elle dépasse les frontières du monde rural. Les IG européennes reposent sur une construction impliquant les acteurs des filières et

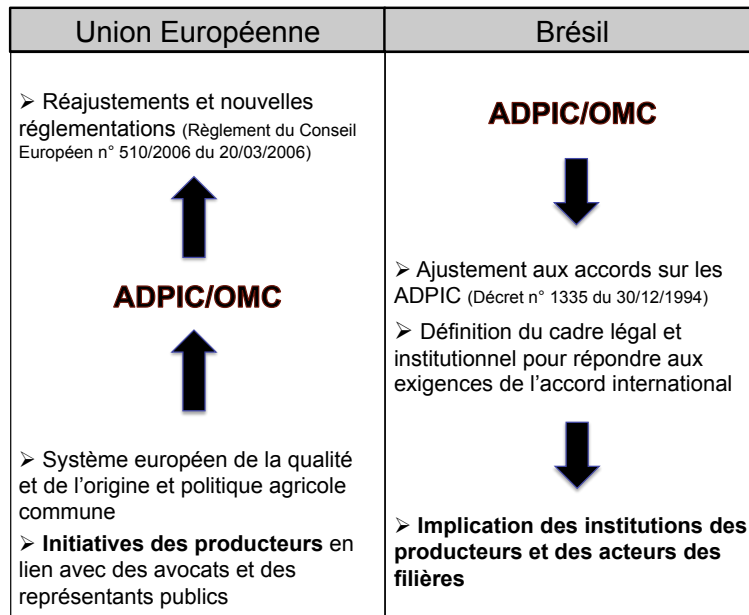
---

<sup>71</sup> Groupe de Cairns composé des grandes puissances agricoles telles que le Brésil, l'Argentine, l'Australie, l'Inde : en tout, 18 pays réunissant le quart de la production agricole mondiale.

<sup>72</sup> Gilles ALLAIRE *et al.*, Les dispositifs français..., ouv. cité, 2005, pp. 4-5.

d'une mise en cohérence des réglementations entre plusieurs pays (UE et OMC) sur un laps de temps relativement long. *A contrario*, la mise en œuvre des IG au Brésil correspond à un schéma descendant issu des accords internationaux, construit indépendamment des acteurs du secteur privé et des institutions publiques de développement agricole. Le système, « *top down* », a dû, en peu de temps, définir les modalités d'enregistrement et de reconnaissance des IG (cf. Figure 1).

Figure 1. Les modalités de construction des Indications Géographiques au Brésil



Source : Cerdan et al., 2010

L'origine du processus de reconnaissance explique en partie l'implication limitée des institutions du secteur agricole et rural dans ce processus. En l'occurrence, seul le MAPA est présent<sup>73</sup>. Ce dernier participe au Groupe Interministériel sur la Propriété Intellectuelle (GIPI) aux côtés de dix autres représentants de l'administration publique fédérale<sup>74</sup>. Constitué en 1995, le GIPI a pour but de contribuer à des négociations commerciales multilatérales de plus en plus complexes, nécessitant une préparation des tables de négociation et la définition préalable de positions solides, partagées par tous, au sein du gouvernement. Depuis le décret du 21 août 2001, le GIPI est chargé de définir la politique nationale sur la propriété intellectuelle et participe aux négociations internationales autour de ces questions. Le MAPA

<sup>73</sup> Le caractère dual de l'agriculture brésilienne est abordé dans le chapitre suivant. La dualité de l'agriculture s'inscrit comme une caractéristique centrale de l'histoire du Brésil. La formalisation institutionnelle de cette dualité a donné lieu, en novembre 1999, à une disjonction des organes administratifs selon un découpage qui circonscrit le champ de l'action du MAPA au secteur de l'agrobusiness et attribue l'appui au secteur de l'agriculture familiale au ministère du Développement Agricole.

<sup>74</sup> Le GIPI repose sur la participation du MAPA, ministère de la Science et de la Technologie, ministère de la Culture (MinC), ministère du Développement, de l'Industrie et du Commerce (MDIC), ministère de la Justice, ministère des Relations Extérieures, ministère de la Santé, ministère de l'Environnement (MMA), ministère des Finances, Secrétariat des Affaires Stratégiques de la République et la Présidence de la République.

est présent mais n'a pas, dans un premier temps, d'attribution particulière pour les IG. Au Brésil, les IG sont donc envisagées dans une perspective qui dépasse le monde agroalimentaire. Elles sont marquées par la prédominance des instances du commerce extérieur et la participation en retrait des représentants du monde agricole et rural.

Depuis la promulgation de la loi en 1996 et la définition des modalités d'enregistrement en 2000 et jusqu'en septembre 2010, l'INPI a reçu 51 demandes d'enregistrements dont 38 d'origine brésilienne<sup>75</sup>. Les produits alimentaires représentent plus de la moitié des demandes (22). L'origine géographique des demandes brésiliennes est inégale, la région Sud-Est représentant plus de la moitié des demandes. C'est en revanche la région Sud qui concentre le plus d'IG reconnues (cf. Tableau 7).

Tableau 7. Huit Indications Géographiques concédées par l'INPI en janvier 2011

Genre	Date de reconnaissance	Dénomination	Produit	État
IP	2002	Vale dos Vinhedos	Vin	Rio Grande do Sul
IP	2004	Região do Cerrado Mineiro	Café	Minas Gerais
IP	2006	Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	Viande et dérivés	Rio Grande do Sul
IP	2007	Paraty (ou Parati)	Cachaça et eau de vie bleutée ( <i>aguardente composta azulada</i> )	Rio de Janeiro
IP	2009	Vale do Sinos	Cuir travaillé	Rio Grande do Sul
IP	2009	Vale do Submédio São Francisco	Mangue et raisin de table	Pernambuco et Bahia
IP	2010	Pinto Bandeira	Vin	Rio Grande do Sul
DO	2010	Litoral Norte Gaúcho	Riz	Rio Grande do Sul

Source : INPI, 2010

Le diagnostic des IG potentielles réalisé par le MAPA révèle plusieurs dizaines de produits dont la spécificité pourrait être reconnue. Il s'agit autant de produits agroalimentaires et/ou artisanaux (viande, fromage, eau-de-vie, coton naturellement coloré, eau minérale, fruits, bijoux) que de services (mise en bouteille, tourisme). Au regard des IG reconnues, la *cachaça do Brasil* est une exception<sup>76</sup>. De fait, l'utilisation des expressions protégées "cachaça", "Brasil" et "cachaça do Brasil" est restreinte aux produits fabriqués au Brésil selon le Décret Fédéral n° 4 062 du 21 décembre 2001. Cette mesure législative est préventive. Elle a été adoptée après la découverte d'eau-de-vie produite hors du Brésil mais commercialisée comme

<sup>75</sup> Selon la résolution de l'INPI n°75/2000, pour avoir leur produit reconnu comme IG au Brésil, les organisations de producteurs étrangers doivent faire la demande d'enregistrement auprès du l'INPI en respectant les exigences définies par l'Institut.

<sup>76</sup> La *cachaça* est un produit typiquement brésilien. Il s'agit d'une eau-de-vie obtenue par la fermentation du jus de canne à sucre.

*cachaça* brésilienne. L'IG *cachaça* ne témoigne donc pas de lien à l'origine spécifique hormis celui d'être produit sur le sol brésilien.

Les Indications Géographiques sont définies au Brésil par la loi de propriété intellectuelle depuis 1996. Contrairement aux IG européennes, leur conception s'insère dans un modèle descendant découlant de l'appropriation du concept proposé par l'OMC.

### 3. Protection de la biodiversité et des savoirs locaux

Durant cette même période, le Brésil prend conscience qu'il est important de protéger la diversité ethnique et culturelle de la population et la richesse des biomes<sup>77</sup> et de leur biodiversité vis-à-vis de la concurrence externe. En effet, le peuple brésilien s'est constitué au gré de plusieurs vagues d'immigration. Il se caractérise aujourd'hui par une pluralité d'ethnies. Plus de 600 000 individus ont été recensés au sein de 230 communautés indigènes et on dénombre 1 408 communautés *quilombolas*<sup>78</sup>. Entre 1819 et 1940, plus de quatre millions d'immigrants européens se sont installés au Brésil. La cohabitation et la miscégénération de ces populations ont donné lieu à des coutumes et des traditions très particulières, influencées principalement par le contexte social et environnemental. Considéré comme un pays mégadivers<sup>79</sup>, le Brésil est composé de six biomes continentaux (Amazonie, Cerrado, Forêt Atlantique, Caatinga, Pantanal et Pampa) et d'un biome côtier. Des plus arides aux plus humides, ceux-ci présentent une grande diversité de faune et de flore. Les différences entre les biomes, ainsi que leurs zones de transition, représentent des facteurs influençant les types et les caractéristiques spécifiques des produits agricoles cultivés localement. Ceci contribue à faire du Brésil un des pays les plus riches en biodiversité de la planète, détenteur de plus de 20% des espèces de la faune et de la flore mondiale. Bien que peu exploités, les produits de la biodiversité représentent déjà une source importante de revenus pour le pays avec plus d'un quart des exportations brésiennes. Ces caractéristiques sont autant de facteurs de différenciation mobilisables pour promouvoir l'origine, mais qui ne s'intègrent pas dans une logique de protection de la propriété intellectuelle. De manière usuelle, plusieurs productions agroalimentaires ou artisanales brésiennes sont désignées par leur provenance géographique. C'est le cas par exemple des produits coloniaux pour lesquels la dénomination du terme colonial se réfère aux États du Sud. Les produits *sertanejos* proviennent de la région semi-aride brésilienne, le Sertão. Pour autant, on ne peut limiter ces dénominations à des indications de provenance dans la mesure où les produits sont généralement associés par les producteurs et les consommateurs à une identité et à des savoir-faire spécifiques, plus qu'à un

---

<sup>77</sup> Un biome est une unité écologique de très vaste étendue.

<sup>78</sup> Au Brésil, le terme *quilombola* désigne les communautés autonomes constituées de descendants d'esclaves fugitifs pendant la période coloniale.

<sup>79</sup> Le groupe des pays mégadivers a été créé en 2001, constitué par la Bolivie, le Brésil, la Chine, la Colombie, le Costa Rica, l'Équateur, les Philippines, l'Inde, l'Indonésie, le Kenya, la Malaisie, le Mexique, le Pérou, l'Afrique du Sud et le Venezuela. Ces pays, représentent 75 % de la diversité biologique et 45 % de la diversité culturelle du monde.

territoire de production. La prise de conscience de l'importance de protéger la diversité ethnique, culturelle et naturelle s'est traduite concrètement et presque simultanément par l'enregistrement de biens brésiliens au patrimoine mondial culturel et naturel puis par la promulgation de lois fédérales à partir de la fin des années 1980.

Le Brésil compte dix-huit biens inscrits au patrimoine mondial de l'Unesco dont huit naturels (parcs nationaux et réserves naturelles) enregistrés entre 1986 et 2001. En septembre 2000, l'Assemblée Générale de l'Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle (OMPI) tient une session relative à la nécessité d'assurer une protection appropriée aux ressources génétiques et aux savoirs traditionnels en tant qu'objets de la propriété intellectuelle. Le Brésil intègre les débats internationaux en promulguant une loi, la même année, sur les conditions d'accès aux ressources génétiques et aux savoirs traditionnels. Par ailleurs, le Brésil se constitue chef de file pour la signature de la convention sur la biodiversité (CDB) lors de la conférence de Rio en 1992. La CDB s'engage à conserver la biodiversité biologique avec une utilisation durable de ses ressources et un partage juste et équitable des avantages découlant de l'exploitation des ressources génétiques. La convention reconnaît l'importance des États dans la préservation durable de la biodiversité et les incite à définir leur propre législation.

Ces éléments nouveaux viennent compléter des mécanismes juridiques déjà en place sur le territoire national pour protéger les savoirs et les produits traditionnels. Fondé en 1937, l'Institut National du Patrimoine Historique et Artistique (IPHAN) est la première institution gouvernementale à s'engager dans la protection du patrimoine culturel brésilien. Dès lors la question de la sauvegarde du patrimoine immatériel brésilien est débattue et « *la discussion sur les pratiques, les expressions et les connaissances, référentiels de groupes sociaux spécifiques, commence à se consolider à partir des années 1970* »<sup>80</sup>. Rattaché au ministère de la Culture, l'IPHAN est responsable au niveau fédéral de la promotion et de la coordination du processus de préservation du patrimoine culturel brésilien pour renforcer les identités, garantir le droit à la mémoire et contribuer au développement socioéconomique du pays. Les démarches entreprises par l'institution contribuent à sensibiliser le Congrès National qui inscrit la notion de patrimoine culturel matériel et immatériel dans la Constitution fédérale promulguée en 1988. L'Article 216 de la Constitution définit les biens de nature matérielle ou immatérielle, pris individuellement ou conjointement, porteurs de références à l'identité, l'action et la mémoire des différents groupes formant la société brésilienne comme constitutifs du patrimoine culturel brésilien. Cinq catégories de biens sont ainsi spécifiées : les formes d'expression ; les modes de création, de fabrication et de vie ; les créations scientifiques, artistiques et technologiques ; les œuvres, objets, documents, édifices et autres espaces destinés à des manifestations artistico-culturelles ; les ensembles urbains et les sites historiques, paysagers, artistiques, archéologiques, paléontologiques, écologiques et

---

<sup>80</sup> IPHAN, *Os sambas, as rondas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*, Brasília, IPHAN, 2006, p. 19.

scientifiques. La puissance publique, avec la collaboration de la collectivité, s'engage à assurer la promotion et la protection du patrimoine culturel brésilien au moyen d'inventaires, d'enregistrements, du classement, de l'expropriation et d'autres formes de prévention et de préservation. La définition du patrimoine culturel immatériel donnée par l'IPHAN a été empruntée à l'UNESCO<sup>81</sup>. Ce sont les pratiques, la manière de voir et de penser le monde, les cérémonies (fêtes et rituels religieux), les danses, les chants, les légendes et les contes, l'histoire et les savoir-faire (les aliments, l'artisanat, etc.) –ainsi que les instruments, les objets et les lieux qui leur sont associés –que les communautés, les groupes et les individus reconnaissent comme partie intégrante de leur héritage culturel. Le programme national du patrimoine culturel immatériel, institué par le décret n° 3 551 du 4 août 2000, permet l'identification des projets, la reconnaissance, la protection et la promotion de la dimension immatérielle du patrimoine culturel. La sauvegarde du patrimoine culturel immatériel se traduit, depuis 2004, par un inventaire et un enregistrement des biens culturels immatériels dans lesquels sont inclus les savoirs culinaires et les savoir-faire artisanaux effectué par l'IPHAN. L'enregistrement au patrimoine immatériel contribue à la promotion du patrimoine immatériel au sein de la société et offre des alternatives pour des productions menacées (abandon des pratiques productives, disparition de savoir-faire, incompatibilité des pratiques traditionnelles avec la législation sanitaire). L'inscription au registre va au-delà d'une simple reconnaissance, elle peut devenir un moyen pour les producteurs de revendiquer un droit à produire ou de maintenir des systèmes de production non compétitifs face à de nouvelles cultures. En 2010, dix-huit biens culturels immatériels ont été reconnus et enregistrés parmi lesquels les récipients en argile de Goiabeiras utilisés dans la préparation d'un plat typique bahianais, la *moqueca* (soupe de poisson), mais aussi les savoir-faire associés aux productrices bahianaises d'Acarajé (spécialité culinaire afro-brésilienne de l'État de Bahia) ou encore le mode de production artisanal du fromage des régions du Serro, de la Canastra et de Salitre de Minas Gerais (cf. Tableau 8). La cuisine et les produits agricoles se sont donc invités au débat sur la préservation du patrimoine immatériel culturel principalement pour faire reconnaître et revendiquer des savoir-faire aujourd'hui menacés par l'informalité des productions.

À l'aube des années 2000, le Brésil se trouve en bonne place pour développer une politique nationale de promotion des produits d'origine, tout du moins sur les aspects juridiques et institutionnels. La diversité ethnique, culturelle et naturelle constitue un atout pour le développement économique et social de ce pays à l'échelle continentale. Des initiatives se mettent en place, mais elles sont souvent le fait d'acteurs ou d'institutions qui agissent de façon isolée.

---

<sup>81</sup> Art. 2 de la Convention pour la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de l'Unesco (2003) définit le patrimoine immatériel comme « *Les pratiques, représentations, expressions, connaissances et savoir-faire – ainsi que les instruments, objets, artefacts et espaces culturels qui leur sont associés – que les communautés, les groupes et, le cas échéant, les individus reconnaissent comme faisant partie de leur patrimoine culturel. Ce patrimoine culturel immatériel, transmis de génération en génération, est recréé en permanence par les communautés et groupes en fonction de leur milieu, de leur interaction avec la nature et de leur histoire, et leur procure un sentiment d'identité et continuité, contribuant ainsi à promouvoir le respect de la diversité culturelle et la créativité humaine* ».



Tableau 8. Biens enregistrés au patrimoine de l'Unesco et au patrimoine national brésilien

Patrimoine mondial de l'Unesco	Culturel	1980	Cité historique d'Ouro Preto	Minas Gerais
	Culturel	1982	Centre historique d'Olinda	Pernambuco
	Culturel	1983	Missions Jésuites Guarani, Ruines de São Miguel das Missões	Rio Grande do Sul
	Culturel	1985	Centre historique de Salvador	Bahia
	Culturel	1985	Sanctuaire du Senhor Bom Jesus de Matosinhos	Minas Gerais
	Naturel	1986	Parc national de Iguaçu	Paraná
	Culturel	1987	Plan pilote de Brasilia	District fédéral
	Naturel	1991	Parc national Serra da Capivara	Piauí
	Culturel	1997	Centre historique de São Luiz do Maranhão	Maranhão
	Culturel	1999	Centre historique de Diamantina	Minas Gerais
	Naturel	1999	Mata Atlântica, Réserves du Sudeste	Paraná
	Naturel	1999	Côte du débarquement, Réserve de la Mata Atlântica	Bahia/Espírito Santo
	Naturel	2000	Complexe d'aires protégées d'Amazonie Centrale	Amazonie
	Naturel	2000	Complexe d'aires protégées du Pantanal	Mato Grosso do Sul/ Mato Grosso
	Culturel	2001	Centre historique de la ville de Goiás	Goiás
	Naturel	2001	Aires protégées du Cerrado Chapada dos Veadeiros et Parc National das Emas	Goiás
	Naturel	2001	Iles brésilienne de l'Atlantique : Réserve de Fernando de Noronha et atoll das Rocas	Rio Grande do Sul
	Culturel	2010	Place de São Francisco, de la ville de São Cristóvão	Sergipe
Patrimoine national du Brésil	Forme d'expression	2002	Art Kusiwa – peinture corporelle et art graphique Wajãpi	Amapá
	Savoirs	2002	Ofício des Paneleiras de Goiabeiras (marmite en argile)	Espírito Santo
	Forme d'expression	2004	Samba de Roda do Recôncavo Baiano	Bahia
	Célébration	2004	Círio de Nossa Senhora de Nazaré	Pará
	Formes d'expression	2005	Mode de fabrication de la Viola-de-Cocho (guitare)	Mato Grosso
	Forme d'expression	2005	Jongo no SudEste	São Paulo
	Savoir	2005	Ofício das Baianas de Acarajé	Bahia
	Lieu	2006	Cascade de Iauaretê – Lieu sacré des peuples indigènes des fleuves Uapès et Papur	Amazonas
	Lieu	2006	Fête de Caruaru	Pernambuco
	Forme d'expression	2007	Frevo (danse du carnaval)	Pernambuco
	Forme d'expression	2007	Matrizes de Samba de Rio de Janeiro : Partido Alto, Samba de Terreiro e Samba-Enredo	Rio de Janeiro
	Forme d'expression	2007	Tambour créole du Maranhão	Maranhão
	Savoirs	2008	Mode artisanal de fabrication du fromage de Minas	Minas Gerais
	Savoirs	2008	Ofício dos Mestres de Capoeira	Brasil
	Forme d'expression	2008	Roda de Capoeira	Brasil
	Savoirs	2009	Mode de fabrication de la dentelle irlandaise (ofício em Divina Pastora)	Sergipe
	Savoirs	2010	Ofício de Sineiro	Minas Gerais
	Célébration	2010	Fête de l'Esprit Saint Divin de Pirenópolis	Goiás
	Savoirs	2010	Système agricole traditionnel du Rio Negro	Amazonas
	Célébration	2010	Rituel Yaokwa des peuples indigènes Enawene Nawe	Mato Grosso
Célébration	2010	Fête de Sant'Ana de Caicó	Rio Grande do Norte	
Célébration	2010	Complexe culturel de Bumba-meu-boi do Maranhão	Maranhão	

Source : Unesco, 2011 ; IPHAN, 2011

## II. D'autres acteurs politiques et institutionnels

Au-delà de l'intervention du gouvernement fédéral et de ses différents ministères, la promotion de l'origine est progressivement relayée par une grande diversité d'autres acteurs politiques ou non gouvernementaux, publics ou privés, nationaux ou internationaux. Ainsi la promotion et l'accompagnement des politiques, programmes et stratégies de différenciation par l'origine mobilisent les gouvernements étatiques, des centres de recherche, des acteurs du développement économique, des associations et réseaux de producteurs, dont les modalités d'intervention et les échelles d'action peuvent diverger ou s'entrecroiser.

### 1. Les structures publiques

Parmi les principaux relais des politiques fédérales, deux types d'institutions s'imposent. D'un côté, les États, comme celui de Santa Catarina, qui intègrent et réinterprètent les politiques publiques fédérales. De l'autre, les agents économiques, privés ou publics, qui prennent en compte les concepts d'Indication Géographique et de développement rural soulignant la diffusion progressive des outils définis en amont.

#### *a. Le rôle de l'État de Santa Catarina*

En 2002, l'État de Santa Catarina promulgue une loi qui établit des labels d'identification de la qualité et de l'origine des produits agricoles et alimentaires. La loi n° 12 117 du 7 janvier 2002, réglementée par le Décret n° 4 323 du 25 mars 2002, établit cinq labels : la Dénomination d'Origine Contrôlée (DOC), l'Indication Géographique Protégée (IGP), le Produit issu de l'Agriculture Biologique (ORG), le Produit d'Origine Familiale (FAM) et le Certificat de Conformité (CCO).

Une DOC désigne la dénomination géographique d'un produit (nom d'une région ou d'une localité de l'État de Santa Catarina) utilisée pour nommer un produit agricole ou un aliment originaire de cette région ou de cette localité, pour lequel le lien entre la qualité ou toute autre caractéristique spécifique et le milieu géographique, comprenant les facteurs naturels (sol, climat) et humains (savoir-faire, tradition et culture), est prouvé. La production, la transformation et l'élaboration doivent avoir lieu dans l'aire géographique déterminée avec un savoir-faire reconnu et constaté. Une DOC reconnaît et protège la dénomination géographique sous laquelle le produit est connu, en vertu d'un lien clair entre le produit, le territoire et le talent.

L'IGP désigne le nom d'une région ou d'une localité de l'État de Santa Catarina utilisé pour nommer un produit agricole ou un aliment originaire de cette région ou de cette localité, dont la réputation ou tout autre caractéristique spécifique est attribuée à l'origine géographique, même si cela n'a pas été prouvé. Au moins une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration doit avoir lieu dans la zone délimitée. Un produit certifié IGP peut devenir DOC si le lien entre sa spécificité et le milieu géographique peut être démontré.

Un nom ne peut pas être enregistré comme DOC ou comme IGP s'il entre en conflit avec le nom d'une variété végétale ou d'une race animale, si le nom est devenu générique ou s'il est susceptible d'induire la tromperie du consommateur sur la véritable origine du produit.

Le label ORG désigne un produit agroalimentaire obtenu dans un système de production biologique (y compris agriculture écologique, biodynamique, naturelle, régénératrice, organique, agroécologique, permanente, durable et permaculture<sup>82</sup>), sans utilisation de produits chimiques de synthèse ou synthétiques, sans utilisation d'organismes génétiquement modifiés ou transgéniques, sans utilisation de rayonnements ionisants et dans le respect de l'environnement et du bien-être des hommes et des animaux.

Un produit FAM désigne un produit agroalimentaire dont la production, la transformation ou l'élaboration est associée au caractère familial et artisanal des producteurs ou transformateurs.

Un produit CCO présente, quant à lui, des attributs spécifiques de qualité et répond à des normes de production, transformation, élaboration ou conditionnement précédemment établies pour l'obtention de cette qualité.

La DOC et l'IGP ne peuvent être mobilisées que par des producteurs ruraux, pêcheurs ou entrepreneurs (agroindustries) organisés en association. Les labels ORG, FAM et CCO peuvent en revanche être concédés à des producteurs individuels. Pour obtenir la reconnaissance et bénéficier d'un des cinq labels, le produit agroalimentaire doit répondre aux normes de production spécifiées dans un cahier des charges établi par le service des labels et des certifications de qualité. Ce dernier est rattaché au secrétariat d'État du Développement Rural et de l'Agriculture.

Parmi les cinq labels, la DOC et l'IGP renvoient à la protection de la propriété intellectuelle. Pourtant leur définition rappelle plus le règlement européen n° 06/06 que la loi de propriété intellectuelle brésilienne. La justification de l'influence outre-Atlantique s'explique par le parcours universitaire du rédacteur du projet de loi. Fonctionnaire du secrétariat d'État de l'Agriculture, il a effectué entre 1976 et 1979 une spécialisation en aménagement et développement agricole et rural, un master en économie du développement agricole et de l'espace rural et une thèse en économie rurale et économie du développement à Montpellier. En 2005, la présentation du projet de DOC pour les huîtres de Florianópolis (Santa Catarina) insiste sur le fait que la loi a été rédigée de manière à atteindre les exigences pour l'exportation dans l'Union Européenne<sup>83</sup>. Pour Marcos Fabricio Welge Gonçalves qui a réalisé sa thèse de doctorat en droit sur les Indications Géographiques, la loi étatique entre en concurrence avec la loi de propriété intellectuelle au même titre que le service des labels et des certifications de qualité par rapport à l'INPI. Malgré la convergence entre les textes de loi,

---

<sup>82</sup> Bill Mollison et David Holmgren, créateur du concept de permaculture, la définissent comme « [...] *un système évolutif intégré, d'auto-perpétuation d'espèces végétales et animales utiles à l'homme. C'est, dans son essence, un écosystème agricole complet, façonné sur des exemples existants, mais plus simples* ». Voir Bill MOLLISON et David HOLMGREN, *Permaculture 1*, Paris, Debar, 1986, p 15, dans Emmanuel PEZRÈS, « La permaculture au sein de l'agriculture urbaine : Du jardin au projet de société », *VertigO*, vol. 10, n° 2, 2010.

<sup>83</sup> Bruno Monte Mascaro VIETTI et Ramon Thomé GIASSI, « Projeto de obtenção da denominação de origem controlada para a ostra da cidade de Florianópolis », dans *XXV encontro nacional de engenharia de produção*, Porto Alegre, 29 octobre-01 novembre 2005, 8 p.

le juriste estime que l'État de Santa Catarina ne possède pas de compétence pour légiférer sur la propriété intellectuelle, et encore moins pour créer un organe qui la reconnaisse. La loi étatique n'est pas reconnue par la législation fédérale pour faire partie des « *lois inconstitutionnelles* »<sup>84</sup>.

La promulgation de la loi, même si elle est décriée par certains, témoigne de l'intérêt porté par l'État de Santa Catarina à la promotion de la qualité agroalimentaire en lien avec le développement rural. La labellisation FAM, notamment, s'inscrit dans la lignée des projets fédéraux, étatiques et municipaux de promotion de l'agriculture familiale à l'instar du programme de l'agroindustrie familiale de l'État de Rio Grande do Sul qui fait la promotion d'une marque collective, *Sabor gaúcho*. Les États se font donc le relai des politiques fédérales de promotion de l'origine, de qualification et de reconnaissance de la nature familiale des productions agroalimentaires.

### *b. Le rôle des acteurs du développement économique*

Imprégnées par l'émergence des débats et des programmes autour de la promotion de l'origine au niveau des sphères gouvernementales fédérales et étatiques, plusieurs institutions publiques et parapubliques, actrices du développement économique, se sont investies dans des projets de promotion de l'agriculture familiale et/ou d'Indications Géographiques et/ou de projets de territoires plus globaux.

Les entreprises publiques de recherche, d'assistance technique et de vulgarisation agricole, rattachées au secrétariat d'Agriculture de chaque État sont des actrices clé de la promotion de l'origine. Dans l'État de Santa Catarina, il s'agit de l'Epagri (*Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina*) ; dans l'État de Rio Grande do Sul, de l'Emater (*Empresa de Assistência Técnica e Extensão Rural*). Les deux structures affichent comme mission principale la promotion d'actions d'assistance technique et sociale, de vulgarisation rurale, de classification et de certification dans une logique de développement rural durable. Investies dans des projets d'amélioration des productions familiales, les deux institutions publiques ont fait la promotion de plusieurs programmes de promotion de l'origine (géographique, familiale) et de la qualité (marques de certification, Indication Géographique). Le fonctionnement de l'Epagri et de l'Emater est décentralisé. Outre un siège administratif situé dans la capitale de l'État, chacune dispose de directions générales distribuées dans les principaux municipes<sup>85</sup> des méso-régions qui administrent des antennes municipales. L'Epagri de Chapecó par exemple travaille sur des projets de développement d'agroindustries familiales rurales destinées à la production de produits coloniaux. Dans la région d'Urussanga, l'institution assiste les producteurs coloniaux et les vitiviniculteurs. Dans

---

<sup>84</sup> Marcos Fabricio Welge GONÇALVES, *Propriedade Industrial...*, ouv. cité, 2007, 346 p.

<sup>85</sup> Le municipe est la plus petite unité administrative au Brésil. Il représente l'équivalent de la commune française.

la région du Planalto Norte catarinense<sup>86</sup>, une attention particulière est donnée à la promotion de la filière d'herbe à maté (*erva maté*)<sup>87</sup>. L'Emater intervient auprès des éleveurs familiaux, bovins et ovins, dans la région de la Campanha, dans le Planalto Sul catarinense et les Campos de Cima da Serra. Le développement de la filière fromage Serrano fait partie des projets phares des deux structures qui, pour certaines productions, travaillent ensemble.

Le Sebrae, Service Brésilien d'Appui aux micro et petites Entreprises, est un autre moteur dans les démarches de différenciation. Il s'agit d'une agence autonome parapublique, désolidarisée de l'administration publique depuis 1990. Le Sebrae est aujourd'hui considéré comme un des principaux acteurs de soutien à l'entrepreneuriat et au développement durable des micro et petites entreprises du Brésil. L'institution a une autonomie de gestion tout en étant financée par des fonds publics. Son revenu principal provient de la contribution des entreprises brésiliennes, en moyenne 0,6 % sur la feuille de paie des employés. Cette contribution génère environ 840 millions de *reais* (environ 280 millions d'euros), dont 65 % sont utilisés dans des programmes budgétaires propres à chaque État. Depuis 1972, l'entité promeut des formations, facilite l'accès à des services financiers, stimule la coopération entre les entreprises, organise des foires et des séminaires et incite au développement d'activités qui contribuent à la création de biens et de bénéfices

La promotion de l'origine au niveau fédéral est fortement marquée par l'intervention du Sebrae dont une partie des activités s'adresse aux entrepreneurs du monde rural depuis une quinzaine d'années. L'institution s'est faite porte-parole des stratégies de valorisation de la qualité et de l'origine. En 2004 et 2005, elle a notamment coordonné des ouvrages regroupant des articles rédigés par des chercheurs universitaires, d'institutions de recherche publique, d'institutions publiques (IPHAN, ministères) brésiliens et internationaux, dont certains sont, depuis, devenus des références au niveau fédéral. Le Sebrae a cherché à faire la promotion des produits locaux typiques et/ou porteurs d'un facteur de différenciation avec un fort potentiel. La viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional a été la première expérience de développement d'une Indication Géographique, un véritable projet-pilote. Suite à la reconnaissance de l'IG en 2006, le Sebrae s'est également impliqué dans le montage d'autres projets IG, notamment le cuir du Vale do Sinos, le riz du Litoral Norte Gaúcho et les *doces* de Pelotas (mignardises). Dans la région d'Urussanga ou dans l'Ouest catarinense, le Sebrae intervient également dans la promotion de projets touristiques. Dans la région de Chapecó par exemple, le programme « *De olho na qualidade* »<sup>88</sup> incite les producteurs ruraux à mettre en valeur les abords des exploitations.

---

<sup>86</sup> Catarinense : de Santa Catarina.

<sup>87</sup> Appelé *maté* dans les pays hispanophones, le *chimarrão* est une infusion traditionnelle issue de la culture des indiens Guaranis, préparée avec des feuilles de la plante *erva maté* (*yerba maté*) et se boit dans un fruit de calebassier vidé et séché.

<sup>88</sup> Avec un regard sur la qualité.

Les agents de développement économiques orchestrent dans certaines régions la mise en place de stratégies de promotion de l'origine. Le secteur de la recherche intervient en appui, au titre de l'expertise, apportant un gage de crédibilité et de légitimité aux démarches.

### *c. Le rôle de la recherche publique*

La recherche publique occupe aujourd'hui un rôle essentiel dans la formulation des stratégies de différenciation. Les universités et les centres de recherche sont de plus en plus sollicités pour participer aux montages des projets en tant qu'experts scientifiques par les institutions telles que l'Epagri, l'Emater ou le Sebrae.

Dans le Sud, ce sont principalement les universités fédérales (UFRGS dans le Rio Grande do Sul et UFSC dans le Santa Catarina), les centres techniques et de recherche de l'Epagri et de l'Emater et l'Embrapa qui interviennent comme référent dans les projets. L'Embrapa (*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária*) est l'entreprise de recherche agricole brésilienne rattachée au MAPA. Elle a été créée en 1973. Sa mission est de faciliter la recherche, le développement et l'innovation dans le but d'une agriculture durable. Les centres de recherche dans le Sud sont au nombre de sept. L'Epagri dispose de quatorze unités de recherche distribuées dans l'État de Santa Catarina selon leur insertion au niveau local (caractère pédoclimatique, spécialisation productive, etc.), en plus des antennes municipales et régionales.

En fonction de la nature de l'expertise – projets d'Indications Géographiques ou de reconnaissance en tant que patrimoine immatériel culturel ou de reconnaissance du caractère familial et/ou artisanal de la production, des chercheurs de spécialités diverses sont mis à contribution. À ce jour, l'Embrapa *Uva e Vinho* (raisin et vigne) est le référent concernant la qualification des vins fins dans la région de la Serra Gaúcha (Rio Grande do Sul). Le projet de qualification du vin de table Goethe a quant à lui mobilisé l'expertise de l'œnologue régional de l'Epagri et du département de biologie végétale de l'UFSC. Les recherches climatiques ont été confiées à l'Embrapa *Clima Temperado* (climat tempéré) et au Centre d'Information des Ressources Environnementales et Hydrométéorologiques (CIRAM) de l'Epagri. L'étude des sols a été réalisée par des laboratoires d'agronomie de l'UFSC, de l'UFRGS, de l'Université de Caxias do Sul, etc. D'autres chercheurs ont participé aux caractérisations chimiques, physiques et microbiologiques des productions. D'autres encore ont retracé l'histoire des productions et des producteurs, etc.

Les laboratoires et centres de recherche ne sont généralement pas à l'initiative des démarches de qualification, mais ils sont un maillon indispensable à la construction collective des projets. La preuve scientifique du lien à l'origine, qu'il s'agisse du terroir physique, de la culture ou des savoir-faire, est donnée par les institutions de recherche invitées à participer aux projets. Ce sont eux qui, par leur diagnostic, leur évaluation et leur expertise, assoient la crédibilité et la légitimité des projets.

## 2. Le rôle des Organisations Non Gouvernementales nationales et internationales

Les Organisations Non Gouvernementales jouent un rôle essentiel dans la promotion de l'origine et de la qualité des organisations familiales. Plus qu'un simple relai des politiques publiques fédérales, ce sont parfois leurs interventions qui ont provoqué une sensibilisation gouvernementale et une action publique. Une grande diversité d'ONG intervient dans les projets de qualification dans le sud du Brésil. Il s'agit autant d'organisations localisées de producteurs, que de réseaux intermunicipaux ou interétatiques ou d'organisations internationales à l'instar du mouvement international Slow Food ou de l'organisation institutionnelle OriGIn<sup>89</sup>.

### *a) Promotion d'un modèle alternatif*

Les principes de l'agriculture biologique ont été introduits au Brésil au début des années 1970, sous l'impulsion de producteurs et de consommateurs et dans le cadre d'un mouvement social d'opposition au modèle conventionnel de production agroalimentaire. Au début, cela se traduit par la revendication d'une agriculture alternative informelle regroupant différents courants comme l'agroécologie ou la biodynamie. Initialement la production biologique est commercialisée via la vente directe sur les marchés (foires biologiques) ou la livraison à domicile<sup>90</sup>. L'échange est fondé sur une relation de confiance entre producteurs et consommateurs. Les producteurs s'organisent et de nombreuses ONG, de type associations, groupements de producteurs et coopératives voient le jour. Il n'existe alors pas de système de contrôle officiel, la qualité des produits est garantie par des normes de production internes aux structures concernées<sup>91</sup>. Or l'augmentation des volumes produits en réponse à une demande croissante et l'éloignement progressif entre lieux de production et de consommation rend incontournable la réglementation de la production. L'UE fait également pression sur les pays tels que le Brésil pour mettre en place des labels et des systèmes de certification officiels, suite à la mise en place du règlement UE n° 2 092/1991. L'entrée en vigueur de l'instruction normative n° 007 du 17 mai 1999 établit alors les prémisses d'une réglementation brésilienne de l'agriculture biologique. Cette première tentative de définition de normes (production, classification, transformation, emballage, distribution, identification et certification) pour la production biologique d'origine animale et végétale est, malgré tout, pénalisée par l'absence d'un cadre juridique visant à sanctionner les fraudes. En effet, il s'agit uniquement d'un cadre d'orientation fondé sur les recommandations de la Fédération Internationale du Mouvement

---

<sup>89</sup> Organisation pour un Réseau International d'Indications Géographiques.

<sup>90</sup> Dominique PALLET et Benoît NICOLAS, « La filière biologique brésilienne: potentiels et limites de développement », dans *Rapport d'étude du Cendotec*, Brasília, ESA, Prosper, Cendotec, 2001, 77 p.

<sup>91</sup> Maria Fernanda de Albuquerque Costa FONSECA et John WILKINSON, « As oportunidades e desafios da agricultura orgânica », dans Dalmo Marcelo de Albuquerque Lima et John Wilkinson (org.), *Inovação nas tradições da agricultura familiar*, Brasília, CNPq, 2002, pp. 249-280.

d'Agriculture Biologique (IFOAM)<sup>92</sup>. Le texte désigne le MAPA comme organisme accréditeur des organismes certificateurs, mais il ne précise pas les sanctions encourues pour ceux qui ne respectent pas le contrôle de la production. Ce n'est qu'en 2003 que ce vide juridique est comblé ; la loi n° 10 831 du 23 décembre 2003 précise les normes de production, certification et commercialisation des produits biologiques. Avant que l'État brésilien s'implique dans l'organisation et la formalisation de la filière biologique, celle-ci a été prise en main par des mouvements sociaux. L'Association des Agriculteurs Écologistes de la région des Encostas da Serra Geral (Agreco) et le réseau Ecovida sont deux exemples d'ONG impliquées dans la promotion de l'agriculture biologique certifiée par un organisme tiers et de l'agroécologie validée par une certification participative.

L'Agreco est un exemple de succès d'une démarche familiale certifiée biologique. L'Association voit le jour en 1996 dans un contexte de crise agricole qui, associée à l'isolement des exploitations, l'exode rural, l'individualisme des producteurs et la croissance de problème de santé liée à l'utilisation intempestive d'intrants chimiques, conduisent la société civile et le gouvernement local à s'interroger sur de nouvelles solutions de dynamisation du territoire<sup>93</sup>. La conversion à l'agriculture biologique des producteurs des Encostas de la Serra Geral poursuit un objectif économique et non politique ou organisationnel. Agreco est le fruit d'un pari : celui du propriétaire d'une chaîne de supermarché, originaire de la région, qui propose à une poignée de producteurs un espace de commercialisation différencié dans ses linéaires pour des fruits et légumes biologiques. Le succès de la démarche bénéficie à 200 associés en l'espace de quelques mois. La croissance de la production, initialement limitée à la commune de Santa Rosa de Lima, permet d'intégrer neuf autres communes. En 1998, Agreco compte 211 familles, 500 personnes et 26 agro-industries familiales (transformation de légumes, canne à sucre, produits laitiers, miel, conserves, œufs et boulangerie). Le renforcement des institutions locales et la mise en place de partenariats avec le gouvernement permettent à l'ONG de diversifier son rayon d'action. En 1998 est créé un réseau d'hébergement en milieu rural, *Acolhida na Colônia*, inspiré de l'expérience française Accueil Paysan, dans le but d'organiser l'agrotourisme dans la région et de faire connaître Agreco. Aujourd'hui l'initiative s'est développée dans cinq municipalités de la Serra Geral et compte environ 50 familles membres et 10 auberges. Entre 1999 et 2003, l'association participe également à la création d'une coopérative de crédit (Crédicolônia), une coopérative de professionnalisation en développement durable (Aliar), un centre de formation et un lotissement écologique (Ecocila). Les aliments biologiques, certifiés depuis 2003 par Ecocert-Brésil et porteurs de la marque Agreco sont disponibles dans de grandes chaînes de supermarchés situés dans les principaux centres urbains de Santa Catarina et à São Paulo, Rio

---

<sup>92</sup> Dominique PALLET et Benoît NICOLAS, *La filière biologique...*, ouv. cité, 2001, 77 p.

<sup>93</sup> Carolina ANDION, *Atuação das ONGs...*; ouv. cité, 2007, 385 p. ; Paulo Eduardo Moruzzi MARQUES et Tatiana Ferreira Nobre de LACERDA, « Agriculture biologique et agriculture familiale au Brésil. Pour une inscription territoriale des agriculteurs écologistes », *Economie rurale*, vol. 5, n° 313-314, 2009, pp. 55-66. ; Agreco, 2010.



de Janeiro, Porto Alegre et Curitiba<sup>94</sup>. L'ONG estime à 50 % le volume de la production destiné à la restauration collective et à l'approvisionnement de plus de 75 cantines scolaires.

L'expérience d'Agreco s'est appuyée sur une stratégie triple: promotion d'une agriculture durable, garantie d'une exploitation raisonnée des ressources du territoire et insertion sur le marché formel via la différenciation des produits et l'utilisation de la marque collective Agreco<sup>95</sup>.

Le réseau Ecovida est une autre expérience de promotion d'un modèle alternatif. Il repose sur un processus de certification « éco-sociale » participative. Créé en 1998 dans le Sud du Brésil (États de Santa Catarina, Paraná et Rio Grande do Sul), le réseau s'insère dans une démarche militante<sup>96</sup>. La démarche est le résultat d'un processus historique de « *construction d'une alternative au modèle d'agriculture dominant porté par la "révolution verte"* » avec la volonté d'articuler diverses expériences concrètes d'agroécologie et de mettre en place un système de certification innovateur, fondé sur la participation, le renforcement du pouvoir des agriculteurs et l'authenticité des produits<sup>97</sup>. Ecovida cherche à faire reconnaître la construction d'une économie alternative de l'agriculture biologique afin d'échapper aux restrictions imposées par la reconnaissance officielle d'une certification jugée trop réductrice. La commercialisation s'effectue principalement via une centaine de foires écologiques hebdomadaires organisées dans les trois États du Sud. Pour les promoteurs du réseau d'agroécologie, il s'agit de rapprocher consommateurs et producteurs, recréer un climat de confiance lors de l'échange marchand. Les prix pratiqués sont d'ailleurs modérés, notamment pour « *éviter de confiner les produits biologiques au marché des consommateurs les plus nantis en augmentant leur diffusion sur le marché local, mais aussi [pour] différer l'entrée de nouveaux producteurs et commerçants dont la motivation viendrait d'un prix élevé* »<sup>98</sup>. Légalement, le réseau est représenté par l'Association Ecovida de Certification Participative. Sa création est « *le résultat de trente années d'actions d'ONG et d'organisations de producteurs, qui ont développé des activités d'organisation sociale, production et commercialisation d'aliments et produits, se basant sur des principes de respect de l'environnement, solidarité, coopération, valorisation de la culture locale et de la vie humaine des agriculteurs* »<sup>99</sup>. Constitué de producteurs familiaux agroécologistes et d'organisations de producteurs, Ecovida est implanté dans 170 municipes avec 21 groupes régionaux rassemblant plus de 200 groupes locaux soit plus de 2400 familles de producteurs. Le réseau implique également une trentaine d'organisations de soutien de type ONG, dix

---

<sup>94</sup> Carolina ANDION, *Atuação das ONG...*, ouv. cité, 2007, 385 p.

<sup>95</sup> *Ibidem*.

<sup>96</sup> Pascal BYE, Wilson SCHMIDT et Vanice Bazzo SCHMIDT, « Diversité des dispositifs de reconnaissance dans l'agriculture biologique du Santa Catarina », dans Gérard Desplobins (org.), *Appropriation des dispositifs de reconnaissance dans l'agriculture familiale du sud-brésilien*, Montpellier, INRA-UMR MOISA, Série Cahier de recherche, vol. 2, 2005, pp. 115-126.

<sup>97</sup> Luiz Carlos Rebelatto dos SANTOS, « Formação e consolidação da rede Ecovida de agroecologia e a sua experiência de certificação participativa », dans Cassio Luiz da França (org.), *Comércio ético e solidário no Brasil*, São Paulo, Fundação Friedrich Ebert/ILDES, 2003, pp. 125-132.

<sup>98</sup> Pascal BYE *et al.*, *Diversité des dispositifs...*, ouv. cité, 2005, p. 118.

<sup>99</sup> Sarah LAGENTE, *Panorama du commerce équitable au Brésil*, Rapport, Paris, IHEAL, 2005, p. 39-40.

coopératives et associations de consommateurs, une dizaine de petites agroindustries et de petits commerçants ainsi que différents acteurs engagés dans la promotion de l'agroécologie (militants écologistes, sympathisants).

Le réseau Ecovida a créé et mis en place un système de certification innovateur : la certification participative en réseau. Celui-ci a pour objectifs principaux d'intégrer les agriculteurs et les consommateurs dans le processus de contrôle du respect des critères d'Ecovida et d'améliorer le processus productif des agriculteurs. Cette innovation organisationnelle a permis l'accès au marché biologique à des producteurs qui n'auraient pas eu les moyens de financer les contrôles d'un organisme certificateur. Aujourd'hui, cette production agroécologique est conditionnée par la demande locale et le strict équilibre entre l'offre et la demande des produits proposés<sup>100</sup>.

Le panorama rapide des démarches de qualification biologique des productions agroalimentaires souligne l'existence de plusieurs stratégies de promotion de l'agriculture biologique portées par des ONG. Les exemples d'Agreco et d'Ecovida illustrent la variabilité des ressources activées dans le cadre des procédés de reconnaissance. Participatives et militantes, certaines démarches valorisent des systèmes socio-politiques liés à l'agriculture familiale. D'autres font la promotion du territoire avec des systèmes agroalimentaires localisés.

### *b) Slow Food*

Slow Food est un acteur extérieur au Brésil et aux politiques de l'État fédéral. Il s'agit néanmoins d'un interlocuteur extrêmement important dans la promotion de l'origine au Brésil, à la fois formateur et médiateur dans les négociations entre producteurs, consommateurs et instances de décision. Slow Food est un mouvement social international fondé en 1989. Cette association à but non lucratif et reconnue par l'Organisation Mondiale de l'Alimentation (FAO) a été créée en réponse aux effets de la mondialisation et de la standardisation des goûts (disparition des cuisines régionales, perte d'intérêt des personnes pour la nourriture de qualité, essor de la restauration rapide, etc.). Elle illustre les mouvements de consommateurs et de producteurs qui émergent en faveur du maintien de la biodiversité et de l'alimentation durable<sup>101</sup>. Sur son site internet Slow Food se présente comme le promoteur de l'écogastronomie qui associe plaisir et nourriture avec conscience et responsabilité. Les missions de Slow Food consistent à diffuser une éducation au goût, à défendre la biodiversité dans l'offre alimentaire et à mettre en relation des producteurs de qualité et des consommateurs.

---

<sup>100</sup> Pascal BYE *et al.*, Diversité des dispositifs..., ouv. cité, 2005, pp. 115-126.

<sup>101</sup> Claire DELFOSSE, « Slow Food », dans Didier Bazile *et al.* (ed.), *Nourrir les hommes*, Neuilly, Atlande, 2009, pp. 637-639.

La réaffirmation de l'importance de la convivialité de la nourriture et l'éducation au goût est aujourd'hui relayée dans plus de 153 pays et mise en pratique par plus de 100 000 adhérents et plus de 850 Conviviums dans le monde. Les Conviviums sont des groupes locaux de Slow Food qui se réunissent régulièrement pour partager des repas composés de produits locaux. Le Brésil compte 21 Conviviums dont 5 dans la région Sud. Pour protéger l'héritage gastronomique, culturel et traditionnel, se sont organisées des communautés de la nourriture qui permettent de relier les producteurs aux consommateurs, ceux-ci étant qualifiés de co-producteurs. Le Brésil compte 59 communautés de la nourriture qui valorisent des produits et des territoires variés : agriculture biologique, agroécologie, pignons de pin, sucre non raffiné, farine de manioc, cacahuète. Ces communautés se réunissent désormais tous les deux ans à Brasilia lors de la réunion de Terra Madre Brésil en plus de leur participation à Terra Madre en Italie. Terra Madre est un projet planétaire imaginé par Slow Food. Son but est de former des réseaux entre les participants de la filière alimentaire avec, au centre, les communautés alimentaires, afin de parvenir à trouver et à mettre en place une nouvelle logique agroalimentaire, plus respectueuse des hommes et de la terre, qui permette de préserver le goût et la biodiversité alimentaire. Tous les deux ans, les différents acteurs de cette filière se retrouvent à Turin pour discuter des problématiques qui les affectent, pour obtenir une visibilité et pour se faire entendre. En 2006, la deuxième édition de Terra Madre a réuni 8 487 personnes, dont 4 803 paysans, pêcheurs, éleveurs, producteurs artisanaux représentant 1 583 communautés alimentaires de 150 pays, 953 cuisiniers et chefs, 411 chercheurs représentant 225 universités et 2 320 observateurs. L'événement a également bénéficié de la présence de 1 000 journalistes. Le travail commencé lors de ces manifestations se poursuit au jour le jour, sur le terrain. D'ailleurs, les rencontres régionales de Terra Madre se multiplient. En 2007 et en 2010 les deux premières rencontres brésiliennes ont eu lieu à Brasilia.

Pour défendre la diversité biologique et culturelle, l'association internationale a mis en œuvre des projets liés à la protection de productions alimentaires de qualité ancrées dans leur territoire tels que l'Arche du Goût qui, à son tour, sert de base à des produits dits Sentinelles. L'Arche du Goût, en référence à l'arche de Noé, travaille pour la sauvegarde d'une alimentation de qualité avec un recensement dans le monde entier « des saveurs presque oubliées et sélectionne les produits pour leur excellence gastronomique » qui, malgré un lien fort au territoire et une dimension durable des exploitations présentent un risque d'extinction<sup>102</sup>. Parmi les 700 produits de l'Arche du Goût inventoriés par Slow Food, dix-neuf sont brésiliens dont trois dans le Sud (le pignon de pin Araucaria, les coques et la bergamote Montenegrina). Les Sentinelles sont des produits de l'Arche du Goût que Slow Food a jugé nécessaire de rendre plus visibles. Il ne s'agit plus de prendre en compte l'ensemble des aspects de la production et de l'origine géographique des produits, mais de maintenir leur production et leur commercialisation. Avec le soutien des Conviviums et des organisations locales, les aliments, les plats ou les préparations culinaires considérés en danger sont l'objet d'un accompagnement spécifique visant à améliorer l'organisation de la

---

<sup>102</sup> Claire DELFOSSE, Slow Food, ouv. cité, 2009, p. 638.

production et à trouver de nouveaux marchés en sensibilisant les consommateurs. Le Brésil compte aujourd'hui neuf Sentinelles, dont une dans l'État de Santa Catarina, les pignons de la Serra catarinense. Slow Food a également créé en 2003 la Fondation Slow Food pour la Biodiversité afin de soutenir les projets visant à défendre la biodiversité agricole et alimentaire en accordant une attention particulière aux pays du Sud. Depuis août 2004, celle-ci a signé un accord de coopération internationale avec le ministère du Développement Agricole du Brésil. Des projets sont en cours d'élaboration dans le pays avec le soutien du secrétariat du Développement Territorial de ce même ministère.

Même si Slow Food n'est généralement pas qualifié d'ONG, Claire Delfosse estime qu'on peut la décrire en tant que telle : Slow Food répond aux tendances actuelles de certains mouvements de consommateurs en faveur de la diversité biologique et culturelle dans une logique de développement durable, de préservation et de transmission entre producteurs et consommateurs des pays du Nord et du Sud<sup>103</sup>. Le mouvement Slow Food est considéré comme un interlocuteur privilégié dans les communautés rurales brésiliennes. Ce sont particulièrement les producteurs familiaux et/ou artisanaux, en prise avec des difficultés réglementaires, commerciales ou financières qui trouvent un soutien dans les réseaux Slow Food. Il existe d'autres organisations internationales intervenant au Brésil pour faire la promotion de l'origine. C'est le cas d'OrigIn qui, à l'inverse de Slow Food, est un réseau plus institutionnel.

### c) *OriGIn*

OriGIn, *Organization for an international Geographical Indications network*, est une ONG à vocation internationale. Créée en 2003 par des producteurs du monde entier, elle a pour ambition de promouvoir la reconnaissance du rôle des IG au niveau national et international. Son objectif vise notamment à s'opposer aux risques croissants d'abus et d'usurpation concernant les IG. Elle formalise un réseau international d'Indications Géographiques conçu pour échanger des informations et des conseils de bonnes pratiques. Les missions qu'OriGIn s'assignent sont doubles : promouvoir les IG comme outil de développement durable pour les producteurs locaux et les communautés et mener des campagnes pour la mise en œuvre de systèmes efficaces de protection des IG au niveau national, régional et international, visant les décideurs, les médias et le public dans leur ensemble. L'ONG propose ainsi d'aider les producteurs à mieux comprendre les législations nationales et leur offre un soutien technique. Au niveau international, le positionnement de l'institution pèse fortement dans les négociations au sein de l'OMC. En 2008 par exemple, OriGIn a participé à la formation d'une coalition de pays favorable à l'extension de l'article 24 à tous les produits agricoles et alimentaires.

---

<sup>103</sup> Claire DELFOSSE, *Slow Food*, ouv. cité, 2009, pp. 637-639.

Le réseau représente aujourd'hui plus de deux cents organisations réunissant deux millions de producteurs d'IG en provenance d'une quarantaine de pays d'Afrique, d'Asie, d'Amérique Latine, d'Amérique du Nord, d'Europe de l'Est et d'Europe de l'Ouest. Ses membres sont de deux types : des individus et/ou organisations qui partagent les objectifs de l'ONG et des groupements ou associations locaux, régionaux ou nationaux de producteurs. Cinq associés (deux associations de producteurs de DO et trois membres individuels) d'OrigIn sont d'origine brésilienne.

Les ONG occupent une place fondamentale dans la promotion de l'origine au Brésil. Qu'il s'agisse d'organisations de producteurs ou de réseaux, locaux et/ou nationaux, ou d'institutions à vocation internationale, elles constituent une interface entre des produits, des pratiques et des lieux, entre des producteurs, des consommateurs et des instances de décision.

### 3. Des convergences possibles

Le panorama de promotion de l'origine au Brésil dévoile l'intervention d'une pluralité d'acteurs sur la base d'une multiplicité de politiques publiques de promotion de l'origine, de protection de la diversité biologique et culturelle ou tout simplement de développement rural. Dans la construction collective du modèle de promotion de l'origine, plusieurs politiques semblent converger vers la mise en commun des outils et la conception concertée de programmes de développement.

La gestion des IG illustre parfaitement l'intervention simultanée de plusieurs instances fédérales. Alors que jusqu'au début des années 2000, les IG brésiliennes sont du seul ressort de l'INPI, d'autres acteurs institutionnels s'intègrent peu à peu au débat. La logique gouvernementale est de soutenir le développement des IG de préférence agricoles ou alimentaires, principalement pour gagner du poids et de la crédibilité dans les négociations internationales. Il revient au MAPA de formuler et de mettre en place une politique de valorisation des productions agricoles via les IG. Cette décision marque un tournant stratégique et officialise l'implication des institutions du secteur rural dans la promotion des IG, près de dix ans après la promulgation de la loi de propriété intellectuelle. Un bureau de coordination des IG, le DEPTA-CIG (Département de Propriété Intellectuelle et Technologique de l'Agriculture et de l'Élevage), est créé au sein du MAPA par décret (Décret n° 5 351/05). Sa fonction est, entre autres, d'appuyer le développement d'études subsidiaires et d'instruments de partenariats concernant les IG. Pour élaborer son plan d'action, le DEPTA-CIG tente d'identifier les raisons du faible taux d'enregistrement des IG brésiliennes. Les études effectuées auprès des producteurs, consommateurs et techniciens concluent à une faible connaissance du signe distinctif et des produits potentiels. Des actions de formations sont organisées à partir de 2006. Une série d'enquêtes est lancée auprès des États, afin d'identifier les produits potentiellement labellissables. Plusieurs guides du demandeur d'IG sont mis à disposition par plusieurs institutions fédérales (INPI, MAPA, Sebrae). Des appels d'offre sont lancés annuellement (MAPA, Sebrae) pour aider les organisations de producteurs

à élaborer leur dossier de demande d'enregistrement. Aussi, en 2010, estime-t-on à une cinquantaine le nombre de projets soutenus (appuis financiers ou expertises)<sup>104</sup>.

Progressivement, le gouvernement fédéral évalue la possibilité d'associer la promotion de la diversité biologique et culturelle au développement des Indications Géographiques. Aussi, depuis le début des années 2000, les politiques environnementales et culturelles s'inscrivent-elles en cohérence avec la notion d'origine et d'Indication Géographique. Historiquement la diversité culturelle et biologique relève des ministères de l'Environnement (MMA) et de la Culture (MinC). Le MinC ne travaille pas directement avec les IG, mais avec la notion de patrimoine immatériel. Néanmoins, il existe des réflexions en cours pour rapprocher ces deux types de stratégies de reconnaissance comme en témoignent les récentes réunions, réalisées en 2010 entre l'IPHAN et l'INPI. Si la première proposition pour la préservation du patrimoine remonte à 1930<sup>105</sup>, ce n'est qu'avec la Constitution de 1988, qu'il y a eu reconnaissance et institutionnalisation du patrimoine immatériel. En 2000, le décret n° 3551 institue le registre et la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel de la nature et de la culture sous la responsabilité de l'IPHAN. À la différence des IG, le patrimoine ne porte pas seulement sur les produits ou les objets, mais sur l'ensemble des valeurs et des significations qui leur sont associées<sup>106</sup>. Quatre livres regroupent les différentes formes du patrimoine. Ainsi ce sont beaucoup plus les savoirs et les savoir-faire mobilisés dans la production d'aliments qui sont reconnus comme patrimoine culturel aujourd'hui et inscrits dans le livre des savoirs. Cette approche paraît très cohérente avec l'idée de lien au lieu et de lien à l'origine qui systématisent l'importance des facteurs humains et l'épaisseur historique des pratiques et des savoir-faire. Par ailleurs, l'inscription au patrimoine brésilien est un moyen de préservation et non de protection de biens culturels ce qui en fait toute la différence par rapport aux IG. Le registre ne confère en aucun cas des droits exclusifs aux groupes demandeurs quant à l'usage du produit, contrairement aux IG<sup>107</sup>. Dans ce sens, le registre du patrimoine et les IG sont assez complémentaires. Plusieurs organisations de producteurs se sont engagées dans la double démarche soit de manière simultanée, soit après avoir été inscrits au patrimoine immatériel culturel brésilien. La cajuina de Terezinha (Piauí) ou les mignardises de Pelotas (Rio Grande do Sul), par exemple, ont entamé conjointement des études pour la reconnaissance en tant que patrimoine immatériel et IG. Les artisanes productrices de

---

<sup>104</sup> Ces appuis financiers varient de 75 000 à 100 000 dollars par projet (MAPA, Sebrae)

<sup>105</sup> Carla Arouca BELAS, « Biodiversidade, cultura e comércio: o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial como forma de valorização e inserção da produção artesanal de Populações Tradicionais », dans *Seminário Internacional para a Promoção e Proteção dos produtos da Biodiversidade Brasileira*, 10-12 décembre 2007, Brasília, Brésil. D'après ce chercheur, le projet de protection du patrimoine artistique national établi par Andrade dans les années 1930, adoptait une conception large du patrimoine culturel réunissant les monuments historiques, les sites archéologiques mais aussi les expressions de la culture populaire et indigène (chansons, danses, histoires, cuisine, etc.). Cette première proposition de définition n'a cependant pas reçu de soutien politique. Les actions se sont donc surtout portées dans un premier temps sur la conservation du patrimoine matériel.

<sup>106</sup> *Ibidem*.

<sup>107</sup> Delphine VITROLLES et Carla Arouca BELAS, « La place de l'alimentation dans les politiques publiques de valorisation du patrimoine : articulation entre l'enregistrement du patrimoine culturel immatériel et la loi de propriété intellectuelle », dans *Séminaire du Laboratoire d'Etudes Rurales*, Institut des Sciences de l'Homme, Lyon, 15 janvier 2011, 31 diapositives.

marmites en argile de Goiabeiras dans l'État d'Espírito Santo, ont déposé une demande d'IP en 2010 pour limiter l'usurpation de leurs produits, devenus célèbres à la suite de leur reconnaissance comme patrimoine immatériel brésilien en 2002. En mai 2008, le mode de fabrication fromagère artisanal des régions productrices de fromage Minas artisanal a été enregistré comme patrimoine immatériel culturel auprès de l'IPHAN. Depuis, deux de ces régions (Serro et Canastra) ont déposé une demande d'IG auprès de l'INPI. Pour les organisations fromagères artisanales qui refusent de respecter le délai minimum d'affinage imposé par la législation sanitaire brésilienne, il s'agit d'une stratégie de contournement<sup>108</sup>. Avec cette reconnaissance officielle, le gouvernement fédéral se retrouve dans une situation ambiguë qui confirme, au-delà d'une certaine complémentarité, les tensions entre les deux dispositifs de valorisation patrimoniale. D'un côté, il reconnaît le mode artisanal de fabrication du fromage comme patrimoine brésilien (et donc qu'il faut préserver), de l'autre, pour rester en accord avec la loi sanitaire en vigueur, il le condamne. Cette situation est intéressante car elle fait remonter les difficultés concrètes qu'ont les producteurs locaux à concilier le caractère traditionnel de leur production et le respect de la législation sanitaire et des règles commerciales<sup>109</sup>.

Du côté du ministère de l'Environnement, la valorisation des produits de terroir et les IG entrent également dans les récents programmes publics qui tentent de concilier la préservation de l'environnement et la viabilité économique des communautés traditionnelles localisées au sein des écosystèmes. Le programme « Renforcement de la gestion intégrée et participative dans les mosaïques d'aires protégées » s'inscrit dans cette thématique. Ce programme repose sur un projet de coopération avec la Fédération des Parcs Régionaux français. Les mosaïques d'aires protégées sont, au Brésil, un ensemble d'unités de conservation de différents degrés de conservation (protection intégrale ou protection d'usage durable). Leurs zones interstitielles forment un territoire à gérer de manière intégrée et participative pour rendre compatible la préservation de la biodiversité, la valorisation de la sociodiversité et le développement durable dans le contexte régional (Loi sur le Système National des Unités de Conservation de 2000 –article 26). La problématique commune repose sur la valorisation économique et culturelle de produits et de services associés à des savoir-faire ou des spécialités traditionnelles permettant aux acteurs territoriaux de maintenir leur condition sociale en préservant la biodiversité. L'échange méthodologique dans le cadre de ce programme de coopération porte principalement sur l'expérience française des Parcs Naturels Régionaux (PNR), disposant d'un label spécifique : la marque « Parc Naturel Régional ». Les territoires du programme, représentatifs de différents biomes et écosystèmes, présentent une problématique de création d'identité territoriale, fondée sur la valorisation des produits issus de la biodiversité mais aussi des services, des savoir-faire, de la culture et des traditions. Ainsi, les différentes expériences et méthodes de valorisation (certifications, labels, marques

---

<sup>108</sup> Delphine VITROLLES, Fabiana Thomé da CRUZ, Sônia de Souza MENDONÇA, Claire CERDAN et Claire DELFOSSE, « Modalidades de proteção dos queijos tradicionais no Brasil », dans *II Seminário Internacional de IGs: produtos de origem como estratégia de desenvolvimento*, 21-22 septembre 2010, João Pessoa, Brésil.

<sup>109</sup> Delphine VITROLLES, « When geographical indication conflicts with food heritage protection. The case of Serrano cheese from Rio Grande do Sul, Brazil », *Anthropology of food*, n° 8, 2011.

collectives de collectivités ou de filières) construites sur l'identité territoriale et la valorisation de la biodiversité sont au cœur des échanges<sup>110</sup>.

Tableau 9. Exemples de stratégies de différenciation

Stratégie de différenciation		Type de certification	Exemple de produit
Marque	Privée ( <i>trademark</i> )	Enregistrement à l'INPI	Sadia (charcuterie, fromage, etc.)
	Collective (de certification)	Enregistrement à l'INPI	Sabor da colônia, (produits coloniaux), Angus (race bovine), café do Cerrado.
Agriculture biologique	Biologique	Organisme certificateur	Agreco
	Agroécologique	Certification participative	Ecovida
Produit défini par son origine géographique	Dénomination géographique	Pas de certification (dénomination usuelle)	Produits coloniaux (associés au sud du Brésil), produits sertanejos, produits d'Amazonie, etc.
	DOC/IGP/ORG/FAM/CCO	Loi de l'État de Santa Catarina n° 12 117/2002	-
	IG (DO et IP)	Reconnaissance par l'INPI	Vin du Vale dos Vinhedos ; café de la Região do Cerrado Mineiro ; Viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional ; Cachaça de Paraty, etc.
	« IG »	Décret Fédéral	Cachaça do Brasil
Patrimoine culturel immatériel		IPHAN	Fromage Minas Artisanal
Communauté alimentaire, Arche du Goût et Sentinelle (Slow Food)		Pas de certification officielle	Pignon de la Serra catarinense, Bergamote Montenegrina, etc.

Elaboration: Vitrolles, 2010

Il existe au Brésil une grande diversité de stratégies de différenciation en lien avec la propriété intellectuelle (marques, IG), les systèmes de production (agriculture biologique) ou encore le patrimoine culturel alimentaire (patrimoine immatériel culturel, Arche du Goût) –cf. Tableau 9. Toutes n'apportent pas les mêmes garanties aux producteurs et ne valorisent pas les mêmes ressources. Les instances de reconnaissance, de certification ou de contrôle sont également relativement variables, quand elles existent et qu'elles sont nécessaires : institutions rattachées à un ministère de l'État fédéral, États fédérés, organismes de certification, réseaux de producteurs.

La plupart des stratégies s'insèrent dans des politiques publiques instaurées par le gouvernement fédéral et relayées par d'autres acteurs à d'autres échelles. L'analyse des

<sup>110</sup> Caroline DELELIS, « Coopération française au Brésil sur la gestion territoriale et les aires protégées : Exemple du programme Mosaïques », dans *Séminaire Gestion territoriale et aires protégées*, 21-23 Juillet 2009, Valparaiso, Chili.



récentes politiques rurales montre des changements importants dans les modalités d'interventions publiques qui constituent un contexte favorable pour la promotion des IG et des produits d'origine. Plusieurs politiques relatives au développement local ou régional, à l'inclusion sociale ou à l'environnement, adoptent l'approche du territoire ou de l'espace social comme point de départ. Ces politiques légitiment ainsi la volonté de patrimonialisation d'acteurs qui valorisent les actifs matériels et immatériels accumulés au cours du temps en un lieu. Malgré ces avancées importantes, le Brésil n'affiche pas officiellement de politiques publiques pour la promotion des signes de qualité et de l'origine, qui uniraient les différentes institutions et donneraient un cadre d'action et d'orientation pour leur mise en œuvre. Le Brésil se trouve dans une période d'apprentissage et d'ajustements institutionnels pour la valorisation des produits agricoles ainsi que pour la mise en place de nouvelles modalités d'action publique en faveur de la promotion du développement économique rural et régional. La lecture transversale de ces principales politiques peut laisser une impression de confusion et d'une certaine complexité. Les approches varient comme les réseaux d'acteurs et les relations de pouvoir. Ces politiques coexistent souvent dans les mêmes régions. Pourtant, malgré leur pertinence, leur pluralité présente un risque de segmentation des actions de l'État, chaque ministère raisonnant en fonction de sa politique et de ses objectifs.

En définitive, la valorisation de l'origine au Brésil s'inscrit dans une volonté de protection de la propriété intellectuelle et de préservation patrimoniale. Le modèle de promotion de l'origine fédéral relayé par d'autres acteurs politiques et institutionnels témoigne de l'intérêt porté par le Brésil au modèle de promotion de l'origine.

# Chapitre 3. Le Sud du Brésil : un contexte favorable

Tous les auteurs qui s'intéressent au Brésil isolent le Sud du reste du pays et témoignent de sa singularité, en termes de géographie physique, de population ou d'agriculture<sup>111</sup>. Il convient de revenir sur ces éléments de différenciation qui sont essentiels dans la définition de l'ancrage et dans la compréhension des enjeux du lien à l'origine. Nous verrons dans quelle mesure l'originalité du Sud et la diversité de ses agricultures servent de support à l'émergence d'un débat autour de la qualité et de l'origine.

## I. Un autre Brésil

Le Sud du Brésil se distingue des autres régions administratives, par les conditions de relief et la latitude : le climat ne correspond plus aux critères tropicaux. Par ailleurs, le processus de colonisation n'a pas répondu aux mêmes problématiques que dans le Sud-Est, le Centre et le Nord. L'occupation de l'espace et l'origine de la société font ainsi du Sud du Brésil, un Brésil différent, un autre Brésil<sup>112</sup>.

### 1. Un climat et un relief inattendus

Le climat et le relief de certaines régions du Sud rappellent le climat tempéré et provoquent « *des froids que l'on ne s'attend guère à trouver au Brésil* »<sup>113</sup>. Le pays est dominé par deux types principaux de relief : au nord, le bassin amazonien et au Centre-Est, le plateau brésilien (hauts plateaux érodés). D'une altitude moyenne de 300 à 800 mètres, ces hauts plateaux sont entrecoupés de chaînes de montagnes et de vallées. Généralement parallèle à la côte, le rebord de ces hauts plateaux émerge de façon abrupte de l'océan Atlantique érigeant de vertigineux canyons telle la Serra do Rio do Rastro (Santa Catarina). Parmi les grandes chaînes du plateau brésilien figurent notamment la Serra Geral, à cheval sur les États de Rio Grande do Sul et Santa Catarina (cf. Carte 7). C'est la partie la plus occidentale du plateau, la plus élevée (altitude moyenne inférieure à 1 200 m d'altitude, sommet du Monte Negro à 1 398 m) et la plus froide.

---

<sup>111</sup> Voir par exemple Pierre MONBEIG, *Pionniers et planteurs...*, ouv. cité, 1952, 376 p. ; Hervé THÉRY, *Le Brésil*, ouv. cité, 2000, 288 p.

<sup>112</sup> Jean DEMANGEOT, *Le continent brésilien*, ouv. cité, 1972, 172 p.

<sup>113</sup> *Ibidem*, p. 30.

Carte 7. Rio Grande do Sul et Santa Catarina : deux États au relief contrasté



### Légende

#### A. Deux États méridionaux frontaliers

- Limite fédérale
  - Capitale d'Etat fédéré
  - SAN** Nom d'Etat fédéré
  - Frontière internationale
  - Uru** Nom d'Etat
  - plus de 1 million
  - 200 000 à 1 million
  - 100 000 à 200 000
- population des municipes*

#### B. Un relief prononcé

- Altitude
- 1 500 à 2 000 m
  - 1 000 à 1 500 m
  - 500 à 1 000 m
  - 200 à 500 m
  - 100 à 200 m
  - 0 à 100 m

En vertu de sa latitude et de son climat, le Sud du Brésil est caractérisé par une alternance saisonnière très nette : un été tropical et un hiver tempéré et rigoureux sur les hauts plateaux avec plus de vingt jours de gel par an en moyenne. Si la neige tombe de manière occasionnelle au Brésil, ce type d'intempérie est observable chaque année sur les hauts plateaux. De ce fait, les villes de São Joaquim, Urubici, Urupuema, Bom Jardim da Serra (Santa Catarina) et São José dos Ausentes, Bom Jesus, Cambará do Sul (Rio Grande do Sul) sont devenues célèbres au travers des reportages des journaux télévisés qui médiatisent le caractère montagnard et hivernal de cette région au niveau national. Cette réalité climatique distincte renforce l'originalité du Sud du pays.

## 2. Les enjeux de l'occupation de l'espace

L'originalité climatique du Sud est renforcée par des modalités d'occupation de l'espace particulières. En effet, le peuplement du Brésil s'est déroulé en plusieurs temps à des moments et dans des contextes très différents entre le Nord et le Sud du pays.

### *a) De l'occupation militaire à la distribution officielle de terres dans le Rio Grande do Sul (16<sup>e</sup>-18<sup>e</sup> siècle)*

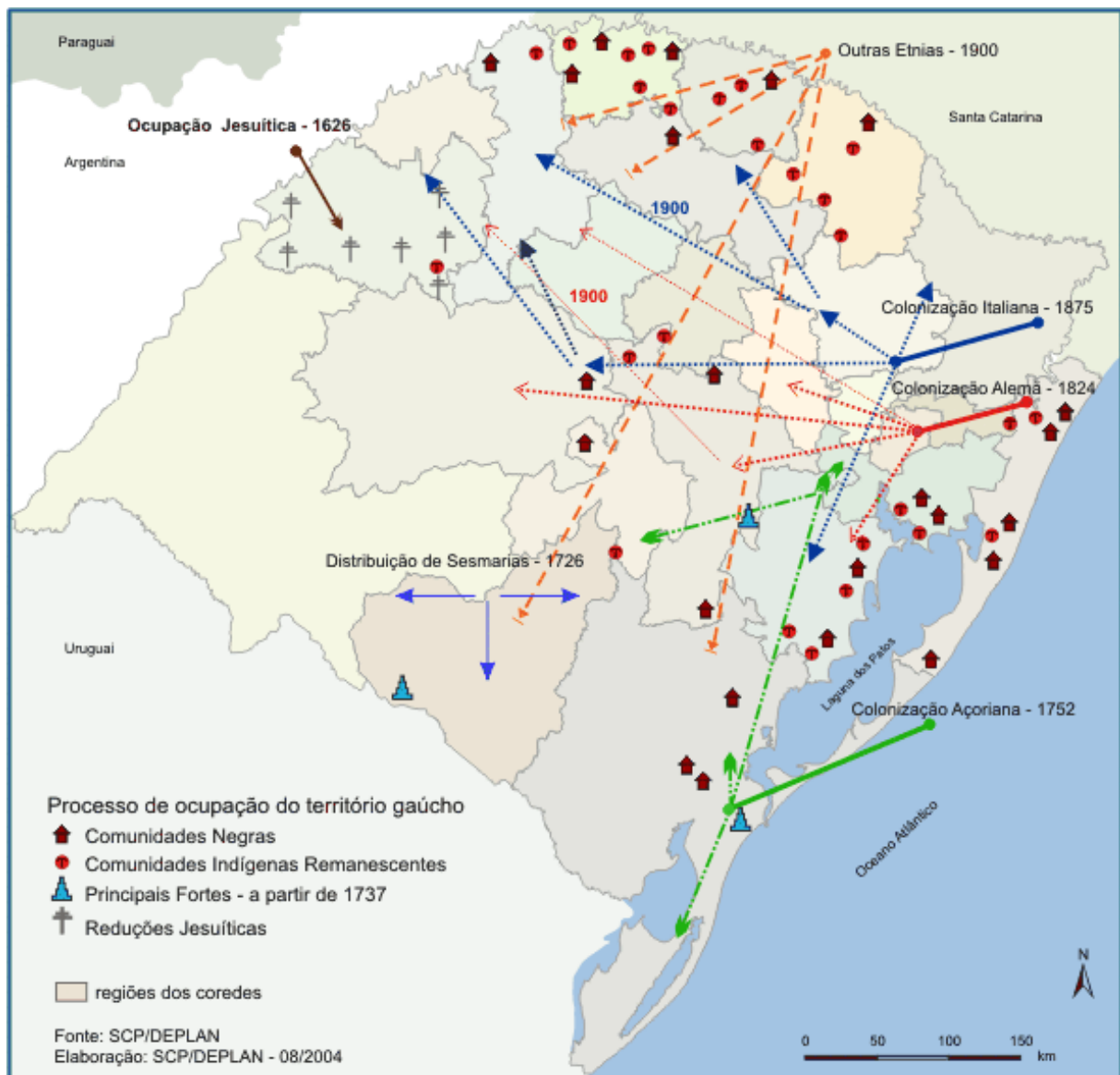
Au cours des 16<sup>e</sup> et 17<sup>e</sup> siècles, la couronne portugaise ne manifeste pas de véritable politique de conquête de l'extrême sud du Brésil (Rio Grande do Sul). Jusqu'en 1828, date de l'indépendance de l'actuel Uruguay, le sud brésilien n'est qu'une « *frontière en mouvement* » dont la mobilité dépend de la confrontation entre l'Espagne et le Portugal<sup>114</sup>. L'occupation du territoire est d'ordre militaire visant à assurer au Portugal une présence et à prévenir toute invasion étrangère. L'intérieur des terres n'est pas au centre des préoccupations politiques et géostratégiques comme le souligne Eve-Anne Bülher dans sa thèse de doctorat en Etudes Rurales. Elle rejoint Raymond Pébayle qui a consacré sa thèse de géographie sur les agriculteurs et éleveurs du Rio Grande do Sul en affirmant que les « *grandes étendues de plaines humides alentour [sont] pour leur part peu convoitées. Ces terres, présentant peu d'intérêt économique ou stratégique, [sont] alors surnommées "terras de ninguém", ou "terres de personne" »*<sup>115</sup>. Jusqu'au milieu du 17<sup>e</sup> siècle, les terres situées dans le Sud ne sont l'objet que d'expéditions d'hommes armés, les *bandeiras*, qui, aux 16<sup>e</sup>, 17<sup>e</sup> et 18<sup>e</sup> siècles, partent en général de la capitainerie de São Vicente (sur le littoral de São Paulo) et explorent l'intérieur brésilien, à la recherche d'esclaves indiens, de bétail et de minerais.

---

<sup>114</sup> Raymond PÉBAYLE, *Les Gaúchos du Brésil. Eleveurs et agriculteurs du Rio Grande do Sul*, Talence, CEGET/CNRS, 1977, p. 131.

<sup>115</sup> Eve-Anne BÜLHER, *Les mobilités des exploitations rizicoles du Rio Grande do Sul (Brésil) vers l'Uruguay : territorialités et stratégies transfrontalières d'accès aux ressources*, Thèse de doctorat en Etudes Rurales, ENSA-Toulouse, sous la direction de Dominique Coquart, 2006, 463 p.

Carte 8. Processus d'occupation de l'actuel État de Rio Grande do Sul



Le processus de colonisation du Rio Grande do Sul s'est opéré en plusieurs temps. Après l'installation des missions jésuites dans l'ouest du territoire au milieu du 17<sup>e</sup> siècle, l'occupation du sol se limite à une présence militaire. La distribution officielle de grandes propriétés, les *sesmarias*, à partir de 1726 amorce un processus effectif de peuplement. Mesurant trois lieues sur une, soit 13 068 hectares, les *sesmarias* sont de très grandes propriétés distribuées par la couronne portugaise à des colons « à peu près exclusivement blancs »<sup>116</sup>, « des colons choisis par ses soins, souvent des militaires, en échange de services rendus »<sup>117</sup>. Les terres trouvent alors une vocation agricole dans l'élevage pour lequel toutes les conditions sont réunies : de vastes plaines recouvertes de prairies et du bétail en abondance. Dès 1752, la couronne portugaise concède des lots de terre plus petits (inférieurs à un quart de lieue, soit 272 hectares), aux immigrants *açoriens* qui forment des colonies au niveau du littoral sud et de la laguna dos Patos, les *datas*. La constitution d'une société paysanne organisée autour de noyaux urbains est renforcée par l'installation de colons d'origine allemande à partir de 1824, puis de colons italiens (1875) tant dans l'État de Rio Grande do Sul que dans le Santa Catarina.

*Atlas socioeconômico Rio Grande do Sul, 2011*

<sup>116</sup> Raymond PÉBAYLE, *Les Gaúchos du Brésil...*, ouv. cité, 1977, p. 134.

<sup>117</sup> Eve-Anne BÜLHER, *Les mobilités des exploitations...*, ouv. cité, 2006, p. 243.

Le cheptel bovin riograndense<sup>118</sup> a été introduit par des missions Jésuites en provenance du Paraguay et installées dans l'ouest du Rio Grande do Sul dès 1626. L'expansion des missions a été découragée par les « *razzias* » bien que sporadiques des *bandeirantes*<sup>119</sup>. Expulsées du Sud du Brésil, ces dernières ont abandonné derrière elles les bovins qui se sont alors multipliés. Les premiers établissements d'élevage créés de manière autoritaire par la couronne portugaise visent à rassembler le bétail chassé pour approvisionner les militaires en cuir et en viande. La colonisation du Sud du Brésil se traduit par une occupation effective à partir de 1726 avec la concession de terres appelées *sesmarias*, suivie dès 1752, de la donation de *datas* (cf. Carte 8 ci-dessus).

La colonisation officielle de l'actuel Rio Grande do Sul s'est construite autour de la défense des frontières, puis de la concession officielle de grandes propriétés (*sesmarias*) aux militaires ou aux colons de la moitié nord du Brésil. La donation de parcelles de plus petite superficie est annonciateur d'une volonté politique d'un système foncier dual divisant le parcellaire du Sud en de très grandes et des moyennes exploitations<sup>120</sup>.

### *b) La succession de vagues de colonisation européenne et l'essor de la petite propriété (19<sup>e</sup>-20<sup>e</sup> siècle)*

L'exhortation à l'émigration vers le sud du Brésil des populations açoriennes est reproduite en direction des populations européennes rurales opprimées dans leur pays d'origine. L'incitation à l'immigration européenne poursuit le double objectif fixé par la couronne portugaise ; elle vise à renforcer la présence nationale dans des régions frontalières encore vides, d'où un intérêt géopolitique fort, et à blanchir la population<sup>121</sup>. Son caractère innovant a pour objectif d'instituer des foyers de production paysans fondés sur la petite propriété en renouvelant les structures productrices existantes grâce à la main d'œuvre européenne pour donner plus d'indépendance au pays<sup>122</sup>. « *La proposition de colonisation prétendait créer de nouvelles conditions économiques, politiques et sociales, en modelant un nouvel état d'esprit qui permettrait au pays de surmonter les obstacles découlant de la formation même du Brésil à savoir la grande propriété (latifundio), la monoculture et l'esclavage* »<sup>123</sup>. Entre le début du 19<sup>e</sup> et la moitié du 20<sup>e</sup> siècle, 4,7 millions d'Européens ont immigré vers le Brésil, à la recherche de l'«Eldorado», fuyant la famine et l'instabilité politique de leur patrie d'origine

---

<sup>118</sup> Riograndense : de Rio Grande do Sul

<sup>119</sup> Raymond PÉBAYLE, *Les Gaúchos du Brésil...*, ouv. cité, 1977, 531 p.

<sup>120</sup> *Ibidem*.

<sup>121</sup> Voir par exemple : Martine DROULERS, *Brésil : une géohistoire*. Paris, PUF, 2001, 307 p. ; Paul CLAVAL, *La fabrication du Brésil, une grande puissance en devenir*, Paris, Belin, 2004, 383 p.

<sup>122</sup> Giralda SEYFERTH, « Identidade nacional, diferenças regionais, integração étnica e a questão imigratória no Brasil », dans George Zarur (ed.), *Região e Nação na América Latina*, Brasília, Editora da UNB, São Paulo, Imprensa Oficial do Estado, 2000, pp. 81-109 dans Paula Mai REBOLLAR, « Urussanga e o novo processo de construção da identidade ítalo-brasileira », *Fronteiras*, n° 16, 2008, p. 168.

<sup>123</sup> Vânia HERÉDIA, A imigração europeia no século passado: o programa de colonização no Rio Grande do Sul, *Scripta Nova : revista electrónica de geografia e ciencias sociales*, vol. 10, n° 94, 2001.

(cf. Tableau 10)<sup>124</sup>. L'abolition de l'esclavage marque un véritable tournant de ces flux migratoires tant et si bien que, entre 1888 et 1998, 1,3 millions de personnes quittent l'Europe pour le Brésil. En l'espace de 110 ans, 1,5 millions d'Italiens ont investi le Brésil, les Portugais sont 1,4 millions. On compte encore des centaines de milliers d'Espagnols, d'Allemands mais aussi de Russes, sans compter les Syrio-Libanais. Les Allemands forment le deuxième contingent le plus important dans la région Sud du Brésil après les Italiens<sup>125</sup>.

Tableau 10. Immigrants entrés au Brésil entre 1819 et 1940

Nationalités	1819-1883	1884-1940	Total
Italiens	96 018	1 412 263	1 508 281
Portugais	223 626	1 204 394	1 428 020
Espagnols	15 337	581 718	597 055
Allemands	70 781	256 435	327 166
Japonais	-	183 799	183 799
Russes	8 835	108 121	116 956
Polonais	-	47 765	47 765
Français	8 008	32 373	40 381
Total	546 650	4 158 717	4 705 367

*Sevcenko, 1998 dans Droulers, 2001 : 183*

Dans un premier temps, le gouvernement brésilien offre la traversée et les terres. Les colons reçoivent à leur arrivée de petits lots de terre d'une vingtaine d'hectares environ : des bandes de terres vierges de deux cents mètres sur un kilomètre. Les Allemands constituent la première vague de colonisation des États de Rio Grande do Sul et Santa Catarina (cf. Carte 8 ci-dessus). D'abord, ils s'installent dans la région qui aujourd'hui est occupée par Porto Alegre puis un peu plus au Nord sur les plateaux de la Serra et, enfin, dans le nord de Santa Catarina (Blumeneau, Joinville)<sup>126</sup>.

<sup>124</sup> Au 19<sup>e</sup> siècle, par exemple, l'Italie est composée d'États indépendants fondés sur un système de production féodal. La majorité des agriculteurs ne possède pas de terres. Or, l'industrialisation progressive de la production et les initiatives d'unification rendent encore plus difficile leur situation économique et sociale. Cette impasse aboutit à la fin du siècle à un exode rural massif principalement dans les provinces de la Vénétie, du Piémont et de la Lombardie, d'où sont originaires la majorité des immigrants installés dans le sud de Santa Catarina. Voir Paula May REBOLLAR, *Urussanga e o novo*, ouv. cité, 2008, pp. 163-177. Voir également Ivone Bigolin SIVIERO, *Reatando o elo com a Italia*, Chapecó, Argos, 2004, p. 147.

<sup>125</sup> Giralda SEYFERTH, *Identidade nacional...*, ouv. cité, 2000, pp. 81-109.

<sup>126</sup> Serra : littéralement montagne. Dans le Rio Grande do Sul et dans le Santa Catarina, le terme est synonyme de tout relief aux pentes accentuées. Il est aussi bien employé pour désigner les faibles hauteurs du bouclier (Serras do Sudeste) que les fortes pentes de l'escarpe du rebord du plateau basaltique. (D'après la définition de Raymond PEBAYLE, *Les Gaúchos du Brésil...*, ouv. cité, 1977, p. 488).

Photo 1. Exemple d'architecture germanique à Blumenau (Santa Catarina)



Source : Mairie de Blumenau, 2010. Photo de Marcelo Martins

Photo 2. Représentation d'un groupe folklorique à l'Oktoberfest de 2009



Les deux figures démontrent comment l'architecture et les coutumes des différents pays d'origine ont été non seulement préservées, mais revendiquées au cours des siècles.

Source : Mairie de Blumenau, 2010. Photo de Marcelo Martins



Généralement arrivés par familles, voire par villages entiers, ils s'installent en colonies et créent « *des zones de peuplement homogène, longtemps organisées en véritables enclaves, immédiatement identifiables par le style des bâtiments, les cultures pratiquées (la vigne par exemple), l'allure générale du paysage, constitué de petites parcelles et de petites villes typées* » (cf. Photo 1 et Photo 2)<sup>127</sup>. La deuxième vague d'immigration est majoritairement composée d'Italiens. Ceux-ci se répartissent dans les régions qui ont été délaissées par les Allemands, dans la région de Caxias do Sul dans le Rio Grande do Sul et dans l'ensemble de l'État de Santa Catarina (cf. Carte 8 ci-dessus).

La dernière étape d'occupation de l'espace concerne l'ouest de l'État de Santa Catarina au 20<sup>e</sup> siècle. Il s'agit d'un des derniers territoires brésiliens à être peuplé. Depuis le début de la colonisation, la région a été l'objet de grandes disputes géopolitiques internationales puis nationales : d'abord entre les couronnes portugaise et espagnole, puis entre le Brésil et l'Argentine et enfin, entre les États du Paraná et de Santa Catarina. En 1904, puis en 1910, l'État de Santa Catarina obtient gain de cause auprès du Tribunal Suprême Fédéral contre le Paraná. Ces conflits illustrent l'importance des ressources que cette région recèle : forêt d'araucaria, herbe à maté et prairies naturelles<sup>128</sup>. Toutefois, malgré la reconnaissance officielle de l'appartenance du territoire, l'État de Santa Catarina mesure la nécessité de peupler cet espace vide et met en place une campagne de colonisation vers l'Ouest. Des entreprises colonisatrices reçoivent des terres et sont chargées, en retour, de les commercialiser et d'assurer le processus de peuplement de la région. Selon l'historienne Valdirene Chitolina, le processus de colonisation traduit une volonté d'appropriation des terres considérées comme vacantes et de blanchiment de la population. Les occupants d'alors, les *caboclos*<sup>129</sup>, sont chassés et les entreprises colonisatrices établissent des lots destinés à être vendus aux colons européens : un mouvement migratoire d'agriculteurs familiaux s'établit entre le nord-est de l'État de Rio Grande do Sul et l'ouest de Santa Catarina au début du 20<sup>e</sup> siècle<sup>130</sup>. Au-delà de la volonté politique, le mouvement migratoire s'explique principalement par la fragmentation des propriétés familiales dans les premières colonies du Sud du Brésil<sup>131</sup>. Les descendants des premiers migrants cherchent à s'installer avec leur famille et la présentation de l'Ouest de Santa Catarina comme un nouvel "Eldorado" les incite à migrer<sup>132</sup>.

---

<sup>127</sup> Hervé THÉRY, *Le Brésil*, ouv. cité, 2000, p. 40.

<sup>128</sup> Paulo Ricardo BAVARESCO, *Colonização do Extremo...*, ouv. cité, 2006, p. 2.

<sup>129</sup> Caboclos : métis descendants de l'union d'Indiens et de descendants d'Européens.

<sup>130</sup> Valdirene CHITOLINA, « Rotas da colonização: considerações sobre o espaço viário na antiga fazenda Rodeio Bonito, oeste de Santa Catarina, no início do século XX », *Cadernos do CEOM*, n° 29, 2008, pp. 87-88.

<sup>131</sup> Alceu Antônio WERLANG, *Disputas e ocupação do espaço no oeste catarinense. A atuação da Companhia Territorial Sul Brasil*, Chapecó, Argos, 2006, 149 p.

<sup>132</sup> Dans les anciennes colonies du Rio Grande do Sul, le taux de natalité des familles italiennes était élevé. Pour la première génération de migrants, les familles de 12 enfants étaient chose commune, et les familles des 18, 19, 20 enfants n'étaient pas inhabituelles. Ainsi, la petite propriété, déboisée et dégradée par le travail des sols, ne permettait pas de subvenir aux besoins de la famille. Quand un enfant se mariait, il quittait donc le domicile familial pour aller s'installer ailleurs. Les terres disponibles dans les colonies ont vite été insuffisantes, poussant les jeunes couples à chercher des terres dans d'autres colonies ou à créer de nouveaux centres de colonisation : les territoires inoccupés du Rio Grande do Sul, de Santa Catarina et de l'ouest du Paraná (voir Arlene RENK, *Migrações: de ontem e de hoje*, Chapecó, Argos, 1999, 88 p.; Arlene RENK, *Narrativas da diferença*, Chapecó, Argos, 2004, 160 p.; Arlene RENK, *A luta da erva. Um ofício étnico da nação brasileira no oeste catarinense*, Chapecó, Argos, 2006, 250 p.; Alceu Antônio WERLANG, *Disputas e ocupação...*, ouv. cité, 2006, 149 p.)

Selon Jean Roche, historien, spécialiste de l'immigration allemande dans le Rio Grande do Sul, des 131 132 migrants nés dans l'État de Rio Grande do Sul et résidant dans un autre état, 76 394, soit 58 % du total, se sont installés dans le Santa Catarina ; et en 1940, environ huit millions de riograndense se fixent dans le Santa Catarina, représentant plus de la moitié des migrants<sup>133</sup>. Il s'agit principalement de descendants allemands et italiens et, dans une moindre mesure, slaves<sup>134</sup>.

Indéniablement le Sud du Brésil est physiquement et socialement différent du reste du pays. Les colonies d'immigrants ont su préserver leur originalité au cours des siècles, même si elles ont dû s'adapter à des environnements fort différents de ceux auxquels elles étaient habituées (plaine pour les Açoriens, territoires exigus et accidentés pour les Allemands). La transmission des savoir-faire, la préservation des dialectes et la revendication d'une origine ont renforcé, au cours des générations, le sentiment d'identité de ces populations, néanmoins teinté d'un sentiment d'appartenance nationale très prononcé. L'agriculture du Sud du Brésil est un autre élément de différenciation. Elle présente de très fortes disparités en termes de taille des exploitations et de spécialisation productive. La diversité des systèmes d'exploitations découle en partie du climat et du relief des États de Santa Catarina et de Rio Grande do Sul, mais aussi du processus de concession des terres, des savoir-faire et des pratiques des colons à leur arrivée au Brésil.

## II. Pluralité d'agricultures

Le monde rural brésilien est marqué par la disparité de la taille des exploitations, de la valeur des productions, des moyens des producteurs. Chercheurs et politiques ont tendance à présenter l'agriculture brésilienne comme l'association de deux types d'agriculture très différents : la petite agriculture familiale dite parfois paysanne et l'agriculture industrielle<sup>135</sup> – *agrobusiness* traduite littéralement par agriculture patronale – *agricultura patronal*. Martine Droulers dans son ouvrage géohistorique sur le Brésil affirme que « l'évolution de l'agriculture brésilienne [était] déjà inscrite dans ses matrices fondatrices de la fazenda capitaliste et de la petite propriété vivrière qui demeurent encore aujourd'hui en conflit pour la maîtrise de l'espace »<sup>136</sup>. D'autres vont plus loin en parlant des agricultures du Brésil. C'est ce que confirme Jean-Claude Flamant, agronome et directeur de recherche de l'Institut National de Recherche Agronomique français (INRA). « S'il y avait quelque chose à retenir, c'est que l'on ne peut pas parler de l'agriculture brésilienne au singulier, mais de situations

---

<sup>133</sup> Jean ROCHE, *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, Globo, 1969, 357 p. dans José Carlos RADIN « A busca pela terra no Oeste de Santa Catarina : estaria ali a cocanha », dans Luiz Carlos Bombassaro, Arno Dal Ri Junior et Jayme Paviani (org.), *As interfaces do humanismo latino*, Porto Alegre, EDUPUCRS, 2004, pp. 515.

<sup>134</sup> Paulo Ricardo BAVARESCO, *Colonização do Extremo...*, ouv. cité, 2006, p. 8.

<sup>135</sup> Éric SABOURIN, *Paysans du Brésil : entre échange marchand et réciprocité*, Paris, Editions Quae, 2007, 241 p.

<sup>136</sup> Martine DROULERS, *Brésil : une géohistoire*, ouv. cité, 2001, p. 188.

*extrêmement différentes* »<sup>137</sup>. Les agricultures du Sud du Brésil sont révélatrices des disparités du secteur primaire : entre culture et élevage, productions vivrières et commerciales, agriculteurs intégrés et indépendants, petits, moyens et grands producteurs. La présentation des spécificités agricoles du Sud illustre ainsi en quoi l'agriculture brésilienne est plus complexe que la simple confrontation entre agriculture familiale et agriculture patronale.

## 1. Une agriculture contrastée

L'agriculture du Sud du Brésil présente une grande diversité en termes de surfaces d'exploitations, mais aussi de systèmes de production.

### *a) Des surfaces d'exploitations héritées de la distribution du foncier lors de la colonisation*

Au Brésil, les surfaces d'exploitation sont extrêmement hétérogènes, variant de quelques hectares à plusieurs milliers. En 2006, les propriétés agricoles brésiliennes de plus de 1 000 hectares (moins de 1 % du nombre total de propriétés) occupent plus de 44 % de la surface agricole totale. Les propriétés de moins de 100 hectares, représentent certes 85 % des exploitations mais pas plus de 21 % du territoire (cf. Tableau 11).

Tableau 11. Nombre de propriétés agricoles et surface d'exploitation en 2006

Surface des exploitations	Nombre de propriétés	Nombre de propriétés (%)	Surface totale (%)
Moins de 10 ha	2 477 071	47,86	2,36
Entre 10 et 100 ha	1 971 577	38,09	19,06
Entre 100 et 1000 ha	424 906	8,21	34,16
Plus de 1000 ha	46 911	0,91	44,42
<b>Total</b>	<b>5 175 489</b>	<b>100</b>	<b>100</b>

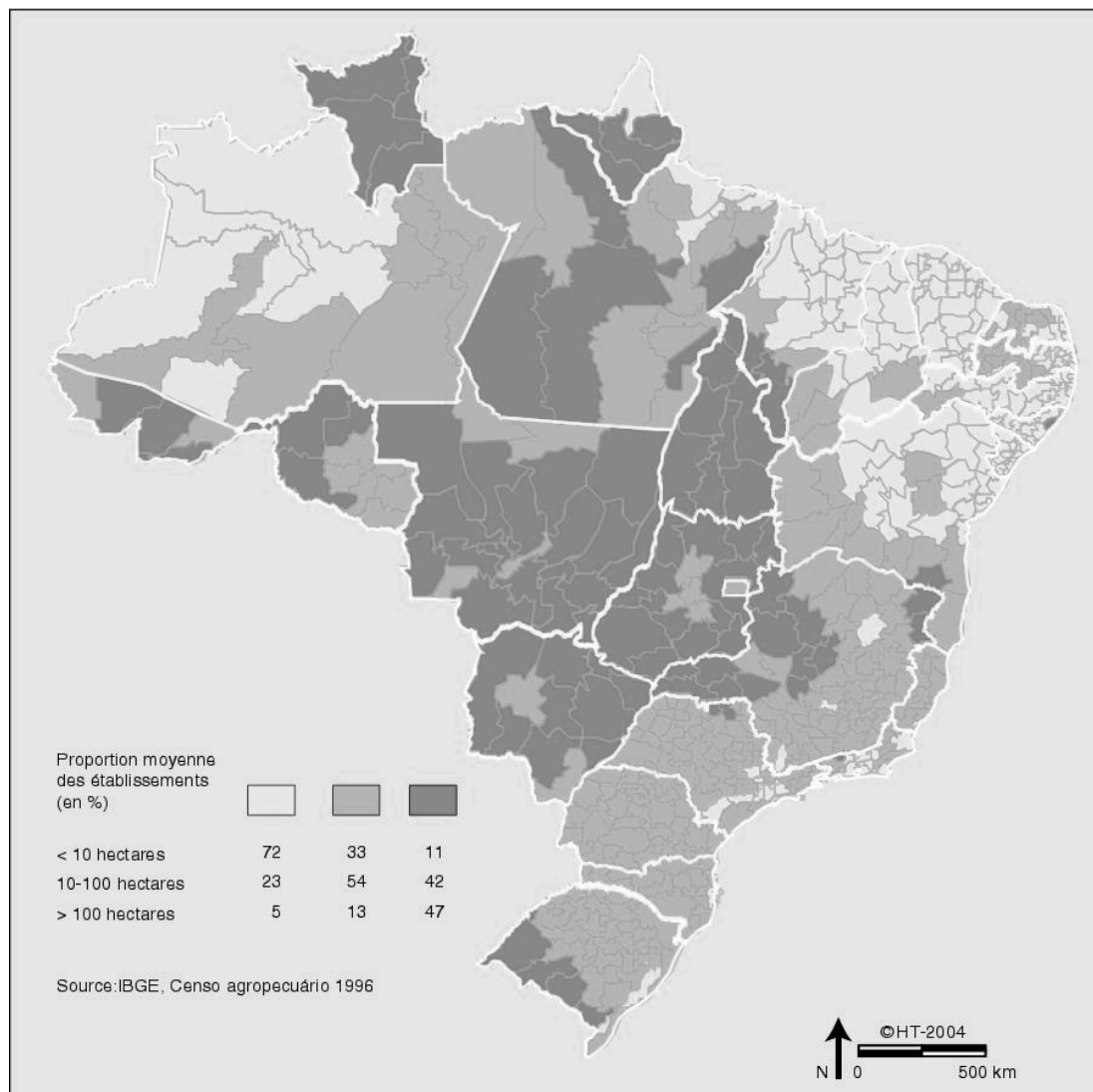
Source : IBGE, 2010

La répartition des propriétés agricoles sur le territoire montre une extrême hétérogénéité en termes de surface, bien que certaines régions présentent une concentration de très petites ou de très grandes propriétés (cf. Carte 9). Les petites exploitations d'une taille inférieure à dix hectares sont concentrées dans le Nordeste et en haute Amazonie, ainsi que dans les régions les plus pauvres des États de São Paulo et de Rio de Janeiro. Les grandes exploitations supérieures à cent hectares (souvent plusieurs milliers d'hectares) correspondent au Centre

<sup>137</sup> Intervention de Jean-Claude Flamant lors d'une conférence d'Elisio Contini (conseiller technique du président de l'entreprise brésilienne de recherche agronomique –Embrapa) dans le cadre des Cafés débats de Marciac en juin 2003. Voir <http://agrobiosciences.org>.

(*cerrados*) et aux prairies du Sud et du Nord. Les propriétés de dix à cents hectares sont dispersées sur le reste du territoire. Au-delà de ces tendances générales, la carte suivante souligne une disparité significative des tailles d'exploitation dans les deux États du Sud. Le quart sud de Rio Grande do Sul présente une majorité d'exploitations de plus de cent hectares (47 %), tandis que le reste du territoire riograndense et l'État de Santa Catarina sont caractérisés par des exploitations moyennes (54 %) et petites (33 %) –cf. Carte 9.

Carte 9. Répartition des propriétés agricoles sur le territoire brésilien



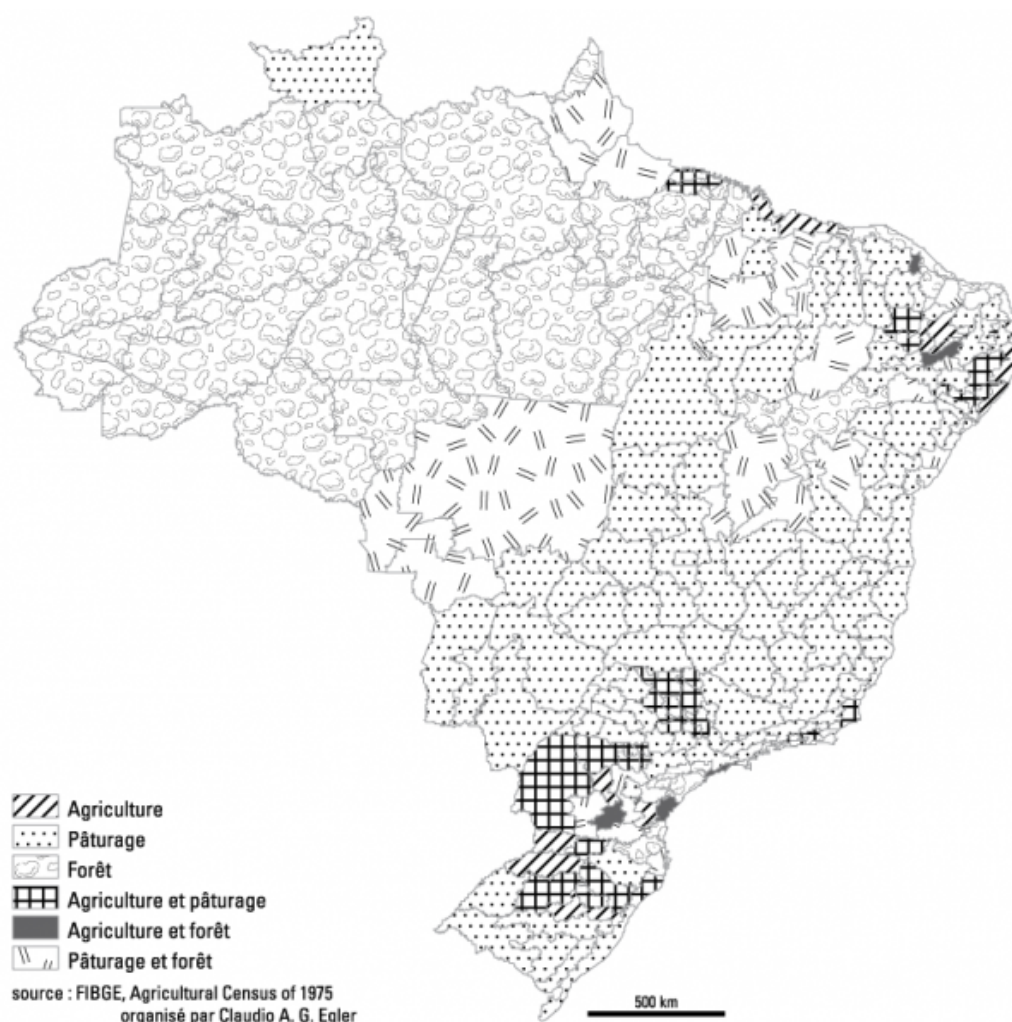
Théry et Mello, 2006

La répartition des propriétés agricoles dans les États de Santa Catarina et Rio Grande do Sul est intimement liée au processus de colonisation et à la concession des terres par la couronne portugaise, puis par le gouvernement brésilien entre le 18<sup>e</sup> et le 20<sup>e</sup> siècle. Les *sesmarias* de l'extrême sud ont donné lieu à des exploitations de très grandes tailles qui se sont maintenues ou ont été divisées entre les descendants et qui coexistent avec de plus petites structures.

*b) Une diversité agricole en lien avec la taille des exploitations et l'originalité climatique du Sud*

Du fait de sa taille continentale et de la diversité de ses climats, le Brésil a développé une large gamme de cultures et d'élevages. La cartographie de l'usage des sols met en évidence trois zones dominées par la forêt, les pâturages et l'agriculture (cf. Carte 10). La forêt couvre essentiellement le nord du pays. Les pâturages naturels ou artificiels destinés à l'élevage sont situés au centre, au sud et dans l'extrême nord. Les terres cultivées (annuelles et pérennes) sont plus concentrées quant à elles dans quelques régions bien délimitées du Nordeste, du Sudeste, du Sud et de la haute Amazonie.

Carte 10. Répartition de l'usage des sols



Les États de Santa Catarina et Rio Grande do Sul se distinguent du reste du pays par la pluralité des systèmes de production. La grande propriété, l'élevage et la riziculture prédominent dans la moitié sud riograndense. Le nord-est de l'État se différencie par de nombreux secteurs industriels en plus de grandes concentrations urbaines. Le Haut Plateau, à cheval sur les deux États, essentiellement agricole, est caractérisé par de petites et moyennes propriétés où la production initialement diversifiée (polyculture-élevage) est, depuis une dizaine d'années, concurrencée par des cultures mécanisées de blé et de soja. Les élevages porcins et avicoles du nord-ouest riograndense et de l'ouest catarinense présentent une forte verticalisation des filières avec des exploitations agricoles modernes intégrées à un puissant complexe agroindustriel régional (qui se distingue d'ailleurs comme le plus grand parc agroindustriel de porcs et de poulets d'Amérique Latine). Il y a, ensuite, dispersée sur les deux États, une population agricole, encore nombreuse, largement tournée vers la production de cultures vivrières et la cueillette. Peu intégrée dans des circuits de commercialisation formels, la production est destinée à l'auto-consommation familiale. Il s'agit d'agriculteurs qui n'ont pas toujours eu accès au foncier et qui ont peu bénéficié de la modernisation et de la mécanisation de l'agriculture. Si le Sud s'oppose « *au reste du Brésil à la fois par son climat, par son histoire, par la composition de sa population et par le type de société mis en place – [il faut] aussi distinguer, à l'intérieur de ces régions, les marges traditionnelles et les régions dynamiques, où l'agriculture, plus attentive aux sollicitations du marché global, change rapidement. C'est là que les liens avec les industries, en amont et en aval, sont les plus forts, là que se trouve la partie la plus innovatrice et la plus rentable de l'agriculture brésilienne* »<sup>138</sup>.

L'agriculture du Sud du Brésil, à l'instar du reste du pays, se caractérise par de forts contrastes. Malgré l'opposition constante entre une agriculture dite familiale et une agriculture dite patronale, la compréhension de l'agriculture semble plus complexe.

## 2. Au-delà de l'opposition entre agriculture familiale et agriculture patronale

La diversité de l'agriculture du Sud du Brésil interroge la pertinence d'une opposition entre agriculture familiale et agriculture patronale. En effet, opposer les deux types d'agricultures ne rend pas compte des spécificités des systèmes d'exploitation, de la différence entre culture intensive et élevage extensif ou encore des marchés visés. Il convient de s'intéresser au débat qui confronte agriculture familiale et agriculture patronale car celui-ci donne des arguments en faveur d'une revendication du lien à l'origine et d'un ancrage différents dans le Sud.

---

<sup>138</sup> Hervé THÉRY, *Le Brésil*, ouv. cité, 2000, p. 103.

### *a) Une définition de l'agriculture familiale insatisfaisante*

Il existe une multitude de vocables pour désigner les petits producteurs au Brésil en fonction de la région, de l'origine des exploitants et de leur considération par la société civile. Certains parlent de paysans (*camponeses*), d'autres de fermiers (*caipiras, roceiro*), de producteurs ruraux, d'intégrés (*integrados*), de colons (*colonos*), de réformés agraire (*assentados*), etc. La notion de propriété familiale a été définie en 1964 dans le Statut de la Terre établi par la loi n° 4 504 comme « *la propriété exploitée directement et personnellement par l'agriculteur et sa famille, absorbant toute leur force de travail, leur garantissant un moyen de subsistance et un progrès social et économique, avec une superficie d'exploitation établie pour chaque région et en fonction du type d'exploitation et éventuellement le recours à l'aide de tiers* ».

La coexistence de plusieurs échelles d'agriculture a entraîné des tensions et des divergences d'intérêts ayant des conséquences importantes sur la mise en place d'un soutien à la petite agriculture par l'État fédéral et les institutions publiques. Depuis les années 1990, l'État brésilien a choisi de mettre en œuvre une politique duale de soutien à l'agriculture. La loi n° 8 629 de 1993 systématise la différence entre petite propriété rurale (jusqu'à quatre modules fiscaux) et propriété moyenne (entre 4 et 15 modules fiscaux). Le module fiscal est une mesure exprimée en hectares. Fixé pour chaque municipalité brésilienne, il dépend de trois facteurs : le type d'occupation des sols le plus représentatif dans la municipalité, les revenus associés à cette production, les autres productions significatives en termes de revenu ou de surface exploitée. En 1996, le PROgramme National de renforcement de l'Agriculture Familiale (Pronaf) est institué par décret fédéral. Il permet aux producteurs ruraux de bénéficier de lignes de crédit rural à condition de répondre à un certain nombre de critères. Les producteurs familiaux doivent nécessairement exploiter la terre en tant que propriétaires, locataires, associés ou exploitants du programme national de réforme agraire. Ils doivent résider dans la propriété ou à proximité. La superficie ne peut pas dépasser quatre modules fiscaux (six dans le cas de l'élevage). Entre 30 et 80 % du revenu annuel brut de la famille doit provenir de l'activité de l'établissement agricole sachant que le revenu, sauf exception, ne peut excéder 60 000 R\$. Enfin, la main d'œuvre doit être majoritairement familiale. Le ministère du Développement Agraire, créé en 1999, est chargé de la réforme agraire et de la promotion de l'agriculture familiale, aujourd'hui reconnue dans ses composantes sociale, productive et environnementale. C'est le MDA qui gère aujourd'hui le Pronaf. Le ministère de l'Agriculture, MAPA, a, quant à lui, pour objectif de maintenir la compétitivité du secteur d'entreprise. La dernière définition officielle de l'agriculture familiale date de 2006 : La loi fédérale n° 11 326 établit de nouvelles directives pour la formulation de la politique nationale de l'agriculture familiale et des entreprises familiales rurales.

Dans la définition de l'agriculture familiale, la taille des exploitations est une variable essentielle. Or, la superficie dépend de la spécialisation agricole (culture ou élevage) et de la valeur des modules fiscaux qui est extrêmement variable d'une région à l'autre. Le module fiscal qui permet de distinguer les propriétés familiales, des propriétés moyennes ou grandes, peut représenter quelques hectares comme plusieurs dizaines. En effet, il existe une grande

variabilité entre les régions administratives. Dans le Centre-Ouest, le module fiscal peut atteindre cent hectares alors que dans le Sud, il ne dépasse pas vingt hectares. Alors que les propriétés familiales du Sud couvrent en moyenne quatre-vingts hectares (jusqu'à cent vingt pour l'élevage), elles peuvent atteindre quatre cents à six cents hectares dans le Mato Grosso. Par ailleurs, certaines cultures telles le haricot, la canne-à sucre ou la vigne n'imposent pas les mêmes exigences en termes de surface d'exploitation que l'élevage extensif. Même si le calcul de la surface d'une propriété familiale prend en compte six modules fiscaux pour l'élevage contre quatre pour les cultures, la confrontation entre la législation et la réalité fait débat. Dans le Sud où la législation fédérale reconnaît comme familiaux les élevages jusqu'à cent vingt hectares, de nombreux producteurs qui se considèrent de nature familiale ne peuvent pas prétendre aux politiques publiques destinées à l'agriculture familiale. Cette situation n'est pas ignorée dans les instances publiques. On a tendance d'ailleurs à associer le sud de Rio Grande do Sul à de très grandes exploitations d'élevage ce que contestent des chercheurs et des techniciens d'institutions de vulgarisation. « *L'idée qu'il n'y a pas de "petits agriculteurs", encore moins d'agriculteurs familiaux, est fautive* »<sup>139</sup>. Dans la moitié sud de l'État, l'Emater a proposé une définition plus aboutie de l'éleveur familial. Il s'agit d'un producteur se dédiant principalement à l'élevage de bovins de boucherie, d'ovins et à quelques cultures. Le producteur familial habite dans la propriété rurale ou dans une proche agglomération urbaine ; son revenu provient au moins à 80 % de son activité agricole ; il fait appel à de la main d'œuvre familiale ; il possède un revenu annuel estimé inférieur à 27 500 R\$ (environ 9200 €) ; il est propriétaire ou loue sa surface d'exploitation qui ne doit pas excéder 300 ha. Cette définition vise à différencier les éleveurs familiaux des éleveurs patronaux, dont les propriétés peuvent dépasser 10 000 hectares. Dans les grandes exploitations, qualifiées d'*estâncias*, les propriétaires font systématiquement appel à une main d'œuvre salariée. Il s'agit plus de gestionnaires, d'entrepreneurs du monde rural. Pour la plupart diplômés, commerciaux, agronomes, vétérinaires, ils ont reçu une solide formation et disposent généralement de fonds financiers, de garanties et de marges d'investissement conséquents.

Au regard de ces informations, il est plus difficile de faire parler la carte des proportions moyennes des exploitations (cf. Carte 9) qui ne permet pas de distinguer les zones à caractère familial des zones à caractère patronal sans connaître la spécialisation agricole des zones, ni la valeur des modules fiscaux. Cette situation illustre l'extrême complexité de l'agriculture de la région Sud du Brésil qui allie une multiplicité d'agricultures, d'agriculteurs, de conditions pédoclimatiques et de productions, lesquels ne sont pas toujours des paramètres satisfaisants pour classer les exploitations et fournir des politiques publiques adaptées. Par ailleurs, contre toute attente, la production familiale qui est, inconsciemment, associée à une agriculture vivrière joue un rôle fondamental dans la production de masse des principales *commodities* brésiliennes.

---

<sup>139</sup> Cláudio Marques RIBEIRO, « *Pecuária familiar na região da campanha do RS: definições e estratégias* », dans *Pecuária familiar*, Série Realidade Rural, Porto Alegre, Emater, vol. 34, 2003, pp. 11-45.



### b) Une participation indispensable à la production de commodities

Le Brésil est aujourd'hui une puissance agroindustrielle incontournable au niveau international, perçue comme véritable « grenier du monde »<sup>140</sup>. Avec les cent vingt millions de tonnes de céréales et oléagineux produits en 2004, il se distingue autant en termes de productivité que de compétitivité. Il est depuis plusieurs années le premier producteur et le premier exportateur de café vert, de sucre (exporté sous la forme de sucre brut centrifugé ou de sucre raffiné) et d'oranges (exportées sous la forme de jus d'orange pur ou concentré). Il est le premier exportateur de viande (volaille, viande séchée et préparation de bœuf et de veau) et de feuilles de tabac et occupe la deuxième position pour le soja (tourteau et huile), la viande bovine désossée et les extraits de café. Alors qu'on pourrait attribuer le volume de production à l'agriculture patronale, un journaliste brésilien, Rodrigo Malvezzi, insiste sur l'importance de la participation de l'agriculture familiale aux principales productions nationales (cf. Tableau 12)<sup>141</sup>. La « pauvre » agriculture familiale contribue à produire un pourcentage significatif des productions de base, des cultures commerciales et de l'élevage sur la base, seulement, de 24,3 % (quatre-vingts millions d'hectares) de la surface agricole brésilienne (cf. Tableau 11). C'est pour le soja qu'on observe la plus faible participation de l'agriculture familiale aux cultures commerciales d'exportation : pas plus de 16 %. En revanche, elle produit plus de 80 % de la production biologique brésilienne.

Tableau 12. Place de l'agriculture familiale dans la production et l'exportation de denrées alimentaires

Production	% production nationale	Position mondiale		
		Production	Exportation	Importation
Manioc	87	5	-	-
Haricot	70	1	-	-
Maïs	46	4	3	-
Café	38	1	1	-
Riz	34	10	-	18 (riz blanchi)
Soja	16	2	2 (soja, huile et tourteau)	-
Lait	58	6	-	-
Porc	59	-	4	-
Poulets	50	-	3 (viande en boîte)	-
Bovins	30	-	1 (viande en boîte) 2 (viande désossée)	-

Source : Malvezzi, 2009 ; FAO, 2001

<sup>140</sup> Pour reprendre l'expression de Jean-Paul Charvet. Voir Jean-Paul CHARVET, *Les greniers du monde*, Paris, Economica, 1985, 368 p., Jean-Paul CHARVET, L'agriculture mondialisée, *La Documentation Photographique*, n° 8059, 2007, 64 p.

<sup>141</sup> Roberto MALVEZZI, « O incômodo Censo Agropecuário », *Ecodebate*, 2009.

On ne peut donc ni réduire l'agriculture familiale à une agriculture de subsistance qui ne peut s'adapter aux critères de qualité imposés par les normes internationales, ni l'opposer sans cesse à une agriculture patronale et/ou industrielle. Les 4,1 millions d'agriculteurs familiaux (84 % des établissements et 70 % de la main d'œuvre) participent ainsi pleinement à l'économie agricole brésilienne à travers leur production propre ou leur intégration aux différents complexes agroindustriels.

L'agriculture du Sud du Brésil se révèle être une agriculture de contrastes et d'oppositions. Le Sud ne présente pas de spécialisation aussi rigoureuse que dans les autres régions. La carte de la répartition de l'usage des sols, trop statique, n'en rend pas totalement compte : les zones d'élevage extensif côtoient des zones de culture ou de polyculture-élevage. Les exploitations présentent des tailles extrêmement variables qui ne présagent pas pour autant de leur orientation agricole ni de leur niveau de modernisation. Dans le Sud, l'opposition entre deux types d'agriculture ne va pas de soi. L'existence de petites et très petites exploitations justifie des politiques publiques spécifiques. Elle interroge également la revendication du lien à l'origine comme alternative à la norme.

### **III. Une mise en débat de la norme dans le Sud**

La modernisation de l'agriculture brésilienne s'est accompagnée de la mise en place de nouveaux référentiels de normes, souvent inspirés du modèle nord-américain. Or, le Sud du Brésil diffère de l'Amérique du Nord, il rappelle plus l'Europe. Y prédominent un modèle agricole traditionnel, une tendance d'écart à la norme, avec en plus des caractéristiques de pays émergent, l'informalité. Il convient de savoir comment l'agriculture familiale s'accommode des politiques inspirées de ce modèle. La promotion de l'origine ne serait-elle pas dans ces conditions envisagée comme une alternative à la norme ? En effet, trois caractéristiques majeures de l'agriculture sont mises en débat : l'existence d'une agriculture très diversifiée ; le débat de fond sur la place et le rôle de l'agriculture familiale ; la question de la préservation des savoir-faire locaux et du patrimoine culturel, incluant la défense des savoir-faire des descendants des colons (diversité biologique et culturelle).

#### **1. Tendance à la discrimination par la norme**

Avec la modernisation et l'intensification de l'agriculture, un nouveau modèle technico-économique s'est développé au Brésil. L'industrialisation, la concentration et la spécialisation agricoles en sont une conséquence directe. L'agriculture familiale est la plus affectée par l'optimisation des coûts et des rendements. Obligée de se soumettre aux nouveaux référentiels de normes, elle se retrouve dans l'obligation de se mettre à niveau en standardisant sa production pour tenter de rester compétitive sur les marchés ou pour ne pas basculer dans l'informalité. L'introduction de nouvelles technologies au sein du milieu rural bouleverse le modèle de production traditionnel. Les producteurs, contraints de contracter des emprunts

pour financer l'achat d'intrants ou d'équipements et pour assumer une meilleure productivité s'endettent, malgré la mise en place de systèmes solidaires de micro-crédit. Ceux qui ne possèdent pas les capacités de se mettre aux normes sont exclus du système. Certains font le pari de rester indépendants. D'autres intègrent le système agroindustriel. Marginalisée voire exclue du modèle, l'agriculture familiale tend à se refermer sur elle-même sans possibilité de compter sur un collectif rendu inexistant par l'intégration galopante. En l'espace de quelques décennies, l'économie rurale et les rapports sociaux dans les campagnes brésiliennes se sont transformés<sup>142</sup>. Le système agricole s'est progressivement inséré dans un gigantesque complexe agroindustriel tant en amont qu'en aval. L'industrie agroalimentaire s'est développée suivant un double objectif de production de produits manufacturés et de positionnement international. Pensée comme une finalité de la modernisation de l'agriculture et de la diversification de l'économie, elle s'est imposée suite aux guerres et aux crises de l'Europe qui ont freiné l'importation brésilienne.

#### *a) Des figures juridiques peu adaptées aux agroindustries familiales rurales*<sup>143</sup>

Alors que le Brésil compte deux ministères de l'Agriculture et que les programmes de développement et les politiques publiques s'adressent soit à l'agriculture dite patronale, soit à l'agriculture familiale, il n'existe qu'une seule législation concernant les agroindustries. Quel que soit le volume de production et la nature des exploitants, la loi fédérale s'applique à tous. Cette situation est dénoncée par les agriculteurs familiaux et les institutions d'assistance technique selon lesquels il est très difficile dans la pratique d'appliquer les mêmes règles pour des agroindustries familiales rurales et pour l'industrie agroalimentaire<sup>144</sup>. Les agriculteurs familiaux ont recours à trois figures juridiques pour commercialiser leur production : en tant que producteur rural, adhérent d'une coopérative ou micro-entrepreneur. Le statut de producteur rural est la première figure juridique que peuvent emprunter les agriculteurs pour commercialiser leur production. La législation brésilienne stipule que la commercialisation des produits agricoles transformés (viande, lait, fruits et dérivés, etc.) doit s'accompagner d'une facture (*nota fiscal*). Or, du fait de leur statut agricole, les producteurs sont autorisés à délivrer un reçu fiscal uniquement pour la matière première agricole. L'État de Rio Grande do Sul a mis en place une législation plus souple. Le décret n° 40 248/00 autorise la commercialisation de produits transformés, originaires de l'agriculture familiale, dans la mesure où la matière première est principalement produite par les propriétaires de l'agroindustrie familiale rurale (exception faite des unités de panification). Cependant, la note fiscale du producteur rural ne génère pas de crédit d'impôt sur la commercialisation de biens

---

<sup>142</sup> Milton Luiz SILVESTRO *et al.*, *Os impasses sociais...*, ouv. cité, 2001, 102 p. ; Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares...*, ouv. cité, 2005, 338 p.

<sup>143</sup> Au Brésil, les agroindustries familiales rurales désignent les structures agroindustrielles de nature familiales, distinctes de l'agroindustrie qui se réfère à l'industrie agroalimentaire.

<sup>144</sup> John WILKINSON et Luiz Carlos MIOR, « Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces », *Estudos Sociedade e Agricultura*, n° 13, 1999, pp. 29-45 ; Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares...*, ouv. cité, 2005, 338 p. ; Delphine VITROLLES, *When geographical...*, ouv. cité, 2011.

et de services (ICMS) ce qui provoque une certaine réticence de la part des commerçants (commerce de gros ou de détail) à acquérir des produits avec ce type de facture.

S'ils font le choix de déclarer leur structure de production comme micro-entreprise, les producteurs sont destitués des droits liés à leur statut d'agriculteur. Considérés comme des entrepreneurs, ils sont rattachés au régime général et perdent leurs droits au régime spécial de la sécurité sociale (*Seguro especial da previdência social* – Art. 12 de la loi 8 212/91). Or ce régime permet à l'agriculteur de demander sa retraite à 60 ans (55 pour les femmes) et aux agricultrices d'ouvrir des droits à des allocations pendant leur maternité, etc.

Les sociétés coopératives, enfin, représentent la dernière alternative dont peuvent se saisir les agriculteurs. Les reçus délivrés lors de la commercialisation des produits transformés mentionnent le numéro d'identification au registre national des personnes morales de la coopérative (*Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica* – CNPJ). De ce fait, les producteurs préservent leur régime particulier : « *Le coopérativisme est pour nous une nécessité car seuls nous ne pouvons pas nous occuper de tout, ni tout payer, sans oublier que nous deviendrions une micro-entreprise et perdrons le statut de producteur rural* »<sup>145</sup>. Dans l'État de Santa Catarina où les producteurs n'ont pas de dérogation de la part du gouvernement étatique, le coopérativisme est perçu comme une des rares alternatives à l'agroindustrialisation familiale rurale tant par les agriculteurs que les institutions qui les assistent : « *Le coopérativisme peut être une solution pour les petits producteurs* »<sup>146</sup> ; « *les producteurs peuvent commercialiser et garder leur statut d'agriculteur familial* »<sup>147</sup>. La coopérative est un instrument de formalisation qui permet « *la légalisation des unités de production : des unités qui ressemblent à des micro-entreprises mais qui appartiennent à une coopérative. La plupart des familles qui n'appartiennent pas à une coopérative ne travaillent pas dans l'agroindustrie familiale rurale. Elles produisent de la matière première ou elles sont intégrées à l'industrie laitière, porcine ou avicole* »<sup>148</sup>. Néanmoins, la législation impose un nombre minimum de filiales ou d'adhérents pour constituer une coopérative. Les groupes de moins de vingt producteurs ne peuvent prétendre à cette figure juridique. Aussi, les petits groupes de producteurs doivent faire le choix entre devenir la filiale d'une autre coopérative, déclarer leur agroindustrie comme micro-entreprise et perdre leur statut d'agriculteur ou commercialiser leur production avec la note fiscale du producteur rural au risque de perdre une partie de leur clientèle.

La diversité des figures juridiques pouvant être adoptées par l'agriculture familiale pour légaliser la commercialisation de leurs produits agroindustrialisés reflète la complexité à

---

<sup>145</sup> Entretien réalisé le 12/05/09 à Pinhalzinho auprès d'un propriétaire d'une agroindustrie porcine affiliée à une coopérative en lien avec l'Apaco.

<sup>146</sup> Entretien réalisé le 20/01/09 à Urussanga auprès d'un responsable de centre de l'Epagri.

<sup>147</sup> Entretien réalisé le 22/04/09 à Chapecó auprès d'un gestionnaire de l'Apaco.

<sup>148</sup> Entretien réalisé à Concórdia le 05/05/09 auprès d'un ingénieur agronome du Bureau régional de l'Epagri à Concórdia.

trouver sa place dans un modèle agroindustriel en plein essor. Quand la législation l'autorise, les établissements commerciaux sont peu enclins à acquérir des produits transformés issus de l'agriculture familiale dans la mesure où ils n'ont aucun avantage fiscal. La déclaration des agroindustries familiales rurales conduit inéluctablement les producteurs à la perte de leur statut d'agriculteur et des droits en découlant. La coopérative semble être le compromis idéal adopté par producteurs, les institutions privées et les institutions publiques.

*b) Des normes sanitaires, barrières d'entrée pour l'agroindustrie familiale ?*

La norme sanitaire est le point central de la mise à niveau des producteurs face à une législation sur la production agroalimentaire toujours plus préoccupée par la sûreté alimentaire. Dans la réalité, la législation sanitaire se traduit par des normes techniques dont l'application est parfois au-dessus des moyens des petits producteurs. En sus des formalités administratives, le coût et la nature de l'équipement requis par le système d'inspection sanitaire imposent « *des barrières d'entrée, peut-être inutiles pour les petites structures* »<sup>149</sup>. L'inspection sanitaire brésilienne des produits agroalimentaires est régie par quatre systèmes de contrôle : le système brésilien d'inspection des produits d'origine animale, le système brésilien d'inspection des produits d'origine végétale, le système brésilien d'inspection des intrants agricoles et le système brésilien d'inspection des intrants d'élevage (cf. Tableau 13). Depuis 1950, les systèmes ont été maintes fois révisés et actualisés, l'objectif étant de garantir la sûreté alimentaire des produits finaux destinés à la consommation.

Tableau 13. Les quatre systèmes d'inspection sanitaire brésiliens

Système d'inspection	Intervention gouvernementale
Système brésilien d'inspection des produits d'origine animale	Audit, contrôle, inspection et certification des produits d'origine animale, et dérivés, sous-produits et résidus de valeur économique
Système brésilien d'inspection des produits d'origine végétale	Audit, contrôle, inspection et certification des produits d'origine végétale, et dérivés, sous-produits et résidus de valeur économique
Système brésilien d'inspection des intrants agricoles	Audit, contrôle, inspection et certification des intrants et des services intervenant dans les activités agricoles
Système brésilien d'inspection des intrants d'élevage	

Peixoto, 2008

Le système brésilien d'inspection des produits d'origine végétale vise à l'enregistrement des entreprises d'industrialisation, de transformation, de conditionnement et de distribution des produits d'origine végétale auprès du ministère de l'Agriculture (superintendance étatique ou secrétariat municipal d'Agriculture du MAPA en fonction de la nature des produits). Le système brésilien d'inspection des produits d'origine animale découle de la loi n° 1 283 qui, en 1950, définit un Système d'Inspection Fédérale (SIF) des produits d'origine animale. En

<sup>149</sup> John WILKINSON et Luiz Carlos MIOR, Setor informal..., ouv. cité, 1999, pp. 29-45.

1988, la promulgation de la Constitution s'accompagne de l'incorporation de mesures de décentralisation. Des systèmes d'inspection sont créés, puis mis en place à l'échelle étatique et municipale. Dans les États de Santa Catarina et de Rio Grande do Sul, ces systèmes entrent en vigueur dans les années 1990. Les agroindustries avec SIF peuvent commercialiser leurs produits au sein de l'État et exporter vers d'autres États ou à l'étranger. La distribution de la production des structures avec système d'inspection étatique (SIE et CISPOA<sup>150</sup> dans le Rio Grande do Sul) ou municipal (SIM) est limitée à la frontière de l'État ou du municiple. Outre l'aire de commercialisation, la différence entre les échelles d'inspection réside principalement dans les exigences quant aux structures physiques et à la bureaucratie des processus.

Le dépouillement de normes techniques des installations et des équipements pour les agroindustries dépendant du système étatique souligne l'extrême exigence imposée par les secrétariats d'Agriculture des deux États. Sans négliger l'importance, ni la nécessité de la mise aux normes des entreprises de transformation alimentaire, les règlements insistent sur des points critiques inconnus d'une majorité de producteurs qui ont longtemps transformé leur production dans des conditions rudimentaires (arrière-cour, sous-sol, salle attenante à l'habitation). La hauteur de plafond minimal est un exemple cité à plusieurs reprises par les producteurs interrogés. D'une hauteur de trois mètres, pouvant être réduite dans certaines conditions à deux mètres cinquante (chambres froides par exemple), celle-ci rend caduque dans la plupart des cas la volonté d'aménager l'existant. Pour mettre aux normes ou construire un local, ils doivent engager plusieurs milliers de reais. C'est ce que confirme un vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de São José dos Ausentes (Rio Grande do Sul) : « *Le coût d'une fromagerie ? Nous l'avons estimé à 17 000 R\$* »<sup>151</sup>. Les producteurs interrogés au cours du travail de terrain témoignent de leurs difficultés financières et techniques face à une norme construite pour des structures agroindustrielles de grande ampleur. Selon eux, la législation est identique, quelle que soit la taille de l'agroindustrie, le volume de production ou le type de production : « *Moi comme mini cave, je dois appliquer la loi faite pour les grandes industries. Nous avons un problème de confusion entre les petites et les grandes agroindustries qui sont soumises au même type de contrôle, d'enregistrement et de déclaration de la production* »<sup>152</sup> ; « *La loi est identique pour les grands et les petits malgré des bénéfices et des structures différents, cela représente un problème au Brésil* »<sup>153</sup> ; « *La loi que nous devons appliquer est la même que celle des grands* »<sup>154</sup>. Au cours du terrain, la rencontre avec deux sœurs productrices qui ont travaillé dans l'industrie alimentaire avant de construire une agroindustrie familiale illustre cette situation. L'une a travaillé comme comptable dans un abattoir du municiple. L'autre, agronome, a été embauchée chez Sadia comme commerciale<sup>155</sup>.

---

<sup>150</sup> CISPOA : Coordination de l'Inspection des Produits d'Origine Animale (*Coordenação de Inspeção dos Produtos de Origem Animal*).

<sup>151</sup> Entretien réalisé le 16/02/09 à São José dos Ausentes auprès du vétérinaire du Secrétariat d'agriculture du municiple.

<sup>152</sup> Entretien réalisé le 15/09/09 à Nova Veneza auprès d'un producteur de vin, associé de la Progoethe.

<sup>153</sup> Entretien réalisé le 12/05/09 à Pinhalzinho auprès d'un propriétaire d'un agroindustrie porcine.

<sup>154</sup> Entretien réalisé le 12/05/09 à Pinhalzinho auprès d'un propriétaire d'un agroindustrie fromagère.

<sup>155</sup> Sadia est une entreprise leader sur le marché nationale et internationale de la viande de porc et de volaille implantée dans l'ouest de l'État de Santa Catarina.

Du fait de leurs expériences dans d'importantes structures d'abattage avec des systèmes d'inspection étatique ou fédéral, les sœurs confirment le décalage entre les exigences réglementaires et leur réalité quotidienne de production. « *Il y a beaucoup d'exigences concernant l'agroindustrie familiale qui nous paraissent sans fondement... comme si nous étions un industriel ! Nous avons constaté que tout ce que des entreprises comme Sadia doivent mettre en place, nous devons le faire aussi. Tout ce qui existe dans une grande industrie nous devons l'avoir à une échelle moindre* »<sup>156</sup>. Les difficultés de mise aux normes sont relayées par la littérature brésilienne : difficultés dues à la restriction géographique de l'accès au marché qui induit un niveau d'informalité élevé, à la nécessité d'investissement lourds (installations, équipement), au détail de la finition, au nombre de salles et à la qualité et à la quantité des équipements exigés<sup>157</sup>. Pour les producteurs ruraux dont l'agroindustrie familiale répond au SIM, la superficie du municiple est parfois un obstacle au développement de la production. Aussi, malgré la démarche de mise aux normes municipales dans laquelle se sont inscrits les producteurs, ces derniers préfèrent rester dans l'informalité pour satisfaire et approvisionner une clientèle fidélisée, souvent extra-municipale.

Pour tenter de résoudre les problèmes d'informalité sanitaire, le Brésil est en train de mettre en place un nouveau système d'inspection sanitaire brésilien qualifié de système unifié de vigilance sanitaire (SUASA – *Sistema Único de Atenção à Sanidade Agropecuária*). Le projet SUASA organise de manière unifiée, décentralisée et intégrée le contrôle sanitaire. L'Union Fédérale (à travers le MAPA) coordonne le système en tant qu'instance centrale et supérieure. Les États et le District fédéral interviennent comme instances intermédiaires, et les municipes comme instances locales, à travers un système d'adhésion volontaire. Le SUASA a été institué par la loi agricole n°8 171/91, modifiée par la loi n°9 712/98. Le décret d'application n°5 741/06 régleme le fonctionnement du SUASA. Avec le SUASA, les produits agroalimentaires inspectés peuvent être vendus à travers le pays, quelle que soit l'instance inspectrice, mettant fin aux problèmes d'informalité dans la distribution des produits transformés issus de l'agriculture familiale. Par exemple, le nouveau système brésilien d'inspection des produits d'origine animale (SISBI-POA) présente l'avantage d'harmoniser et de standardiser les procédés d'inspection des produits d'origine animale. Les producteurs n'auront plus à s'enregistrer auprès d'un système d'inspection territorialisé, mais à un système globalisé, applicable quel que soit le rayon de distribution ou l'instance d'inspection de référence. Présenté comme une alternative à l'informalité promue par le MDA, le SUASA est néanmoins décrié par des chercheurs et des techniciens de terrain qui doutent de son adéquation à la réalité de l'agriculture familiale. De fait, dans le cadre du système actuellement en vigueur, le MAPA est réticent à délivrer des SIF à des agroindustries familiales rurales estimant que les petites structures de production n'ont pas besoin d'un

---

<sup>156</sup> Entretien réalisé le 21/05/09 à Chapecó auprès de propriétaires d'une agroindustrie de panification, d'abattage de volailles et de transformation maraîchère.

<sup>157</sup> John WILKINSON et Luiz Carlos MIOR, *Setor informal...*, ouv. cité, 1999, pp. 29-45 ; Leomar Luiz PREZOTTO, « *Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado* », dans Dalmo M. de Albuquerque Lima et John Wilkinson (org.), *Inovações nas tradições da Agricultura Familiar*, Brasília, CNPq/Paralelo 15, 2002, pp. 155-168.

système aussi performant<sup>158</sup>. Comment juger alors du bénéfice du SUASA pour les agriculteurs familiaux ? Des agroindustries bénéficiant du SIM vont-elles sans modification majeure de leur outil de production pouvoir commercialiser leur production dans l'ensemble du Brésil ? Aussi attrayante soit la proposition, elle n'en reste pas moins étonnante. Pour un chercheur de l'Epagri, la mise en place du SUASA risque de conduire à une nouvelle forme d'exclusion de l'agriculture familiale avec un nivellement par le haut. D'après lui, il s'agit d'une alliance entre ceux qui sont déjà dedans contre ceux qui sont en dehors pour les empêcher de se mettre aux normes. Barrière d'entrée pour les petits, il s'agit d'une opportunité pour les grandes structures qui opèrent au niveau national et international : « *En investissant les marchés locaux, ils mettent fin à des producteurs qui ont la capacité de proposer un produit différencié, mais avec une structure de production très petite... à moins que le consommateur identifie l'attribut de ce produit et le valorise, ce qui est très difficile... encore plus dans un pays où la rente est très concentrée* »<sup>159</sup>. L'hypothèse soumise par le chercheur veut que l'application du SUASA conduise à un durcissement des critères à remplir par les agroindustries, les normes imposées « *vont être celles de l'ancien SIF et pas du SIE et du SIM, ce qui va rendre difficile l'accès aux producteurs familiaux. Autrement dit, plus aucune petite structure ne va plus surgir* »<sup>160</sup>.

Le scénario dramatique exposé par le chercheur pose la question de la domination et de l'exclusion par la norme avec encore plus d'acuité. Les normes agroindustrielles en vigueur au Brésil sont, en effet, peu favorables au développement de l'agroindustrie familiale rurale. Entre des figures juridiques pénalisantes et des normes réglementaires peu adaptées, la mise aux normes des structures familiales ne résout pas systématiquement les problèmes d'informalité d'agriculteurs confrontés à un modèle normalisé et rigide.

## 2. De la contestation du modèle agroindustriel à la promotion d'une qualité spécifique

La structuration syndicale de l'agriculture familiale lui donne plus de poids dans les négociations gouvernementales. Même si la frontière agricole est aujourd'hui fixée dans le Sud, la mobilité des populations rurales est une préoccupation sociale constante. Le milieu rural souffre d'un exode incessant qui déstabilise les économies locales et entraîne des problèmes d'aménagement des territoires (cf. Figure 2). Pour permettre la reproduction sociale en milieu rural et s'opposer au modèle agricole marginalisant, de puissants mouvements sociaux et syndicaux, dédiés aux travailleurs ruraux et autres minorités, voient le jour dans les années 1970.

---

<sup>158</sup> Entretien réalisé le 05/05/09 à Concórdia auprès d'un chercheur de l'Epagri.

<sup>159</sup> Entretien réalisé le 24/04/09 à Chapecó auprès d'un chercheur de l'Epagri.

<sup>160</sup> Entretien réalisé le 24/04/09 à Chapecó auprès d'un chercheur de l'Epagri.



Figure 2. Evolution de la population urbaine et de la population rurale au Brésil



Le Brésil est confronté depuis plusieurs décennies à une véritable « crise agraire »<sup>161</sup>. Le pays fait face à une fuite importante des agriculteurs familiaux des campagnes en direction des villes ou vers de nouvelles régions de production où le foncier est encore accessible<sup>162</sup>. La population rurale est passée de 70 % à moins de 20 % en l'espace de soixante-dix ans.

Source : IBGE, 2010

### a) Organisation syndicale familiale

Au niveau national, les petits éleveurs ou cultivateurs, les agriculteurs familiaux, les gestionnaires de petites structures agro-industrielles familiales rurales sont rattachés aux syndicats de travailleurs ruraux, représentés à la Fédération des Travailleurs Agricoles (Fetag) ou à la Fédération des Travailleurs de l'Agriculture Familiale (Fetra). La Fédération des Travailleurs de l'Agriculture Familiale de la Région Sud (Fetra-Sul) modifie fondamentalement l'organisation familiale de l'agriculture. L'articulation entre les différentes entités syndicales du Sud unifie les minorités. Jusqu'alors malgré le partage d'une idéologie commune –contre l'hégémonie du système imposé par l'industrie agroalimentaire et les injustices que subissent les minorités agricoles, chaque mouvement social (Mouvement des Travailleurs Ruraux Sans Terres –MST, Mouvements des personnes affectées par les barrages –MAB, Mouvement des Femmes Travailleuses Rurales –MMTR qui deviendra le Mouvement des Femmes Agricultrices –MMA ou encore le Mouvement de Petits Agriculteurs –MPA) évolue plus ou moins indépendamment. Au début des années 2000, la Fetra-Sul réunit les mouvements syndicaux et sociaux du Sud et la section brésilienne de Via

<sup>161</sup> Marc DUFUMIER, « Agriculture comparée et développement agricole », *Revue Tiers Monde*, vol. 3, n° 191, 2007, pp. 611-626.

<sup>162</sup> Milton Luiz SILVESTRO et al., *Os impasses sociais...*, ouv. cité, 2001, 102 p. ; Xavier Arnaud de SARTRE, *Fronts pionniers...*, ouv. cité, 2006, 223 p. ; Marc DUFUMIER, *Agriculture comparée...*, ouv. cité, 2007, pp. 611-626.

Campesina<sup>163</sup>. Au total, la Fetraf-Sul intervient dans 22 micro-régions au sein de 288 municipes du Paraná, du Santa Catarina et du Rio Grande do Sul. Les principaux objectifs de la Fédération convergent vers une organisation des acteurs, une meilleure représentation de l'agriculture familiale dans les négociations avec le gouvernement (municipal, étatique et fédéral) et la reproduction économique et sociale des familles.

Ces objectifs ont été conçus pour prendre en compte les priorités de l'agriculture familiale, mais aussi pour faire face à la structuration de l'agriculture patronale au sein de la Confédération Nationale d'Agriculture (CNA). La CNA se présente comme le défenseur des intérêts des grands producteurs ruraux brésiliens aux côtés du gouvernement fédéral, du Congrès et de l'équivalent du Conseil supérieur de la magistrature (*tribunais superiores do poder Judiciário*). Le système syndical regroupe 27 fédérations d'agriculture (une par État), 2 300 syndicats ruraux (sur un total de 5 561 municipes) et environ 1,7 millions de producteurs adhérents (sur plus de 5,1 millions d'agriculteurs au Brésil)<sup>164</sup>. La Fédération des Associations Rurales de Rio Grande do Sul (Farsul) par exemple a été créée en 1927. Les 300 000 agriculteurs qui la composent ne constituent pas l'ensemble de la population agricole de l'État qui compte plus de 441 567 établissements agricoles. Il ne s'agit que des agriculteurs et des éleveurs affiliés aux 138 syndicats ruraux riograndense (parmi les 497 municipes de l'État) et considérés comme patronaux.

La Fetraf-Sul justifie l'importance de l'agriculture comme levier de développement local. Elle se propose de construire un nouveau modèle de production. Ce dernier implique une formation des producteurs familiaux et la mise en place d'alternatives au modèle agroindustriel pour « *construire une société nouvelle, solidaire, sans exclusion, avec une nouvelle agriculture, agroécologique et technologique avec pour objectif commun la préservation de la vie* »<sup>165</sup>. La formation professionnelle des agriculteurs familiaux est alors conçue comme une forme d'éducation pour la citoyenneté permettant de meilleures connaissances politiques, techniques et économiques, un échange entre les agriculteurs, l'articulation entre production et transformation, l'amélioration de la qualité. La Fetraf-Sul a ainsi largement contribué à la construction d'une nouvelle identité agricole familiale moderne, efficace et productrice d'aliments<sup>166</sup>. Le modelage de la nouvelle image de l'agriculture familiale par le syndicat passe par le rejet absolu de la production de *commodities*. La devise de la Fetraf-Sul devient alors « Agriculture familiale : les mains qui alimentent la nation ».

---

<sup>163</sup> Via Campesina est un mouvement paysan international. Le mouvement, né en 1993 réunit des paysans, des petits et des moyens producteurs, des paysans sans terre, des femmes et des jeunes du monde rural, des indigènes, des migrants et des travailleurs agricoles de plus de soixante-dix pays d'Afrique, d'Asie, d'Europe et des Amériques. Via Campesina défend l'agriculture durable de petite échelle comme moyen de promouvoir la justice sociale et la dignité. Elle s'oppose clairement à l'agriculture industrielle et aux entreprises multinationales. Plus d'informations disponibles sur : <http://viacampesina.org>.

<sup>164</sup> IBGE, Recensement agricole, 2006.

<sup>165</sup> Terezinha SANDRI et Maria Antônia de SOUZA, « A construção do processo democrático: atores e parcerias na educação rural », *Publ. UEPG Ci. Hum., Ci. Soc. Apl., Ling., Letras e Artes*, vol. 1, n° 13, 2005, p. 38.

<sup>166</sup> Everton Lazzaretti PICOLOTTO, « Movimentos sociais no sul do Brasil: novas identidades e novas dinâmicas », *Revista IDEAS*, vol. 1, n° 1, 2007, p. 64.

Cette orientation s'insère dans des politiques nationales de lutte contre la faim et de sécurité alimentaire. Vouées dans un premier temps à défendre les intérêts des populations rurales, les organisations syndicales familiales se positionnent progressivement pour la promotion d'une agriculture durable, écologique et de qualité spécifique.

### *b) Emergence d'un débat autour de la qualité spécifique et du lien au lieu*

En revendiquant la place dans l'économie et la société brésilienne de l'agriculture familiale, les agriculteurs familiaux et leurs représentants ont progressivement incorporé dans leur discours des critères de différenciation : la prise en compte environnementale, la préservation de la biodiversité, le bien-être animal, la qualité alimentaire. Ancrage territorial, lien au lieu et qualité spécifique deviennent des arguments de vente, reflétant des pratiques et des savoir-faire hérités. Malgré une « *conception et une pratique des lieux, des milieux et de leur mise en valeur propre à l'espace brésilien* », il n'est pas incohérent de la part des agriculteurs familiaux de revendiquer un lien au lieu particulier, même s'il est d'usage d'associer l'agriculture brésilienne aux fronts pionniers et à des frontières mouvantes qui ne favorisent pas l'ancrage et la fixation des populations<sup>167</sup>. Dans le Sud du Brésil, le lien à l'origine est un construit social et institutionnel revendiqué par et pour les agriculteurs familiaux, descendants de colons ou de *caboclos*, pour se différencier d'une agriculture de masse ne répondant qu'à des critères de qualité générique et standard. La revalorisation des attributs du passé colonial légitime des productions traditionnelles menacées ou informelles au sens d'un lien fort au territoire, d'un ancrage temporel et spatial, gage d'identité. La promotion de l'origine passe ainsi par la prise de conscience des liens spécifiques qu'entretiennent les produits avec leur lieu de production, leur territoire, leur terroir et leur origine. Il s'agit de produits qui présentent des caractéristiques matérielles qui les rendent « spéciaux » comparés à des produits similaires. Ils mobilisent des ressources spécifiques au cours du procédé de production. Au-delà de la tradition et de la profondeur historique du produit, ils présentent un lien avec l'histoire et la tradition de la population du territoire, descendants des migrants. Leur production s'inscrit dans une dimension collective avec l'implication de nombreux acteurs sur le territoire. Enfin, la production fait intervenir les connaissances et les savoirs locaux (savoir-faire) tant en termes de production que de consommation<sup>168</sup>. Les productions coloniales combinent ainsi les différentes composantes qui en font des produits d'origine : territorialité, typicité, traditionnalité, communautarisme et « *landscapeability* »<sup>169</sup>.

La différenciation des produits par l'origine est un moyen de revendication identitaire qui fait écho à une prise de conscience par les consommateurs des ressources territoriales et des attributs spécifiques des produits agroalimentaires. En effet, la société civile brésilienne

---

<sup>167</sup> Martine DROULERS, Brésil : une géohistoire, ouv. cité, 2001, p. 159.

<sup>168</sup> La combinaison de ces cinq critères distingue les produits d'origine des produits dits conventionnels d'après Erik THEVENOD-MOTTET, « GI legal and institutional issues », *Siner-GI WPI Report*, 2006, 53 p.

<sup>169</sup> Hielke S. van der MEULEN, « A normative definition method for origin food products », dans Virginie Amilien et Georgina Holt (ed.), *From local foods to localized products, Anthropology of food*, S2, 2007.

s'intéresse de plus en plus aux questions des savoir-faire locaux et des produits traditionnels. Depuis l'émergence des préoccupations de conservation de la biodiversité et de développement durable, les savoir-faire locaux, en matière de gestion et de production compatibles avec l'environnement, ont pris une dimension nouvelle à tous les niveaux, du national à l'international (notamment dans les grandes conventions de protection de la nature et de l'environnement). Leur protection et leur promotion sont considérées comme indispensables pour une utilisation durable des ressources. Ces savoir-faire deviennent dans le même temps les éléments centraux d'un patrimoine, à la fois naturel et culturel, à conserver et à valoriser. Les instances internationales telles que la CDB, l'OMPI et la FAO adoptent des approches qui se structurent autour de la prise en compte des populations autochtones et la mise au point d'outils de droits de propriété intellectuelle, adaptés à ces traditions et savoirs collectifs<sup>170</sup>. La sensibilité nouvelle des consommateurs pour des produits de qualité spécifique ou relevant d'un engagement solidaire offre alors de nouvelles opportunités pour redynamiser une agriculture familiale marginalisée<sup>171</sup>. Ainsi, l'émergence de nouvelles stratégies commerciales est l'aboutissement de la prise de conscience de la qualité spécifique et du lien à l'origine des produits agricoles.

Pourtant présent sur les marchés mondiaux de *commodities* et investi dans une course effrénée à la productivité et à la compétitivité, le Brésil se démarque progressivement par la promotion de productions agroalimentaires ancrées dans l'espace et dans le temps. La valorisation croissante de stratégies de promotion et de différenciation de l'agriculture au niveau national est particulièrement visible dans le Sud. Parmi les huit Indications Géographiques reconnues entre 1996 et 2010, cinq ont vu le jour dans l'État de Rio Grande do Sul ; la première IP (Vale dos Vinhedos pour le vin) en 2002 et la première DO (Litoral Norte Gaúcho pour le riz) en 2010. Agreco et Ecovida sont des exemples d'ONG ayant favorisé l'organisation et la mise en marché des productions familiales, dans une région limitée à quelques municipes, mais avec un marché sur plusieurs États ou dans un réseau ramifié dans les trois États du Sud par des marchés locaux.

Ces différents éléments expliquent en partie pourquoi le Sud du Brésil est le berceau d'un grand nombre d'initiatives de valorisation de savoir-faire et de traditions en lien avec une identité brésilienne mais aussi une origine européenne des populations. La précocité du Sud en termes de structuration et de développement socio-économique trouve ses racines dans une singularité liées à des inégalités régionales, à une histoire particulière et à une structuration de l'économie agricole plus diversifiée. Dans un premier temps, l'opposition entre les

---

<sup>170</sup> Juliana SANTILLI et Laure EMPERAIRE, « A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais », dans Rumi Regina Kubo, Joana Braun Bassi, Gabriela Coelho de Souza, Nelson Leal Alencar, Patrícia Muniz de Medeiros et Ulysses Paulino de Albuquerque (eds.), *Anais do VI Symposium da Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia*, Porto Alegre, SBEE, 2006, pp. 167-175.

<sup>171</sup> Julia Silvia GUIVANT, « Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida *ego-trip* », *Ambiente & sociedade*, Unicamp, Campinas, vol. VI, n° 2, 2003, pp. 63-82 ; Maria Fernanda de Albuquerque Costa FONSECA, « Certificação de sistemas de produção e processamento de produtos orgânicos de origem animal: história e perspectivas », *Cadernos de Ciência e Tecnologia*, vol. 19, n° 2, 2002, pp. 267-298 ; Maria Fernanda de Albuquerque Costa FONSECA, *A institucionalização...*, ouv. cité, 2005, 476 p.

agricultures familiales et patronales ne semble pas fonctionner parfaitement pour l'étude du lien à l'origine. Elle sert pourtant de justification à la mise en place de politiques publiques spécifiques et de support à la revendication d'une agriculture territorialisée.

## **Partie 2.**

# **Quatre produits originaux au centre de l'économie agricole locale**

La deuxième partie de la thèse se propose de définir et de caractériser les quatre objets d'étude afin de comprendre quelles formes de valorisation de l'origine existent ou émergent dans les territoires de production. Comment s'organisent les productions ? Qui sont les producteurs ? En quoi chaque production est-elle originale ? Quelle place occupe-t-elle dans l'économie du territoire ? Quelles sont les principales fragilités du système ? Menacent-elles la pérennité de la production ? La viande de la Campanha Meridional et le fromage Serrano des Campos de Cima da Serra sont deux produits associés à l'élevage extensif. Les produits coloniaux de l'Ouest catarinense et le vin Goethe de la région d'Urussanga sont des productions coloniales. Bien que les quatre productions n'occupent pas la même place dans l'économie locale, toutes sont menacées par la modernisation et l'industrialisation.



# Chapitre 4. Deux produits dominants en voie de fragilisation

Dans l'extrême sud brésilien, la possession des terres et du bétail a été le catalyseur des affrontements entre les Espagnols, les habitants de la région du Rio de la Plata<sup>172</sup>, des *bandeirantes* et des indigènes. Zone de guerre et de combats intermittents pendant presque deux cents ans, le Rio Grande do Sul s'est construit autour de l'adhésion à des valeurs communes conduisant à la formation d'un groupe social bien identifié, les Gaúchos. La viande de la Campanha Meridional et le fromage Serrano des Campos de Cima da Serra sont deux résultantes agricoles du processus de construction historique de l'État. Chacune des deux régions (Campanha Meridional et Campos de Cima da Serra) se caractérise par des espaces « vides » de très faible densité, supports d'une agriculture hyper extensive.

## I. Un système traditionnel associé à la culture gaúcha

L'économie agricole de la Campanha Meridional et des Campos de Cima da Serra s'est construite autour de plusieurs activités agricoles, mais c'est l'élevage bovin extensif qui a su profiter de l'immensité de l'espace et le valoriser ; un élevage extensif qui repose sur un type d'occupation de l'espace particulier et la culture gaúcha.

### 1. De grands espaces aux faibles densités et difficultés d'accès

Il convient dans un premier temps de décrire ces espaces qui se caractérisent par la faible densité et une forme d'isolement. La Campanha Meridional et les Campos de Cima da Serra sont caractérisés par des municipes très vastes de très faible densité démographique. Leur isolement est accentué par des difficultés d'accessibilité. Alors que la Campanha Meridional et les Campos de Cima da Serra couvrent 14 261 km<sup>2</sup> et 15 845 km<sup>2</sup> (environ le tiers de la région Rhône-Alpes, 42 345 km<sup>2</sup>), les réseaux urbains et routiers sont très inégalement développés (cf. Encadré 3).

La Campanha Meridional et les Campos de Cima da Serra sont des zones peu peuplées dont la densité démographique moyenne faible présente de fortes disparités (cf. Annexes 3 et 4). La Campanha Meridional compte 173 808 habitants. Sa densité démographique, très faible, est de 12,19 habitants par kilomètre carré (hab/km<sup>2</sup>). Bagé est le municipe le plus peuplé avec une densité néanmoins relativement faible de 28,52 hab/km<sup>2</sup>. Les quatre autres municipes de

---

<sup>172</sup> Estuaire qui marque la frontière entre l'Argentine et l'Uruguay.



la microrégion sont caractérisés par de très faibles densités, entre 2,84 et 7,49 hab/km<sup>2</sup>. Les Campos de Cima da Serra, quant à eux, ont une population de 558 324 habitants pour une densité de 35,24 hab/km<sup>2</sup>. La densité la plus élevée est observée à Caxias do Sul qui compte 265 habitants par kilomètre carré. À l’opposé la majeure partie de la région présente des densités très faibles, entre 2,5 (Muitos Capões) et 10 (Ipê), dont ne se détache qu’un municípe (Vacaria), où la densité atteint 28,9 hab/km<sup>2</sup>.

#### Encadré 3. Des municípes aux tailles disparates

Les municípes constitutifs des deux régions sont de tailles très variables. Pour la Campanha Meridional, Hulha Negra, 823 km<sup>2</sup>, est six fois plus petit que Dom Pedrito, 5 192 km<sup>2</sup> (l’équivalent de la Mayenne, 5 175 km<sup>2</sup>). Le plus petit municípe des Campos de Cima da Serra, Monte Alegre dos Campos, couvre 550 km<sup>2</sup>, soit l’équivalent du Territoire de Belfort (609 km<sup>2</sup>). Le plus grand, São Francisco de Paula, 3 274 km<sup>2</sup>, est d’une taille équivalant au département du Rhône (3 249 km<sup>2</sup>).

Les densités très faibles observées dans ces territoires laissent présager un isolement et une marginalisation de certains municípes. Si le réseau routier fédéral semble de qualité, les Campos de Cima da Serra et la Campanha Meridional n’échappent pas à l’état global des infrastructures routières brésiliennes. Le réseau routier est inégalement développé et d’une qualité extrêmement variable (cf. Carte 11). Les distances à parcourir sont longues, souvent dans de mauvaises conditions. Les municípes les plus développés sont généralement les plus accessibles et les mieux desservis. La desserte routière commande ici l’importance des villes : Bagé avec 97 765 habitants et Dom Pedrito avec 35 255 habitants (cf. Annexe 4).

La qualité du réseau secondaire isole le milieu rural du centre des bourgs ou des villes. Beaucoup de routes secondaires sont en terre et/ou caillouteuses et peu carrossables (cf. Carte 11 et Photo 3). Les habitants les plus éloignés des centres urbains se retrouvent isolés. Quand les exploitations ne sont pas au bord de la route principale, les producteurs (au même titre que les résidents) doivent parcourir plusieurs dizaines de kilomètres sur des chemins en terre ou en pierre avant de rejoindre les voies asphaltées : « *Mon exploitation se trouve à Aceguá. Il me faut 1h30 pour rejoindre la ville, 80 km sur une route en terre. Généralement, je vais à Sao Gabriel. C’est plus près, 43 km. Il faut emprunter la RS 630 qui va jusqu’à Dom Pedrito. C’est une route non asphaltée dont l’état se détériore rapidement lors de grosses pluies* »<sup>173</sup> ; « *Je dois parcourir 32 km pour rejoindre le centre d’Aceguá via un chemin en terre battue recouvert de graviers* »<sup>174</sup> ; « *Mon exploitation est très éloignée du siège du municípe. Il me faut deux heures de route pour rejoindre Pinheiro Machado et parcourir 100 km, 15 de goudron et 25 km de terre en bon état* »<sup>175</sup> ; « *Je dois faire environ 95 km pour aller à Sao Francisco de Paula. Il m’en faut 26 pour atteindre la portion asphaltée* »<sup>176</sup>. Pour pallier

<sup>173</sup> Réponse à un questionnaire donnée le 10/09/07 à Lavras do Sul auprès d’un éleveur allaitant.

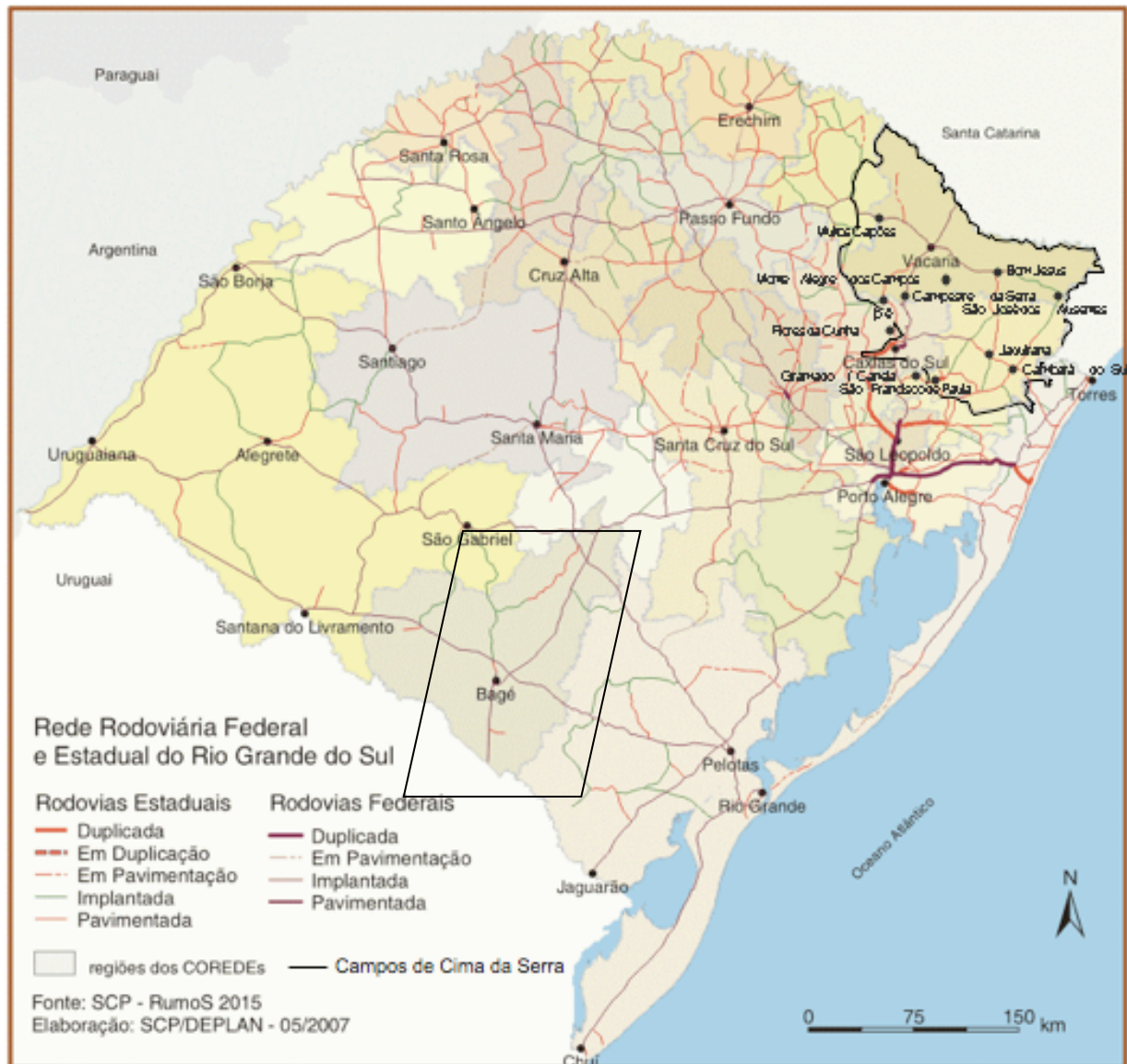
<sup>174</sup> Réponse à un questionnaire donnée le 06/09/07 à Aceguá auprès d’un éleveur allaitant.

<sup>175</sup> Entretien réalisé le 08/09/09 à Pinheiro Machado auprès d’un éleveur allaitant.

<sup>176</sup> Entretien réalisé le 13/02/09 à Sao Francisco de Paula auprès d’un éleveur allaitant

l'état dégradé des routes, beaucoup ont adopté le cheval ou la moto pour se déplacer (cf. Photo 4).

Carte 11. Maille routière des Campos de Cima da Serra et de la Campanha Meridional



Les deux régions de la Campanha Meridional et des Campos de Cima da Serra présentent un réseau routier primaire et secondaire (routes fédérales et étatiques) qui semble relativement bien développé. Les principaux municipes sont desservis. Cependant, une partie des routes n'a pas encore de revêtement. Il ne s'agit pas uniquement du réseau secondaire, mais également des principaux axes de circulation. Du fait de très longues distances qui séparent les municipes et de la qualité dégradée des voies, les temps de trajets sont souvent très longs.

*Adapté de SEPLAG, 2011*

Photo 3. Un réseau routier disparate



La RS 110, rénovée en 2008, relie Bom Jesus à Porto Alegre (photo n°1). Le réseau secondaire est beaucoup moins aménagé. Sous la responsabilité des communes, les routes municipales sont souvent en terre ou en pierres (photos n°2 et 3 à Bom Jesus et São José dos Ausentes). Les infrastructures, détériorées par les conditions climatiques (ornières, trous) ou mal entretenues, isolent les communautés rurales.

*Crédit photo : Vitrolles, 2008*

Photo 4. Remplacement de la voiture par des moyens de locomotion plus rapides



Sur une route reliant São Joaquim et São José dos Ausentes, un producteur à cheval conduit une vache et son veau. Sous le porche d'une maison à São José dos Ausentes, une moto tout terrain côtoie une voiture.

*Crédit photo : Vitrolles, 2008 ; Delfosse, 2008*



La notion de proximité avec les centres urbains, la capitale ou encore le littoral est donc à penser en temps parcouru plutôt qu'en distance relative. Du fait d'un réseau routier peu aménagé et mal entretenu, les habitants des deux régions souffrent d'isolement, sentiment renforcé par l'immensité des territoires municipaux. Pour les campos de Cima da Serra, la difficulté d'accès en termes d'accessibilité est renforcée par le caractère montagnard et notamment l'escarpement qui le coupe du littoral (cf. Figure 3 et Photo 5).

Photo 5. Serra do Rio do Rastro : un paysage accidenté



La Serra do Rio do Rastro est un haut lieu touristique catarinense en raison de l'escarpement de la route et de ses lacets. Pour relier la plaine côtière (Lauro Müller) au plateau (Bom Jardim da Serra), les conducteurs doivent parcourir 32 kilomètres. Le trafic des camions étant autorisé et les zones de dépassement rares, le temps de déplacement excède souvent les 30 minutes initialement annoncées par les guides routiers. En revanche, le revêtement de la route dès le début des années 1980 a considérablement amélioré les conditions de circulation.

*Crédit photo : Vitrolles, 2010*

La faible densité des Campos de Cima da Serra et de la Campanha Meridional s'explique par plusieurs facteurs. La première région est une zone de montagne difficilement accessible depuis le littoral et desservie par des axes routiers de qualité très hétérogène. La seconde, frontalière avec l'Uruguay est éloignée de la capitale et des centres urbains attractifs. Par ailleurs, l'isolement des régions est conforté par un aménagement du réseau secondaire très limité, même si sa qualité s'améliore. Ainsi, dans les Campos de Cima da Serra, l'amélioration de l'état du réseau est soulignée par les élus, les institutions et les agriculteurs : « *Mon exploitation se trouve à 40 km du siège de Bom Jesus. Avant il n'y avait qu'une route en terre, mais désormais 15 km ont déjà été goudronnés* »<sup>177</sup>. L'amélioration de la qualité du réseau de transport routier dans les Campos de Cima da Serra et dans la Campanha est un signe politique de volonté de développement et de désenclavement de deux zones marginalisées.

---

<sup>177</sup> Entretien réalisé le 15/12/08 à Bom Jesus auprès d'un producteur de fromage.

## 2. Deux régions agricoles marquées par l'élevage extensif

L'agriculture représente une part importante du produit intérieur brut des régions de la Campanha Meridional (37 %) et des Campos de Cima da Serra (40 %) <sup>178</sup>. L'élevage allaitant extensif y est particulièrement développé. La Campanha Meridional présente une agriculture diversifiée tournée vers l'élevage (bovin, ovin et équin), la riziculture, la culture de sorgo et la sylviculture (eucalyptus). Dans les Campos de Cima da Serra, l'élevage (bovin laitier et allaitant) côtoie des cultures annuelles (pomme de terre, maïs grain, soja, blé, manioc), des cultures permanentes (fruiticulture), la sylviculture (*Pinus ellioti*) et d'autres productions plus spécifiques à la région (petits fruits et baies, pignon d'araucaria). Même s'il n'est plus l'activité économique prédominante, l'élevage extensif occupe une place essentielle dans chaque système agricole régional : 86 % des établissements agricoles de la Campanha Meridional élèvent des bovins et 74 % dans les Campos de Cima da Serra <sup>179</sup>. Selon le dernier recensement agricole, 6,5 % seulement des établissements agricoles de l'État riograndense de plus de 50 têtes de bovins travaillent en confinement <sup>180</sup>. Du fait de son caractère extensif, l'élevage s'impose dans l'usage des sols. Sur le haut plateau des Campos de Cima da Serra, 90 % de la surface agricole est occupée par des troupeaux (cf. Tableau 14).

Tableau 14. Prédominance de l'élevage dans l'usage des sols dans les Campos de Cima de Serra

Activité	Surface (ha)	Part de la surface (%)
Elevage	833 405	90,73
Sylviculture	72 000	7,94
Culture	7 385	0,80
Fruiticulture	2 188	0,24
Autres	3 600	0,39
Total	918 578	100,00

*Extrait de Ambrosini et al., 2009 (Source : Ries et Messias, 2003)*

Deux éléments expliquent la prédominance de l'élevage et son caractère extensif : la présence de prairies naturelles propices à l'engraissement à l'herbe et le processus de colonisation et d'occupation de l'espace de l'État (cf. Carte 12).

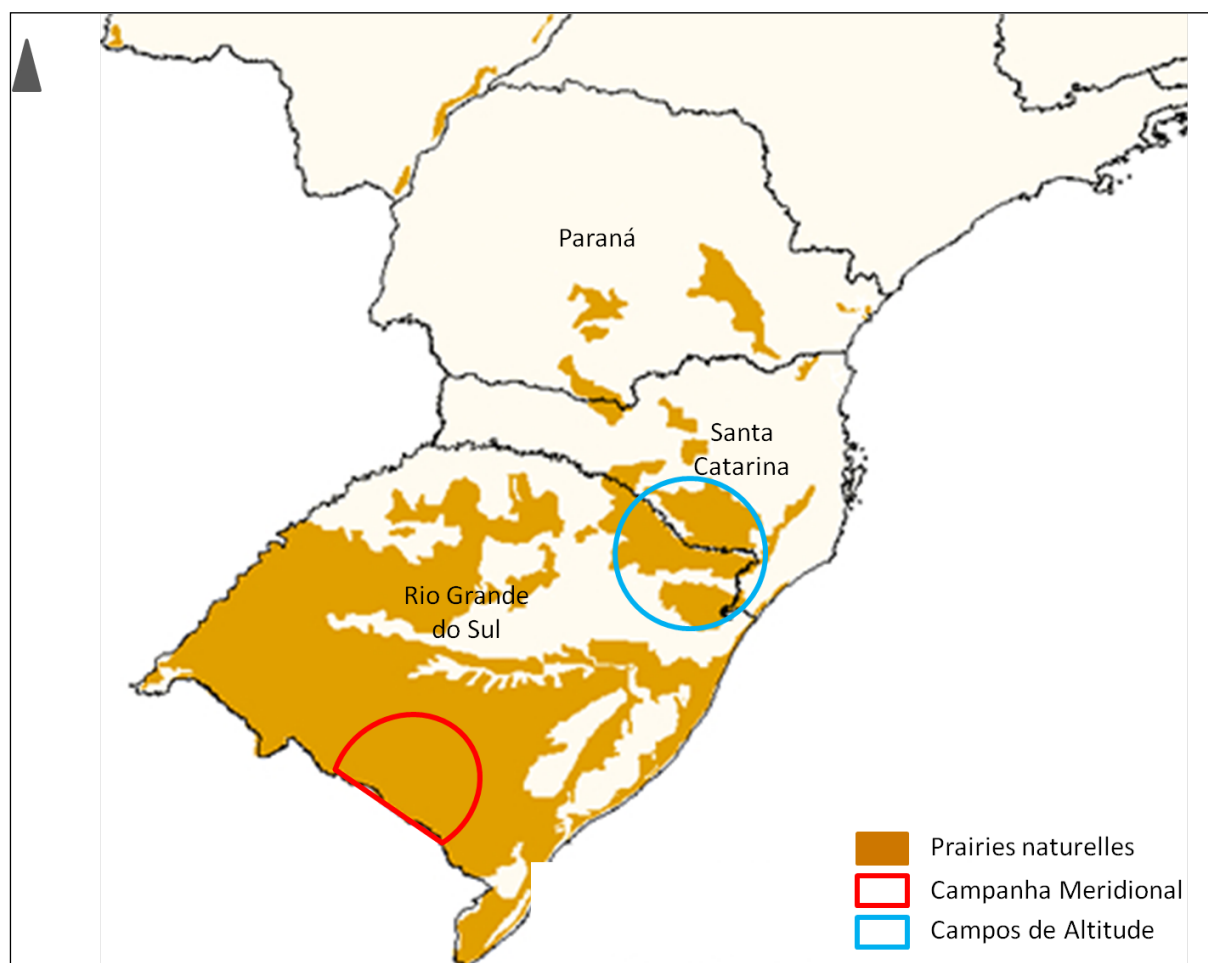
---

<sup>178</sup> IBGE, 2011.

<sup>179</sup> Le nombre de têtes de bétail s'élève à 782 696 dans la Campanha Meridional (7 % du cheptel de l'État de Rio Grande do Sul) et à 390 594 dans les Campos de Cima da Serra (3,5 % du cheptel de l'État de Rio Grande do Sul).

<sup>180</sup> Dans la Campanha Meridional, 56 établissements ont été recensés ; dans les Campos de Cima da Serra, ils sont 54. Voir IBGE, Recensement agricole, 2006.

Carte 12. Deux zones de production caractérisées par la présence de prairies naturelles



Les deux régions de la Campanha Meridional et des Campos de Altitude sont caractérisées par des prairies naturelles, supports de l'élevage allaitant extensif.

*Adapté de Pillar, 2006*

Les secteurs secondaires et tertiaires sont également marqués par la prédominance de l'élevage extensif. Dans la Campanha Meridional, l'abattage bovin et la transformation de produits dérivés représentent la première activité agroindustrielle, devant le traitement du riz. Par ailleurs, le commerce de gros d'animaux vivants est particulièrement développé et génère le deuxième revenu du secteur des services<sup>181</sup>.

---

<sup>181</sup> Eliane Aparecida Gracioli RODRIGUES, Microregião Campanha Meridional (RS): os condicionantes e o potencial de desenvolvimento regional, *Race*, n° 2, 2007, pp. 117-128.

### 3. Une grande disparité

L'élevage présente, dans les deux régions, des caractéristiques très disparates, tant en termes de taille d'exploitation que de systèmes de production.

#### a) Petites et grandes exploitations

La Campanha Meridional et les Campos de Cima da Serra sont constituées d'exploitations agricoles de tailles très variables (de moins de 50 à plus de 2 500 hectares) associées à un caractère soit familial, soit patronal (cf. Tableau 15). La répartition et la structure agraire des exploitations agricoles dénotent d'une fracture radicale entre la moitié sud et la moitié nord de l'État. L'extrême sud gaúcho se distingue par des exploitations de plus de 2 500 hectares. Les exploitations de moins de 50 ha ne couvrent que 5,35 % de la surface agricole de la Campanha Meridional, contre 14,34 % dans les Campos de Cima da Serra. À l'inverse, les établissements de plus de 1 000 ha concentrent près de 46,85 % des terres dans la Campanha Meridional et seulement 15,27 % des Campos de Cima da Serra (cf. Annexes 5 et 6).

Tableau 15. Structure foncière des régions de la Campanha Meridional et des Campos de Cima da Serra

Région	Surface des exploitations agricoles					
	> 50 ha	50 à 200 ha	200 à 500 ha	500 à 1000 ha	1000 à 2 500 ha	< 2 500 ha
Campanha Meridional	58,29 %	17,44 %	10,16 %	6,63 %	4,35 %	0,84 %
Campos de Cima da Serra	58 %	25,06 %	10,19 %	/	2,08 %	/

IBGE, Recensement agricole, 2006

Selon le recensement agricole de 2006, 64 % des établissements agricoles qui élèvent des bovins sont de nature familiale dans la Campanha Meridional (2 883 exploitations) et dans les Campos de Cima da Serra (4 906 exploitations), au regard de la loi fédérale n° 11 326/06<sup>182</sup>. On peut néanmoins surestimer ce nombre dans la mesure où des études récentes ont montré que la rationalité économique d'un grand nombre d'élevages bovins allaitants s'apparente à celle des agriculteurs familiaux, malgré des surfaces souvent supérieures à celles estimées par la législation (quatre modules fiscaux)<sup>183</sup>. Il s'agit de petites exploitations employant principalement de la main d'œuvre familiale. La priorité est donnée à la reproduction sociale de la famille : « Pour ce groupe social, le plus important ne réside pas dans la vente de la

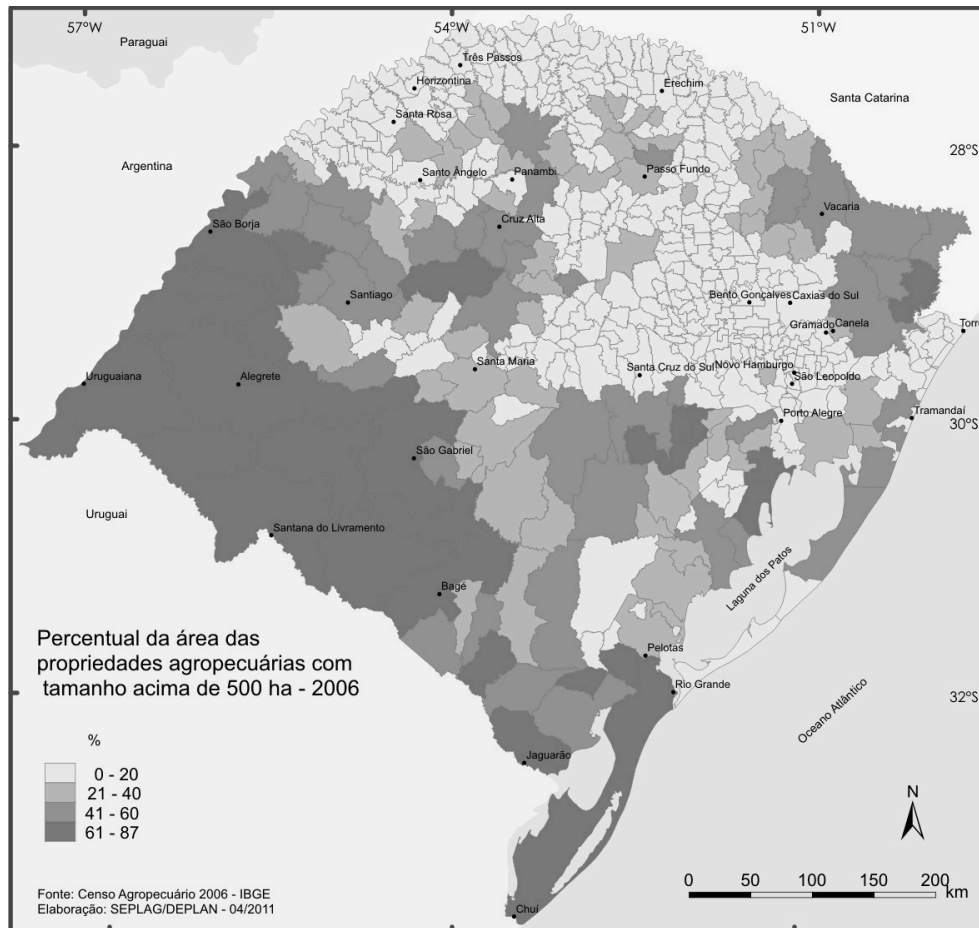
<sup>182</sup> IBGE, Recensement agricole, 2006.

<sup>183</sup> Cláudio Marques RIBEIRO, *Pecuária familiar...*, ouv. cité, 2003, p. 11-45 ; Larissa Bueno AA, Eduardo Ernesto FILIPPI et Lovois de Andrade Miguel, «Produção de queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares do sul do Brasil sob a perspectiva multidisciplinar do sistema agroalimentar localizado - SIAL », *Estudo & Debate*, vol. 16, n° 2, pp. 27-54.



production, mais dans le fonctionnement d'un système de production qui permet de survivre »<sup>184</sup>. C'est pourquoi la cartographie des exploitations agricoles de plus de 500 hectares dans le Rio Grande do Sul en 2006 ne rend pas compte de l'opposition entre agriculture familiale et l'agriculture patronale (cf. Carte 13).

Carte 13. Part des exploitations agricoles de plus de 500 ha en 2006, Rio Grande do Sul



SEPLAG, 2011

L'élevage allaitant extensif associe des structures de petite taille et de taille moyenne et des établissements de plusieurs milliers d'hectares. Par ailleurs, la structure foncière ne donne aucune indication quant aux conditions des éleveurs : propriétaires, locataires, métayers, associés ou exploitants du programme national de réforme agraire. Paradoxalement, j'ai rencontré, au cours des entretiens, des éleveurs dont la taille des exploitations était sensiblement la même, mais que pourtant tout opposait. Vétérinaire et consultant du Sebrae, ce producteur d'Aceguá est également représentant de l'association d'éleveurs d'Hereford<sup>185</sup>.

<sup>184</sup> J.E.H. TORRE et Lovois de Andrade MIGUEL, « A pecuária familiar, uma realidade pouco conhecida: estudo de caso sobre a caracterização e análise socioeconômica da pecuária familiar no município de Santana do livramento/RS », *Pecuária familiar*, Série Realidade Rural, Porto Alegre, Emater, vol. 34, 2003, pp. 49-77.

<sup>185</sup> Entretien réalisé le 14/06/06 à Bagé auprès d'un éleveur allaitant.

Sa propriété compte 300 hectares dont il est propriétaire. Il y engraisse 280 animaux avec des prairies cultivées. Il n'y a pas de doute à avoir sur son statut, il s'agit d'un agriculteur patronal. Considéré comme tel par ses pairs, il explique les difficultés économiques de l'élevage allaitant par les économies d'échelle. Un autre producteur, dont la propriété est localisée à Santana de Boa Vista, m'a été présenté comme familial par l'Embrapa *Pecuária Sul* de Bagé. Issu du milieu rural, il n'a presque pas reçu d'héritage : quelques hectares partagés avec ses deux frères. Le travail d'ouvrier agricole ne le satisfaisant pas, il décide de tenter sa chance en ville. Mais il ne s'y plaît pas et ne gagne pas grand chose. Il tente pourtant plusieurs activités : chauffeur routier, vendeur dans un magasin. De retour sur l'exploitation, il commence à acheter du bétail, puis des terres. En l'espace de quarante ans, il acquière 1 000 hectares de terres à bas prix car, étant mal entretenues, elles n'étaient pas productives. Depuis, il a sursemé du ray-grass. Il élève ses 700 bêtes (vaches, génisses et veaux) sur la base d'un engraissement à l'herbe, sans cultures car « *ici ce n'est pas une région qui a développé les cultures, nous avons des prairies adaptées pour l'élevage allaitant* »<sup>186</sup>. Aujourd'hui il travaille sur 700 hectares dont 350 sont en location. Même si sa propriété dépasse les quatre modules fiscaux imposés par la législation, il s'agit d'un éleveur de nature familiale. Il a entendu parler de groupes de discussion et d'associations de producteurs, mais il n'y a pas encore participé. Quand il est allé demander conseil à l'Emater, on lui expliqué qu'il ne rentrait pas dans les critères de définition de l'agriculture familiale par le Pronaf : il est "trop grand". Un voisin l'a mis en contact avec l'Embrapa. Il attend beaucoup des techniciens : des conseils pour la gestion de ses prairies naturelles, sur la gestion des troupeaux, l'amélioration génétique, le traitement sanitaire du bétail. La comparaison entre ces deux témoignages montre la complexité pour différencier l'agriculture familiale de l'agriculture patronale. Plus que la surface des exploitations, c'est principalement le type de main d'œuvre, l'insertion dans des réseaux, le niveau d'études, voire l'état d'esprit des producteurs qui permettent de déterminer la nature familiale ou patronale des élevages.

### *b) Une grande hétérogénéité des systèmes de production de bovins de boucherie*

À l'instar de la surface moyenne des exploitations, le diagnostic des systèmes d'exploitation bovins allaitants de l'État de Rio Grande do Sul réalisé en 2003 par une équipe de recherche de l'UFRGS révèle la grande hétérogénéité des systèmes de production (naissieurs, naisseurs engraisseurs et engraisseurs) et de leur articulation avec les autres activités agricoles (élevage, production végétale)<sup>187</sup>. Seize systèmes, présentant une réalité diversifiée et complexe, ont été identifiés<sup>188</sup>. Dans chaque région, le diagnostic ne démontre pas réellement de spécialisation. Les élevages des Campos de Cima da Serra travaillent majoritairement avec des bovins allaitants, sans production végétale (cycle complet, naisseurs, naisseurs engraisseurs) : c'est le

<sup>186</sup> Entretien réalisé le 09/09/09 à Santana da Boa Vista auprès d'un éleveur allaitant.

<sup>187</sup> La typologie des systèmes d'élevage brésilien diffère de celle employée en France. Au Brésil, on compte quatre systèmes : *cria*, *cria/recria*, *recria/terminação* et *ciclo completo*. *Cria* est l'équivalent des naisseurs. *Recria* se réfère à la production de jeunes bêtes pouvant être vendues ensuite pour engraissement. *Ciclo completo* désigne les producteurs qui produisent des veaux, les élèvent et les engraisent jusqu'à l'abattage.

<sup>188</sup> UFRGS, Diagnostico de sistemas..., ouv. cité, p. 3.

cas de 84 % des structures. Dans la Campanha Meridional en revanche, 68 % des établissements associent d'autres animaux à l'élevage bovin, toujours sans production végétale. La prédominance de systèmes fondés sur l'élevage sans production végétale conforte l'idée de la prédominance des prairies naturelles dans la diète du bétail.

Les troupeaux sont généralement divisés en onze catégories : taureaux, vaches multipares et primipares, veaux, mâles (1 à 2 ans), mâles (2 à 3 ans), génisses (1 à 2 ans et 3 à 4 ans), bœufs (3 à 4 ans et plus de 4 ans), vaches de réforme et génisses de réforme<sup>189</sup>. La composition des troupeaux révèle une très grande hétérogénéité des races avec plus de 35 % du cheptel sans race déterminée, « *gado geral* », environ 45 % issus de croisements entre *Bos taurus taurus* x *Bos taurus indicus* (i.e. croisement entre races européennes et zébus) et 20 % de races européennes croisées ou pures (cf. Tableau 16).

Tableau 16. Composition du bétail allaitant dans l'État de Rio Grande do Sul

Composition du bétail (%)	Races (%)				
9,8	Races pures				
	Angus	Hereford	Devon	Charolais	Nélore
	49,1	18,2	9,1	9,1	7,3
10,2	Croisement entre races européennes				
	Angus x Hereford	Angus x Charolais	Charolais x Hereford	Angus x Hereford x Charolais et autres	
44,8	Croisements entre races européennes et zébus Plus de 30 croisements identifiés				
35,2	Bétail commun sans race déterminée				

Source : UFRGS, 2003

Entre la fin du 19<sup>e</sup> et le début du 20<sup>e</sup> siècle, les races Angus, Hereford, Charolaise, Devon et Nelore, répondant à des modèles de production et à des technologies en évolution, ont été introduites dans le Sud du Brésil. Les races autochtones ont progressivement disparu au profit de ces races sans qu'aucune d'entre elles ne devienne prédominante<sup>190</sup>. La génétique bovine des Campos de Cima da Serra est encore très hétérogène et évolue progressivement à l'échelle des exploitations. La Campanha Meridional, en revanche, s'est inscrit dès le début du 20<sup>e</sup> siècle dans un processus d'amélioration génétique de son cheptel, influencée par ses voisins argentins et uruguayens et incitée par l'industrie de transformation de la viande récemment installée dans la région. Le travail d'amélioration génétique s'est renforcé avec l'introduction de races européennes, Hereford, Angus, Devon et Charolaise. Leur viande, réputée pour sa

<sup>189</sup> Ces catégories diffèrent pour partie de celles développées en France. Ces différences sont principalement dues au fait que la ration et le temps d'engraissement ne sont pas les mêmes d'un pays à l'autre.

<sup>190</sup> Les races bovines brésiliennes dites *crioulas*, littéralement créoles (Franqueira, Crioulo Lageano), seraient les descendantes du bétail abandonné dans les plaines du Rio Grande do Sul au 18<sup>e</sup> siècle. Elles font aujourd'hui l'objet de programmes de sauvegarde de l'espèce.

qualité et sa constitution (bonne répartition de la graisse pendant la phase d'engraissement), est recherchée par les abattoirs. Pour mieux gérer la qualité de la viande et celle de la filière, les producteurs s'organisent. En 1898, ils créent la société agricole pastorale ; en 1904, l'association rurale de Bagé ; en 1906, l'association du registre généalogique de Rio Grande do Sul. Le premier reproducteur Hereford inscrit provient d'Argentine (1907), le deuxième est importé d'Angleterre. Le premier taureau Angus stipulé dans le registre, en 1906, vient d'Uruguay. Des femelles sont importées d'Angleterre en 1914. Rapidement, les communes de la région de Bagé acquièrent des reproducteurs : « déjà, à partir de 1910, le bétail Hereford, Angus et d'autres races européennes faisaient partie des troupeaux de nombreuses fermes de la région [i.e. la Campanha] »<sup>191</sup>. Aujourd'hui, petits et grands éleveurs investissent dans l'amélioration génétique de leur cheptel. Ainsi, par exemple, cet éleveur familial, président du syndicat rural de Pinheiro Machado, possède 25 têtes de bétail, toutes avec du sang zébu. Il n'est pas spécialisé dans l'élevage bovin allaitant, mais fonctionne avec un système polyculture-élevage : élevage ovin et bovin, haricot pour la consommation familiale, maïs pour la ration animale et prairies naturelles et cultivées. Ces dernières années, il a utilisé un taureau Brangus (croisement entre Angus et zébu) pour améliorer la génétique de son cheptel de manière à mieux se positionner sur le marché. « Si le petit producteur arrive à harmoniser son bétail il obtiendra plus de marchés, plus de ventes car ses bêtes seront plus attractives »<sup>192</sup>. Un autre éleveur, naisseur-engraisseur patronal de Lavras do Sul, qui possède 1 200 têtes de bétail et 1 510 hectares, estime à 30 % la part d'animaux mixtes (*gado geral*), 30 % celle d'Hereford et d'Angus purs et 40 % celles des animaux issus d'un croisement entre Hereford et Angus : « J'essaie d'améliorer la génétique de mon bétail. Lors de la dernière foire aux bestiaux à laquelle j'ai participé, j'ai acheté six lots de veaux : un mixte, quatre d'Angus noir et rouge et un d'Hereford. Parmi les 300 matrices que je possède, au moins trois suivent un modèle racial défini entre Angus et Hereford »<sup>193</sup>.

Le chargement animal, c'est-à-dire le nombre d'unités de bétail par hectare est, au même titre que les races, déterminant dans la définition du système de production. Dans l'État de Rio Grande do Sul, le chargement animal annuel est lui aussi très variable : entre 0,05 et 2,26 UA/ha pour une moyenne de  $0,99 \pm 0,39$  UA/ha<sup>194</sup>. Cette extrême variabilité est corrélée à la diversité des critères pris en compte par les producteurs pour ajuster le nombre d'animaux à l'hectare et, principalement, la nature, la qualité des fourrages et la méthode de pâturage. Le système d'élevage extensif se fonde sur la valorisation de l'aire pastorale constituée de prairies permanentes naturelles (68,9 %), de prairies naturelles améliorées par sursemis d'espèces hivernales, correction du sol et apport d'engrais (5,4 %) et de prairies artificielles avec cultures permanentes (4,0 %) ou annuelles avec cultures d'été (1,4 %) ou cultures d'hiver (20,2 %). La qualité fourragère dépend de la hauteur des espèces végétales, de leur

---

<sup>191</sup> Naida Lena Menezes d'AVILA, *Elementos comprobatórios do reconhecimento do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional como indicação de procedência do produto carne e seus derivados*, Rapport final, 2005, p. 26.

<sup>192</sup> Entretien réalisé le 05/09/09 à Porto Alegre auprès d'un éleveur allaitant de Lavras do Sul.

<sup>193</sup> Entretien réalisé le 05/09/09 à Porto Alegre auprès d'un éleveur allaitant de Lavras do Sul.

<sup>194</sup> UA: Unité Animale. Voir : UFRGS, *Diagnostico de sistemas...*, ouv. cité, 265 p.

nature, mais aussi de la qualité des sols et de la gestion des troupeaux (allotement, méthode de pâturage). Pour la gestion des lots et du chargement animal des éleveurs se fient à la hauteur de l'herbe, au pourcentage de rejets ; d'autres travaillent systématiquement avec le même nombre de bêtes à l'hectare. Certains effectuent une rotation entre des parcelles ; d'autres augmentent la taille de la parcelle au cours du temps. Ainsi, les méthodes de conduite d'élevage sont apparues au cours des entretiens aussi diverses que la qualité des prairies et la génétique des troupeaux.

Le système de production de bovins allaitants des deux régions présente une grande hétérogénéité. La taille des structures est extrêmement variable avec une coexistence de très petites et de très grandes exploitations. Le système, complexe, associe des producteurs qui n'interviennent pas au même stade de développement des animaux. Les naisseurs-engraisseurs travaillent en quasi-autarcie, alors que les naisseurs sont en contact direct avec les engraisseurs.

## 4. La culture gaúcha

Malgré les disparités que présente le système d'élevage, l'ensemble des coutumes héritées du milieu rural depuis le 18<sup>e</sup> siècle se maintient au travers de la culture gaúcha.

### *a) Le Gaúcho : entre urbain et rural*

Les Gaúchos font l'objet d'une revendication identitaire forte ; ils désignent les individus originaires de l'État de Rio Grande do Sul qui se définissent ainsi pour se distinguer du reste du Brésil. La réappropriation du mouvement identitaire gaúcho par les citadins permet de renforcer un lien ville/campagne qui tend à se fragiliser au Brésil. À l'origine, le Gaúcho désigne un habitant de la campagne, descendant généralement d'Indigènes, de Portugais et d'Espagnols avec, parfois, une connotation péjorative rattachée à l'image du voleur ou du vagabond<sup>195</sup>. En se fixant dans les *estâncias*, ce personnage errant est devenu *peão* (vacher ou ouvrier agricole) principalement pour son habileté à mener le bétail<sup>196</sup>. Le Gaúcho a été mythifié au cours du temps : son statut solitaire attaché à la nature et aux bêtes, puis son intervention dans la quête de l'indépendance de l'État de Rio Grande do Sul au 18<sup>e</sup> siècle et enfin sa mise en scène dans les œuvres littéraires ont concouru à l'élever au rang de héros<sup>197</sup>.

---

<sup>195</sup> Alvaro SANTI, *Do Partenon à Califórnia. O nativismo Gaúcho e suas origens*, Porto Alegre, UFRGS, 2004, 110 p.

<sup>196</sup> *Ibidem*, p.18.

<sup>197</sup> Eve Anne BÜHLER, *Les mobilités des exploitations...*, ouv. cité, p. 261.

Photo 6. Tenue vestimentaire du Gaúcho : une utilisation quotidienne



Deux ouvriers agricoles d'un élevage allaitant de Bagé surveillent un lot de bétail qui vient d'être acheté et pour lequel ils doivent poser des boucles d'identification (photo n°1). Face au couloir de manutention, l'employé gaúcho est vêtu d'un pantalon large et de bottes, en plastique. Un couteau est maintenu par sa ceinture. Enfin, il est coiffé d'un béret. À São José dos Ausentes (photo n°2), un éleveur allaitant, producteur de fromage (à gauche), participe à une discussion, aux côtés d'un technicien de l'Emater (à droite). Le pantalon rentré dans les bottes, ils portent naturellement le costume gaúcho.

Crédit photo : Vitrolles, 2006, 2008

Le mouvement identitaire gaúcho est empreint de régionalisme et de traditionnalisme. Il est associé à une représentation de l'espace rural rattaché à la région de la Campanha et à la « figure du Gaúcho, homme libre et errant [...], souverain sur son cheval, ayant comme interlocuteur privilégié la nature qui se déploie dans les vastes plaines de cette zone de pâturage »<sup>198</sup>. Le Gaúcho se caractérise par son activité agricole, ses us et coutumes, son

<sup>198</sup> Ruben George OLIVEN, « A la recherche des origines perdues. Le mouvement traditionnaliste gaúcho au Brésil », *Etudes rurales*, vol. 3, n° 163-164, 2002, p. 145.

mode vestimentaire, ses croyances et ses valeurs. La culture gaúcha s'est construite autour d'un mode de vie et un environnement tournés vers l'élevage du bétail et des chevaux (cf. Photo 6 ci-dessus). L'élevage conditionne complètement chaque aspect de la vie quotidienne des Gaúchos : leurs vêtements (*bombachas* –pantalons à entrejambe large), leurs jeux, leur nourriture fondée sur une forme élaborée et spécifique de préparer la viande, le *churrasco* (barbecue brésilien), le *carreteiro* (viande cuisinée avec du riz) –et de la conserver (*charque* – viande séchée au soleil et conservée avec du sel). Pourtant, Ruben George Oliven, anthropologue de l'Université Fédérale de Rio Grande do Sul, spécialiste des identités nationales et régionales, insiste sur le fait que le traditionalisme gaúcho est, depuis ses débuts, « un mouvement urbain qui cherche à récupérer les valeurs rurales du passé »<sup>199</sup>. La diffusion de la culture gaúcha en dehors des frontières de l'État a favorisé le développement commercial et économique du patrimoine gaúcho. Ce dernier s'est traduit par une offre croissante d'artisanat (tenues vestimentaires, ustensiles liés à la consommation de maté – *cuja* et *bomba*) et de musique traditionnelle, d'ouvrages régionaux.

Les valeurs du rural associées à la culture gaúcha et réappropriées par les citoyens constituent un socle identitaire qui distingue les habitants de Rio Grande do Sul des Brésiliens et renforce la place de l'agriculture et de l'élevage dans le quotidien.

### *b) Importance de la viande dans la culture gaúcha*

La viande occupe une place prépondérante dans le quotidien gaúcho. Aujourd'hui diffusée dans l'ensemble du Brésil, le *churrasco* est une tradition originaire de la Pampa où les grands propriétaires terriens faisaient griller des morceaux de viande de bœuf, de mouton, de poulet ou de porc sur de longues broches. Le voyageur français Auguste de Saint-Hilaire découvre la pratique de cuisson de la viande spécifique à la pampa, lors d'une expédition dans le Sud du Brésil, dans les années 1920<sup>200</sup>. Particulièrement impressionné par le volume de viande consommé par les Gaúchos, il en fait part dans ses récits de voyage. Aujourd'hui, la viande de bœuf est la source de protéine animale la plus consommée au Brésil (37 kg/hab/an)<sup>201</sup>. Le mode de consommation de la viande le plus typique s'effectue sous forme de *churrasco*. Sa préparation demeure une pratique sociale prépondérante dans la vie des Gaúchos qui s'est diffusée à l'ensemble du Brésil. Le week-end, citoyens et ruraux invitent leurs voisins, amis et famille à déguster la viande dans leur résidence<sup>202</sup> ou dans des restaurants, les *churrascaria*, qui servent la viande à la pièce ou sous forme de *rodizio* (service à table ininterrompu et à volonté). Objet de pratique alimentaire, la viande est, en effet, liée à des savoir-faire bouchers (découpe) et des savoir-consommer (achat, préparation, cuisson). Aussi les pratiques de

---

<sup>199</sup> *Ibidem*, pp. 145-165.

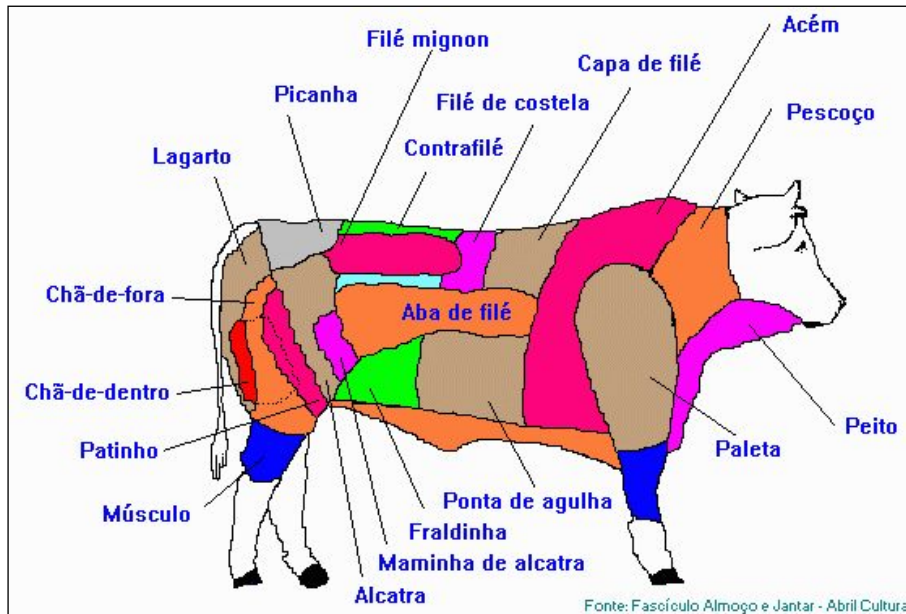
<sup>200</sup> Auguste de SAINT-HILAIRE, *Viagem ao Rio Grande do Sul. Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul*, n° 5, 1922.

<sup>201</sup> Selon les estimations de l'Association Brésilienne des Industries Exportatrices de Viandes ([www.abiec.com.br](http://www.abiec.com.br))

<sup>202</sup> Nombreux sont les appartements ou les lotissements qui disposent des installations nécessaires au *churrasco*.

consommation de la viande répondent-elles à certaines règles qui se traduisent par des critères de sélection lors de l'acte d'achat. Un *churrasco* ne se prépare pas avec n'importe quel morceau, ni n'importe quelle qualité de viande. Le contre-filet, la côte, l'entrecôte (*filé de costela*), la *maminha*, de la *picanha*, la bavette d'ailou (*fraldinha* ou *vazio*) et le filet-mignon sont les principaux morceaux utilisés pour le *churrasco* (cf. Figure 4)<sup>203</sup>.

Figure 4. Localisation des pièces de viande sur une carcasse suivant le système de découpe brésilien



<http://www.t-bone.org.br>

Du fait de son positionnement frontalier avec l'Argentine et l'Uruguay et du système de production à l'herbe, la viande de la Campanha Meridional a acquis une réputation dépassant les frontières de l'État. La qualité de la viande, issue de races européennes, est reconnue sur les marchés et prisée par des amateurs de viande brésiliens et internationaux<sup>204</sup>.

<sup>203</sup> Il n'existe pas de traduction française pour les termes *maminha* et *picanha* dans la mesure où la découpe des carcasses diffère entre la France et le Brésil.

<sup>204</sup> Le commerce de viande entre l'Union Européenne et différents pays d'Amérique Latine dont le Brésil bénéficie, sous certaines conditions, d'un contingent tarifaire (appelé quota Hilton). Les contingents tarifaires approuvés sur la base de l'article 26 du traité européen constituent une exception à la situation normale car ils permettent, pendant la période de validité de la mesure et pour un volume de marchandises limité, l'abandon total (suspension totale) ou partiel (suspension partielle) des droits qui devraient être normalement payés sur les marchandises importées. Seules les carcasses de bovins allaitant, de race européenne, engraisés à l'herbe, peuvent bénéficier de ces conditions d'exportation très avantageuses.



## 5. Le rôle clé des abattoirs

Le système de production élevage bovin allaitant englobe une grande diversité d'agents économiques qui interviennent à différentes échelles de la production : depuis un niveau fédéral avec les politiques publiques portées par les ministères de l'Agriculture jusqu'à un niveau local avec les structures de recherche, de vulgarisation et d'assistance technique. Si tous les acteurs occupent un rôle important dans l'organisation et le fonctionnement de la filière, les abattoirs occupent une place centrale (cf. Figure 5). Ils sont en contact direct avec les engraisseurs ou les maquignons. Ils ne servent pas pour autant d'intermédiaires. Une fois les animaux pris en charge, ils gèrent l'abattage, la transformation, puis la distribution du produit. Au Brésil, ce sont les abattoirs qui concentrent les marges et la valeur ajoutée sans distribution le long de la filière. C'est pour cela que les producteurs, petits et grands, se réfèrent sans cesse à l'économie d'échelle quand ils parlent de la viabilité des exploitations. Le producteur ne gagne de l'argent que sur la vente de bétail à l'abattoir, plus le volume de production est grand, meilleures sont les marges. La faible rentabilité de l'élevage allaitant est confirmée par les abattoirs eux-mêmes qui reconnaissent que la seule solution est d'opter pour un élevage hyper extensif : « *Il n'est pas facile de faire de l'élevage bovin allaitant au Brésil. Pour obtenir de bons prix, il faut mettre en place un système extensif* »<sup>205</sup>. Au premier trimestre 2011, l'État de Rio Grande do Sul compte 271 abattoirs : 14 avec un système d'inspection fédérale, 117 avec un système d'inspection étatique et 140 avec un système d'inspection municipale. Avec les systèmes d'inspection sanitaire municipal et étatique, SIM et SIE, les abattoirs sont réduits à travailler avec des grossistes ou des commerçants au détail, localisés dans le municiple ou dans l'État. Le SIF permet d'exporter de la viande sur des marchés beaucoup plus rémunérateurs.

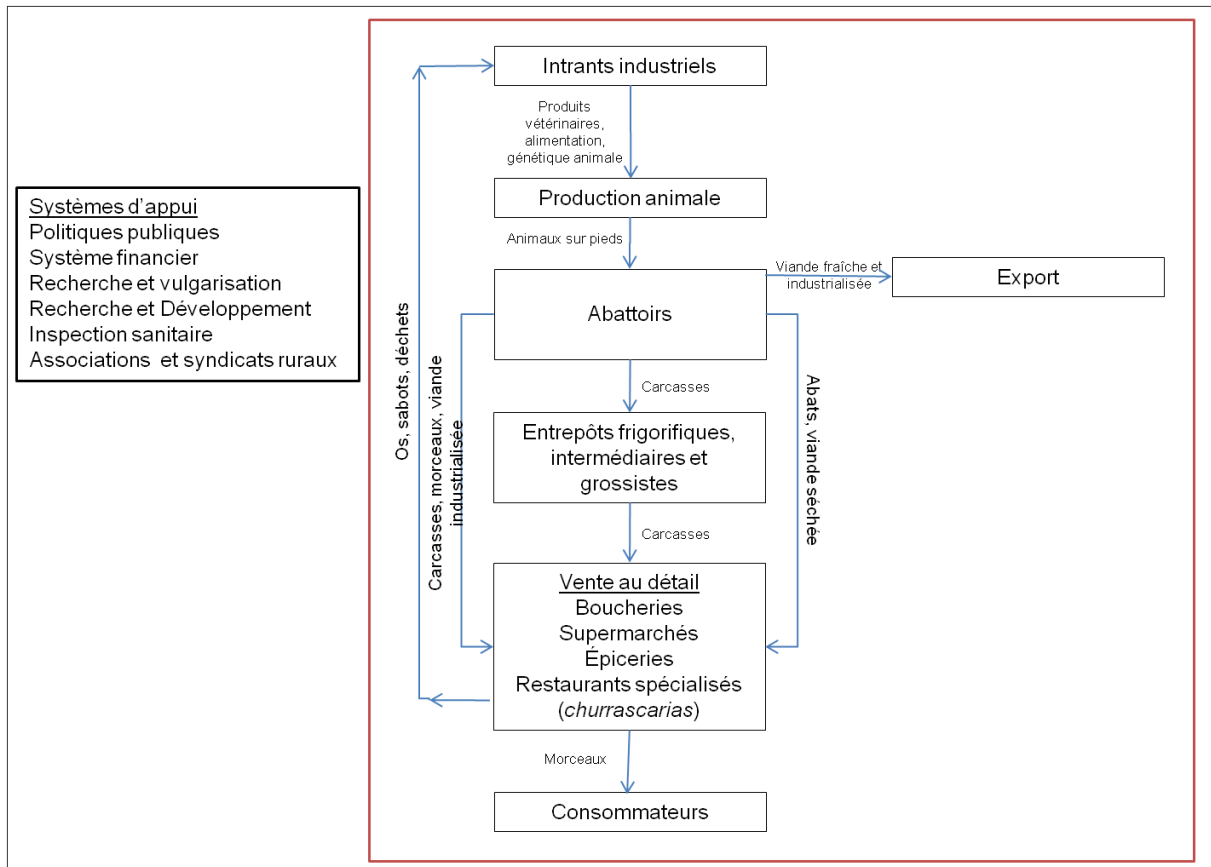
L'industrie Mercosul, par exemple, est une des plus grosses structures d'abattage au Brésil. Reconnue depuis longtemps pour sa capacité à promouvoir des actions innovantes pour l'amélioration de la qualité de la viande dans les états du Sud et du Centre-Ouest, elle dispose d'une unité d'abattage adaptée au SIF dans le municiple de Bagé. Du fait de son positionnement sur des marchés de niche tant au niveau national qu'international, l'abattoir essaie de travailler avec des animaux avec un standard homogène, de préférence avec un profil européen<sup>206</sup>. En plus du marché national, il exporte ses produits vers l'Union Européenne, les Emirats Arabes ou encore Hong-Kong. Paradoxalement, alors que la ville dispose de plusieurs abattoirs et de *churrascarias*, aucun restaurant ne sert de viande produite dans la région, mais du zébu du Centre-Ouest, vendu moins cher sur les marchés.

---

<sup>205</sup> Entretien réalisé le 13/06/06 à Bagé auprès du responsable de l'approvisionnement d'un abattoir.

<sup>206</sup> Entretien réalisé le 13/06/06 à Bagé auprès du responsable financier d'un abattoir.

Figure 5. Les abattoirs : acteurs centraux dans la filière de production bovine



Au sein de la filière de production se distinguent les industries productrices d'intrants, les producteurs, les abattoirs dont le système d'inspection sanitaire peut être municipal, étatique ou fédéral, les intermédiaires et les grossistes et les points de vente au détail. Les agents économiques, intégrés dans des systèmes ou des programmes d'appui divers, utilisent les politiques publiques de développement (agriculture familiale, élevage bovin allaitant, etc.) et/ou des structures de recherche et de vulgarisation (Embrapa, Emater), des organismes de développement économique (Sebrae, Senar<sup>207</sup>), des organisations professionnelles agricoles (Farsul, Fetraf-Sul, syndicats ruraux) ou encore des associations de races (Devon, Charolais, Hereford et Bradford, etc). Les abattoirs occupent un rôle central, servant d'intermédiaire entre la production et le marché.

*Adapté de Wiazowski, 2000*

Les producteurs ont une très faible marge de manœuvre dans la production : les coûts de production les incitent autant à privilégier un élevage extensif qu'à augmenter leur volume de production pour une question d'économie d'échelle. Malgré ces efforts, la plus grosse partie des bénéfices reste au niveau des abattoirs qui occupent un rôle central dans la filière. Aujourd'hui, l'originalité du système est pourtant mise en danger par une gestion non raisonnée des ressources naturelles et humaines.

<sup>207</sup> Senar : Service National de l'Apprentissage Rural.

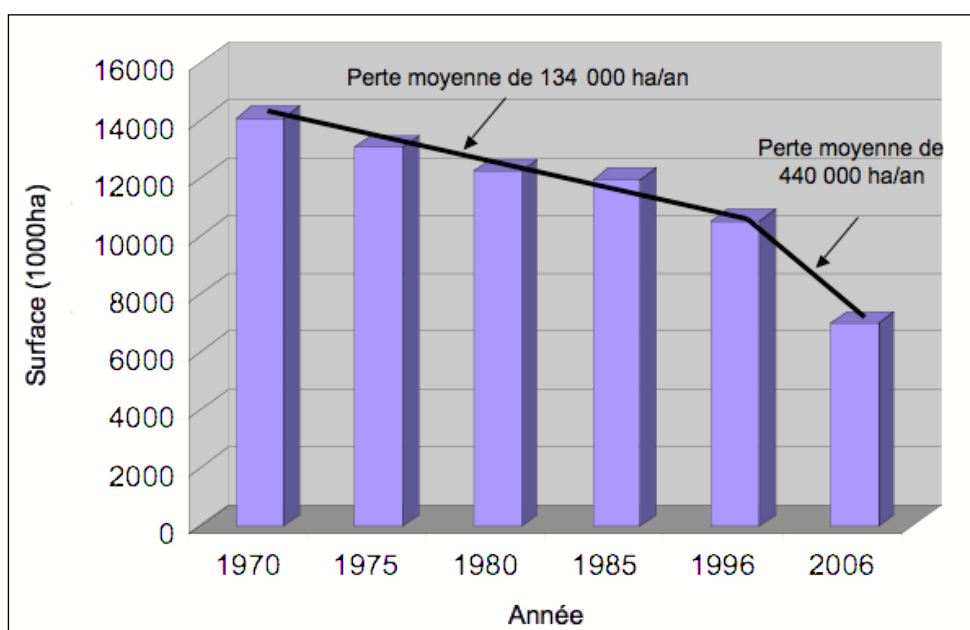
## II. Une activité en déclin

Les systèmes d'élevage de la Campanha Meridional se heurtent actuellement à une double difficulté : la concurrence sur les marchés et la dégradation croissante des prairies.

### 1. Dégradation des prairies naturelles

Depuis le milieu du 20<sup>e</sup> siècle, la surface des prairies naturelles de l'État de Rio Grande do Sul diminue de manière constante. Des études récentes estiment que, depuis 30 ans, plus de 134 000 hectares de prairies naturelles disparaissent par an (cf. Figure 6)<sup>208</sup>.

Figure 6. Évolution de la surface en prairies naturelles dans l'État de Rio Grande do Sul (1970-2006)



Extrait de Nabinger, 2007

#### a) Mauvaises pratiques culturales

Le désintérêt croissant des éleveurs pour le maintien et la valorisation des prairies naturelles est le fait d'une perte progressive des compétences et des savoir-faire des éleveurs et de l'application de pratiques culturales inappropriées. Les éleveurs et certains techniciens associent de plus en plus les prairies naturelles à une faible rentabilité et à un mauvais retour

<sup>208</sup> Carlos NABINGER, « Os campos Sul-Brasileiros: Bioma Pampa como parte dos campos sulinos. Porque uma IG dentro do Bioma? Como delimitar esta IG? » dans *Curso sobre indicação geográfica de produtos agropecuários*, Bento Gonçalves, MAPA, Séminaire de formation, Diaporama, 22-26 octobre 2007, 47 diapositives.

sur investissement<sup>209</sup>. Cette réticence à utiliser les prairies naturelles et à les valoriser est en partie liée aux messages techniques diffusés par les structures d'appui et de conseil après la Seconde Guerre mondiale en écho au modèle nord-américain. La correction de la fertilité des sols par un apport raisonné d'engrais et la question du chargement animal n'ont pratiquement pas été abordées. Du fait de la surcharge animale, du surpâturage et de la diminution du temps de jachère, les pratiques agricoles ont entraîné un processus d'érosion des prairies, laissant sur certaines parcelles de larges portions de sol sans aucune couverture végétale. Un agronome de l'UFRGS explique qu'aujourd'hui, il n'y a plus guère que les anciens qui reconnaissent les vertus des prairies naturelles. Selon lui, la reconnaissance a cessé après la guerre, depuis « *les producteurs ont « désappris » à les utiliser en raison du développement des nouvelles technologies dans les universités, mais aussi du fait d'une croyance selon laquelle les pâtures brésiliennes ne vaudraient rien, des prairies de mauvaise qualité qui ne permettraient pas d'élever du bétail à l'herbe et devraient donc être remplacées* »<sup>210</sup>. La dégradation des prairies a été accentuée par le manque de connaissances agronomiques d'une grande majorité des élevages familiaux. C'est dans ces propriétés que se rencontrent les parcelles les plus dégradées du fait du manque d'espace donc de pâturage pour le bétail.

Malgré la reconnaissance sur les marchés de la viande issue d'animaux élevés à l'herbe, les prairies naturelles souffrent de mauvaises pratiques culturales qui les dégradent parfois de manière irréversible. En Argentine, cette évolution du modèle agricole a provoqué la disparition de la quasi-totalité des prairies naturelles remplacées par de l'élevage intensif (*feed-lot*) ou des cultures de soja. Par ailleurs, les conseillers agricoles brésiliens ont recommandé le semis de graminées et/ou de légumineuses au détriment de la gestion d'une grande variété de plantes herbacées natives.

### *b) Introduction de plantes exotiques*

La Campanha Meridional et les Campos de Cima da Serra ont été le lieu d'expérimentations agronomiques fondées sur le développement de matériel génétique exotique depuis plus de trente ans. Au titre du progrès et de la modernisation agricole, de nombreuses espèces végétales et animales ont été introduites (graminées, acacia, eucalyptus, lièvre européen, sanglier, etc.) sans envisager les conséquences pour l'écosystème. Par exemple, la graminée *Eragrostis plana*, d'origine africaine, utilisée pour améliorer les prairies naturelles s'est révélée peu adéquate pour l'alimentation du bétail et dangereuse pour la faune et la flore locales. Allopathique, cette plante libère des substances chimiques qui inhibent la croissance des autres plantes. Aujourd'hui, elle constitue une menace pour les prairies naturelles. Plusieurs études estiment que *Eragrostis plana* couvre plus de 500 000 hectares dans l'État du Rio Grande do Sul. Par ailleurs, la Campanha Meridional et les Campos de Cima da Serra ont

---

<sup>209</sup> Propos recueillis auprès d'éleveurs et de techniciens et de chercheurs dans les entretiens réalisés en 2006, 2007 et 2009 ; UFRGS, Diagnostico de sistemas..., 2003, 265 p. ; Carlos NABINGER, Os campos Sul-Brasileiros..., ouv. cité, 47 diapositives.

<sup>210</sup> Entretien réalisé le 07/08/2007 à Porto Alegre auprès d'un agronome, chercheur à l'UFRGS.

mis en place des plantations d'essences forestières exotiques de grande ampleur (en particulier Eucalyptus et Pins), destinées à fournir de la matière première à l'industrie du papier et de la cellulose (cf. Photo 7). À l'échelle des établissements agricoles, l'exploitation n'est pas problématique. Elle est au contraire nécessaire pour alimenter les ouvriers agricoles en bois de chauffe et pour abriter le bétail des intempéries. « *Généralement ce sont de petites surfaces qui ont été plantées... Il y a longtemps. Les arbres font partie du paysage et servent de zones d'ombre pour les animaux* » explique un agronome de l'Université Fédérale de Rio Grande do Sul<sup>211</sup>. En revanche, le danger du processus de reforestation réside dans le développement d'une culture commerciale, d'une monoculture intensive. « *Cela provoquerait une altération très importante des prairies naturelles, au même titre que le soja, le maïs ou encore le riz. Cela est d'autant plus problématique qu'aujourd'hui sur une zone de 17 millions d'hectares, il n'y a plus que 4,1 millions de prairies naturelles* »<sup>212</sup>. Il s'agit d'ailleurs d'un discours que relaient plusieurs organisations environnementalistes. La sylviculture destinée aux scieries ou à l'exportation en nature est une activité fortement implantée au Brésil et en expansion, en raison du dynamisme du secteur sur le marché international. Essentiellement concentrée dans les régions Sud et Sud-Est, les estimations évaluent les surfaces qui y sont consacrées à près de 50 000 km<sup>2</sup>. La tendance est à la hausse. Non seulement les paysages sont dénaturés, mais en plus l'élevage bovin allaitant est fragilisé par l'attractivité financière de la production qui pousse les propriétaires d'herbages à planter ou à vendre leurs parcelles. La sylviculture n'est pas la seule culture qui concurrence les prairies. L'introduction de la riziculture dans les années 1920, puis du soja dans les années 1970 dans la Campanha Meridional a provoqué une transformation significative dans l'espace rural régional. Associée à la modernisation des techniques d'élevage, à la sélection génétique, à l'amélioration des rations et, plus récemment, à l'introduction de la vitiviniculture, le profil agricole de la région s'est modifié. Quant aux Campos de Altitude, ils sont devenus en l'espace de cinquante ans un des plus gros bassins de production de pommes du Sud du Brésil. Par ailleurs, le blé et la pomme de terre y connaissent un véritable engouement (cf. Photo 8). Sans même considérer les produits de traitements des cultures, il convient de mentionner la difficile compatibilité entre des sols de montagne et des cultures intensives, causant des dégâts irrémédiables : appauvrissement des sols, lessivage, érosion.

---

<sup>211</sup> Entretien réalisé le 07/08/2007 à Porto Alegre auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

<sup>212</sup> *Ibidem*.

Photo 7. Avancée des monocultures de pin à Bom Jesus



Les paysages de Bom Jesus confirment l'importance régionale de l'activité d'élevage allaitant. La photo n°1 illustre parfaitement l'élevage bovin extensif des Campos de Cima da Serra. Au premier plan, des bovins paissent tranquillement au bord d'une mare artificielle. Les prairies à perte de vue sont interrompues par des massifs arborés d'araucarias (au centre) et de pins (à droite). La photo n°2 souligne la rupture occasionnée dans le paysage par le développement de la sylviculture.

*Crédit photo : Vitrolles, 2008*

Photo 8. Des monocultures en concurrence avec la préservation des prairies naturelles



La première photo (photo n°1) a été prise sur la route qui lie São Joaquim (Santa Catarina) à São José dos Ausentes, les deux suivantes (photo n°2&3) à Bom Jesus. La photo n°1 témoigne de l'implantation des vergers de pommes dans la région. La culture de blé s'est développée dans les zones mécanisables, peu vallonnées ou pierreuses (photo n°2). La production de pommes de terre intègre un système de rotation avec des cultures fourragères destinées à la nutrition des bovins allaitants. Les producteurs louent leurs parcelles à des exploitants de pommes de terre qui leur rendent ensemencées (photo n°3).

Crédit photo : Vitrolles, 2008, 2009

Dans la Campanha Meridional et dans les Campos de Cima da Serra, le développement des monocultures sylvicoles et céréalières s'est accompagné de façon croissante par des dénonciations de la part des éleveurs familiaux, mais aussi des universitaires et techniciens agricoles, à propos des risques présumés de dégradation et de contamination de ces productions par une utilisation répétée d'intrants chimiques. Les préoccupations environnementales sont d'ailleurs omniprésentes dans les discours. « *Dans la région, il y a beaucoup de pollution à cause des cultures, de la patate, de l'ail. C'est à cause des venins qu'ils épandent et qui font préjudice à la santé humaine* »<sup>213</sup> ; « *Les cultures n'apportent que des produits toxiques, que ce soit la patate, le haricot ou le maïs. Elles polluent toutes les eaux. Il n'y a plus de poissons. L'an passé, j'ai perdu quatorze bêtes qui paissaient sur une*

<sup>213</sup> Entretien réalisé le 07/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

*parcelle où avait poussé de la patate. Il faut dire que, rien que pour cette production, ils utilisent 18 produits chimiques différents. Quant au pin, il consomme beaucoup d'eau ; il puise dans les réserves hydriques du sol »<sup>214</sup>. Ces propos sont confirmés par un agronome de l'UFRGS. Même après l'arrêt de la culture d'eucalyptus, la régénération des sols et de la végétation n'est que partielle : « À court terme (trente ans), il n'y a pas de régénération parce qu'il n'y a pas de stock de semences dans le sol à cause de la mauvaise conduite des troupeaux et d'un excès de charge animale »<sup>215</sup>.*

La dégradation des prairies naturelles menace aujourd'hui l'équilibre d'un système de production dont la réputation s'est construite sur la qualité et la diversité d'une alimentation favorable à l'élevage et à l'engraissement bovin. Elle accentue la perte de compétitivité riograndense.

## 2. Perte de compétitivité de la viande bovine

Un autre facteur fragilise l'élevage des Campos de Cima da Serra et de la Campanha Meridional, la concurrence. La viande bovine est un produit important dans le commerce international et pour l'économie de l'Amérique du Sud et plus particulièrement pour l'Argentine, l'Uruguay et le Brésil. Ces trois pays représentent à eux seuls le pôle mondial de production de viande bovine. Au cours du temps, une notoriété s'est développée autour d'une viande de haute qualité d'origine argentine et uruguayenne, issue de l'exploitation de races britanniques élevées uniquement à l'herbe. Depuis 2005, le Brésil est devenu le plus grand exportateur de viande dans le monde avec un troupeau total de 208,8 millions de têtes. Ces dix dernières années, le pays a fourni un effort important pour augmenter le nombre de têtes de bovins en s'appuyant sur le développement de troupeaux de races de zébus. Importés initialement comme animaux de zoos, les zébus se sont rapidement adaptés au Brésil. Ils ont peuplé de vastes zones dans le Centre-Ouest (*Cerrados*) ainsi que les régions préamazoniennes, en peu de temps, améliorant considérablement l'élevage allaitant brésilien (cf. Carte 14). Aujourd'hui, le zébu représente près de 80 % du cheptel brésilien. Face à un élevage intensif, bien plus productif, le système de production de l'État de Rio Grande do Sul ne fait plus le poids. Ce dernier traverse une période d'incertitudes et de restructuration<sup>216</sup>. Pourtant, seuls les États du Sud où le climat est plus tempéré peuvent offrir des produits de qualité spécifique issus des races britanniques et de l'alimentation dans les prairies naturelles. En concurrence avec la production de masse du Centre-Ouest, les éleveurs de la Campanha Meridional sont également affectés par la concurrence de produits agricoles externes, du fait de sa position frontalière avec l'Uruguay.

---

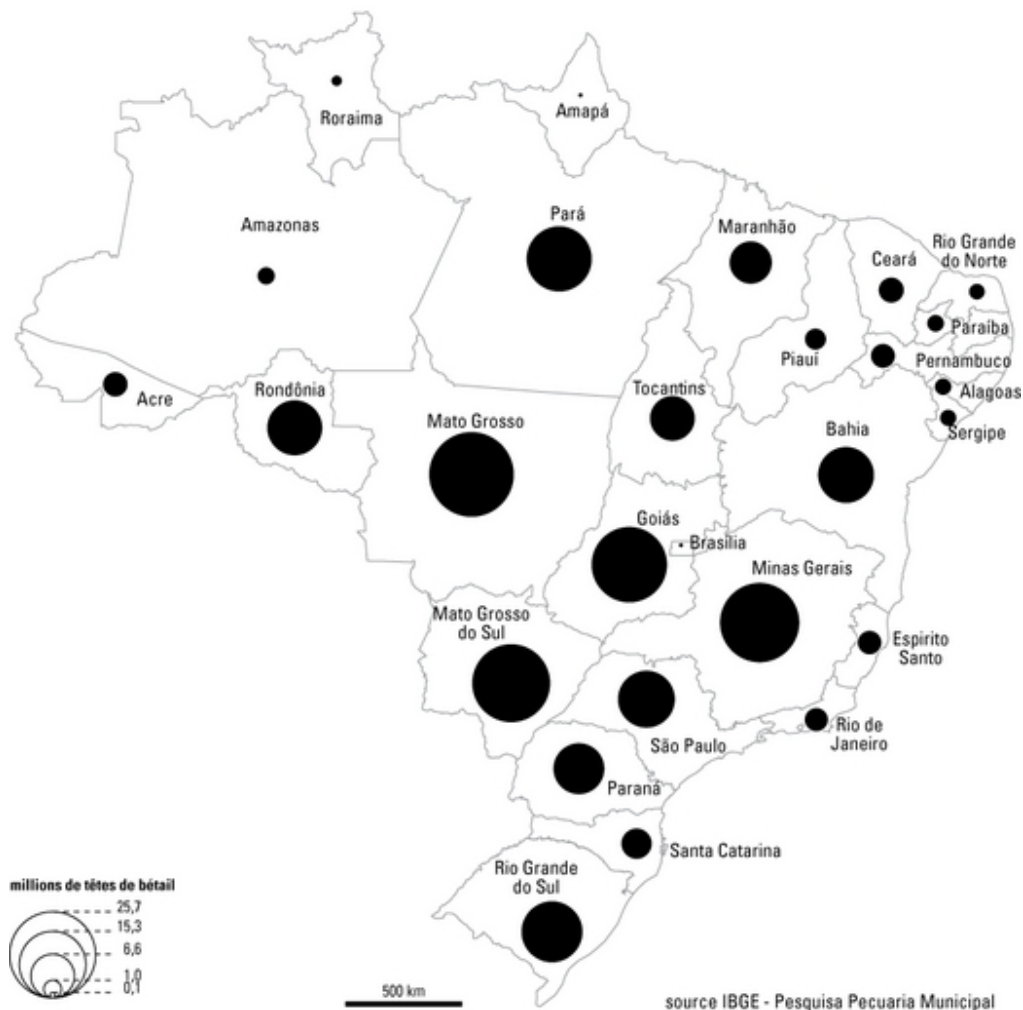
<sup>214</sup> Entretien réalisé le 07/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

<sup>215</sup> Entretien réalisé le 07/08/2007 à Porto Alegre auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

<sup>216</sup> UFRGS, *Diagnostico de sistemas...*, ouv. cité, 265 p.



Carte 14. Effectif de bovins en têtes de bétail en 2006



*Cerdan et Vitrolles, 2008*

Le développement concurrentiel d'autres activités agricoles et d'autres bassins de production a fortement affecté l'élevage bovin allaitant extensif riograndense. Les résultats des recensements brésiliens agricoles (2006) et démographiques (2010) l'attestent. Ils soulignent la perte de vitesse de l'élevage, le développement de la céréaliculture et de la sylviculture, ainsi que la montée en puissance du secteur tertiaire. L'essor des monocultures céréalières (soja et blé) et de la sylviculture sur les marchés nationaux et internationaux a conduit une grande partie des éleveurs à vendre leurs terres ou à se reconverter. Ainsi, le nombre d'exploitations a diminué de 7 % à São José dos Ausentes, 12 % à Bom Jesus, 33 % à Cambará do Sul et jusqu'à 40 % à São Francisco de Paula entre 1996 et 2006. Dans la Campanha Meridional, le nombre d'exploitations agricoles a augmenté de 4 % entre 1995 et 2006. Il est cependant difficile de savoir si cette hausse est due au développement d'autres activités agricoles, notamment sylviculture et viticulture.

### III. Fromage Serrano, sous-produit de l'élevage

Pour se soustraire des économies d'échelle imposées par le modèle d'élevage extensif, les éleveurs familiaux des Campos de Cima da Serra ont développé des systèmes de production alternatifs. La production fromagère et le tourisme se sont imposés au fil de temps comme des compléments d'activité rentables, complémentaires à l'élevage. Ainsi, bien que sous-produit de l'élevage allaitant, le fromage Serrano joue un rôle fondamental dans le maintien d'une agriculture familiale locale.

#### 1. Enjeu économique

Le fromage Serrano représente un véritable enjeu de développement pour la région. Principal revenu des exploitations familiales avec la vente de bétail, il est au centre d'un système complexe. Le pâturage du bétail contribue à l'ouverture du paysage qui, associé au climat, constitue le premier facteur d'attractivité touristique de la région.

##### *a) Élevage allaitant et production fromagère, principaux revenus de l'agriculture familiale*

Bien que la finalité économique des élevages allaitants soit la vente annuelle du bétail, le fromage Serrano constitue le principal revenu dans la majorité des exploitations familiales. Alors que les agriculteurs commercialisent leur bétail une fois par an, ils vendent leur fromage chaque semaine. En moyenne, chaque famille élève 91 animaux sur une surface totale de 160 ha et produit 2,4 tonnes de fromage par an<sup>217</sup>. Le fromage permet donc de viabiliser l'exploitation et de couvrir les dépenses quotidiennes. Sa vente représente plus de 40 % des revenus des familles avec une production annuelle commerciale globale de 800 tonnes de fromage générant plus de 5 500 000 R\$ soit 2 370 276 €<sup>218</sup> au niveau des Campos de Altitude (cf. Tableau 17).

---

<sup>217</sup> EMATER, Relatório final..., ouv. cité, 34 p.

<sup>218</sup> Taux de change au 20 octobre 2010 (1 € = R\$ 2,32)

Tableau 17. Revenu annuel brut des producteurs de fromage Serrano en 2007-2008

Item	Revenu*	
	(€)***	(%)
<b>Fromage</b>	6 716,13	40,4
<b>Bétail</b>	5 875,66	35,4
<b>Autres revenus**</b>	1 911, 93	11,5
<b>Animaux et produits d'origine animale</b>	1 197,72	7,2
<b>Produits agricoles</b>	909,96	5,5
<b>Total</b>	16 611,40	100,0

\* Valeurs moyennes évaluées d'après des entretiens menés par les agents de l'Emater en 2007 et 2008

\*\* Données prenant en compte les revenus issus de la retraite, de l'artisanat et autres revenus non agricoles

\*\*\* Taux de change au 25/10/10 (1€=R\$2,394)

Emater, 2008

La vente de bétail et de fromage représente plus de 75 % du revenu brut annuel des producteurs de fromage Serrano, complété par la vente d'autres produits et des revenus non agricoles. Le fromage est ainsi essentiel à la pérennité du système d'exploitation traditionnel. Il joue également un rôle dans le développement touristique local.

### *b) Inscription de la production fromagère dans le développement touristique régional*

La zone de montagne des Campos de Cima da Serra fait l'objet d'un intérêt croissant avec le développement d'un tourisme alternatif qui valorise des ressources spécifiques : le climat, le mode de vie associé à la culture gaúcha et les paysages ; un tourisme qui se distingue du tourisme balnéaire<sup>219</sup>. L'offre touristique des Campos de Cima da Serra met en valeur le climat marqué par le froid, le vent, les gelées et la neige (mais aussi la douceur de l'été). Elle valorise également le paysage accidenté, dessiné par la succession des chaînes de montagne, les canyons, les cascades et la végétation avec l'alternance de prairies et d'araucarias (cf. Photo 9). La publicité gratuite et régulière du climat, du relief et de la neige par les médias, associée à l'essor d'un tourisme alternatif (tourisme vert et agrotourisme), a conduit à la reconnaissance de la région et de son potentiel touristique. La région possède deux parcs nationaux. Le plus ancien, le parc national des Aparados da Serra, a été créé en 1959. Situé dans le munícipe de Cambará do Sul, il couvre 10 250 hectares. Le second, le parc national de la Serra Geral se trouve à cheval sur les États de Santa Catarina (Jacintho Machado et Praia Grande) et de Rio Grande do Sul (Cambará do Sul et São Francisco de Paula). Les deux parcs, distants environ de 190 kilomètres de Porto Alegre et de 650 kilomètres de

<sup>219</sup> Dès les années 1960-1970, l'activité touristique brésilienne est principalement orientée vers la promotion d'un tourisme côtier et vers la valorisation d'attributs comme le soleil, la mer et la vie nocturne. Le développement d'une offre touristique alternative est plus récente (tourisme d'aventure, tourisme culturel, tourisme solidaire, tourisme rural, tourisme culinaire), en opposition au tourisme de masse.

Florianópolis, attirent des visiteurs régionaux, nationaux et internationaux. La principale attraction des parcs réside dans la visite des canyons avec des randonnées adaptées à tous les niveaux.

Photo 9. Un paysage accidenté valorisé par le tourisme



La vue du pic Monte Negro, 1 403 mètres d'altitude, à São José dos Ausentes, illustre bien la rupture d'altitude entre les hauts plateaux et le littoral. Les prairies des Campos de Cima da Serra se heurtent à l'impasse de la falaise et participent à la réputation touristique de la région. La brume envahit les canyons au lever du soleil (photo n°1) et se disperse avec la montée du jour (photo n°2). Par temps découvert, l'océan est visible à l'horizon.



Canyon du parc de la Serra Geral à São Francisco de Paula

*Crédit photo : Vitrolles, 2008*

La promotion de la région de la Serra Geral se fait sur la base de la nature. L'attractivité de ce milieu rural réside également dans les aspects socioculturels et historiques de la région. Les visiteurs sont amenés à découvrir la culture gaúcha qui s'exprime à travers les représentations du milieu rural, les tenues vestimentaires, l'usage quotidien du cheval et la gastronomie. De fait, la structure productive de la région tient une place importante dans la qualité de la réception des touristes. L'élevage extensif représente un marqueur identitaire de la région depuis plusieurs siècles. Aujourd'hui, il est associé à la fruiticulture de climat froid (pomme, raisin, pêche) à la plantation de forêts de pins, à l'exploitation du bois, à l'élevage de truites et donc à la pêche et à la viticulture. Riche de cette production agricole locale, la cuisine régionale se démarque du reste de la cuisine gaúcha en intégrant les poissons d'eau douce

(truite) et en associant à l'aliment de base, la viande, des fruits et des légumes de saison et du fromage<sup>220</sup>.

En règle générale, l'économie des exploitations agricoles familiales spécialisées en élevage bovin allaitant repose sur une combinaison d'activités pour assurer la reproduction économique et sociale de la famille. Dans certains cas, il s'agit principalement du tourisme qui s'appuie sur les infrastructures des propriétés (accueil à la ferme, tables et chambre d'hôtes), le climat de la région et la production de fromage Serrano<sup>221</sup>.

Photo 10. Exploitation d'élevage ayant développé une structure d'accueil touristique



Sur la photo n°1, la réception et l'hébergement (photo n°2) sont en premier plan. Au second plan, on observe un lac artificiel autour duquel sont répartis les différents bâtiments. En arrière plan, on distingue l'habitation d'un des propriétaires et un local technique.



La salle de restauration est accessible depuis les chambres par un petit sentier bordé de fleurs. Au mois de novembre, le chant des grenouilles accompagne les touristes d'un lieu à l'autre.

Les propriétaires de l'exploitation portent tous la même tenue gaúcha : pantalon bouffant et ceinturon, bottes en cuir et bérêt.

*Crédit photo : Delfosse, 2008*

<sup>220</sup> Paçoca de pinhão com carne assada, agnoline de morango, bolinho de coalhada, etc.

<sup>221</sup> Larissa Bueno AMBROSINI *et al.*, Produção de queijo..., ouv. cité, pp. 27-54.

C'est le cas par exemple d'une exploitation de São José dos Ausentes tenue par trois frères, constituée d'une demi-douzaine de bâtiments, répartis autour d'une réserve d'eau artificielle (cf. Photo 10). Chaque bâtiment occupe une fonction spécifique. Une partie d'entre eux est réservée à l'hébergement des clients. Pour se préserver du froid, des sur-matelas chauffants électriques sont disposés sur les sommiers. La restauration est assurée dans un autre bâtiment accessible à pied depuis les chambres via un sentier d'une vingtaine de mètres. Pour les amateurs de rodéo, un lasso et un veau en bois sont mis à disposition dans un coin de pièce. Les autres bâtiments, enfin, sont consacrés aux activités d'élevage et de traite. Les clients peuvent assister à la traite et déguster le *camargo*, café noir très serré, agrémenté de lait fraîchement sorti du pis, qui, plus qu'une attraction touristique, est un rituel quotidien dans la communauté rurale. Les propriétaires proposent également d'accompagner leurs hôtes pour assister au levé du soleil sur le Monte Negro.

Photo 11. Repas traditionnel proposé aux touristes



La propriétaire de l'auberge, épouse d'un éleveur de São José dos Ausentes et son fils ont revêtu des habits traditionnels gaúchos (photos 1&3) pour accueillir les touristes. Le repas confectionné pour les clients est composé de riz et de haricots (*feijão*), incontournables quelle que soit la région au Brésil. De la viande grillée, une omelette au fromage, des pâtes à la courge ainsi que des pommes de terre au *charque* (viande séchée) sont également proposés, à volonté.

Crédit photo : Vitrolles, 2008

Dans cette autre exploitation, toujours à São José dos Ausentes, les propriétaires servent à déjeuner sur réservation. Des plats traditionnels gaúchos et serranos sont proposés, à base de pignons de pain, de viande grillée, de courge (raviolis) ou encore de fromage (boulettes de caillé de fromage, fromage fondu) –cf. Photo 11. La culture est en quelque sorte mise en scène (cf. Photo 10 et Photo 11). Car si les éleveurs utilisent au quotidien pantalon bouffant et bottes en cuir, le reste de la famille ne porte pas systématiquement l’habit. Le folklore permet en revanche d’attirer l’attention des touristes : le quotidien des éleveurs leur est donné à voir. Ils leur offrent des activités qu’ils ne trouvent pas chez eux ou dans les autres régions du Brésil. Ainsi, le « *patrimoine historico-culturel et paysagistico-environnemental sont devenus objets de stratégies de valorisation* »<sup>222</sup>. À travers le tourisme, ce territoire de montagne réaffirme son identité rurale et gaúcha et met en valeur son patrimoine naturel, culturel et rural.

Plus que la première source de revenus des éleveurs, l’élevage et la production fromagère sont inscrits dans un système de promotion régionale qui met en valeur la ruralité et l’agriculture. Le fromage Serrano représente donc un enjeu économique et social pluriscalaire.

## 2. Un système de production original

Dans les Campos de Altitude, le système de production traditionnel s’est construit autour du commerce de bovins de boucherie. Comment expliquer alors la production d’un fromage issu de la traite de vaches allaitantes ? Les élevages étaient autrefois gérés par des ouvriers agricoles<sup>223</sup> et leur famille dont le travail donnait droit au gîte et à l’obtention de moyens de subsistance. Les propriétaires les autorisaient à traire une ou deux vaches pour leur consommation personnelle pendant la période de lactation en été. Néanmoins, du fait de la spécialisation et de la vocation commerciale du bétail, la plupart des propriétaires ne s’intéressaient pas à la production de lait ou de fromage, considérés comme des sous-produits, juste tolérés. En hiver, les troupeaux étaient conduits dans des parcelles où une végétation plus dense permettait à la fois de protéger les bêtes et de pallier le manque de fourrage. Les animaux avaient alors tendance à redevenir sauvage si bien que pour les habituer à la présence de l’homme, la traite quotidienne pendant la période de lactation est devenue au cours du temps le moyen de réapprivoiser les animaux, de faciliter leur manipulation, la gestion des troupeaux et la conduite de l’élevage.

### *a) Un cheptel hétérogène engraisé à l’herbe*

Aujourd’hui la pratique de l’élevage est fondée sur un système d’engraissement à l’herbe qui permet de valoriser des animaux à la génétique incertaine et des prairies naturelles

---

<sup>222</sup> Hoyêdo Nunes LINS, « Estilação do turismo : ensaio com foco na serra catarinense », dans *II Encontro de Economia Catarinense*, Chapecó, SC (Brésil), 24-26 avril de 2008.

<sup>223</sup> Du portugais : « *peões livres* ».

rocailleuses, impropres à la mise en place de cultures annuelles car trop escarpées ou caillouteuses (cf. Photo 12). Traditionnellement, le bétail en période de lactation pâture sur des prairies permanentes et reçoit occasionnellement un complément alimentaire (maïs par exemple). Les animaux sont saisonnés et la production de fromage s'étend du printemps à l'automne en fonction des périodes de vêlage. Traditionnellement, les éleveurs pratiquent le brûlis à la sortie de l'hiver chaque année ou tous les deux ans. Cette pratique permet de nettoyer des parcelles non mécanisables dans des zones où les producteurs ne peuvent pas passer la débroussailleuse ou effectuer un travail superficiel du sol. Cela favorise la repousse de la végétation. La qualité des prairies, la disponibilité en fourrage et la nature de la ration influencent la composition du cheptel. Pour les producteurs qui n'ont pas la possibilité de compléter la ration des animaux, la rusticité est favorisée plus que la productivité laitière. Pour ceux en revanche qui produisent du maïs, il est possible de travailler avec des races plus fragiles, inadaptées à un engraissement uniquement à l'herbe comme les Holstein.

Les producteurs décident de l'orientation laitière ou bouchère de leurs reproductrices à travers la gestion de la reproduction du troupeau. C'est donc principalement le choix du taureau qui influence la génétique et joue sur les caractéristiques de production (laitières ou bouchères) des veaux ou leur maniabilité. Aussi retrouve-t-on une très grande diversité de taureaux dans les exploitations : des races britanniques (Devon, Aberdeen Angus, Jersiaise), hollandaises (Holstein), françaises (Charolais, Normande), brésiliennes (Gir, Franqueiro). Il est néanmoins difficile de définir la génétique du cheptel des Campos de Cima da Serra (cf. Photo 13). Parmi les producteurs, certains ont tendance à parler de races créoles en référence à des animaux issus de multiples croisements indéterminés ou de races rustiques, pour éluder la question ou pour décrire les capacités d'adaptation du bétail à un milieu hostile et accidenté : « *La race de mes vaches ? Il n'y a pas de standard*<sup>224</sup> ; *Mon bétail, il va plus sur le commun. Il est à moitié croisé* »<sup>225</sup>. D'autres caractérisent leur troupeau par la présence simultanée de races mixtes et bouchères : « *Moi, j'ai du bétail commun, mixte. En plus j'ai une Hollandaise et une Jersiaise* »<sup>226</sup> ; « *Mon bétail est mixte. J'ai des Hollandaises et des Aberdeen* »<sup>227</sup> ; « *Je traite 20 vaches allaitantes, un croisement entre Zébu et Devon et trois croisées Jersiaise/Hollandaise* »<sup>228</sup>.

---

<sup>224</sup> Entretien réalisé le 07/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

<sup>225</sup> Entretien réalisé le 16/02/09 à São José dos Ausentes auprès d'une productrice de fromage.

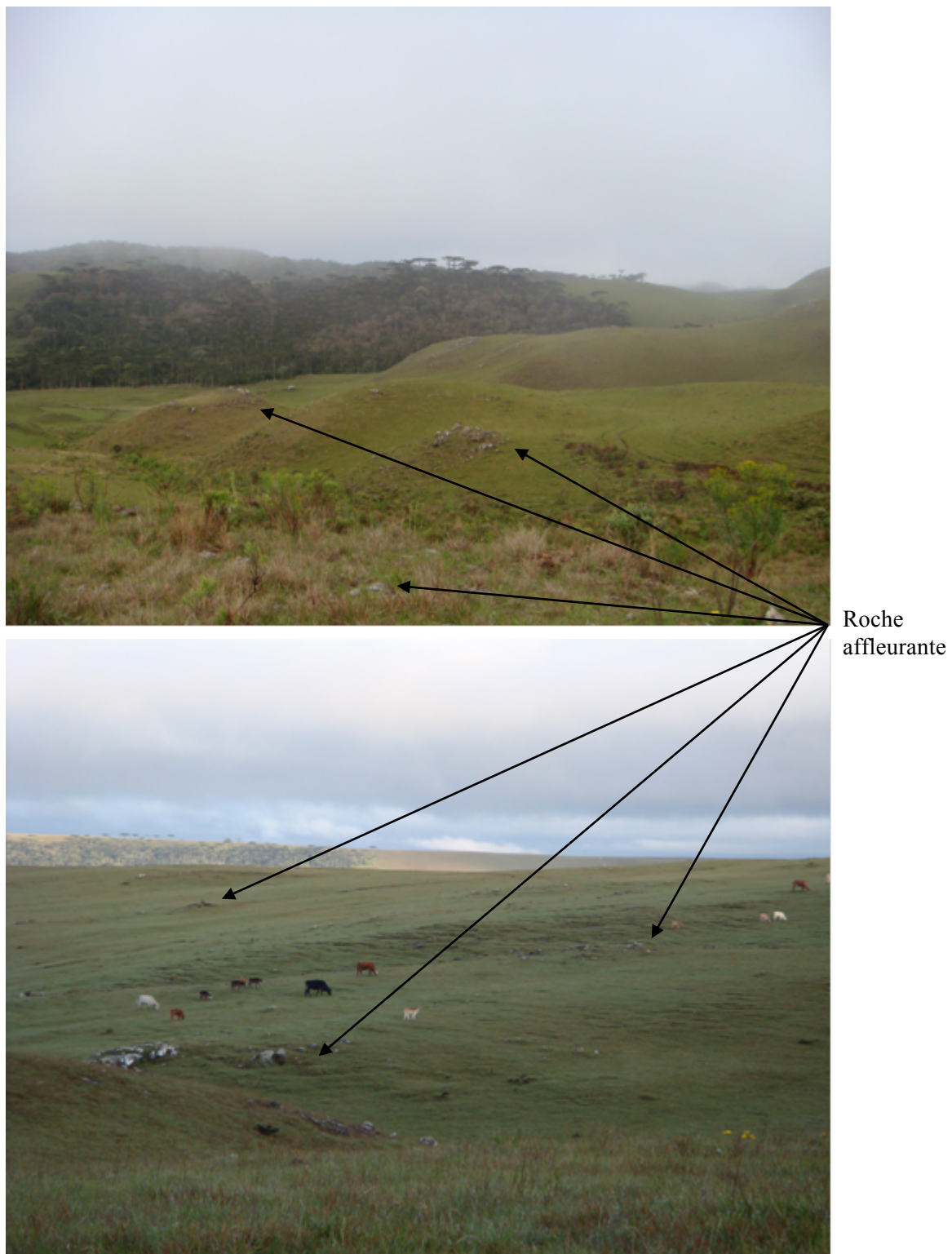
<sup>226</sup> Entretien réalisé le 07/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

<sup>227</sup> Entretien réalisé le 07/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

<sup>228</sup> Entretien réalisé le 13/02/09 à São Francisco de Paula auprès d'un producteur de fromage.



Photo 12. Prairies naturelles escarpées avec des roches affleurantes



L'élevage allaitant est une activité capable de valoriser des prairies naturelles dont les ruptures de relief et la nature pierreuse rendent difficile, voire impossible toute mécanisation.

*Crédit photo : Vitrolles, 2008*

Photo 13. Un cheptel très hétérogène



Les photos n°1 et 2 (Cambará do Sul et Bom Jesus) illustrent la mixité de certains troupeaux sans race définie et les mélanges de sang créole, zébu et bovin. Pour jouer sur les performances laitières et/ou bouchères de leur bétail, les producteurs sélectionnent des taureaux comme l'illustre ce reproducteur zébu dans cette exploitation de São José dos Ausentes (photo n°3) ou ce taureau Hereford à Bom Jesus (photo n°4). Certains producteurs ont entamé une spécialisation laitière de leur cheptel en achetant des Jersiaises ou des Holsteins. Ce producteur de Vacaria (photo n°5) a opté pour la race Normande. Dans la plupart des exploitations familiales cependant, le caractère rustique et boucher des femelles obligent les producteurs à amorcer la traite au veau pour faire « descendre le lait » (photo n°6).

*Crédit photo : Vitrolles, 2008, 2009*

Le cheptel des Campos de Cima da Serra ne présente pas de standard. La sélection génétique s'effectue au niveau des exploitations agricoles par les éleveurs familiaux en fonction de leur affinité avec les races.

### *b) Une pratique familiale et traditionnelle*

La production fromagère est une pratique familiale et traditionnelle. Les hommes rassemblent le troupeau en début d'après-midi sur l'exploitation. Ils y séparent les vaches en lactation de leurs veaux. Le lendemain matin, la traite est amorcée au veau (cf. Photo 13) à l'instar d'autres races rustiques, telles que la Salers qui ne laissent pas descendre le lait en l'absence de leur progéniture. L'élevage restant l'activité économique principale, tout le lait n'est pas destiné à la production fromagère. Une partie est réservée aux veaux. Les femmes sont généralement en charge de la transformation et de la gestion de la fromagerie. Si la production de fromage était une activité exclusivement féminine par le passé, elle implique les deux genres depuis plusieurs décennies<sup>229</sup>. Ainsi, les enquêtes menées récemment révèlent que l'homme participe partiellement ou en totalité à l'activité fromagère dans plus d'un tiers des exploitations<sup>230</sup>.

Les connaissances et compétences liées à ce système d'exploitation sont transmises de génération en génération. Les producteurs ont appris ces savoir-faire spécifiques avec leur grand-mère, leur mère, leur belle-mère ou leur conjoint. Chaque famille a sa propre recette, « *sa façon de faire* » comme se plaisent à dire les producteurs. La plupart des producteurs s'appliquent à préserver la mémoire du savoir-faire qu'ils ont reçu en héritage en l'état : « *Ma mère fait encore du fromage. Ma femme a appris à en faire lorsqu'on s'est marié. C'est ma mère qui lui a appris. Le procédé de fabrication est quasiment le même. On a simplement amélioré la structure, l'installation. Mais, le procédé n'a pas du tout changé* »<sup>231</sup>. D'autres ont adapté leurs savoirs et leurs pratiques en valorisant l'expérience de plusieurs familles. En effet, les compétences ont souvent évolué au gré du progrès technique et de la demande des consommateurs. À l'origine le lait était caillé grâce aux enzymes de l'estomac de tatou. Aujourd'hui, la totalité des éleveurs utilisent de la présure industrielle, en poudre ou liquide :

*« J'ai appris à faire le fromage avec ma mère. Je n'ai pas changé grand chose depuis. Quand nous avons commencé, ma mère caillait le lait avec de la présure faite maison. Aujourd'hui, nous n'utilisons plus que de la présure industrielle. Je me rappelle quand j'étais chez ma grand-mère. Elle faisait sa présure à partir de l'estomac du tatou. Tu sais ce que c'est qu'un tatou ? Elle, elle utilisait la présure de tatou. Mais, aujourd'hui, c'est de la présure industrielle »*<sup>232</sup>.

---

<sup>229</sup> Evander Eloí KRONE, *Identidade e cultura...*, ouv. cité, 2009, 146 p.

<sup>230</sup> Sônia DESIMON, *Contribuição da pesquisa...*, ouv. cité, 2008, 54 diapositives.

<sup>231</sup> Entretien réalisé le 17/02/09 à São José dos Ausentes auprès d'un producteur de fromage.

<sup>232</sup> Entretien réalisé le 16/02/09 à São José dos Ausentes auprès d'une productrice de fromage.

Six méthodes différentes de production du fromage Serrano ont été identifiées dans les Campos de Cima da Serra<sup>233</sup>. Les quatre principales variables résident dans le salage du fromage, la manipulation du caillé, les ustensiles utilisés et le pressage. Certains producteurs salent le lait avant de commencer la transformation. D'autres salent les fromages en moule ou encore les fromages en blanc<sup>234</sup>. L'agent de salage est variable. Les producteurs utilisent du sel fin, du gros sel ou de la saumure : « *Je me rappelle aussi que ma mère salait directement le lait. Moi j'utilise une saumure. Je pense que c'est mieux* »<sup>235</sup>. Concernant la matière première, les entretiens réalisés ont montré une certaine homogénéité. Généralement le fromage est issu de la transformation d'une traite quotidienne, pour concilier activité fromagère et engraissement. Les producteurs, dont le cheptel est réduit ou dont l'activité est plus variable, utilisent le lait de plusieurs traites, donc de plusieurs jours, pour la production fromagère. Les moules utilisés peuvent être de bois, de plastique ou d'inox (cf. Photo 14). La pression exercée sur les fromages pendant la phase de pressage est variable. Elle dépend notamment de la charge employée par les producteurs. La planche de documents suivante montre la diversité des moules et des systèmes de pressage du plus traditionnel, au plus industriel. Elle souligne également la capacité d'innovation et d'adaptation de certains producteurs. Dans la pratique, la plupart des moules en bois ont disparu en raison des avantages offerts par les moules en plastique et en inox en termes de praticité et d'hygiène.

Toutefois, on note l'introduction de la présure industrielle et l'utilisation de nouveaux matériaux pour les moules. Une évolution notable tient en revanche dans la taille et la durée d'affinage. Autrefois, le fromage Serrano était un fromage de garde, grand (en moyenne cinq kilogrammes) et rond, pour optimiser sa conservation, son stockage et son transport. Les *tropeiros* passaient deux à trois fois par an dans les exploitations : plus le fromage était gros, meilleur était l'affinage et moindre la perte de volume<sup>236</sup>. Avec l'amélioration des infrastructures et le développement de nouveaux transports, la durée d'affinage s'est peu à peu réduite, tout comme la taille du fromage. Consommé de plus en plus frais (de 5 à 15 jours) en raison des modifications des habitudes alimentaires des Brésiliens, les producteurs ont répondu à une demande croissante en fromages de petite taille, facilement transportables et frais (en moyenne, 12 jours d'affinage).

*Au début, ce sont les mules qui transportaient le fromage. Après, les camions les ont remplacées. Je me rappelle de ma mère... Dans les années 1950, quand les camions ont commencé à circuler dans la région, ma mère a passé un accord avec un chauffeur. Elle lui vendait du fromage affiné. Les chauffeurs de camion ne voulaient pas de fromage frais. [...] Maintenant, la période d'affinage n'est plus la même. La taille du fromage non plus. Aujourd'hui c'est plus facile pour les populations de venir en milieu rural car le transport est plus simple. Il y a plus d'échange entre les urbains et les ruraux. Alors le temps d'affinage et la taille des fromages ont diminué. Je ne sais pas quand est-ce que c'est*

---

<sup>233</sup> EMATER, Relatório final..., ouv. cité, 2008, 34 p.

<sup>234</sup> On parle de fromage en blanc pour désigner un fromage récemment sorti de moule et/ou de presse.

<sup>235</sup> Entretien réalisé le 16/02/09 à São José dos Ausentes auprès d'une productrice de fromage.

<sup>236</sup> *Tropeiro* était le nom donné aux hommes qui conduisaient les troupeaux, d'abord de mules, puis de bétail et d'oies et qui parcouraient les routes au Brésil entre les régions de production et les régions de consommation à partir du 17<sup>e</sup> siècle.

arrivé exactement. Mais selon mon expérience, je pense que le fromage Serrano vendu en blanc a commencé dans les années 1980.<sup>237</sup>

Photo 14. Différentes modalités de moulage et de pressage du fromage



De haut en bas, de gauche à droite (Vacaria, São Francisco de Paula, Bom Jesus) : poids en pierre, moule en bois, table en acier inoxydable ; poids en pierre, moule en acier inoxydable, table en bois ; système traditionnel de pressage adapté pour pouvoir répondre aux normes d'hygiène : les producteurs ont conservé l'aspect traditionnel du pressage, mais ils ont revêtu les poids de plastique alimentaire ; poids en acier inoxydable, moules en plastique pour un système de pressage plus industriel, adopté par un producteur qui a récemment reconstruit une fromagerie répondant aux normes sanitaires municipales.

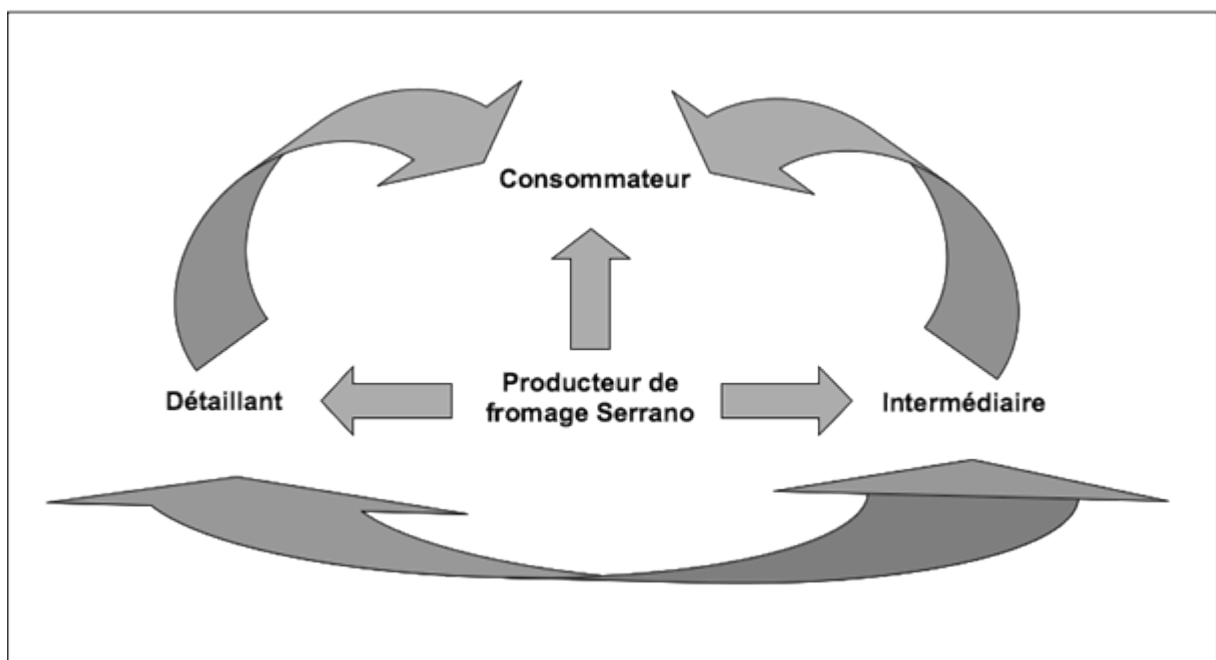
*Crédit photo : Vitrolles, 2011*

<sup>237</sup> Entretien réalisé le 12/12/08 à Bom Jesus auprès d'une historienne, propriétaire d'une propriété agricole.

### c) Des circuits de distribution diversifiés

Si le fromage était autrefois une monnaie d'échange destinée à s'approvisionner via les *tropeiros*, il est aujourd'hui vendu suivant divers types d'échanges entre les producteurs et les consommateurs : vente directe à la ferme, vente au détail dans de petits établissements commerciaux (fromageries, épiceries, supermarchés), intervention d'un intermédiaire. La diversification des circuits de commercialisation permet de répondre à la demande en fromage qui ne cesse d'augmenter (cf. Figure 7). Les infrastructures routières et l'emplacement des exploitations (pôle touristique, axe reliant le littoral, route nationale, etc.) ont un rôle déterminant dans l'élaboration des circuits.

Figure 7. Les circuits de commercialisation du fromage Serrano



Élaboration : Vitrolles, 2010

Les intermédiaires, appelés passeurs en portugais (*atravessador*), jouent un rôle primordial dans la filière. Spécialisés dans l'achat et la revente de fromage, ils sont ceux qui prennent le relais des producteurs plus éloignés des centres urbains, dans un contexte d'isolement en raison de conditions d'accès extrêmement difficiles. Ils permettent au produit de sortir des frontières de l'aire de production, voire de l'État. Ainsi, ils acheminent le produit vers les marchés les plus éloignés, les centres de distribution des sites touristiques (Gramado, Canela) et des villes de colonisation italienne (Caxias do Sul, Flores da Cunha), ainsi que vers le littoral (Santa Catarina et Rio Grande do Sul). La figure de l'intermédiaire se révèle plus essentielle dans certains municipes comme Bom Jesus ou São José dos Ausentes, moins touristiques ou moins bien desservis. Deux intermédiaires commercialisent près du tiers de la

production municipale dans la ville de Bom Jesus<sup>238</sup>. La figure suivante montre la structure de stockage de l'un d'entre eux (cf. Photo 15). Localisée dans la maison, la cave d'affinage et de stockage est de plain-pied et accessible depuis le salon. Sans aucune installation frigorifique, près de 800 kilogrammes de fromage (entre 200 et 250 pièces) sont stockés sur des étagères. L'intermédiaire dit travailler avec une centaine de fournisseurs de Bom Jesus. Les pièces sont affinées entre 30 et 40 jours (les fromages ont déjà une semaine à réception) avant d'être commercialisées dans les centres de consommation de population d'origine italienne (Caxias do Sul, Flores da Cunha, Farroupilhas, Antônio Prado, etc.). La qualité est variable en termes d'affinage et de taille (de 2 à 7 kg)<sup>239</sup>.

Photo 15. Cave de stockage d'un intermédiaire affineur, Bom Jesus



Crédit photo : Vitrolles, 2008

Pour les fournisseurs de fromage, ce sont les passeurs qui assument le risque de contrôle et de confiscation de la marchandise. Le choix des producteurs répond à un mécanisme de transfert. Ils ne sont plus des voleurs en prise avec la justice, ni des malfrats : toute la symbolique de fraude et d'immoralité se reporte sur les intermédiaires<sup>240</sup>. Une grande partie des producteurs travaille néanmoins en vente directe à la ferme, dans des marchés improvisés ou par livraison à domicile. Quant aux détaillants qui traitent directement avec les producteurs, ils ont généralement mis en place un système de négociation fondé sur le troc : « *Certains font leurs courses et ils payent avec le fromage. D'autres dépensent une partie dans le magasin et demandent le complément en liquide. On négocie. Généralement nos fournisseurs de fromage sont nos clients* »<sup>241</sup> ; « *Le paiement ? Généralement ils prennent ce dont ils ont besoin et on leur règle le reste en espèce* »<sup>242</sup>.

<sup>238</sup> Larissa Bueno AMBROSINI, Sistema Agroalimentar..., ouv. cité, 148 p.

<sup>239</sup> Entretien réalisé le 18/12/08 à Bom Jesus auprès d'un intermédiaire.

<sup>240</sup> Larissa Bueno AMBROSINI, Sistema Agroalimentar..., ouv. cité, 148 p.

<sup>241</sup> Entretien réalisé le 19/12/08 à Bom Jesus auprès d'un gérant de supermarché.

<sup>242</sup> Entretien réalisé le 05/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un gérant d'épicerie.

Le système de production du fromage Serrano s'articule autour de la valorisation originale de ressources territoriales. Les éleveurs ont su préserver leurs savoir-faire et les transmettre de génération en génération. Sur la base d'un engraissement à l'herbe, les vaches allaitantes valorisent des sols impropres aux cultures annuelles. La traite quotidienne les rend plus dociles et permet de produire le fromage Serrano, pilier de l'économie des exploitations. Monnaie d'échange pour les *tropeiros*, les circuits de distribution se sont depuis largement diversifiés impliquant trois types d'acteurs (producteurs, intermédiaires et commerçants) pour un marché local et régional.

### 3. Des enjeux de développement sanitaire, économique et environnemental

Le fromage n'échappe pas aux contraintes sanitaires et environnementales, ce qui peut peser sur le devenir du fromage fabriqué par les producteurs familiaux.

#### *a) La contrainte sanitaire*

L'évolution des pratiques de commercialisation et de consommation entraînant la vente et la consommation du fromage de plus en plus frais, remet en cause la pérennité de la production. En effet, la vente de produits d'origine animale est soumise à la loi n° 1283 de 1950 (assortie du règlement n° 146 de 1996) qui établit les exigences sanitaires fédérales. Elle autorise la production de fromage au lait cru à condition que le fromage soit soumis à une maturation de soixante jours. Par ailleurs, comme tout produit d'origine animale, le fromage doit subir une inspection sanitaire afin d'être commercialisé. Les producteurs doivent s'enregistrer auprès de leur commune et mettre aux normes leur installation (sol et parois de la fromagerie lavables, hauteur de plafond minimum, etc.). Sur les trente-six producteurs rencontrés sur le terrain, un seul a fait la démarche et commercialise un fromage contrôlé par le système d'inspection municipal.

C'est pourquoi le fromage Serrano est principalement commercialisé de manière informelle et cela alors qu'il représente la principale source de revenus d'une grande nombre (ou de la plupart) des exploitations d'élevage.

#### *b) Une réputation extra-régionale sujette à l'usurpation*

La réputation du fromage Serrano a dépassé les frontières régionales. Du fait de la qualité liée au lieu de production et la marque individuelle, la « patte », de certains producteurs, des cas d'usurpation sont monnaie courante. Cet effet de réputation est facilité par les nombreux circuits de commercialisation développés par les producteurs. Le fromage Serrano de Bom Jesus, par exemple, est réputé de qualité supérieure. Déjà, plusieurs cas d'usurpation et de fraudes ont été observés. Une productrice raconte qu'un jour elle a découvert qu'un autre



producteur avait vendu des fromages en son nom : « *Un jour, le responsable d'un des hôtels où j'ai l'habitude de vendre mon fromage m'appelle et me dit que ma dernière livraison n'était pas aussi bonne que d'habitude. Un homme qui s'était présenté en mon nom lui avait livré du fromage. Je n'ai jamais laissé qui que ce soit vendre mon fromage à ma place ! Quelqu'un s'était servi de mon nom et de ma réputation pour vendre un fromage de moindre qualité !* »<sup>243</sup>.

L'usurpation du fromage tient à la réputation du produit, mais également à la grande diversité de qualité sur le marché. Il existe principalement deux types de fromages. Le premier est destiné à un consommateur local et/ou averti. Le second est acheminé (par le producteur ou un intermédiaire) sur le littoral où les touristes consomment du fromage fondu sur la plage ou dans les restaurants. La présentation et la qualité tant visuelle, qu'organoleptique et sanitaire des fromages diffèrent quand il s'agit de vendre aux locaux, à des touristes ou à des revendeurs. Au niveau local, les consommateurs ont développé des savoirs propres au choix et à l'achat des fromages. Ceux-ci sont sélectionnés suivant des critères de taille, de propreté et d'origine. Les détaillants travaillent généralement avec un fournisseur attitré, rarement plus de trois. Les clients, quant à eux, connaissent le producteur et savent reconnaître le produit : le fromage est acheté au producteur que l'on connaît parce que l'on sait que le fromage est fabriqué « *avec amour et avec hygiène* ». Chacun a ses préférences : plus gras, plus mou, plus piquant, etc., mais, quel que soit le type de fromage recherché, ses caractéristiques organoleptiques sont associées à un producteur. D'ailleurs le fromage est systématiquement associé au nom du producteur : on n'achète pas du fromage Serrano mais le fromage d'untel. En revanche, un commerçant de São José dos Ausentes raconte que le fromage qu'il vend n'est pas destiné à la population locale. Le fromage est mal présenté sur l'étal. D'une qualité plutôt douteuse, certaines pièces sont couvertes de moisissures, d'autres présentent des traces de chocs. Aux questions sur les circuits de commercialisation, la clientèle-cible et l'importance de la qualité du produit, le propriétaire de l'épicerie me répond que ce fromage n'est pas fait « *pour être consommé, mais pour être vendu* [sourire entendu] »<sup>244</sup>. Ce jour-là, j'assiste à la vente de 27 kg de fromages à un couple qui se prétend amateur de fromage profitant de son passage dans les Campos de Cima de Serra pour fournir famille et amis en fromage Serrano. Ils viennent de Cocal do Sul sur le littoral de Santa Catarina. Selon le propriétaire du supermarché, ils vendent certainement le fromage aux restaurateurs locaux ou sur la plage.

La qualité du fromage Serrano est reconnue sur les marchés local et régional. La grande hétérogénéité de la qualité s'explique par les types de consommateurs qui ne mobilisent pas les mêmes critères de sélection du produit.

---

<sup>243</sup> Entretien réalisé le 10/12/08 à Bom Jesus auprès d'une productrice de fromage.

<sup>244</sup> Entretien réalisé le 05/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un gérant d'épicerie.

### *c) Modernisation des élevages*

La modernisation des élevages n'est pas sans incidence sur le caractère artisanal et « traditionnel » du fromage et pourrait remettre en cause sa spécificité. Dans les Campos de Cima da Serra, la modernisation de l'agriculture s'est principalement traduite par une spécialisation laitière du bétail. En réponse à une opportunité de marché et à une orientation technique, plusieurs producteurs ont mis en place des programmes d'amélioration génétique pour augmenter la productivité des animaux intégrant à leurs troupeaux des animaux croisés ou de pure race comme des Jersey ou des Prim'Holstein ou encore des Normandes (cf. photo n°5 de la Photo 13). Pourtant toutes les races ne sont pas adaptées aux conditions rigoureuses qu'imposent le relief et le climat de la région. À titre d'anecdote, des producteurs se plaisent à raconter l'histoire d'un lot de vaches Holstein mortes de faim et de fatigue au bout de quelques semaines à cause de la pente des parcelles et de l'absence de complémentation alimentaire. L'introduction de vaches laitières questionne le lien à l'origine des fromages produits et la dénomination même de Serrano. Dans la région des Campos de Cima da Serra, principalement au regard de la qualité des sols, la disponibilité et la qualité du fourrage varient considérablement d'un endroit à l'autre. Dans certaines fermes, il s'est révélé impossible de nourrir les animaux en les laissant paître uniquement ; les producteurs ont alors commencé à produire du maïs pour l'ensilage. Or, beaucoup d'études sur les produits laitiers mettent en évidence que la nature de la ration influence la qualité du lait et par conséquent la qualité du fromage<sup>245</sup>. Ainsi, la ration (prairies naturelles, prairies améliorées, ensilage de maïs) intervient directement dans la variabilité du fromage. La recherche de productivité en l'agriculture a incité les éleveurs bovins à augmenter leur productivité laitière. La spécialisation du bétail tend à dénaturer un produit dont l'identité est liée à la nature allaitante des animaux. Aujourd'hui, certains agriculteurs produisent du fromage toute l'année en raison de la sélection par l'amélioration génétique et de la diversification des pratiques d'alimentation.

### *d) La contrainte environnementale*

La législation environnementale est un autre facteur de fragilisation de la production. Ces dernières années, les éleveurs familiaux se sont vus interdire une pratique séculaire de gestion des prairies, le brûlis. Dans un contexte de débat national et international autour de la préservation des ressources naturelles, de la dégradation environnementale et du développement durable, cette technique est de plus en plus remise en question. Les chercheurs comme les producteurs supposent que l'utilisation de cette technique depuis des décennies, a engendré des mécanismes de défense et d'adaptation de la part des populations végétales et

---

<sup>245</sup> Donald PALMQUIST, Angela BEAULIEU et David BARBANO, « Feed and Animal Factors Influencing Milk Fat Composition », *Journal of Dairy Science*, vol. 76, n° 6, 1993, pp. 1753-1771 ; J. David SUTTON, Altering milk composition by feeding, *Journal of Dairy Science*, vol. 72, n° 10, 1989, pp. 2801-2814 ; Jean-Baptiste COULON, Agnès DELACROIX-BUCHET, Bruno MARTIN et Antonio PIRISI, « Facteurs de production et qualité sensorielle des fromages », *Productions animales*, vol. 18, n° 1, 2005, pp. 49-62 ; Jean-Baptiste COULON et Alessandro PRIOLO, « Sensory properties of meat and dairy products are affected by the forages consumed by the animals », *Productions animales*, vol. 15, n° 5, 2003, pp. 333-342.

animales<sup>246</sup>. Les éleveurs quant à eux insistent sur le fait que le brûlis augmente l'appétence et limite les refus des animaux. Or, la législation brésilienne interdit le brûlis. Même si certains chercheurs insistent sur la possibilité de remplacer cette pratique par une meilleure gestion du chargement animal, la plupart des éleveurs interrogés s'obstinent à effectuer ce traitement. Dans les parcs nationaux, l'interdiction du brûlis a engendré des conséquences inattendues. Les prairies ne sont plus aussi bien entretenues, si bien que des herbes hautes ont envahi certaines parcelles qui ne correspondent plus aux attentes des gestionnaires du parc et des touristes en quête d'images de montagne et de prairies à perte de vue. Par ailleurs, les hautes herbes constituent un abri pour les pumas réintroduits par l'institut brésilien de l'environnement et des ressources naturelles renouvelables (IBAMA). Le retour de ce prédateur redoutable est fortement contesté par les éleveurs familiaux rencontrés. L'espèce étant protégée, ils ne peuvent se défendre et encore moins abattre les animaux qui dévastent leur troupeau et tuent leurs bêtes. Pourtant, les attaques, contre des agneaux ou des veaux, voire des animaux matures, sont fréquentes, y compris aux abords des fermes et des maisons. Ainsi, les éleveurs familiaux des Campos de Cima da Serra se plaignent d'une réglementation environnementale trop contraignante.

En définitive, le fromage Serrano représente encore aujourd'hui le pilier de la reproduction sociale et économique des élevages familiaux des Campos de Cima da Serra, malgré un système fragilisé par des contraintes réglementaires.

Les systèmes agraires des Campos de Cima da Serra et de la Campanha Meridional, deux régions de très faibles densités et relativement enclavées, reposent sur un système bovin allaitant extensif valorisant de vastes prairies naturelles. Ce système d'élevage intervient dans la gestion de l'espace, dans celle du paysage et permet le maintien du tissu économique régional. Les enjeux de développement sanitaire, économique et environnementaux fragilisent cependant un système de production autrefois dominant, qui tend à être marginalisé par d'autres pratiques ou activités.

---

<sup>246</sup> Ilsi Iob BOLDRINI, « A flora dos campos de Rio Grande do Sul », dans Valério de Patta Pillar, Sandra Cristina Müller, Zélia Maria de Souza Castilhos et Aino Victor Avila Jacques (org.), *Campos Sulinos: Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade*, Brasília, Ministério do Meio Ambiente, 2009, pp. 63-77.

# Chapitre 5. Deux produits en marge dans la promotion d'un secteur rural en crise

Le vin Goethe et les produits coloniaux sont deux productions coloniales, associées à la culture européenne et à une agriculture familiale. Les produits dits coloniaux associent une gamme importante de produits variés : gâteaux salés et sucrés, produits laitiers et dérivés, viande et charcuterie, jus, confitures, sucre de canne et dérivés comme la cachaça, dérivés de raisin dont le vin, etc. Productions secondaires dans les régions d'Urussanga et de l'Ouest catarinense, elles servent de support à une revendication culturelle et identitaire pour lutter contre la crise qui fragilise le milieu rural en crise.

## I. Une agriculture coloniale fragilisée par le processus d'industrialisation de l'économie

Il convient dans un premier temps de présenter les régions d'Urussanga et de l'Ouest catarinense qui sont toutes deux marquées par l'agriculture coloniale, même si la région d'Urussanga se distingue par l'importance de la viticulture. Toutes deux s'inscrivent, depuis le début des années 1950, dans des processus d'industrialisation et de modernisation qui conduisent à une crise agricole et rurale.

### 1. Ouest catarinense et région d'Urussanga : deux régions rurales marquées par le caractère colonial

Les régions d'Urussanga et de l'Ouest catarinense sont localisées dans l'État de Santa Catarina. Elles sont toutes les deux marquées par le caractère colonial. Toutefois leur développement agricole et rural a eu des trajectoires différentes sur lesquelles il convient de revenir.

#### *a) Deux régions rurales de l'État de Santa Catarina*

La région d'Urussanga au sud de l'État de Santa Catarina est située à mi-chemin entre le littoral et la Serra des Campos de Altitude (cf. Carte 15). Elle est à l'interface de plusieurs bassins hydrographiques, les principaux cours d'eau étant l'Urussanga, le Tubarão et l'Azambuja. L'eau occupe une place centrale dans la trajectoire de développement de la région et la construction d'une économie relativement diversifiée, fondée sur la polyculture-élevage (viticulture, riziculture) et l'industrie (céramique, exploitation minière). Il est

intéressant de rappeler l'origine du nom Urussanga qui signifie « rivière aux eaux froides » en tupi-guarani<sup>247</sup>. Par ailleurs, la configuration hydrographique de la région explique la topographie régionale caractérisée par une alternance de vallées, de paysages accidentés avec des altitudes variant de 5 à 604 mètres au-dessus de la mer, un nombre conséquent d'affluents formant des ruisseaux et des cascades.

Carte 15. Localisation de la ville d'Urussanga, Santa Catarina, Brésil



Échelle approximative : 1/350 000

*Rebollar et al., 2007, 64 p.*

Bien que les principaux municipes de la région soient marqués par un important processus de conurbation, une part non négligeable de la population réside en milieu rural, principalement dans les municipes de Pedras Grandes, Treze de Maio, Treviso et Urussanga où le taux

<sup>247</sup> Le tupi-guarani était la langue parlée par la majorité des populations indigènes qui habitaient le littoral brésilien avant la colonisation du Brésil.

d'urbanisation est inférieur à 57 %. La région couvre près de 2 800 km<sup>2</sup> (l'équivalent de 4/5 du département du Rhône) et compte 379 226 habitants avec une densité moyenne de 148,62 habitants/km<sup>2</sup> (cf. Annexe 7). À proximité de la BR 101 (25 km), la région se situe à 200 km de la capitale Florianópolis et à 300 km de la ville de Porto Alegre. Elle est composée de douze municipes : Urussanga, Pedras Grandes, Orleans, Lauro Müller, Treviso, Siderópolis, Nova Veneza, Cocal do Sul, Criciúma, Içara, Morro da Fumaça et Treze de Maio. Ceux-ci appartiennent à la méso-région Sul Catarinense et à deux micro-régions distinctes : celle de Tubarão pour Pedras Grandes, Orleans et Treze de Maio et celle de Criciúma pour les neuf autres municipes. Neuf d'entre eux font également partie de la région métropolitaine carbonifère (Cocal do Sul, Criciúma, Içara, Morro da Fumaça, Nova Veneza, Siderópolis, Lauro Müller, Treviso et Urussanga).

L'industrialisation de l'économie régionale au cours de la seconde moitié du 20<sup>e</sup> siècle a conduit à une grande diversité industrielle avec l'exploitation des mines de charbon et le développement d'industries céramiques, plastiques, cimentières, de l'aluminium, de l'industrie vestimentaire et de la mode<sup>248</sup> et de l'industrie du meuble. L'agriculture et l'élevage, bien que moins présents que par le passé dans l'économie régionale, représentent encore 12,91 % de la valeur ajoutée constitutive du produit intérieur brut régional en 2008<sup>249</sup>. La structure agraire foncière de la région d'Urussanga est caractérisée par la prédominance de petites exploitations agricoles. Parmi les 7 775 structures recensées en 2006 par l'IBGE, 43 % font moins de 10 hectares et 94 % moins de 50 ha (cf. Annexe 8). Les conditions pédoclimatiques expliquent la grande diversité de productions agricoles. Les principales cultures sont le tabac, le riz, le maïs, la canne à sucre, le haricot et la pomme de terre (cultures annuelles) et le raisin, la pêche, l'orange, la banane et le fruit de la passion (fruiticulture pérenne). L'élevage est principalement tourné vers les productions bovine, porcine et avicole. Toutefois c'est le vin qui la différencie de l'Ouest catarinense.

Cette dernière est une de six méso-régions qui composent le territoire de l'État de Santa Catarina (cf. Carte 16). Elle couvre 25 % de la surface de l'État soit 27 484 km<sup>2</sup> (l'équivalent en France de la région Auvergne, 26 013 km<sup>2</sup>), elle est pour partie frontalière avec l'Argentine. L'Ouest catarinense est constitué de cinq microrégions (Chapecó, Concórdia, Joaçaba, São Miguel do Oeste et Xanxeré) et de 119 municipes organisés en sept associations de communes. La méso-région compte 1,2 million d'habitants dont 72 % en milieu urbain et 28 % en milieu rural<sup>250</sup>.

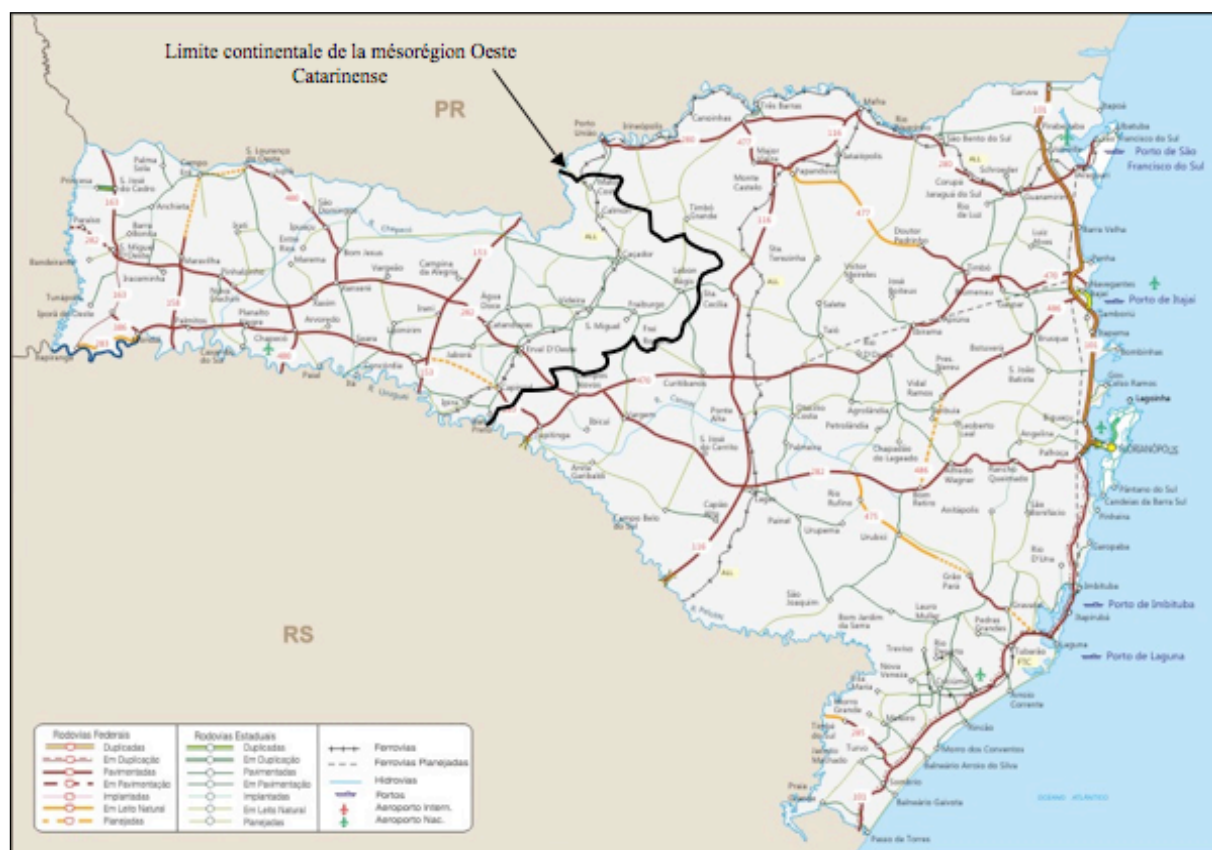
---

<sup>248</sup> Criciúma est le troisième pôle brésilien de confection de jeans.

<sup>249</sup> SPG, Secrétariat d'État à l'Aménagement, 2010. Données disponibles sur : <http://www.spg.sc.gov.br>.

<sup>250</sup> IBGE, Recensement démographique 2010.

Carte 16. Carte de localisation de la méso-région Ouest catarinense



Échelle approximative : 1/5 000 000

Adapté du Ministério dos Transportes, 2011

L'Ouest catarinense se distingue par ses activités agricoles et agroalimentaires qui génèrent environ 50 % de la valeur brute de la production agricole de l'État. L'économie régionale repose sur une agriculture familiale diversifiée (agriculture vivrière, polyculture-élevage) et une agriculture agroindustrielle commerciale (produits carnés porcins, avicoles et bovins, lait et dérivés, tabac) vouée à la consommation régionale et fédérale et à l'exportation. Environ 50 % de la population active travaille dans les activités agricoles ; 20 % est liée au secteur agroindustriel. La place de l'agriculture familiale dans l'économie locale est non négligeable dans la mesure où elle représente 85 % des établissements ruraux soit plus de 83 000 exploitations dont plus de la moitié de moins de 50 ha. Ces chiffres sont intimement corrélés à la part de la population résidant en milieu rural de 50 % en 1991, 39 % en 2000, elle est tombée à 28 % en 2010 (cf. Annexe 9). Depuis les années 1960-1970, s'y est développé le plus gros pôle agroindustriel de porc et de volaille du Brésil et d'Amérique latine. Organisées selon un système d'intégration, les industries agroalimentaires fournissent aux producteurs tous les intrants nécessaires à la production. Responsable de l'essentiel des exportations régionales, ces industries sont un vecteur de dynamisme économique régional, principalement en termes d'emplois. Plus récemment, dans les années 1990-2000, la région a développé d'autres activités industrielles avec notamment l'industrie laitière, la métallurgie, la mécanique et l'industrie du meuble.

La région est cependant handicapée par un réseau de transport trop peu développé. Le réseau de chemin de fer est inexistant et les routes secondaires sont moyennement carrossables. C'est pourquoi le transport des intrants jusque dans les exploitations agricoles et celui des produits finis vers les centres de distribution sont coûteux et parfois laborieux. En effet, la fréquence du passage des camions avec leur chargement détériore rapidement les axes routiers qui doivent régulièrement être rénovés. Dans la ville de Chapecó, les « dos d'âne » qui parsèment la ville sont creusés par le poids des véhicules. La BR 282 est, par endroits, ravagée par les « nids de poule » (cf. Photo 16).

Photo 16. Des axes routiers à entretenir du fait d'un transit incessant



La BR282 qui relie la frontière argentine au littoral brésilien est une route à une voie à double sens. Certaines portions proposent des voies de dépassement indispensables pour réguler le trafic et dépasser les camions les plus lents. À force de passage, l'état des routes se détériore rendant parfois la conduite dangereuse, principalement par temps de pluie où les trous sont cachés par les flaques d'eau.

*Crédit photo : Vitrolles, 2009*

Le développement régional, enfin, a été marqué par d'importants mouvements sociaux liés à l'accès à l'éducation, à l'agriculture familiale et aux populations marginalisées. À la fin des années 1960, une forte mobilisation communautaire a émergé pour la mise en place de l'éducation supérieure, inexistante dans la région Ouest de l'État. Entre le début des années 1970 et la fin des années 1990, la région s'est dotée de trois universités : l'Université Communautaire Régionale de Chapecó (UnoChapecó), l'Université de l'Ouest de Santa Catarina (UNOESC) basée à Joaçaba avec trois campus à Videira, Xanxerê et São Miguel do Oeste et l'Université do Contestado (UnC) à Concórdia.



Les régions d'Urussanga et de l'Ouest catarinense partagent une histoire et une culture : la prédominance européenne de leur colonisation et le caractère colonial de leur agriculture. La production coloniale d'Urussanga s'est néanmoins démarquée par la place occupée par le vin.

### *b) Urussanga : région vitivinicole traditionnelle*

L'importance de la production vitivinicole de la région d'Urussanga remonte à la colonisation italienne dans le dernier tiers du 19<sup>e</sup> siècle<sup>251</sup>. À leur arrivée, les colons italiens reçoivent un lopin de terre qu'ils doivent défricher. Ils mettent en place un système de polyculture élevage adapté aux conditions pédoclimatiques locales. Le blé est impossible à cultiver, il est remplacé par le maïs, le haricot et le manioc. Les colons essayent de planter les ceps de *Vitis vinifera* qu'ils ont apporté d'Italie. Mais les rares plants qui ont survécu au voyage ne s'adaptent pas aux conditions pédoclimatiques de la région. Toutefois, les immigrés réussissent à implanter la vigne en cultivant des cépages américains (*Vitis labrusca* et *Vitis bourquina*) ou hybrides (issus d'un croisement entre variétés européennes et américaines) mieux adaptés au milieu local. À peine dix ans après leur installation, pratiquement toutes les familles des colonies d'Azambuja et d'Urussanga produisent du vin à des fins d'autoconsommation. La production viticole est estimée à plus de 22 000 litres de vins en 1887<sup>252</sup>. Celle-ci se développe et repose encore sur l'exploitation de variétés Isabel, Bordô, Couderc en rouge et Niagara, Villenave et Goethe en blanc<sup>253</sup>. Les cépages américains et hybrides sont utilisés pour la production de raisin de table et pour la fabrication de vin de table<sup>254</sup>. Les variétés de type *Vitis labrusca* sont appréciées pour faire le jus de raisin et du vin rouge doux. Le Goethe se distingue par sa production de vins blancs, typés et originaux caractérisés « *par leur coloration jaune-paille avec des reflets verts et [...] un arôme*

---

<sup>251</sup> Le processus d'installation des colons italiens dans la région d'Urussanga se déroule sous la responsabilité du Brésilien Joaquim Vieira Ferreira. Ingénieur, il a été nommé responsable d'une commission de gestion et d'attribution des terres publiques dans le sud de Santa Catarina, en 1876, par le ministère de l'Agriculture, du Commerce et des Travaux publics. Sa mission consiste à conduire les nouveaux venus sur des terres vacantes des bassins hydrographiques des fleuves Tubarão et Urussanga. Le premier noyau d'immigration, Azambuja, se crée le 28 avril 1877, suivi d'Urussanga en 1878<sup>251</sup>. Les premiers colons italiens originaires de la Vénétie, du Piémont et de la Lombardie, arrivent d'abord à Florianópolis puis vont jusqu'à Laguna en bateau. De là, ils remontent le fleuve Tubarão en barque jusqu'à la rivière Pedras Grandes. Ensuite, ils continuent à pied. Voir : Fernando Luis VIEIRA FERREIRA, *Azambuja e Urussanga: memória sobre a fundação, pelo engenheiro Joaquim Vieira Ferreira, de uma colônia de imigrantes em Santa Catarina*, 2<sup>da</sup> edição, Orleans, Gráfica do Lelo Ltda, 2001, 102 p. ; Urussanga est élevé au rang de munícipe en 1900. Azambuja est un district du munícipe Tubarão jusqu'en 1961 date à laquelle Pedras Grandes est émancipé et devient un munícipe. Depuis, Azambuja est rattaché à Pedras Grandes comme district (IBGE, 2010).

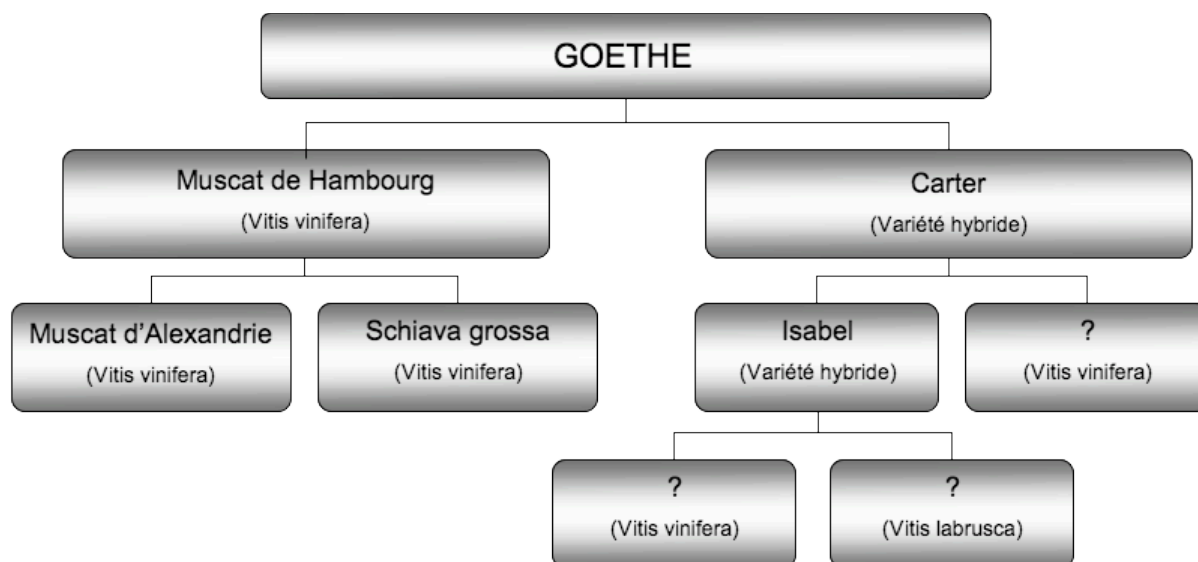
<sup>252</sup> Amadio A. VETTORETTI, « A colonização italiana nos vales do Tubarão e de Urussanga e a Colônia Grão-Pará », dans W. F. Piazza (Org.), *Italianos em Santa Catarina*. Florianópolis, Lunardelli Editora, 2001, pp. 149-331.

<sup>253</sup> Gérard DESPLOBINS, « Certification formalisée et reconnaissances tacites dans la vitiviniculture du Santa Catarina », dans *Appropriation des dispositifs de reconnaissance dans l'agriculture familiale*, Programme de recherche INRA-CIRAD 2002-2004 en partenariat avec l'UFSC, UMR MOISA, Série Cahier de Recherche, 2005, pp. 127-138.

<sup>254</sup> La loi brésilienne n° 7 768 de 1988 définit les vins de tables élaborés à partir de variétés américaines ou hybride, en opposition aux vins fins, élaborés exclusivement à partir de variétés européennes.

*spécifique, agréable et fruité* »<sup>255</sup>. Ces caractéristiques sensorielles et organoleptiques sont intimement liées à la génétique du cépage. En effet, Goethe relève de plusieurs croisements entre des vignes américaines, européennes et hybrides. Contrairement à la majorité des hybrides, Goethe se distingue par la prédominance de gènes de *Vitis vinifera*, à hauteur de 80 % (cf. Figure 8).

Figure 8. Goethe : produit d'un croisement entre des variétés européennes et américaines



Adapté de Mariot, 2003

Le système de conduite de la vigne adopté dans la région d'Urussanga est qualifié de treille, appelé « *pergola* » ou « *latada* » au Brésil. Il correspond aux pratiques agricoles importées par les colons depuis l'Italie (cf. Photo 17). Originnaire de la région de Trento, cette pratique consiste à soutenir le plafond végétatif de la vigne par un quadrillage horizontal porté par des poteaux. À hauteur d'homme, le système facilite la récolte. Il favorise en revanche le développement de champignons en raison d'une ventilation freinée par l'étendue des feuillages. C'est le principal mode de conduite utilisé au Brésil jusque dans les années 1970.

<sup>255</sup> Edson João MARIOT, *Produtos agroalimentares típicos (coloniais): situação e perspectivas de valorização no município de Urussanga, Santa Catarina, Brasil*, Mémoire de master international en gestion du développement rural, Universités de Tras-Os Montes e alto Douro et de Santiago de Compostela, 2002, 111 p.

Photo 17. Vignoble de Goethe planté en treille, Urussanga, Vinicola Mazon



*Crédit photo : Vitrolles, 2008*

Avec l'expansion des vignobles, l'augmentation de la production et l'extension du chemin de fer Dona Tereza Cristina en 1919, la réputation du vin Goethe dépasse les frontières régionales et atteint une reconnaissance nationale<sup>256</sup>. À partir des années 1930, les producteurs de vin blanc d'Urussanga remportent régulièrement des prix en participant à des concours régionaux, nationaux, voire internationaux. Le vin Goethe est exporté à Laguna et Florianópolis (Santa Catarina), Salvador (Bahia). Plusieurs producteurs et techniciens insistent sur le fait que le vin Goethe était servi dans les palaces de Rio de Janeiro, comme le Copacabana Palace et le Palais du Catete dans les années 1940-1960. En 1942, à l'apogée de la reconnaissance du vin blanc d'Urussanga, en raison de l'expansion rapide de la culture dans la région, le ministère de l'Agriculture implante la station d'œnologie et de fermentation<sup>257</sup>. Ce centre de recherche affirme l'importance régionale de la vitiviniculture et participe à la diffusion des résultats expérimentaux concernant plusieurs centaines de variétés dont Goethe. La reconnaissance du vin dans les années 1950 élève Urussanga au rang de « capitale du bon vin » et la région au rang de « terre du bon vin et de la culture italienne »<sup>258</sup>.

### c) Ouest catarinense : une agriculture coloniale diversifiée

La colonisation de l'Ouest catarinense s'opère au début du 20<sup>e</sup> siècle par des colons de deuxième génération en provenance de l'État de Rio Grande do Sul. À l'instar de la région d'Urussanga, l'agriculture s'organise selon un système fondé sur la petite propriété vouée à la polyculture-élevage avec une prédominance de la main d'œuvre familiale. Chaque famille d'agriculteur possède un verger et un potager pour les fruits et légumes, une parcelle de cannes à sucre pour le sucre et la cachaça, quelques poulets fermiers et des porcs pour la viande, des vaches pour le lait, du blé pour la farine, des vignes (chez les descendants d'Italiens), du maïs pour la consommation animale et domestique, en plus des productions vivrières telles que le riz, le haricot et le manioc<sup>259</sup>. L'excédent de production des vergers et des potagers est transformé en confitures et/ou en conserves, la vigne est utilisée pour la production de vin, de vinaigre, de jus et de gelée de raisin, le lait pour le fromage, la farine de blé et de maïs pour le pain et la pâtisserie, etc. La production d'une gamme diversifiée de produits en léger excédent par rapport à la capacité de consommation familiale permet d'échanger des produits agricoles (volaille, porcs, grain, fromage, etc.) contre des produits

---

<sup>256</sup> La *Ferrovia Teresa Cristina* est une ligne de chemin de fer initialement destinée à transporter la houille de la région de Lauro Müller jusqu'au port d'Imbituba. La construction du chemin de fer commence en 1880. Il est inauguré en 1884. Avec la découverte de nouveaux gisements de charbon dans la région de Criciúma, une extension est construite entre 1919 et 1925 pour relier Criciúma et Urussanga à la ligne de chemin de fer via un autre tronçon (25 km). Cette voie ferrée est aujourd'hui la plus courte du Brésil, avec seulement 164 km d'extension. Elle a par ailleurs la particularité d'être la seule ligne du pays à ne pas être reliée au réseau national principal. La voie principale reliant Forquilha à Imbituba mesure 116 km.

<sup>257</sup> Voir Márcio SONEGO, Ademar BRANCHER, Claudino MADALOSSO et Luiz Carlos ZEN, « A fruticultura no Litoral Sul de Santa Catarina », *Agropecuária catarinense*, vol. 16, n° 3, 2003, pp. 44-49.

<sup>258</sup> Paula May REBOLLAR *et al.*, *Vales da uva...*, ouv. cité, p. 30.

<sup>259</sup> Clovis DORIGON et Claire CERDAN, « La valorisation des savoir-faire au service d'un territoire : les produits coloniaux de la région Ouest de l'État du Santa Catarina –Brésil », dans *116<sup>th</sup> EAAE Seminar*, Parme (Italie), 27-30 octobre 2010.

qu'on ne trouve pas dans les colonies (sel, kérosène, tissu, outils, médicaments, etc.). Ce système de troc repose sur un héritage culturel des immigrants en provenance des premières colonies, qui, elles aussi, avaient établi des systèmes d'échange avec les produits de montagne.

Les productions coloniales sont au centre de la trajectoire de développement de la production agricole du Sud du Brésil et des régions d'Urussanga et de l'Ouest catarinense. Malgré une identité et des caractéristiques différentes, les produits coloniaux offrent la possibilité de comparer les deux territoires de production.

## 2. Une crise agricole et agroindustrielle

Au début des années 1950, la diversification de l'économie des régions d'Urussanga et de l'Ouest catarinense passe par le développement de l'industrie et la modernisation du secteur agricole. Cette dernière remet en cause le système agricole familial fondé sur la polyculture-élevage.

### *a) Exploitation minière et développement industriel dans le secteur d'Urussanga*

L'exploitation des premières mines de charbon au Brésil date de la fin du 19<sup>e</sup> siècle, en lien avec le besoin d'approvisionnement en combustible du réseau ferroviaire. Dans la région d'Urussanga, le premier gisement de charbon est découvert à Lauro Müller (anciennement Minas) à la fin des années 1890. La première mine de la région d'Urussanga ouvre ses portes en 1913. Dans les années 1930, des lois fédérales sont promulguées pour obliger les industries brésiliennes à consommer de 10 à 20 % de charbon national. Associées à la mécanisation de la filière et à l'obtention de subventions, elles favorisent le développement de la production. Le développement de l'industrie minière modifie l'économie et l'organisation sociétale d'Urussanga en devenant la principale activité économique de la région. Un vitiviniculteur d'Urussanga raconte au cours d'un entretien l'impact du développement de l'extraction minière. Selon lui, le déclin de la production viticole est directement lié à l'exploitation des mines de charbon : « *Il y a eu l'apogée [du vin Goethe] jusqu'en 1960. Et ensuite, que s'est-il passé ? Les mines de charbon sont arrivées dans la région* »<sup>260</sup>. L'essor de cette nouvelle activité amorce la transition d'une ville peuplée de petits viticulteurs vers une ville d'ouvriers, de moins en moins agricole et rurale<sup>261</sup>. En effet, les mineurs peuvent prendre rapidement leur retraite après quelques années d'activité : « *Les gars travaillaient six heures [par jour]. Et en quinze ans, ils étaient à la retraite. La rémunération était très bonne. C'était difficile de ne pas avoir deux ou trois membres, parmi les familles de colons, qui ne soient pas associés à*

---

<sup>260</sup> Entretien réalisé le 14/01/09 à Urussanga auprès d'un producteur de vin.

<sup>261</sup> Aujourd'hui, malgré le caractère rural de la commune d'Urussanga (plus de 85% de la superficie) la population réside majoritairement en ville (57%).

*l'extraction minière* »<sup>262</sup>. Progressivement, les agriculteurs commencent à travailler à mi-temps à la mine, puis ils abandonnent les activités agricoles. La pluriactivité conduit ainsi à un délaissement des activités agricoles (pas de reprise des exploitations ni d'innovation structurelle et organisationnelle) accentué par un important exode rural. La production minière atteint son apogée dans les années 1980. Avec la diversification de l'économie régionale dans les années 1970, le marché de l'industrie minière se développe au-delà des besoins du secteur sidérurgique et thermoélectrique : pétrochimie (Criciúma), ciment (Urussanga, Cocal do Sul), nourriture (Urussanga, Criciúma), papier, cellulose, tabac, céramique (Urussanga, Cocal do Sul, Criciúma, Lauro Müller, Morro da Fumaça). La suspension des subventions à la fin des années 1980 signe le déclin économique de l'exploitation carbonifère.

Au même moment, au niveau national, le secteur viticole se modernise entraînant le déclin de la production dans la région d'Urussanga. À partir des années 1970, la modernisation de la filière vin et l'arrivée dans l'État de Rio Grande do Sul de multinationales comme Chandon, De Lantier, Martini et Rossi ou encore Forestier, influencent la mise en place de nouvelles techniques de conduite des vignes. Le système traditionnel est progressivement remplacé par de nouveaux modes de conduite (lyre ou espalier), considérés comme mieux appropriés à la production de raisin de qualité en raison de l'exposition des grappes au soleil et de la ventilation. Par ailleurs, de nouvelles directives gouvernementales privilégient les régions productrices de vin de Videira (Santa Catarina) et de la Serra Gaúcha (Rio Grande do Sul) en 1964 au détriment d'Urussanga. Ainsi, la station d'œnologie et de fermentation d'Urussanga est fermée et l'ensemble des collections variétales et des résultats d'expérimentations sont dispersés, égarés, voire détruits<sup>263</sup>. Le rapport à la vigne des producteurs de la région d'Urussanga évolue. Ces derniers s'approvisionnent dans l'État de Rio Grande do Sul en raisin, même en vin, au dépens des variétés locales et d'un savoir-faire accumulé au cours du 20<sup>e</sup> siècle : « *Les producteurs de la région ont commencé à importer du raisin de Rio Grande do Sul, moins cher. Et ils ont commencé à délaisser le nôtre : ce qui a été une erreur. D'abord les caves ont commencé à ramener du raisin, puis ils ont commencé à rapporter du vin. Et là ça a complètement dénaturé [la production]* »<sup>264</sup>. Peu à peu les plants de vignes de Goethe sont arrachés et l'importance de la vitiviniculture dans l'économie locale ne cesse de décliner.

### *b) Intégration agroindustrielle dans l'Ouest catarinense*

En l'espace de quelques années, l'Ouest catarinense devient le plus grand complexe industriel de production, d'abattage et de transformation de viande de porcs et de volailles du Brésil et d'Amérique Latine. Dans une logique nationale d'intensification agricole, le développement

---

<sup>262</sup> Entretien réalisé le 14/01/09 à Urussanga auprès d'un producteur de vin.

<sup>263</sup> Propos recueillis auprès du fils d'un ancien employé de la station d'œnologie et de fermentation.

<sup>264</sup> Entretien réalisé le 14/01/09 à Urussanga auprès d'un producteur de vin.

des élevages porcins et avicoles favorise, dans les années 1940, l'installation des premiers abattoirs frigorifiques (Sadia, Perdigão, Seara, Chapecó) destinés à l'abattage et à l'industrialisation dans l'ouest de l'État de Santa Catarina<sup>265</sup>. Les villes de Concórdia et de Chapecó où s'installent les industries grossissent rapidement pour devenir des bassins d'emplois attractifs. En 2000, plus de 20 % des emplois de la région Ouest catarinense sont liés au secteur agroindustriel. Les éleveurs familiaux, auparavant en cycle complet, sont peu à peu dépossédés de certaines étapes de la production jusqu'à devenir de simples engraisseurs ; les grandes entreprises contrôlent l'ensemble du processus de production, de l'élevage des poules pondeuses, à l'incubation des œufs, à la production des aliments, à l'abattage et à la vente<sup>266</sup>. L'installation de structures d'abattage et de transformation, porcines et avicoles, déstabilise l'équilibre des producteurs familiaux confrontés à une logique agroindustrielle qui leur échappe. Les innovations technologiques et organisationnelles appliquées au modèle d'intégration affectent profondément l'économie régionale en concentrant la production<sup>267</sup>. En 2009, sur un total de 44 710 établissements agricoles produisant du porc dans l'Ouest catarinense, 92 % sont à caractère familial et produisent 70 % de la production régionale en têtes de suidés. La taille et l'aspect des bâtiments permettent généralement d'estimer l'échelle de production et de déterminer s'il s'agit d'un éleveur intégré ou d'un producteur colonial d'œufs ou de poulets (cf. photos n°1&2 de la Photo 18). Dans les exploitations indépendantes, les poulaillers sont généralement plus petits et d'apparence plus rustique. Les batteries intégrées présentent un standard unique, imposé par les industries agroalimentaires.

Le système d'intégration agroindustrielle est une obligation pour l'industrie alimentaire en termes de contrôle de qualité de la matière première. Elle représente cependant une série de ruptures pour les éleveurs familiaux dont l'exclusion entraîne le déclin de l'agriculture traditionnelle et renforce l'exode rural<sup>268</sup>. Le modèle d'intégration agroindustrielle, développé dans les années 1940 et reconnu comme un succès économique régional, souligne la dualité des systèmes de production brésiliens. Sa restructuration, initiée dans les années 1980 en raison de l'intégration du Brésil à l'économie mondiale, a entraîné une crise sociale, économique et environnementale profonde, traduite par de l'exclusion sociale et de l'exode rural et régional<sup>269</sup>.

---

<sup>265</sup> Elison Antonio PAIM, « Aspectos da constituição histórica da região oeste de Santa Catarina », *Saeculum*, n° 14, 2006, pp. 121-138 ; Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares...*, ouv. cité, 2005, 38 p.

<sup>266</sup> Maya TAKAGI, Maria Elena TURPIN, Otavio Valentim BALSADI, Jorge Eduardo JULIO, « Reestruturação da indústria de carnes avícola e suinícola e impactos regionais: o caso da Perdigão em Rio Verde – Goiás », dans *Congresso brasileiro de economia e sociologia rural, Anais*, Brasília, SOBER, 2002, CD-Rom, p. 8 dans Martinho Roberto LAZZARI, « Avicultura de corte no Brasil: uma comparação entre as Regiões Sul e Centro-Oeste », *Indicadores Econômicos FEE*, vol. 31, n° 4, 2004, p. 260.

<sup>267</sup> Vilson Marcos TESTA, Raul de NADAL, Luiz Carlos MIOR, Ivan T. BALDISSERA, Nelson CORTINA, *O desenvolvimento sustentável do oeste catarinense: proposta para discussão*. Florianópolis, Epagri, 1996, 247 p. dans Luiz Carlos MIOR, « Agricultura familiar e desenvolvimento territorial », dans I Colóquio Internacional de desenvolvimento rural sustentável, Florianópolis (Brésil), 22-25 août 2007.

<sup>268</sup> Alceu Antônio WERLANG, *Disputas e ocupação...*, ouv. cité, p. 131 ; Paulo Ricardo BAVARESCO, *Colonização do Extremo...*, ouv. cité, p. 13 et p. 20.

<sup>269</sup> Clovis DORIGON, *Mercados de produtos...*, ouv. cité, 417 p. ; Milton Luiz SILVESTRO *et al.*, *Os impasses...*, ouv. cité, 2001, 102 p. ; Vilson Marcos TESTA *et al.*, *O desenvolvimento sustentável...* ouv. cité, 247 p.

Photo 18. Photographies de deux exploitations avicoles familiales, l'une intégrée et l'autre indépendante, à Modelo, Ouest catarinense



La première illustration a été prise dans l'exploitation d'un agriculteur familial indépendant. On y voit deux poulaillers abritant des lots de 200 à 250 volailles. La deuxième photographie montre une batterie de poulets d'un producteur intégré à l'entreprise Sadia (capacité estimée à 30 000 volailles). Toutes les exploitations familiales intégrées à l'industrie présentent un panneau en bordure d'exploitation qui mentionne le nom de l'exploitant et l'entreprise partenaire (photo n°3). Cet affichage permet de mettre en avant le nom de l'entreprise et sert de repère aux camions qui viennent livrer ou récupérer la marchandise. Au Brésil, Sadia, au même titre que Perdigão, est une entreprise leader sur le marché de la viande de porc et de volaille, spécialisée dans l'abattage et les produits transformés. Les deux entreprises rivales ont fusionné en 2009 pour devenir BRF, Brasil Food devenant ainsi la troisième entreprise exportatrice du Brésil, tous produits confondus, devant le minier Vale et la compagnie pétrolière Petrobras.

*Crédit photo : Vitrolles, 2009*

L'économie agricole coloniale fondée sur la vente de l'excédent de produits destinés à l'autoconsommation familiale est remise en question avec la modernisation agricole incitée par le gouvernement fédéral et étatique. Dans les deux régions, le développement agricole et agroindustriel provoque une crise sociale, économique et environnementale sans précédent. Le processus de modernisation de l'agriculture et l'intégration aux industries agroalimentaires marginalisent les descendants des colons et provoquent un abandon progressif de la culture de la vigne (Urussanga) et de l'élevage porcin et avicole (Ouest catarinense).



## II. Relance d'un cépage

Malgré l'affaiblissement du caractère agricole de la colonie, un mouvement régional de revendication identitaire relance la production vitivinicole locale. Enclins à valoriser le lien au territoire de leur histoire et de leur agriculture, les descendants italo-brésiliens, appuyés par le secteur public, réinvestissent la vitiviniculture et relancent le cépage Goethe.

### 1. Revendication de l'italianité

Suite au coup d'État du 10 novembre 1937, le régime dictatorial instauré par Gétulio Vargas, l'*Estado Novo*, entraîne une perte d'identité culturelle<sup>270</sup>. Entre les deux guerres mondiales, le gouvernement autoritaire adopte une position nationaliste de discrimination envers les communautés « *ethniquement organisées, comme la colonie d'Urussanga* »<sup>271</sup>. À partir de 1937, la mise en place du processus officiel d'assimilation forcée de Santa Catarina entraîne l'interdiction de l'enseignement de l'italien dans les écoles, la fermeture des institutions communautaires et enfin l'interdiction de la pratique de la langue dans les lieux publics<sup>272</sup>. Les années 1970 marquent un véritable tournant dans l'affirmation ethnique des descendants d'immigrants européens avec, notamment, l'apparition de revendications identitaires dans différentes régions du Brésil. Dans la région d'Urussanga, plusieurs activités et manifestations festives permettent aux habitants de mettre l'accent sur « *l'italianité locale* »<sup>273</sup>. Ainsi, à l'approche de la date de commémoration du centenaire de la ville, les habitants d'Urussanga tentent de promouvoir leur identité culturelle et de valoriser leur histoire et leurs savoir-faire. Plusieurs associations liées à la culture italienne sont créées autour de la pratique du chant, de la langue, de la danse, de la nourriture, du vin ou de la simple « joie italienne ». La création de trois manifestations festives, (la Fête du Vin créée en 1986, la fête *Ritorno alle Origini*<sup>274</sup> en 1991 et la Fête du vin Goethe en 1999) met en exergue le vin –associé aux produits coloniaux ainsi qu'à la cuisine italienne typique et traditionnelle– et la culture.

Les productions coloniales prennent sens au sein de la communauté. Elles sont valorisées et revendiquées comme des éléments de l'identité coloniale et italienne. La production vitivinicole d'Urussanga s'inscrit dans cette revendication identitaire, malgré un déclin général de l'agriculture et une production vitivinicole dérisoire dans le panorama vitivinicole fédéral.

---

<sup>270</sup> L'*Estado Novo* reste en vigueur jusqu'à la destitution de Vargas par les militaires le 29 octobre 1945.

<sup>271</sup> João KLUG, « A Imigração Alemã e a Construção de uma Identidade Teuto-Brasileira no Sul do Brasil », dans Ingrid Wehr (org.), *Un continente en movimiento : migraciones en América Latina*. Frankfurt/Madrid, Vervuert/Iberoamericana, 2006, pp. 339-348.

<sup>272</sup> *Ibidem*.

<sup>273</sup> Paula May REBOLLAR, *Urussanga e o novo processo...*, ouv. cité, 2008, p. 171.

<sup>274</sup> Retour à l'origine en italien

## 2. Réinvestissement public dans la filière vitivinicole

Le réinvestissement public dans la filière vitivinicole contribue à la revalorisation économique de la production. Il correspond à la volonté du gouvernement de positionner le Brésil comme producteur de vin au niveau mondial, dans un contexte d'expansion des marchés et de croissance de la demande. À partir de 1979, l'Epagri réactive les recherches publiques sur la vitiviniculture et réhabilite l'ancienne station d'œnologie et de fermentation qui devient la station expérimentale d'Urussanga. Cette nouvelle structure ne travaille plus exclusivement sur la vigne, mais aussi sur l'arboriculture fruitière : banane, raisin, fruits à noyau (prune et pêche), agrumes et ananas (cf. Tableau 18).

Tableau 18. Principaux arbres fruitiers commerciaux cultivés sur le littoral sud de Santa Catarina en 2000 : surface plantée et principaux municipes producteurs

Fruit	Surface cultivée (ha)	Principaux producteurs*
Banane	8500	Jacinto Machado, Santa Rosa do Sul, <b>Criciúma</b> , <b>Siderópolis</b> , <b>Treviso</b> , Timbé do Sul, Praia Grande, Turvo, <b>Içara</b> , <b>Nova Veneza</b> , Meleiro et <b>Urussanga</b>
Agrumes	1500	<b>Cocal do Sul</b> , <b>Criciúma</b> , <b>Içara</b> , Santa Rosa do Sul, Sombrio et São João do Sul
Fruit de la passion	400	Jacinto Machado, Santa Rosa do Sul, São João do Sul, Ararangua, Sombrio, <b>Içara</b> et Gravatal
Raisin	300	<b>Pedras Grandes</b> et <b>Urussanga</b>
Pêche et prune	150	<b>Pedras Grandes</b> et <b>Urussanga</b>
Ananas	60	São João do Sul, Santa Rosa do Sul, Jaguaruna et Armazém

\* Les municipes en gras font partir de la région d'Urussanga décrite dans la monographie sur le vin

*Sonego et al., 2003 : 45*

Le rôle de la station expérimentale d'Urussanga est fondamental dans la relance et la réactivation du secteur vitivinicole. Au début des années 1980, le centre de recherche par exemple distribue des porte-greffes pour la production de greffons dans la région. À la fin des années 1990, la station s'investit dans le contrôle de la qualité des vins coloniaux. En 1998, elle met en place une formation professionnalisante sur la production de vin colonial dans son unité d'enseignement<sup>275</sup>. L'investissement du secteur public fait suite à la fondation de deux caves viticoles, à Urussanga, la cave Urussanga de Heidi Damian (1975), ancien employé de la station d'œnologie et de fermentation, et de Genesisio Mazon (1977), ancien président de l'Acaresc (Association de crédit rural et d'assistance de Santa Catarina)<sup>276</sup>. L'ouverture de ces caves et l'implication de l'Epagri correspondent à une nouvelle phase dans le développement

<sup>275</sup> Márcio SONEGO *et al.*, A fruticultura..., ouv.cité, p. 46.

<sup>276</sup> ACARESC : *Associação de Crédito e Assistência Rural de Santa Catarina*.

de la filière vitivinicole dans la région<sup>277</sup>. Le redémarrage de la filière vitivinicole s'inscrit dans un processus de revendication identitaire plus large qui tend à devenir un élément de reconquête économique et de développement touristique.

### 3. Fragilités de la filière

Aujourd'hui, la production de raisin de la région représente 241 hectares exploités par 104 agriculteurs familiaux pour un rendement de plus de 1 230 tonnes (cf. Annexe 10)<sup>278</sup>. Le marché local est partagé entre la vente directe (raisin et vin), et la vente dans des commerces de détail et dans des établissements de restauration. Malgré sa relance, le système de production vitivinicole reste fragile.

#### *a) Place du vignoble urussangense dans le paysage vitivinicole brésilien*

Une des fragilités du système de production tient à la faiblesse de la place de ce vignoble dans la production brésilienne. Au Brésil, la vitiviniculture occupe une surface de 82 000 hectares environ avec des vignobles établis depuis l'extrême sud du pays –frontière argentine de l'État de Rio Grande do Sul, jusqu'à des régions équatoriales –États de Bahia et Pernambuco (cf. Carte 17)<sup>279</sup>. La production brésilienne de raisin atteint 1,4 tonnes/an dont environ 45 % est destiné à la production de vin, jus et autres dérivés de raisin et 55 % est commercialisé en tant que raisin de table<sup>280</sup>. La législation brésilienne distingue deux catégories de vin : le vin fin et le vin de table<sup>281</sup>. La principale différence réside dans les espèces utilisées : cépages *Vitis vinifera* pour l'élaboration de vins fins ; variétés américaines ou hybrides pour les vins de table. Parmi les produits industrialisés, 76 % sont des vins de table et 9 % des jus de raisin élaborés à partir de variétés d'origine américaine et divers hybrides. Près de 13 % sont des vins fins élaborés à partir de cépages de *Vitis vinifera*. Le reste de la production (environ 1%) représente les dérivés de raisin et de vin (confitures, gelées, sirops, etc.)<sup>282</sup>. La production brésilienne est

---

<sup>277</sup> Carolina Quiumento VELLOSO, *Indicação geográfica...*, ouv. cité, 166 p.

<sup>278</sup> IBGE, *Production agricole municipale*, 2009 ; Secrétariat d'Agriculture et de Développement rural de Santa Catarina, *Recensement agricole de Santa Catarina*, 2003/2004.

<sup>279</sup> L'Institut Brésilien du Vin (IBRAVIN) considère seize zones principales de production vitivinicole : Fronteira, Serra do Sudeste, Serra Gaúcha, Campos de Cima da Serra et régions Central et Norte de l'État de Rio Grande do Sul ; Vale do Rio do Peixe, Planalto Serrano et Planalto Norte et région carbonifère dans l'État de Santa Catarina ; région Nord de l'État du Paraná ; régions Sudeste et Noroeste de l'État de São Paulo ; régions Sud et Nord de l'État de Minas Gerais ; et Vale do Submédio São Francisco à cheval sur les États de Pernambuco et Bahia. Du fait des grandes amplitudes latitudinales (de 30 à 5° S), altitudinales (de 5 à 1 400 m) et topographiques (plaines, vallées), le vignoble brésilien présente une forte hétérogénéité de système de production. La production méridionale est caractéristique des régions tempérées avec une période de repos végétatif en hiver. En zone subtropicale, la vigne est cultivée selon deux cycles annuels définis en fonction des températures les plus faibles où le risque de gelée n'est pas négligeable. L'originalité du vignoble tropical réside dans sa capacité à supporter des tailles fréquentes et la succession de 2,5 à 3 cycles végétatifs par an. Informations disponibles sur <http://www.ibravin.org.br>. Pages consultées le 04 juillet 2011.

<sup>280</sup> IBGE, *Production agricole municipale*, 2009 ; IBRAVIN, 2011.

<sup>281</sup> Pour plus de détails, se référer à la loi n° 7 678/88 (Loi du vin) et à la loi 10 970/04 (qui altère la loi de 1988 pour harmonisation avec le Règlement vitivinicole du Mercosur).

<sup>282</sup> Ibravin, 2011.

principalement destinée au marché intérieur. Selon l'Ibravin, le principal produit d'exportation est le jus de raisin dont 15 % est exporté contre à peine 5 % du raisin de table et 1 % des vins.

Carte 17. Localisation des vignobles commerciaux brésiliens



Echelle approximative : 1/7 000 000

Ibravin, 2011.

Au regard de la production nationale, le vignoble catarinense est peu représentatif. Mais, s'il ne produit que 5 % de la production nationale de raisin, il est le second producteur de vin

après l'État de Rio Grande do Sul. La région d'Urussanga produit 3,8 % de la production étatique et 0,19 % de la production nationale. La production se concentre dans les municipes de Pedras Grandes (54 % de la production régionale) et d'Urussanga (30 %) –cf. Annexe 10. La production de raisin représente 47 % de la valeur de production des cultures permanentes<sup>283</sup>. Malgré sa faible participation à la production nationale (en volume et en valeur), la région est considérée comme une région vitivinicole traditionnelle par l'Ibravin. Paradoxalement, l'institution ne représente pas la région d'Urussanga sur ses plaquettes de promotion de la filière (cf. Carte 17). Cette absence reflète les difficultés des producteurs de vin Goethe à faire reconnaître la qualité de leur vin par la filière brésilienne et par ses représentants en raison du caractère hybride de leurs raisins. Paulo Niederle, chercheur en sciences sociales, a étudié la construction des compromis autour de la qualité dans le secteur vitivinicole au Brésil et en France. Dans sa thèse de doctorat, il décrit les conflits entre la production traditionnelle de vin de table et le modèle émergent ciblé sur le segment des vins fins<sup>284</sup>. Selon lui, la distinction entre ces deux types de vin est au centre de « *confusions conceptuelles qui reposent sur des dichotomies peu évidentes dans la réalité* »<sup>285</sup>. La filière a adopté depuis les années 1970 des techniques et des méthodes de productions nouvelles, intégrées à un processus de standardisation du vin. Les producteurs de vins fins cherchent à se différencier qualitativement par rapport aux vins de table. Pourtant, comme les producteurs de vin de table, ils associent systématiquement la qualité de leur vin à l'identité socioculturelle, au lien au territoire et au caractère artisanal de la production.

Les débats autour de la qualité du vin, fin ou de table, sont ambigus. Les deux segments mettent en avant des critères liés à l'imaginaire des consommateurs, le caractère artisanal, l'origine italienne des producteurs, etc. Dans un contexte de mondialisation des marchés, les vins de tables, comme le vin Goethe, sont peu soutenus par les institutions représentatives de la filière.

### *b) Exode rural et « trafic de main d'œuvre »*

Comme de nombreuses productions agricoles, la manipulation de la vigne fait appel à une main d'œuvre importante, notamment lors des vendanges. Malgré le déclin de l'exploitation minière, les ouvriers ne se sont pas reconvertis dans l'agriculture, mais dans les autres secteurs industriels quand ils n'ont pas cherché à trouver un emploi dans des zones d'activité plus attractives (chef lieu de microrégion, capitales d'États). À l'image des zones rurales brésiliennes, la région d'Urussanga est marquée par un fort exode rural. Le délaissement des activités agricoles est accentué dans la région par la mise en place d'un marché noir de main d'œuvre, pour le moins inattendu. En effet, chaque année, des dizaines de jeunes adultes

---

<sup>283</sup> IGBE, Production agricole municipale, 2009.

<sup>284</sup> Paulo André NIEDERLE, *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*, Thèse de doctorat en Sciences sociales, développement, agriculture et société, UFRJ, sous la direction de John Wilkinson, 2011, 259 p.

<sup>285</sup> *Ibidem*, p. 18.

partent travailler chez des glaciers italiens en Allemagne et ce malgré des conditions de vie inconfortables. En échange, ils sont nourris et logés et reçoivent un salaire, d'environ 1 300 € qui représente plus de cinq fois le salaire minimum brésilien. Ce système permet aux jeunes de gagner rapidement de quoi s'offrir une condition de vie meilleure une fois revenus au Brésil. Un couple de glacier d'Urussanga, de 25 et 26 ans, m'explique qu'ils ont vécu durant sept ans en Allemagne pour pouvoir s'offrir une maison et construire leur commerce. Selon le mari, près de 2 000 Urussanguenses travailleraient chaque année en Europe sur un total de 20 000 habitants. La filière est organisée autour de passeurs qui font le lien entre les glaciers en Allemagne et la main d'œuvre locale, moyennant une commission. Ce va et vient entre l'Europe et le Brésil est rendu possible par la double-nationalité des descendants d'immigrants européens<sup>286</sup>. Malgré sa nature anecdotique, ce trafic de main d'œuvre participe à la fragilisation de la vitiviniculture de la région. Comparée à une saison en Allemagne, la culture de la vigne est peu rémunératrice.

### *c) Des paysages dévalorisés par la pollution aquatique*

Le développement industriel de la région s'est accompagné de pollutions qui ont affecté le milieu naturel. Située à l'interface entre trois bassins hydrographiques, la région d'Urussanga présente des paysages vallonnés où se mêlent la forêt native, *mata atlântica* (cf. photo n°1 de la Photo 19), l'élevage, la viticulture (cf. photo n°3 de la Photo 19), la fruiticulture en haut des vallées (cf. photo n°2 de la Photo 19) et la riziculture (cf. photo n°4 de la Photo 19) et l'industrie dans les fonds de vallée. Attrait touristique majeur, l'eau a pourtant subi de graves contaminations (cf. photo n°5 de la Photo 19). En effet, la concentration régionale d'industries a largement favorisé la pollution des cours d'eau si bien que la région présente de très forts indices de contamination. L'extraction minière n'est pas seule responsable de ce désastre écologique. L'utilisation non raisonnée d'intrants chimiques liés à la production de tabac, de riz, de maïs et à la fruiticulture, l'absence ou la mauvaise gestion des eaux usées et des effluents industriels ont également participé à la dégradation environnementale de la région<sup>287</sup>. De ce fait, les eaux sont considérées comme impropres à la consommation humaine et leur utilisation soumise à des restrictions notamment pour l'irrigation. Par exemple, le développement d'insectes nuisibles, les *borrachudos*, associés à la pollution des eaux, sont source de mal-être pour les habitants et peu attractifs pour le tourisme régional<sup>288</sup>. En plus des démangeaisons provoquées par leur morsure, ces moustiques transmettent des maladies et peuvent causer une cécité totale ou partielle chez l'être humain. L'été, il est impossible de se promener dans les vignobles sans être attaqué par les nuisibles, ce dont souffrent autant les vendangeurs que les touristes.

---

<sup>286</sup> Nombre de descendants d'immigrants européens ont fait la démarche de faire reconnaître leur double nationalité. Depuis 1999, la nationalité allemande ne se transmet plus aux enfants d'Allemands nés à l'étranger au-delà de la seconde génération. En revanche, en Italie domine le principe du *jus sanguinis* et la loi adoptée en 1922 permet la reconnaissance de la diaspora italienne.

<sup>287</sup> Entretien réalisé le 27/01/2009 à Urussanga auprès d'une habitante du Rio Maior ; Carolina Quiumento VELLOSO, *Indicação geográfica...*, ouv. cité, 166 p.

<sup>288</sup> Entretien réalisé le 27/01/2009 à Urussanga auprès d'une habitante du Rio Maior.

Photo 19. Région d'Urussanga : paysages vallonnés, cours d'eau et productions agricoles



1  
Paysage caractéristique à Nova Veneza. La *mata atlântica* recouvre les flans de vallée. Le paysage, ouvert à certains endroits, témoigne du développement de l'agriculture fourragère et céréalière.



2  
Exemple de fruiticulture en haut de vallée. Cette figueiraie a été plantée par les propriétaires de l'auberge-restaurant Vale dos Figos. Un magasin attaché au restaurant propose de l'artisanat, des produits typiques, du vin et de la confiture de figues.



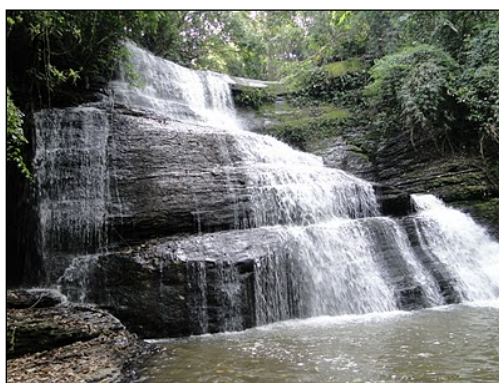
3  
Vignoble au bord de l'eau situé à Azambuja (Pedras Grandes). La bande enherbée n'est pas assez large (deux mètres) pour jouer son rôle de tampon entre la vigne et le cours d'eau et éviter la contamination de l'eau par les résidus de traitement phytosanitaire entraînés par les eaux de ruissellement.



4  
Paysage de riziculture à Nova Veneza, au pied de la propriété d'un producteur de vin. Celui-ci a cessé de produire du raisin, en raison du taux de contamination du sol. Il s'approvisionne à Azambuja (Pedras Grandes) pour pouvoir produire son vin.



5  
Exemple de cours d'eau contaminé par l'extraction de charbon. Rio Urussanga, Urussanga.



6  
Cascade sur le Rio Maior, Urussanga. Attraction touristique proposée par les propriétaires de l'auberge-restaurant Vale dos Figos.

Crédit photo : Vitrolles, 2009 ; Vale dos Figos, 2011 ; Observatório do Carvão, 2011

L'économie régionale s'est développée en plusieurs temps. La structure foncière, le système agricole et la place centrale du vin sont intimement liés au processus de colonisation et d'occupation de l'espace par des immigrants européens à la fin du 19<sup>e</sup> siècle. Au début du 20<sup>e</sup> siècle, l'ouverture de mines de charbon puis l'installation d'industries (céramique, plastique, meuble, vêtements) ont permis la diversification des activités économiques régionales. Aujourd'hui accusées de pollution environnementale, les activités minières et industrielles ont participé à la marginalisation de l'agriculture et de la vitiviniculture. Toutefois, le mouvement de revendication identitaire italien a favorisé la relance de la filière vin, encouragé par le soutien gouvernemental. Malgré les fragilités qui pèsent encore sur le système, la filière se maintient et se développe.

### **III. Redécouverte des produits coloniaux, fondement de l'économie familiale dans l'Ouest catarinense**

Dans l'Ouest catarinense on assiste également à la revalorisation des produits coloniaux. En effet, à la fin du 20<sup>e</sup> siècle, la production coloniale est réinvestie par les producteurs familiaux avec la mise en place de programmes de promotion des agroindustries familiales rurales.

#### **1. Les agroindustries familiales rurales, une initiative gouvernementale envisagée comme une alternative à la crise agricole**

À la fin des années 1990, le secrétariat de Développement Rural, rattaché au MDA, met en place des projets pilotes liés au développement de l'agriculture familiale. À l'époque, la région de production souffre d'un profond mal-être social associé à un exode rural et régional des jeunes. La priorité du gouvernement fédéral est de favoriser l'organisation d'une agriculture familiale alors marginalisée, en développant une nouvelle forme d'agroindustrie, spécifique à l'agriculture familiale. Celle-ci doit permettre aux familles de préserver leur autonomie –contrairement à l'intégration agroindustrielle alors en vigueur dans les territoires ruraux –tout en légalisant les circuits de production et de distribution (mise aux normes des installations, inspection sanitaire). Selon un chercheur de l'Epagri, le projet de développement vise à « *penser un autre manière d'organisation de l'agriculture familiale en créant des structures organisationnelles innovantes* »<sup>289</sup>. La cartographie des collectifs de producteurs établie par l'Epagri met en évidence le poids des ONG dans l'organisation en réseaux de structures familiales préexistantes, notamment celui de l'Association des Petits Agriculteurs de l'Ouest Catarinense, Apaco. Cette association est invitée à faire partie du projet fédéral pour aider les producteurs qui travaillent avec elle à « *passer de l'informalité à la*

---

<sup>289</sup> Entretien réalisé à Chapecó le 16/04/09 auprès d'un chercheur de l'Epagri.



*formalité* »<sup>290</sup>. La construction d'unités de production familiales rurales (cf. Photo 20) est rendue possible par le soutien financier reçu par les agriculteurs familiaux ainsi que par la transition des produits coloniaux de la sphère domestique à la sphère commerciale. Depuis la fin des années 1990, plus de 291 unités agroindustrielles mobilisant 1 500 familles sont créées, sur un total d'unités familiales estimé à 75 000 par l'Epagri<sup>291</sup>. Luiz Carlos Mior, chercheur à l'Epagri, estime que « *la création d'agroindustries rurales peut être considérée comme un processus de reconfiguration des ressources (produits coloniaux) promues par l'agriculture familiale en coopération avec des organisations associatives et avec le soutien des pouvoirs publics. Les agriculteurs perçoivent peu à peu les produits coloniaux non plus comme des produits de subsistance (valeur d'usage) des familles rurales mais comme des produits commerciaux avec une valeur d'échange et donc une source de revenus de l'unité de production familiale* »<sup>292</sup>.

Le parcours de deux groupes de propriétaires d'agroindustries familiales illustre comment les agriculteurs familiaux se sont saisis de cette opportunité. Les deux séries de photos suivantes présentent deux agroindustries familiales rurales (cf. Photo 20 et Photo 21). La première structure transforme la canne-à-sucre en produits dérivés (cachaça, liqueur, mélasse, sucre brun, cassonade). Localisée à Modelo, elle fait intervenir huit personnes appartenant à trois familles. La seconde, située à Pinhalzinho, est une unité d'abattage et de transformation de porcs gérée par un couple de producteurs. L'histoire de l'agroindustrie Santa Rosa commence en 2001 (cf. Photo 20). À l'époque toutes les familles de la communauté Santa Rosa produisent de la cachaça et du sucre chez elles. La mairie de Modelo invite les producteurs à construire une agroindustrie familiale rurales car il existe une possibilité de financement. Dans la communauté, cinq familles se manifestent. La Mairie et l'Epagri les emmènent visiter trois structures familiales dans l'État du Paraná. À leur retour, trois familles décident de s'associer pour monter une agroindustrie de transformation de canne à sucre. La construction de l'agroindustrie dure quatre ans ; le temps de rassembler les fonds nécessaires. La structure externe est fournie par la mairie de Modelo. L'équipement est acheté grâce aux fonds propres des trois familles et un appui financier du Forum de la Mésio-région Grande Fronteira da Mercosul et de l'État de Santa Catarina. Aujourd'hui, ils sont huit à travailler dans l'agroindustrie. Ils produisent une gamme diversifiée de dérivés de canne à sucre : sirop, liqueur, cachaça, mélasse, sucre, cassonade. Ils transforment environ 8 000 litres de cachaça par an et plus de 10 000 kilogrammes de sucre. Certains clients viennent s'approvisionner directement sur place. Le reste de la production est vendu en vente directe ou dans des

---

<sup>290</sup> Entretien réalisé à Chapecó le 16/04/09 auprès d'un chercheur de l'Epagri.

<sup>291</sup> Milton Luiz SILVESTRO *et al.*, ouv. cité, 102 p. ; Voir aussi Dilva FERRARI, *Agricultura familiar, trabalho e desenvolvimento no Oeste de Santa Catarina*, Thèse de master en développement économique, Espace et Environnement, sous la direction de Pedro Ramo, UNICAMP, 2003, 194 p. Le manque de données statistiques récentes est souligné plusieurs fois par Clovis Dorigon dans ses travaux de recherche. L'expansion du nombre d'agroindustries familiales dans l'ouest catarinense et la grande variabilité des sources de financement rendent le recensement difficile.

<sup>292</sup> Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares, agroindustrias e territorio : A dinâmica das redes de desenvolvimento rural no Oeste Catarinense*, Thèse de doctorat en Sciences Humaines, Société et Environnement, sous la direction de Julia Silvia Guivant et de Terry Mardsen, UFSC, 2003, p. 189.

magasins de détail, type supérettes, à Modelo, Pinalzinho (le municiple voisin) et dans la région. « *Nous avons même déjà vendu des produits à un client du Mato Grosso* »<sup>293</sup>. En sus de l'agroindustrie familiale rurale, l'un des trois associés continue à fournir des poulets pour l'entreprise agroalimentaire Sadia (cf. photos n°2&3 de la Photo 18).

Photo 20. Agroindustrie familiale rurale spécialisée dans la production de dérivés de canne à sucre à Modelo, Ouest catarinense



Les AIFR, hautes en couleur, dynamisent le paysage et s'y intègrent mieux que les batteries d'élevage agricole (cf. photo n°1). Elles légitiment le statut des producteurs familiaux en indiquant le passage officiel de l'informel au formel selon différentes modalités, notamment l'affichage clair de certaines informations : le nom des exploitants ou de l'exploitation ; l'insertion dans des programme d'appui à l'agriculture familiale ; les organismes financeurs (cf. photo n°2).



Trois producteurs parmi les huit associés de l'agroindustrie familiale rurale en train de fabriquer de la cassonade. Le matériel utilisé a été acquis grâce à des financements propres et des fonds des gouvernements fédéral et municipal.

Crédit photo : Vitrolles, 2009

<sup>293</sup> Entretien réalisé le 26/05/09 à Modelo auprès d'un associé d'une agroindustrie de dérivés de canne à sucre.

Photo 21. Agroindustrie familiale rurale spécialisée dans l'abattage et la transformation de porcs, Pinhalzinho, Ouest catarinense



Le couloir de manutention des animaux est celui qu'utilisait la famille avant la mise aux normes de la structure d'abattage (cf. photo n°1). L'agroindustrie familiale rurale a été construite en 2004 suivant les critères du système d'inspection étatique.



L'abattoir et la salle de transformation ont été équipés avec un matériel en acier inoxydable fourni par le programme « Développement et valeur ajouté » porté par le MAPA.

Crédit photo : Vitrolles, 2009

La deuxième agroindustrie familiale rurale commercialise des produits dérivés de porcs. Les Pezenatto possèdent 17 hectares dont 6 sont réservés à la culture de maïs et de soja. Lors de ma visite en mai 2009, l'élevage de porcs compte 23 matrices, 180 porcs et 100 porcelets. Généralement le cheptel est constitué de 300 à 350 animaux. En 1991, le couple travaille avec la coopérative Cooperalfa intégrée à l'agroindustrie Aurora. Suite à la crise de l'industrie du porc en 1992, ils sont amenés à vendre des animaux vivants pour sauvegarder leur revenu. Pour « *survivre* », il leur vient l'idée d'augmenter la valeur ajoutée de la vente de porcs en produisant de la viande et des dérivés. Alors qu'avant, ils le faisaient pour la consommation familiale, ils commencent en 1993 à transformer la viande de porc pour la vendre. L'augmentation du volume de production les conduit rapidement à se poser la question de la légalisation de leur production. « *Arriva le moment où nous avons dû décider entre arrêter de*

*produire ou nous mettre aux normes* »<sup>294</sup>. Avec l'idée de construire une agroindustrie familiale, le couple contacte un vétérinaire de l'Epagri avec lequel ils ont l'habitude de travailler. Celui-ci leur fait connaître d'autres producteurs qui ont monté leur propre structure. Le mari entreprend alors de suivre une série de formations : en production de porc, en transformation, mais aussi en terrassement et en maçonnerie. La construction de l'agroindustrie commence en 2004 (cf. Photo 21). Pour répondre à un marché qui s'est développé au-delà des frontières du municiple (particuliers, supermarchés, restaurants de Pinhalzinho et des municipes voisins), les producteurs décident de construire une structure adaptée au système d'inspection étatique. La municipalité ne leur apporte aucun soutien, car à l'époque, Pinhalzinho ne possède pas encore de système d'inspection. Les éleveurs reçoivent une aide du Pronaf qui les aide pour financer la construction de la structure. Les équipements leur sont offerts par le MAPA dans le cadre du programme « Développement et valeur ajoutée » destinée à l'agriculture familiale. L'abattoir Pezenatto est aujourd'hui associé à une coopérative, la Cootraf, affiliée à l'Apaco. La Cootraf qui compte une quarantaine d'adhérents tient à leur disposition un comptable, une assistante technique pour la production ou encore pour l'élaboration des étiquettes, etc. L'adhésion leur coûte 180 R\$ par mois, mais « *seul, il n'y a pas moyen de tout gérer ni de tout payer car nous sommes déjà devenus une micro-entreprise* »<sup>295</sup>. Cette affiliation à l'Apaco leur permet d'utiliser la marque collective de l'ONG, *Sabor colonial* qu'ils associent à leur marque propre, *Pezenatto abtedouro*. Leur produit phare aujourd'hui est le saucisson type colonial : « *On ne peut plus dire colonial parce que nous utilisons un conservateur. En revanche j'élabore moi-même l'assaisonnement avec du vin colonial ; je n'utilise pas d'assaisonnement industriel. Tout en respectant le standard sanitaire, mon produit rappelle le goût du saucisson colonial* »<sup>296</sup>. Aujourd'hui, les producteurs estiment que la formalisation de leur activité leur a donné une reconnaissance sociale en plus d'une meilleure estime d'eux-mêmes. « *Je suis agricultrice. Un agriculteur doit s'enorgueillir de l'être. Malheureusement aujourd'hui, nous sommes une minorité à être fiers de notre profession* »<sup>297</sup>. Malgré la prospérité de l'entreprise familiale, leur fille âgée de 17 ans ne sait pas encore si elle va s'installer avec ses parents. Sa formation universitaire en ingénierie des aliments reste néanmoins en lien avec l'activité de sa famille.

La crise agroindustrielle a conduit de nombreux agriculteurs à s'interroger sur les moyens de rester dans l'agriculture tout en se détournant des entreprises d'intégration avicole ou porcine. Ils ont alors créés leurs propres structures de transformation de nature familiale.

---

<sup>294</sup> Entretien réalisé le 12/05/2009 à Pinhalzinho auprès de la propriétaire d'une agroindustrie d'abattage et de transformation de porc.

<sup>295</sup> *Ibidem*.

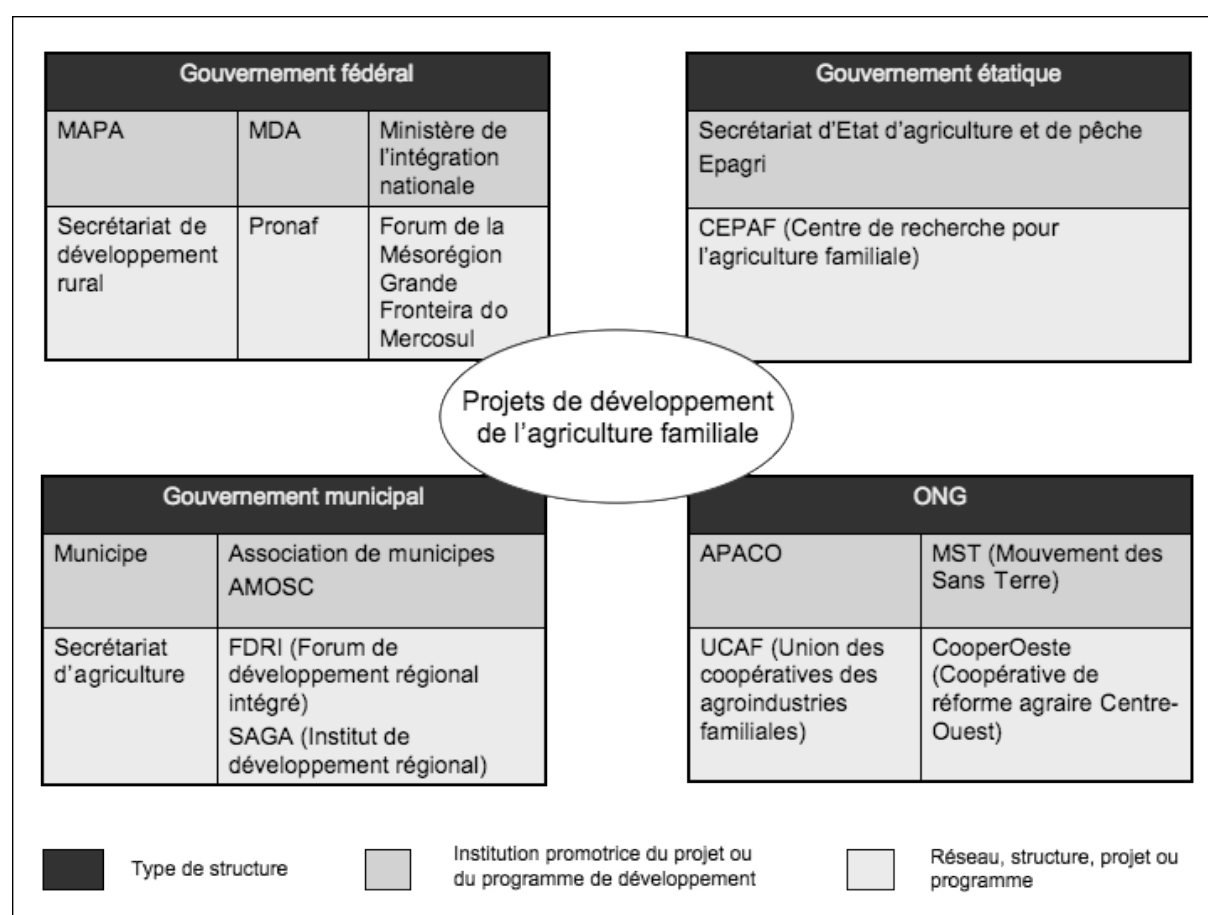
<sup>296</sup> *Ibidem*.

<sup>297</sup> Entretien réalisé le 12/05/2009 à Pinhalzinho auprès de la propriétaire d'une agroindustrie d'abattage et de transformation de porcs.

## 2. Structuration de la production autour d'une multiplicité d'acteurs

La structuration de l'agroindustrialisation de nature familiale a été soutenue par une grande diversité d'acteurs. Selon Luiz Carlos Mior l'initiative gouvernementale de mise en place de stratégies de développement territorial fondées sur l'agroindustrialisation de nature familiale a favorisé l'implication de nouveaux acteurs régionaux, publics ou privés, de type collectivités territoriales, syndicats, ONG<sup>298</sup>. La fin du 20<sup>e</sup> siècle est ponctuée de plusieurs projets de développement de l'agriculture familiale, financés par une pléthore d'institutions fédérales, étatiques, régionales et locales (cf. Figure 9)<sup>299</sup>.

Figure 9. Institutions intervenant dans les projets de développement de l'agriculture familiale



Elaboration : Vitrolles, 2011

<sup>298</sup> Luiz Carlos MIOR, Agricultores familiares..., ouv. cité, 2005, 338 p.

<sup>299</sup> MAPA via le secrétariat de Développement Rural ; MDA via le PRONAF ; ministère de l'Intégration Nationale via le Forum de la Mésorégion Grande Fronteira do Mercosul ; Epagri via le Centre de recherche pour l'agriculture familiale (CEPAF) ; Institut de développement régional (SAGA) rattaché au Forum de développement régional intégré (FDRI) de l'association de communes Amosc ; Association des Petits Agriculteurs de l'Ouest Catarinense (Apaco), etc.

Même si ces organes ne coopèrent pas systématiquement, leur objectif est commun : insérer les producteurs ruraux en situation d'exclusion dans une forme d'agroindustrie adaptée à l'agriculture familiale de manière à les rendre plus autonomes. Quels que soient les réseaux dans lesquels ils sont intégrés, les agriculteurs familiaux bénéficient de l'aide de différentes institutions qui les accompagnent dans la recherche et l'acquisition de financement, dans la construction des agroindustries familiales rurales et dans le respect des contraintes dictées par les différents systèmes d'inspection sanitaire. Certains projets visent à favoriser l'émergence de réseaux de producteurs (ONG, Forum de la Mesorégion Grande Fronteira da Mercosul) alors que d'autres (Epagri) n'interviennent que pour assister des unités de production individuelles. Tous en revanche œuvrent pour le renforcement de l'agriculture familiale.

Dans l'Ouest catarinense, il existe trois principaux réseaux d'agroindustries familiales rurales (cf. Annexe 11) : la coopérative régionale de commercialisation de l'extrême ouest (CooperOeste), l'Institut SAGA et l'Union des Coopératives des Agroindustries familiales (Ucaf). La CooperOeste est une initiative du Mouvement des Travailleurs Ruraux Sans Terre et du Mouvement des Petits Agriculteurs. Ce réseau s'inscrit dans la mouvance des mouvements de lutte pour la reconnaissance du travail de la terre par les agriculteurs familiaux appuyés par l'Eglise catholique. Les principaux partenaires relèvent d'une problématique commune : la réforme agraire. Organisées autour de la promotion d'une marque collective commune, Terra Viva, les sept unités de production de la CooperOeste sont situées dans les trois États du Sud (Paraná, Rio Grande do Sul et Santa Catarina). Le lait est produit individuellement et transformé de manière collective. Stérilisé, pasteurisé ou transformé en fromage, il devient une *commodity* commercialisée sur l'ensemble du territoire brésilien.

L'Institut Saga est la première agence de développement régional créée en 1996 dans le cadre du Forum de développement régional intégré (FDRI) organisé par l'Association des Municipales de l'Ouest de Santa Catarina (Amosc). Initialement l'Amosc a été créée pour représenter les intérêts de vingt municipes face à d'autres organes du système fédéral (État de Santa Catarina et Union)<sup>300</sup>. L'association a, peu à peu, assumé d'autres fonctions de conseil dans des domaines variés : droit, construction et comptabilité. La finalité de l'institut Saga réside dans le développement des initiatives d'agroindustrialisation familiale rurale, en partenariat avec l'Epagri, la recherche universitaire, les collectivités territoriales et le gouvernement de l'État de Santa Catarina. Son soutien s'opérationnalise notamment à travers la mise à disposition d'une marque collective, Castália. En 2009, l'Institut Saga a accompagné 42 agroindustries familiales rurales de transformation de produits d'origine végétale.

---

<sup>300</sup> Águas de Chapecó, Águas Frias, Caxambu do Sul, Chapecó, Cordilheira Alta, Coronel Freitas, Formosa do Sul, Guatambu, Irati, Jardinópolis, Nova Erechim, Nova Itaberaba, Pinhalzinho, Planalto Alegre, Quilombo, São Carlos, Santiago do Sul, Serra Alta, Sul Brasil et União do Oeste.

L'Ucaf est l'union des coopératives affiliées à l'Association des Petits Agriculteurs de l'Ouest Catarinense, Apaco. L'Apaco est un cas intéressant à étudier dans la construction d'un réseau multi-acteur trans-sectoriel. Cette ONG, fondée le 20 novembre 1989, s'inscrit dans un processus plus ample de mobilisation pour la redémocratisation du Brésil dans les années 1980<sup>301</sup>. Son siège se situe dans le municípe de Chapecó. Formée et dirigée par des groupes d'agriculteurs familiaux, elle bénéficie d'un appui décisif de mouvements syndicaux, populaires et religieux. L'Apaco coopère également avec les organes de recherche et d'assistance technique de l'État (Epagri, secrétariat d'Agriculture, Universités, Embrapa). Le programme de l'association s'articule avec des actions menées par un large réseau d'ONG catarinenses, fédérales ou internationales. L'ONG affiche trois objectifs principaux liés à l'organisation formelle des producteurs familiaux, la coopération agricole et le développement durable<sup>302</sup>. Le premier rôle de l'Apaco est de stimuler et d'aider au développement de l'agriculture collective dans la région ouest de Santa Catarina. Son appui aux producteurs familiaux vise à les aider à mieux affronter les « *difficultés imposées par le modèle de développement agricole et agraire en vigueur dans le pays, dont les conséquences les plus marquantes sont la concentration des terres et des revenus et l'exclusion d'une grande partie des petits agriculteurs de l'activité rurale, ou encore la dégradation des ressources naturelles* »<sup>303</sup>. Enfin, l'ONG cherche à trouver des alternatives pour le petit agriculteur, non seulement pour améliorer ses conditions de vie et de travail, mais aussi pour « *discuter d'un nouveau modèle de développement, fondé sur la coopération entre les unités de production familiales, sur la solidarité, sur l'indépendance des agriculteurs concernant l'agroindustrie, sur l'usage de technologies réduisant le coût de production, préservant les ressources naturelles* »<sup>304</sup>. Aujourd'hui, l'ONG est constituée d'agroindustries familiales rurales organisées en groupes de coopération agricole, en associations formelles ou informelles et en coopératives. Elle représente 750 familles, 150 groupes, 117 AIFR gérées par 600 familles, 15 coopératives, 784 produits commercialisés dans plus de 4 000 points de vente (magasins de vente collectifs, commerces de détail, foires et marchés). Dans le cadre de sa politique de développement régional durable, l'Apaco a mis en place huit programmes visant à renforcer ses partenariats avec les mouvements régionaux sociaux et populaires et avec les institutions privées ou publiques<sup>305</sup> : agroécologie (intégration au réseau Ecovida) ; agroindustries familiales associatives ; commerce équitable ; assistance technique ; gestion agricole associative ; crédit solidaire ; formation et échange et développement rural durable et solidaire (cf. Figure 10).

---

<sup>301</sup> Au début des années 1980, les agriculteurs familiaux du Sud du Brésil se mobilisent pour demander au gouvernement la mise en place de politiques publiques de soutien aux petits agriculteurs et s'engagent dans une lutte en faveur de la réforme agraire. Ce mouvement s'accompagne de l'émergence d'ONG comme le MST, le MPA, le MAB, le MMA ou encore la FETRAF-Sul. Voir Clóvis DORIGON, *Mercados de produtos...*, ouv., 2008, 417 p.

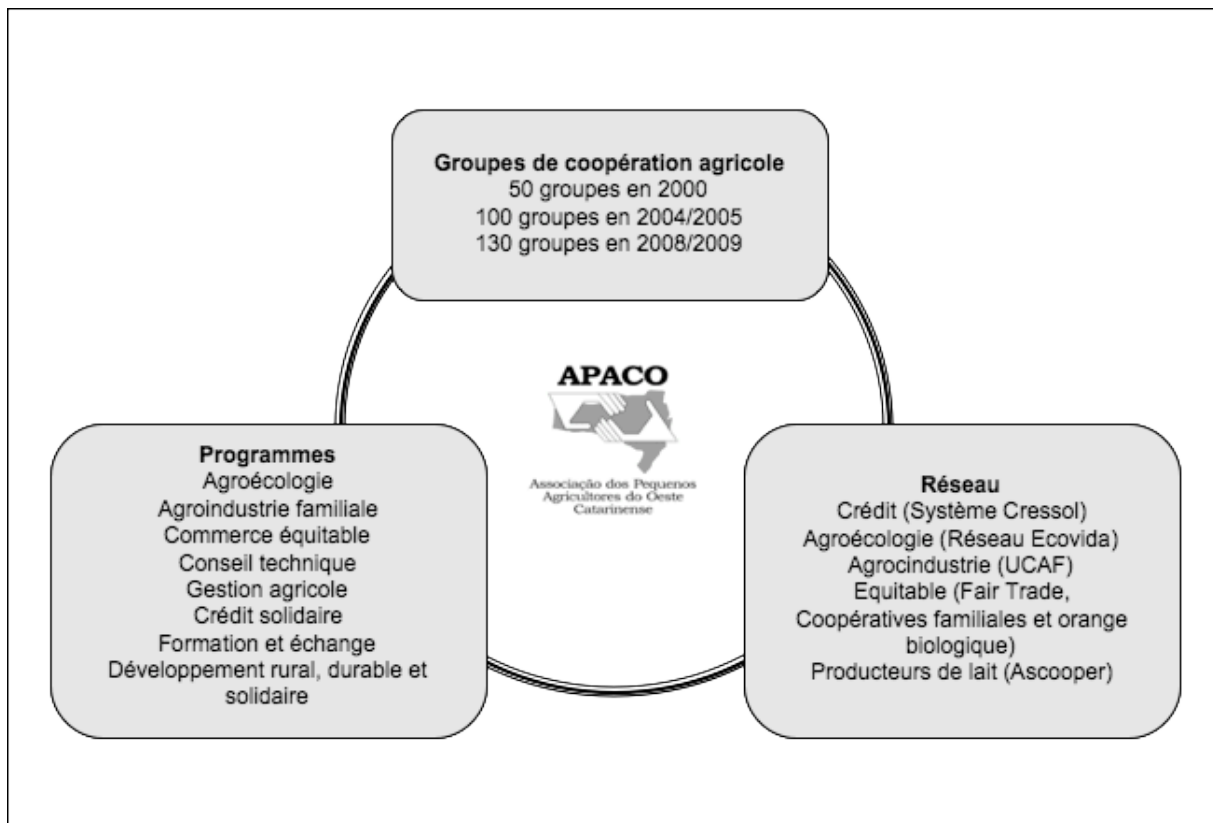
<sup>302</sup> Apaco, 2009.

<sup>303</sup> *Ibidem*.

<sup>304</sup> *Ibidem*.

<sup>305</sup> Par développement régional durable, l'Apaco s'intéresse à un « nouveau modèle de développement fondé sur la coopération et l'autonomie des agriculteurs en relation avec le secteur agroindustriel, sur l'usage de technologies alternatives qui diminuent les coûts de production et la pénibilité du travail » (Apaco, 2009).

Figure 10. Organisation fonctionnelle de l'Apaco



*Adapté de Gomes et Marchioro, 2008*

Le second programme, agroindustries familiales associatives, a pour objectif de valoriser les productions artisanales ou agroécologiques pour améliorer les revenus agricoles, pour créer des emplois et surtout pour intégrer les jeunes aux activités traditionnelles familiales et contribuer à la reprise agricole (et donc lutter contre l'exode). Ce dernier programme s'articule autour de l'Ucaf et de la promotion d'une marque, Sabor colonial. Reconnue et enregistrée en 1997 par une loi étatique, la marque devait dans un premier temps bénéficier à l'ensemble des agriculteurs familiaux de l'État de Santa Catarina. Néanmoins, c'est l'Apaco qui en a aujourd'hui l'usage exclusif.

À l'initiative de programmes gouvernementaux, la redécouverte des produits coloniaux comme moyen de revalorisation de l'agriculture familiale, a servi de tremplin à d'autres initiatives de mise en réseau et de formalisation des structures de production agricole. Saisie par les collectivités territoriales et les associations locales, l'agroindustrialisation familiale rurale est devenue un argument de revendication de l'identité coloniale et une alternative à la crise provoquée par l'intégration agroindustrielle.



### 3. Une identité coloniale recherchée sur les marchés mais menacée d'altération

Pour Clovis Dorigon, chercheur à l'Epagri, qui a consacré sa thèse à la construction des marchés des produits coloniaux, ceux-ci occupent « *encore un espace significatif dans les circuits de consommation populaire [comme] les marchés du lait, des viandes (rouge et blanche) dont l'informalité est encore significative* »<sup>306</sup>. Toutefois, cette notoriété suscite des convoitises et par conséquent entraîne l'émergence d'usurpations.

#### a) Une image valorisée par les consommateurs...

Dans le Sud du Brésil, le terme colonial est fortement valorisé par les consommateurs qui associent aux produits coloniaux l'idée de retour aux racines. Dans la seule ville de Chapecó, 80 % des habitants sont issus du milieu rural. Pour une agricultrice familiale associée à une agroindustrie de panification, les citadins « *sont nostalgiques [des produits de la campagne] et recherchent ce type de produits quand ils n'ont plus de famille en activité ou qu'ils vivent trop loin d'eux* »<sup>307</sup>. À la fin des années 1990, l'image positive des produits coloniaux a été analysée par deux équipes de recherche auprès des magasins distributeurs et auprès des consommateurs finaux dans des villes intermédiaires et de grands centres urbains, plus ou moins éloignés de l'Ouest catarinense<sup>308</sup>. La première étude montre que plus de 68 % des propriétaires de magasins interrogés ont pour habitude d'acheter des produits coloniaux, des « *produits de la terre* », en raison de leur caractère « *sain* » et « *naturel* », de leur « *prix* », de leur « *qualité* » et pour le fait qu'ils soient recherchés par les consommateurs. La seconde étude montre que les consommateurs associent les produits coloniaux à des produits « *nutritifs* » (97 %), « *rappelant de bons souvenirs* » (94 %), « *sains* » (92 %), « *traditionnels* » (88 %), « *faits avec amour* » (88 %), « *honnêtes* » (86 %), « *naturels* » (78 %), « *hygiéniques* » (78 %) et relativement « *faciles à rencontrer* » (67 %). Cette image est également véhiculée par les producteurs très fiers des compliments des consommateurs quant à la qualité et à la réputation de leurs productions. Au cours des entretiens réalisés, les principaux qualificatifs cités par les agriculteurs relèvent du caractère « *artisanal* », « *fait maison* », « *naturel* », « *traditionnel* », « *pas industriel* », fabriqué « *presque comme avant* » ou « *à l'ancienne* ». Ce sont des produits associés à des « *savoir-faire* », « *sans produits chimiques* » et « *recherchés* » par les consommateurs en raison de leur provenance : « la

---

<sup>306</sup> Clovis DORIGON, « O mercado informal dos produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina », dans *V Encontro Nacional de Estudos do Consumo*, Rio de Janeiro (Brésil), 15-17 septembre 2010, pp. 5-6.

<sup>307</sup> Entretien réalisé le 08/06/09 à Chapecó auprès de la présidente d'une coopérative affiliée à l'Apaco et productrice dans une AIFR boulangère.

<sup>308</sup> Etude réalisée auprès de 176 magasins à Chapecó, Concórdia, Florianópolis, Joinville, São Miguel do Oeste et Xanxerê : DOGMA/EPAGRI, *Avaliação de mercado: comércio e consumo de produtos do projeto piloto de agroindustrialização*, Florianópolis, Mimeo, Rapport de recherche, 1998, 435 p. et Etude réalisée auprès de 750 consommateurs à Florianópolis, Joinville, Lages, Chapecó, Criciúma : J. de OLIVEIRA, W. SCHMIDT, V. TURNES, V. SCHMIDT, T. GUZZATI, S. MACIEL et L. VOIGT, *Avaliação do potencial da indústria de pequeno porte (IRPP) em Santa Catarina*, Florianópolis, Cepagro, 1999, 86 p.

colonie »<sup>309</sup>. Les produits coloniaux véhiculent donc aujourd'hui une image positive auprès des consommateurs urbains.

### *b) ...malgré un manque de définition claire du produit colonial*

Malgré cette reconnaissance et un marché dont la demande est en expansion, il n'existe pas de définition officielle des produits coloniaux. Pour le fromage colonial par exemple, le MAPA n'a encore jamais approuvé de règlement technique, alors que c'est ce règlement qui détermine l'identité du produit selon un standard de production. Pourtant d'autres fromages artisanaux ont déjà été reconnus par le gouvernement fédéral à l'instar du fromage Serrano. C'est pourquoi la nécessité de définir ce qu'est un produit colonial apparaît récurrente dans les discours institutionnels. Les vétérinaires chargés de l'inspection sanitaire des produits d'origine animale de la ville de Chapecó insistent sur le fait qu'il n'existe pas de standard de qualité, ni d'identité des productions coloniales en prenant l'exemple du fromage.

*Comment définir les caractéristiques du fromage colonial ? S'agit-il d'un fromage frais, affiné quelques jours, affiné plus longuement ? S'agit-il d'un fromage de lait de vache ou d'autres animaux ? [La caractérisation du fromage colonial] serait un travail fantastique. La caractérisation d'autres fromages, comme le Serrano ou le Canastra, a déjà été faite. Cette caractérisation c'est une ligne de conduite, une sorte de parapluie, pour définir et maintenir l'identité du produit auprès du consommateur. Ce serait bien de faire la même chose avec les produits coloniaux au niveau régional, mais par l'assistance technique et non pas par l'inspection sanitaire. [...] Pour le fromage colonial, chaque région a des caractéristiques bien distinctes. Cela dépend de la colonisation. La région du Nord gaúcho [c'est-à-dire le nord de Rio Grande do Sul] est bien définie. La colonisation a été plus italienne dans l'ouest de Santa Catarina, plus allemande à l'est et açorienne sur le littoral. Il faudrait définir, pour chaque microrégion, les produits qui ont un degré d'identité supérieur<sup>310</sup>.*

Cet extrait d'entretien montre la diversité des fromages coloniaux existant dans l'Ouest catarinense et l'absence d'un standard de production. Pourtant les consommateurs savent reconnaître un fromage colonial à sa forme, sa texture, son odeur et sa couleur. Selon les producteurs, les consommateurs d'origine italienne sont des experts dans le choix de ce type de fromage, plus « piquant » et plus « jaune ».

### *c) Un produit reconnu sur les marchés...*

L'absence de définition officielle ne semble pas affecter les consommateurs. Une grande diversité de circuits de commercialisation permet d'approvisionner les clients via des circuits courts : vente directe, marchés de producteurs et points de vente collectifs. La diversification des circuits de commercialisation fait partie intégrante des stratégies de valorisation et de promotion de la production coloniale. La vente directe est très développée et inscrite dans une logique de proximité, fondée sur la confiance entre les producteurs et les acheteurs

---

<sup>309</sup> L'ensemble des entretiens sur les produits coloniaux a été réalisé entre avril et mai 2009.

<sup>310</sup> Entretien réalisé le 06/05/09 à Chapecó auprès d'un inspecteur vétérinaire.

(consommateurs finaux ou intermédiaires). Le développement des marchés associe une volonté politique de promotion de l'agriculture familiale aux besoins de consommateurs urbains de renouer avec des pratiques rurales (achat direct à la ferme, production propre) abandonnées lors de leur installation en ville. Chapecó rassemble plus de 71 % de la population totale de l'Amosc. Du fait d'une population à prédominance urbaine (91,6 %), le municípe présente une forte capacité d'absorption de la production et un fort besoin en approvisionnement. Les marchés sont restés informels, jusqu'en 1997, date de création du premier marché officiel de produits coloniaux et agroécologiques avec l'appui de la mairie. Aujourd'hui, Chapecó compte dix marchés mis à la disposition des agriculteurs familiaux par le secrétariat d'Agriculture du municípe. L'implication financière et logistique de la commune de Chapecó est d'ailleurs clairement affichée par la présence du logo de la mairie sur la plaque de présentation au côté du slogan « Vendant de la qualité » (cf. Photo 22). Les producteurs payent une mensualité symbolique, variable en fonction de leur fréquence de fréquentation de 5 à 10 R\$. Ils doivent avoir suivi des cours de bonnes pratiques et être en accord avec la législation sanitaire ou en voie de formalisation. Les deux marchés principaux sont situés dans le centre. L'un est couvert (Centro), l'autre, Calçada, est à ciel ouvert (cf. Photo 22). Les huit autres sont distribués dans les autres quartiers, l'un d'entre eux ayant lieu sur le campus universitaire de l'UnoChapecó. L'initiative de monter un marché sur le campus revient au groupe de travail en agroécologie du centre de sciences agro-environnemental et alimentation en 1999. Le marché du campus résulte de la rencontre entre une volonté publique de développer les marchés et une démarche de rapprochement entre la sphère académique (professeurs et étudiants), les agriculteurs et la population régionale. Les jours et horaires s'ouverture varient d'un marché à l'autre<sup>311</sup>. Le marché du Centre compte 29 étals de producteurs, d'associations régionales ou de coopératives de producteurs. Chaque stand propose soit un seul type de production (fruits, légumes, conserves, herbes médicinales, produits boulangers, sucreries, lait et dérivés, viande et dérivés, poulet colonial, œufs, poisson, miel et dérivés, artisanat) soit une gamme de produits variés (produits agroécologiques, produits de la coopérative Cooperfamiliar, produits de saison). Si le nombre d'étals est déterminé, celui des producteurs bénéficiaires est relativement difficile à évaluer. L'étal de miel et dérivés par exemple est géré par l'association régionale apicole de Santa Rita qui possède 30 associés. Celui des poissons est sous la responsabilité d'une association de 50 adhérents. Celui de la coopérative Cooperfamiliar propose les produits d'agriculteurs qui ont une production saisonnière et dont l'échelle de production ou la structure ne leur permet pas de faire seuls le marché. L'espace réservé aux produits de saison (« *produtos da época* ») est utilisé par une cinquantaine de producteurs<sup>312</sup>. Le marché de plein air propose un fonctionnement identique avec 24 stands, dont quatre sont tenus par des producteurs d'autres municípes.

---

<sup>311</sup> Tous ont lieu le samedi de 7h à 11h ou 12h hormis celui du campus universitaire qui se tient, pour des questions liées à la présence des étudiants, le vendredi (de 17h à 21h). Huit d'entre eux sont bi-hebdomadaires : mardi et samedi, mercredi et samedi ou mardi et vendredi.

<sup>312</sup> Débora LOCATELLI, *Avaliação da qualidade da feira de produtos coloniais e agroecológicos de Chapecó – Centro 1 por parte dos consumidores*, Mémoire de mestradó en administration, Université de Caxias do Sul, sous la direction de Paulo Fernando Pinto Barcellos, 2009, 97 p.

Photo 22. Les marchés principaux de Chapecó : Centro et Calçadão



1

Marché du Centre (Centro). Marché couvert bihebdomadaire (mercredi 12-19h et samedi 7-12h)



Marché du Calçadão. Marché de plein vent bihebdomadaire (mardi 13-18h et samedi 7-12h)



3

Les 29 étals du marché couvert du Centre proposent une large gamme de produits coloniaux et agroécologiques de producteurs familiaux individuels ou insérés dans des réseaux (associations, coopératives, Apaco)



5

Le marché du Calçadão est organisé autour d'un espace de stationnement pour les clients.



6

*Crédit photo : Vitrolles, 2009*

Le marché public régional est un autre point de vente des produits coloniaux à Chapecó (cf. Photo 23). Inauguré en novembre 2007, c'est un espace public de commercialisation des produits de l'agriculture familiale mis à disposition par la communauté de communes Amosc aux agriculteurs des 20 municipes qui la constituent. Dans le marché, une plaque signale le nom et la localisation géographique des 17 municipes présents. Chacun d'entre eux dispose d'un espace de vente qui fonctionne comme un magasin de vente collectif. La ville de Nova Erechim, par exemple, propose du vin colonial, des biscuits, de la confiture et des produits artisanaux d'une dizaine de producteurs familiaux. Selon le gestionnaire du marché, cette structure est un moyen de maintenir le tissu rural et l'activité agricole des familles rurales : « *Le marché public est une des rares alternatives pour maintenir l'activité agricole. Dans la majorité des municipes, il n'y a pas plus de 4 000 habitants et la plupart en milieu rural. Il y a donc peu d'opportunités de commercialisation ; le marché principal se trouve à Chapecó. Il n'y a donc pas d'autre opportunité, en termes de proximité, pour viabiliser ces producteurs qui travaillent avec une échelle de production souvent trop petite pour trouver des débouchés* »<sup>313</sup>.

Photo 23. Le marché public régional de Chapecó : point de vente collectif



Crédit photo : Vitrolles, 2009

<sup>313</sup> Entretien réalisé le 25/04/09 à Chapecó auprès d'un des gestionnaires du marché public régional.

Aux côtés des marchés de détail et des points de vente de collectif, les magasins privés constituent une autre alternative à la distribution des produits coloniaux. À Nova Erechim, la Casa Colonial est un magasin de détail localisé sur le bord de la BR 282 (cf. Photo 24). Le commerce est tenu par une productrice dont l'agroindustrie familiale rurale de transformation de porcs a été mise aux normes en 2009 (système d'inspection municipal). Auparavant, elle et son mari, actuel secrétaire d'Agriculture à la mairie de Nova Erechim, vendaient leurs bêtes à une coopérative. Ils ont eu envie d'industrialiser leur production et de la vendre. Aujourd'hui, ils n'élevent plus de porcs, mais achètent directement les carcasses. Le mari a appris à transformer la viande en suivant un cours de formation proposé par l'Epagri. La production principale est le salami colonial : « *mon salami est-il colonial ? [la productrice réfléchit] Oui, j'utilise des conservateurs, mais je continue à le faire avec un assaisonnement maison et non industriel* »<sup>314</sup>. Comme la productrice de dérivés de porcs à Pinhalzinho, la propriétaire souligne que son produit diffère du saucisson industriel par la préparation maison de son assaisonnement. Il ne s'agit plus du véritable saucisson colonial de fait de son industrialisation, mais le caractère familial et rural de l'agroindustrie où il est produit lui confère un caractère artisanal. La Casa Colonial a été construite en 2006, à proximité de sa résidence, au bord de la route fédérale, au niveau d'une station-service. Pour réaliser ce projet, les Tomasi ont engagé un architecte pour construire un bâtiment qui attirerait les clients passant sur la route. La famille vend sa propre production via la Casa Colonial, ainsi qu'une gamme diversifiée de produits coloniaux, gâteaux, pain, produits surgelés, confiture, miel, sucre brun, fromage, achetés à des producteurs voisins pour la plupart légalisés. Selon la propriétaire du magasin, 60 % des clients sont des personnes qui empruntent la route pour aller au travail ou des personnes en transit pour un achat spontané. Le témoignage de cette agricultrice pluriactive montre l'importance de la route dans un pays où le réseau ferroviaire est quasiment inexistant. Dans l'Ouest catarinense, le réseau principal est très développé et performant pour permettre la circulation des poids lourds et fournir le reste du pays en produits carnés transformés et acheminer les produits dans les zones portuaires pour l'exportation.

---

<sup>314</sup> Entretien réalisé le 19/05/09 à Nova Erechim auprès de la propriétaire d'un magasin de détail et d'une agroindustrie de transformation porcine.

Photo 24. La Casa Colonial, point de vente au détail à Nova Erechim



La Casa Colonial Tomasi est située à la sortie d'une aire de repos sur le bord de l'axe routier régional principal (axe traversant entre l'Est ou l'Ouest de l'État de Santa Catarina). Profitant de cette position géostratégique, les propriétaires vendent leur propre production de saucisson colonial et les produits des producteurs de la communauté. À l'entrée du magasin, un panneau accueille les clients de passage ou habitués avec le message suivant « Vous êtes spéciaux à nos yeux. Bienvenus ».

Crédit photo : Vitrolles, 2009

Au fil du temps, les produits coloniaux se sont également insérés dans un autre type de circuit de commercialisation. Ceci répond à une demande des familles, descendantes de colons, installées dans le Paraná, le Centre-Ouest ou dans le Nord. Pour Clovis Dorigon, ce « *marché presque invisible* [...] *indique qu'il existe une demande latente* »<sup>315</sup>. Cette situation confirme l'idée qu'il existe des marchés « *extra-régionaux* » fondés sur l'exportation des produits coloniaux hors de la zone de production<sup>316</sup>. Cette sortie du territoire de la production coloniale repose essentiellement sur la contribution de réseaux de transporteurs routiers informels qui, pour rendre service à des proches, transportent avec leurs marchandises quelques kilogrammes de produits coloniaux.

<sup>315</sup> Clovis DORIGON, *Produtos coloniais...*, ouv. cité, p. 8.

<sup>316</sup> Clovis DORIGON, « *Produtos coloniais e a extensão de redes rumo a mercados extra-regionais* », dans *XIV Congresso brasileiro de sociologia*, Rio de Janeiro (Brésil), 28-31 juillet 2009, 21 p.

Le troc, la solidarité, la vente directe à la ferme ou l'intégration dans des programmes gouvernementaux ne sont plus aujourd'hui les seuls moyens utilisés par les producteurs coloniaux pour distribuer leur production. Intégrés dans des programmes de développement de l'agriculture familiale et des réseaux de producteurs, la structuration de l'offre permet d'approvisionner des foires, des marchés publics, des points de ventes collectifs et des supermarchés en produits coloniaux, artisanaux, biologiques, agroécologiques, conventionnels et/ou porteurs de marques individuelles ou collectives.

*d) ... mais pas toujours aux normes du système d'inspection*

Le point critique de la formalisation des agroindustries familiales est la mise en place du système d'inspection sanitaire. L'inspection municipale est assurée par les vétérinaires relevant du secrétariat d'Agriculture de la mairie. Pourtant plusieurs municipes n'ont pas encore développé le système. Les producteurs familiaux qui désirent mettre aux normes leurs installations sont confrontés alors à un dilemme. Lorsque leur marché est régional, ils peuvent opter pour le SIE à condition d'avoir les financements nécessaires, sachant que les coûts sont supérieurs par rapport au SIM. Sinon, ils doivent se résoudre à rester informels. Cette impasse ne concerne pas tous les producteurs familiaux. Certains ont parfois fait le choix de ne pas se mettre aux normes.

Tel est le cas d'un couple d'éleveurs de porc intégrés rencontré à Modelo. La femme transforme le fromage dans le sous-sol de sa maison pour la consommation familiale<sup>317</sup>. Ils produisent du maïs et du soja qu'ils vendent à la coopérative Itaipu et sont intégrés à des industries de porc et de tabac. De manière informelle, ils vendent environ 20 kilogrammes de fromage par semaine sur commande. Selon eux, construire la fromagerie présente trop de contraintes : entre les coûts de construction, les normes d'hygiène, la main d'œuvre. Sans système d'inspection sanitaire, la productrice de fromage de Modelo n'a pas à se préoccuper des limites de commercialisation imposées par la législation. Pourtant, la question des débouchés est cruciale au moment d'adopter un système d'inspection. Le caractère rural des municipes de petite taille est problématique pour les producteurs qui travaillent avec le SIM. La demande est réduite au niveau municipal et, à moins de limiter le volume de production, enfreindre la législation devient le seul moyen pour vendre les produits. C'est le problème qu'explique un producteur de poulets dans le municipe de Modelo<sup>318</sup>. Son agroindustrie familiale rurale bénéficie du SIM, mais le marché local ne peut pas absorber toute sa production. Il est donc réduit à commercialiser ses poulets illégalement dans les municipes voisins. Les bénéfices de la famille sont destinés à payer les études de leurs petites-filles si bien que ces producteurs ne peuvent pas, à court terme, investir dans la mise aux normes de

---

<sup>317</sup> Entretien réalisé le 26/05/09 à Modelo auprès d'un couple d'éleveurs de porcs, intégré ne possédant pas d'agroindustrie pour produire son fromage.

<sup>318</sup> Entretien réalisé le 26/05/09 à Modelo auprès d'une famille propriétaire d'une agroindustrie d'abattage de poulets. Modelo compte 4 045 habitants dont 33,4 % en milieu rural. Avec une superficie de 93 km<sup>2</sup>, sa densité démographique est de 43,6 hab/km<sup>2</sup>.



l'agroindustrie pour obtenir le SIE. C'est le cas aussi de ce producteur de fromage de Pinhalzinho qui a décidé de construire son agroindustrie familiale en 2005<sup>319</sup>. La fromagerie a été construite pour répondre au SIM. Il vend pourtant les deux tiers de sa production à Nova Erechim pour satisfaire sa clientèle (supermarchés, restaurants, particuliers).

Cette situation, commune à de nombreux agriculteurs coloniaux de produits d'origine animale, est à l'origine d'une stratégie de contournement de la loi envisagée par l'Association des Municipales do Entre Rios (Amerios)<sup>320</sup>. L'association envisage d'établir un partenariat entre ses membres pour autoriser la commercialisation des produits de l'agriculture familiale sur l'ensemble de son territoire. Pour les producteurs ne bénéficiant que d'un SIM, il s'agit d'une opportunité de marché validée par la collectivité territoriale. Dans la pratique, il est facile de savoir si les produits mis en marché sont en règle et s'ils respectent le rayon de commercialisation imposé par le système d'inspection. L'enregistrement est visible sur les produits : pour les produits d'origine végétale, l'enregistrement est mentionné et suivi d'un numéro d'identification ; pour les produits d'origine animale, l'apposition d'un logo permet de mentionner si le système d'inspection est municipal, étatique ou fédéral.

Sur les marchés du Centre et du Calçadão à Chapecó, plusieurs producteurs proposent des produits inspectés et d'autres informels. La figure suivante présente l'étal d'un producteur vendant sa propre production (produits laitiers, farine de maïs) et celle d'autres coopérateurs de la Cooperfaz, filiale de l'Apaco (confiture et vin) –cf. Photo 25<sup>321</sup>. Pour le fromage et la confiture, chaque producteur a adopté une double stratégie : aux côtés d'une marque patronymique (Bollis pour l'un, Cosmann pour l'autre), apparaît la marque *Sabor colonial* développée par l'Apaco, qui, pour les habitants de l'Ouest catarinense, porte une connotation territoriale très forte, du fait du qualificatif colonial (photo n°2). Le vin (photo n°3) ne présente aucun numéro d'identification ou d'inspection. Il s'agit d'un produit informel. L'apposition par le producteur de son nom engage sa réputation auprès des consommateurs et constitue une garantie.

---

<sup>319</sup> Entretien réalisé le 11/05/09 à Pinhalzinho auprès du propriétaire d'une agroindustrie de transformation fromagère.

<sup>320</sup> L'Amerios rassemble 18 villes de petite taille dans l'Extrême Ouest de l'État: Anchieta, Bom Jesus do Oeste, Caibí, Campo Erê, **Cunha Porã**, Cunhataí, **Flor do Sertão**, **Iraceminha**, **Maravilha**, **Modelo**, Palmitos, Riqueza, Romelândia, Saltinho, Santa Terezinha do Progresso, São Miguel da Boa Vista, Saudades, **Tigrinhos** (en gras les municipes où ont été menés des entretiens).

<sup>321</sup> La famille Bollis commercialise chaque semaine ses produits sur le marché du Calçadão Entretien réalisé le 09/05/2009 à Chapecó auprès du propriétaire d'une agroindustrie de transformation du lait.

Photo 25. Produits formels et informels commercialisés sur un même étal de marché (Calçadão, Chapecó)



Les produits commercialisés sur cet étal de producteur familial n'ont pas tous été inspectés au niveau sanitaire. Le fromage bénéficie du SIE, il peut donc être vendu sur l'ensemble du territoire de Santa Catarina. La confiture a été enregistrée auprès du MAPA. En revanche, le vin colonial n'a pas été produit dans une installation inspectée par le gouvernement. Il s'agit donc d'un produit informel.



Crédit photo : Vitrolles, 2009

Ces images illustrent parfaitement la diversité des produits coloniaux mis en marché : une première famille produit du fromage et de la farine de maïs, l'autre fait de la confiture et du vin. D'autre part, elles soulignent la difficulté pour les agriculteurs coloniaux de mettre aux normes l'ensemble de leur production.

### *e) Altération de l'identité par la réglementation sanitaire et l'industrialisation*

Les normes sanitaires via l'industrialisation des productions influencent l'identité des produits coloniaux. Comme pour le fromage Serrano, les normes sanitaires fragilisent la production et sa commercialisation, voire contribuent à dénaturer ou à faire évoluer le produit. Dans ses travaux, Clovis Dorigon démontre l'émergence d'un marché pour des produits associés à des attributs de qualité spécifique, en lien avec l'image positive et la valeur des produits coloniaux. Il fait alors l'hypothèse que la construction de ce marché induit un double risque

de dénaturation des caractéristiques intrinsèques de la production coloniale et de banalisation de l'usage de son image (« *descaracterização* »). Les exigences des services d'inspection sanitaire obligent les producteurs à incorporer des procédés de production, des techniques, des équipements et des intrants développés pour la production industrielle. Par ailleurs, l'absence de définition claire de l'appellation coloniale a permis à d'autres catégories d'acteurs, entreprises et techniciens du secteur agroalimentaire, de bénéficier de l'image positive de la production (cf. Annexe 12).

Pour les inspecteurs vétérinaires, l'étape de pasteurisation du lait est essentielle en transformation fromagère. Selon eux, travailler avec du lait cru dans des conditions d'hygiène qui ne sont pas toujours optimum peut transformer les fromages en véritables bombes à retardement surtout si la durée d'affinage est faible. Historiquement, le fromage colonial a toujours été produit à partir de lait cru. La mise en place des agroindustries familiales s'est accompagnée de l'achat de pasteurisateurs à basse pression et désormais, de nombreux producteurs pasteurisent le lait 30 minutes à 65°C avant de le transformer. Parmi cinq producteurs de fromages interrogés, quatre ont construit une agroindustrie familiale qu'ils ont dotée d'un pasteurisateur<sup>322</sup>. Or l'industrialisation des productions artisanales est perçue négativement par certains consommateurs. L'emballage des produits commercialisés sous vide, par exemple, ressemble à celui des produits industriels vendus dans les supermarchés. Le goût des produits est aussi mis en avant par les consommateurs. Selon les clients rencontrés sur les marchés, l'assaisonnement industriel utilisé dans la production du saucisson colonial n'égale pas l'assaisonnement maison ; le lait pasteurisé perd des arômes. L'aspect du fromage est modifié : il n'y a plus d'œil dans la masse puisque la flore microbienne a été éradiquée. Pourtant les consommateurs de fromage colonial apprécient les trous qu'ils associent à l'aspect traditionnel de la production. Certains consommateurs ne considèrent plus les produits industrialisés comme coloniaux et sont réticents à l'achat. « *Il ne faut pas omettre la résistance de certains consommateurs qui ne veulent plus acheter de produits qu'ils ne considèrent plus comme artisanaux du fait de la présence d'un emballage et d'une étiquette. Soit ils cessent d'acheter, soit ils s'adaptent. Celui qui continue à acheter est un consommateur fidèle* »<sup>323</sup>. Pourtant, les producteurs de fromage n'incriminent pas les nouveaux procédés de fabrication. Selon eux, la pasteurisation du lait « *ne change pas grand chose* »<sup>324</sup>, peut-être le fromage est-il « *plus ferme* »<sup>325</sup> qu'auparavant. Ils s'accordent tous pour dire que leur fromage ressemble à « *celui qui se faisait avant sauf que désormais il est pasteurisé* »<sup>326</sup>.

---

<sup>322</sup> Le cinquième producteur est spécialisé en céréaliculture (soja et maïs) et vend son lait à un industriel. Sa femme a toujours produit du fromage pour la consommation familiale et pour une clientèle qui s'est constituée et étoffée au cours du temps. Elle continue à produire comme sa mère, à la maison, et ne pasteurise pas le lait mais réchauffe la masse (caillé) après l'avoir découpée, avant de mouler les fromages.

<sup>323</sup> Entretien réalisé le 06/05/09 à Chapecó auprès des vétérinaires du secrétariat d'Agriculture.

<sup>324</sup> Entretien réalisé le 12/05/09 à Chapecó auprès d'un producteur de fromage.

<sup>325</sup> Entretien réalisé le 13/05/09 à Chapecó auprès d'un producteur de fromage.

<sup>326</sup> Entretien réalisé le 12/05/09 à Pinhalzinho auprès d'un producteur de fromage.

Les productions coloniales d'Urussanga et de l'Ouest catarinense ne sont pas dominantes dans l'économie régionale. Affectées par la modernisation et l'industrialisation, elles ont été progressivement marginalisées. Les crises économiques et identitaires qui ont touché les deux régions ont servi de catalyseur pour la relance de leurs productions coloniales. Leur redécouverte a fait l'objet de politiques publiques soit de développement de la filière vitivinicole soit de valorisation de l'agriculture familiale replaçant les productions dans l'économie locale.

La viande de la Campanha Meridional, le fromage Serrano, le vin d'Urussanga et les produits coloniaux de l'Ouest catarinense partagent des enjeux économiques, sociaux et environnementaux importants au sens de la pérennité de production ancré dans le temps et dans les territoires. Bien que fragiles, les systèmes de production se distinguent par une forte originalité, reconnue par la filière et/ou par les institutions locales. Cette reconnaissance conditionne pour chaque production l'émergence de stratégies de différenciation.



# **Partie 3.**

## **Un nouveau modèle de promotion de l'origine ?**

Face à des produits à la fois reconnus et fragiles, la question de la promotion de l'origine apparaît comme un outil. Si dans un premier temps, on a l'impression que les acteurs locaux sont peu présents face au volontarisme des organismes de recherche et de développement publics et parapublics, il convient de se demander dans quelle mesure la promotion de l'origine fait l'objet d'appropriation et constitue un enjeu de développement.



## Chapitre 6. Vers une différenciation par l'origine

La Campanha Meridional, les Campos de Cima da Serra, la région d'Urussanga et l'Ouest catarinense présentent des trajectoires de développement, des caractéristiques économiques et sociodémographiques très différentes. Pourtant, chacun de ces territoires a vu émerger une stratégie de différenciation mettant en avant les atouts de la filière (viande, fromage, vin et produits coloniaux) et du territoire. Les quatre produits présentés dans les chapitres 4 et 5 font l'objet d'une ou plusieurs démarches spécifiques de qualification. La viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional a été reconnue en 2006 comme Indication de Provenance par l'INPI. Depuis 2006, le fromage Serrano fait l'objet d'un programme de qualification et de certification dont l'objectif final est l'obtention d'une IG. Le vin des Vales da uva Goethe a fait l'objet d'une demande d'IP en août 2010. Les produits coloniaux de l'Ouest catarinense ne sont pas intégrés dans une démarche d'IG, mais dans des stratégies de protection de la propriété intellectuelle de type marques et de promotion du caractère éthique et solidaire de la production. Malgré ces stratégies que l'on peut concevoir comme différentes au premier abord, on voit quelques caractéristiques communes se dégager notamment, le poids des institutions publique et/ou parapubliques. Il convient également de considérer les modalités d'organisation des acteurs pour valoriser leurs produits. Puis, nous verrons dans quelles mesures des réseaux informels et interpersonnels peuvent intervenir dans la distinction par l'origine

Pour analyser les stratégies territoriales et comprendre l'origine des initiatives, une matrice SWOT<sup>327</sup> a été élaborée pour chaque production. Il s'agit d'un outil « à caractère transversal qui [permet] de définir [les] stratégies territoriales en milieu rural »<sup>328</sup> en en faisant un diagnostic systémique. D'une part, la matrice identifie les forces et les faiblesses de la production au sein d'un territoire par rapport à son environnement interne (première ligne de la matrice). D'autre part, elle dresse un diagnostic externe qui repère les opportunités et les menaces inhérentes aux externalités positives et négatives du système produit (seconde ligne)<sup>329</sup>. Les matrices mobilisées au cours de ce chapitre regroupent l'ensemble des externalités (présentées dans les monographies précédentes) qui ont conduit aux processus de revendication de la qualité et de l'origine (cf. Tableau 19, Tableau 20, Tableau 21 et Tableau 23).

---

<sup>327</sup> SWOT : de l'anglais *Strengths* –forces, *Weaknesses* –faiblesses, *Opportunities* –opportunités, *Threats* –menaces.

<sup>328</sup> Omar ALOUI, « Développement territorial rural : concept et outils », dans Jean LAPÈRE, Nacer KADIRI et Nouzha LAMRANI (coord.), *Éléments d'analyse sur le développement territorial : aspects théoriques et empiriques*, Paris, Rabat : L'Harmattan, Economie critique, 2007, p. 59.

<sup>329</sup> Les forces et les faiblesses soulignent ce qui peut être fait en relation avec les capacités stratégiques. Les opportunités et les menaces mettent en exergue ce que les acteurs doivent faire pour favoriser les facteurs-clés de succès de la mise en place d'une stratégie de valorisation de la qualité et de l'origine.



# I Des stratégies de différenciation descendantes

Les acteurs institutionnels occupent une place prépondérante dans les initiatives de promotion de l'origine. En effet, l'intervention d'institutions est systématique dans le montage et le suivi des projets de qualification, qu'il s'agisse d'acteurs parapublics (Sebrae), publics (Epagri et Emater) ou privés (Apaco).

## 1. Des projets d'Indication Géographique impulsés par le Sebrae

Le Sebrae a été l'initiateur des projets d'Indication Géographique pour la viande de bœuf dans la Campanha Meridional et pour le vin Goethe dans la région d'Urussanga.

### *a) L'Indication Géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, projet-pilote du Sebrae*

L'idée est de mettre en place une Indication Géographique pour la viande produite dans l'État de Rio Grande do Sul surgit en 2003, à Brasilia, lors d'un colloque international sur la valorisation des produits porteurs d'une qualité et d'une identité différenciées, intitulé « Indications Géographiques et certifications pour la compétitivité ». Organisé par le Sebrae, l'Ambassade de France au Brésil et le CIRAD, avec le soutien des ministères de l'Agriculture français et brésilien, ce colloque vise à mettre en exergue le potentiel de développement des IG au Brésil. Suite à cet événement, le Sebrae du Rio Grande do Sul organise une série de réunions pour présenter aux producteurs ruraux le concept d'IG et pour évaluer les régions, les produits et/ou les services potentiels de l'État. Parmi les productions qui se distinguent, il y a l'élevage bovin de la pampa. Trois éléments du contexte productif de la filière viande influencent le processus de sélection institutionnel. Premièrement, la région de la Campanha totalise plus de 20 % de la production nationale de viande, malgré le manque de compétitivité de la filière au niveau régional<sup>330</sup>. Par ailleurs, la viande riograndense est réputée sur l'ensemble du territoire brésilien en raison de sa qualité et de sa localisation géographique (territoire frontalier avec l'Uruguay et l'Argentine, Pampa Gaúcho, Campanha). Enfin, du fait de la demande croissante en viande de qualité, plusieurs stratégies de différenciation des produits carnés, soutenues par la filière (abattoirs, association de races, distributeurs) et/ou des programmes institutionnels, ont vu le jour<sup>331</sup>.

---

<sup>330</sup> UFRGS, Diagnostico de sistemas..., ouv. cité, 2003, 265 p.

<sup>331</sup> Les programmes de valorisation visent en priorité à différencier la viande du Sud de la viande du Centre-Ouest. Le programme *Juntos para Competir* (Ensemble pour être plus Compétitifs), coordonné par le Sebrae, la Farsul et le Senar a mis en place un programme pour aider les acteurs de la production à se développer et à améliorer leur fonctionnement, via la formation des opérateurs, une meilleure intégration au secteur et une meilleure qualité des produits. Dans le cadre de ce programme, les éleveurs bovins, en partenariat avec les abattoirs et le syndicat de l'industrie de la viande de boucherie de l'État, créent, en 2000, la marque *South Brazilian Beef* afin de promouvoir la viande des animaux élevés dans les prairies pampéennes, de chercher de nouveaux importateurs et d'augmenter l'exportation. Un autre exemple est celui de l'Association Brésilienne de

Tableau 19. Matrice SWOT, quels arguments pour la mise en place d'une Indication Géographique pour la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional ?

	Potentialités	Obstacles
Interne	<p><b>FORCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonne image et réputation du produit</li> <li>- Viande de qualité supérieure</li> <li>- Bassin traditionnel d'engraissement du bétail</li> <li>- Base génétique européenne</li> <li>- Elevage extensif à l'herbe</li> <li>- Prairies naturelles de bonne qualité (Pampa)</li> <li>- Respect du bien-être animal à l'abattage</li> <li>- Abattoir avec un système d'inspection sanitaire fédéral</li> <li>- Traçabilité des animaux et des lots</li> <li>- Connaissances tacites des producteurs</li> <li>- Ancrage historique</li> <li>- Culture gaúcha</li> <li>- Notoriété de la Pampa</li> </ul>	<p><b>FAIBLESSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abandon du métier d'éleveur</li> <li>- Monocultures céréalières et forestières</li> <li>- Dégradation des prairies pampéennes (introduction d'espèces exogènes, chargement animal excessif, etc.)</li> <li>- Faible cohésion des acteurs tout au long de la filière</li> <li>- Concentration du pouvoir au niveau de l'abattoir</li> <li>- Règles de production non codifiées (race, alimentation, etc.)</li> <li>- Stratégies individuelles plus valorisées que les stratégies collectives</li> </ul>
Externe	<p><b>OPPORTUNITES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importance culturelle du <i>churrasco</i></li> <li>- Forte valorisation de la viande de races européennes</li> <li>- Différenciation de la viande de zébu du Centre-Ouest (production de masse/<i>commodities</i>)</li> <li>- Promotion de l'élevage extensif</li> <li>- Propension des consommateurs européens et des amateurs de viande brésiliens à payer plus cher</li> <li>- Intérêt croissant du gouvernement pour les signes distinctifs de la qualité et de l'origine</li> <li>- Sélection de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional comme projet-pilote d'IG par le Sebrae</li> </ul>	<p><b>MENACES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faible connaissance par les consommateurs brésiliens des signes distinctifs de la qualité et de l'origine</li> <li>- Présence de concurrents importants sur le marché-cible</li> <li>- Concurrence de la viande de zébu</li> <li>- Concurrence de programmes de certification de race</li> <li>- Qualité des carcasses non homogène</li> </ul>

Elaboration : Vitrolles, 2011

Ces trois éléments contextuels conduisent le Sebrae à identifier l'élevage extensif de la région de la Campanha Meridional comme le système au plus fort potentiel de développement pour une Indication Géographique (cf. Tableau 19). L'institution conçoit l'IG comme une solution, une nouvelle stratégie de marketing, faisant la promotion de la qualité et de l'origine de la viande du Sud du Brésil. Intégré à *Juntos para Competir*, le Sebrae associe au projet le département d'agronomie de l'Université Fédérale de Rio Grande do Sul et la station expérimentale *Pecuária Sul* de l'Embrapa. En juillet 2004, le Sebrae, via Programme *Juntos*

---

Hereford et Bradford (ABHB) qui, en 2001, a mis en place une initiative pionnière de certification de la viande bovine intitulée *Carne Pampa*, en partenariat avec deux abattoirs de Rio Grande do Sul, Silva à Santa Maria et Mercosul.

*para Competir*, organise une réunion de sensibilisation sur l'importance des Indications Géographiques comme forme de valorisation des produits agroalimentaires.

### *b) Introduction du projet d'Indication Géographique Vales da uva Goethe par le Sebrae*

Le projet d'Indication Géographique Vales da uva Goethe pour le vin blanc de la région d'Urussanga en cours de reconnaissance par l'INPI est également une initiative du Sebrae. En 2005, l'agence régionale du Sebrae de Criciúma engage des consultants pour établir un diagnostic sur les différents secteurs d'activité de la région. Le responsable de l'étude sur l'agrobusiness doit sélectionner quatre filières agricoles (agriculture et élevage) qui présentent le meilleur potentiel de développement. Il choisit la culture de la banane et la production de raisin Goethe, à la grande surprise de ses collègues : si la banane est le fruit le plus produit localement, la filière raisin et vin concerne une minorité de producteurs et une part de marché infime. Le consultant du Sebrae justifie son choix selon deux critères principaux : le témoignage d'un œnophile brésilien considéré comme un éminent spécialiste par la filière sur le potentiel, la typicité et la qualité du vin Goethe, et l'engouement croissant du Brésil pour les politiques de protection de la propriété intellectuelle et des labels de qualité (cf. Tableau 20).

En effet, dans son numéro du 29 janvier 2004, le Journal *Vanguarda* présente une interview de Sérgio Inglez de Souza, alors président de la Société Brésilienne des Amis du Vin (SBAV), membre de la Confrérie des Sommeliers et du Groupe Brésilien d'Évaluation des Vins. Selon lui, « *les vins de Santa Catarina, y compris la région d'Urussanga, ont un potentiel énorme qui attire de plus en plus l'attention des habitants de São Paulo, Rio de Janeiro et Minas Gerais. [Il existe] une tendance pour chaque région à se spécialiser dans certains types de vin, et Urussanga a un énorme potentiel pour la production de raisin de Goethe, en raison de conditions climatiques et pédologiques* »<sup>332</sup>. Le Sebrae s'engage alors à promouvoir la filière Goethe, « *figure emblématique de la région* » et « *catalyseur potentiel de développement régional* »<sup>333</sup>. Le département de sciences végétales de l'UFSC, séduit par l'idée de participer au montage d'un projet d'Indication Géographique accepte de se joindre au projet, ainsi que la Fondation d'Appui à la Recherche Scientifique et Technologique de l'État de Santa Catarina<sup>334</sup> (Fapesc) et l'Epagri. La Fapesc signe un partenariat avec l'UFSC et lui verse la somme de 360 000 R\$, complétée par le Sebrae. Le consultant rencontre ensuite des producteurs de vin qui, incapables de valoriser leur production, sont en train d'arracher les plants de Goethe. Le Sebrae organise alors une série de réunions pour expliquer ce qu'est une Indication Géographique.

---

<sup>332</sup> <http://www.jvanguarda.com.br/>

<sup>333</sup> Entretien réalisé le 03/02/09 à Florianópolis auprès d'un consultant du Sebrae.

<sup>334</sup> Fapesc : *Fundação de Apoio à Pesquisa Científica e Tecnológica do Estado de Santa Catarina*.

Tableau 20. Matrice SWOT, quels arguments pour la mise en place d'une Indication Géographique pour le vin des Vales da uva Goethe ?

	Potentialités	Obstacles
Interne	<p><b>FORCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonne image et réputation du produit</li> <li>- Connaissances tacites des producteurs</li> <li>- Culture italienne</li> <li>- Ancrage historique</li> <li>- Produit en phase de relance</li> <li>- Manifestations festives de promotion de la culture et de la gastronomie italiennes et du vin</li> <li>- Organisation des producteurs (raisin et vin)</li> <li>- Développement croissant du tourisme</li> </ul>	<p><b>FAIBLESSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Abandon du métier d'agriculteur</li> <li>- Faible cohésion des acteurs tout au long de la filière</li> <li>- Concentration du pouvoir au niveau de l'Embrapa (réflexion, recherche, expérimentation, négociation)</li> <li>- Stratégies individuelles plus valorisées que les stratégies collectives</li> <li>- Capacité d'investissement limitée</li> <li>- Hétérogénéité du produit (qualité, couleur, goût)</li> </ul>
Externe	<p><b>OPPORTUNITES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Importance croissante des vins</li> <li>- Volonté de développement de la filière (qualité, organisation, technologie) par des institutions publiques (Epagri, UFSC)</li> </ul>	<p><b>MENACES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Faible connaissance par les consommateurs brésiliens des signes distinctifs de la qualité et de l'origine</li> <li>- Faible connaissance par les consommateurs brésiliens des cépages hors Cabernet Sauvignon et Merlot</li> <li>- Préférence des consommateurs brésiliens des vins d'origine étrangère</li> <li>- Mauvaise réputation des vins de cépage hybrides ou américains</li> <li>- Qualification de vin de table pour les vins de cépage hybrides ou américains</li> <li>- Qualité des vins non homogène</li> <li>- Préférence du vin rouge par les consommateurs</li> </ul>

Elaboration : Vitrolles, 2011

Le Sebrae a été moteur dans l'émergence de la réflexion autour des potentialités d'une Indication Géographique tant pour la viande que pour le vin. En plus des motivations propres à l'institution<sup>335</sup>, il s'agit d'une opportunité pour se positionner comme promoteur et « développeur » d'IG au Brésil<sup>336</sup>. L'idée de l'IG, développée par le Sebrae, est soumise aux producteurs locaux. Si ceux-ci s'en saisissent, l'institution s'engage à financer les projets et à les coordonner via l'intervention d'un prestataire de services. Dans les deux processus de valorisation (viande et vin), un consultant a supervisé les réunions de producteurs, a fait le lien entre les demandes locales et l'institution et a pris part aux négociations (cahier des charges, délimitation, association). Cette méthodologie est vraisemblablement appliquée dans toutes les interventions du Sebrae sur des projets d'Indications Géographiques (raisin et mangue du Vale do Submédio São Francisco, cuir du Vale do Sinos, etc.).

<sup>335</sup> L'objectif premier du Sebrae est de proposer un soutien technique et financier aux petites et moyennes entreprises brésiliennes, tous secteurs confondus.

<sup>336</sup> Entretien réalisé le 23/06/06 à Porto Alegre auprès d'un consultant du Sebrae.

## 2. Le rôle clé de l'Emater dans le projet de qualification et de certification du fromage artisanal Serrano

Le projet d'indication de provenance du fromage Serrano est une autre initiative institutionnelle. Pour protéger et pour préserver l'identité d'un fromage dont l'aire de production est à cheval sur deux États, l'Emater de Rio Grande do Sul et l'Epagri de Santa Catarina ont élaboré conjointement une stratégie de valorisation et de qualification du fromage artisanal Serrano. Investies dans des projets d'amélioration des productions familiales, ces deux institutions ont développé, depuis le début des années 2000, plusieurs travaux pour intégrer le fromage Serrano dans des démarches de protection et de valorisation. Ce fromage, revendiqué comme un produit identitaire régional, est devenu l'objet central d'une démarche de différenciation. La matrice SWOT synthétise les forces, les faiblesses, les opportunités et les menaces relatives au système de production du fromage Serrano (cf. Tableau 21)

Compte tenu des potentialités et des enjeux de la production, le projet de certification et de qualification du fromage artisanal Serrano, élaboré à partir de 2002, est lancé officiellement en 2007. Il résulte de la signature d'un accord entre l'Emater, l'Epagri, la Fepagro<sup>337</sup> et les gouvernements des deux États avec l'appui des Universités<sup>338</sup>, du MAPA et du MDA. L'objectif général du projet est de légaliser la production. Les producteurs doivent s'enregistrer auprès des secrétariats d'Agriculture de leur municipe pour bénéficier du système d'inspection sanitaire. Plusieurs critères ont été négociés entre l'Emater et les gouvernements municipaux pour le SIM. Les troupeaux doivent être vaccinés contre la tuberculose et la brucellose. Les fromageries doivent être mises aux normes des structures de production (hauteur au plafond de deux mètres, plancher et mur revêtus de matériaux lavables, ustensiles en inox ou plastique alimentaire). La qualité de l'eau utilisée dans la fromagerie doit avoir été validée par des tests en laboratoire. Enfin, les producteurs ont l'obligation de suivre des cours de bonnes pratiques de fabrication dispensés à Caxias do Sul par l'Emater. Profitant de la démarche de qualification et de certification de la production, l'objectif secondaire des institutions est de mettre en place une Indication Géographique pour les Campos de Altitude. De fait, le fromage artisanal Serrano a été identifié comme le produit agricole local à plus fort potentiel pour recevoir une indication de provenance en raison de l'association de la localisation de la production au contexte historique régional de colonisation. Cependant, même si le projet est commun aux deux États, chaque institution prospecte sur son propre territoire d'action. L'Epagri travaille avec les producteurs du Planalto Sul Catarinense et l'Emater avec ceux des Campos de Cima da Serra. Dans les Campos de Cima da Serra, l'ensemble de la recherche de caractérisation de la production a été financé dans le cadre d'accords avec les MAPA et MDA. La valeur totale du projet signé avec

---

<sup>337</sup> Fepagro : Fondation d'État pour la recherche agricole (*Fundação Estadual de Pesquisa Agropecuária*)

<sup>338</sup> Université de Caxias do Sul (UCS), UFRGS et UERGS (Université Étatique de Rio Grande do Sul).

le MAPA s'est élevée à 47 058 reais. Plus de 78 % ont été pris en charge par le ministère, la contrepartie étant assumée par l'Emater.

Tableau 21. Quels arguments pour la mise en place d'un programme de certification pour le fromage artisanal Serrano ?

	Potentialités	Obstacles
Interne	<p><b>FORCES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bonne image et réputation du nom</li> <li>- Connaissances tacites des producteurs</li> <li>- Ancrage historique</li> <li>- Originalité du système de production (races à viande)</li> <li>- Fromage au lait cru</li> <li>- Forte demande du marché</li> <li>- Proximité et relations de confiance dans les circuits courts</li> </ul>	<p><b>FAIBLESSES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exode rural et régional</li> <li>- Abandon du métier d'éleveur</li> <li>- Capacité d'investissement limitée</li> <li>- Faible cohésion des acteurs tout au long de la filière</li> <li>- Concentration du pouvoir au niveau des intermédiaires (dans circuits longs)</li> <li>- Règles de production non codifiées (race, alimentation, etc.)</li> <li>- Monocultures céréalières et forestières</li> <li>- Dégradation des prairies</li> <li>- Stratégies individuelles plus valorisées que les stratégies collectives</li> <li>- Pas de protection contre les usurpations</li> <li>- Fromage au lait cru</li> <li>- Perte d'identité du produit (pasteurisation du lait, spécialisation laitière du bétail)</li> <li>- Hétérogénéité de l'offre (qualité, taille, poids, etc.)</li> </ul>
Externe	<p><b>OPPORTUNITES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Amorce d'une réflexion sur les modalités d'enregistrement du savoir-faire comme patrimoine culturel immatériel</li> <li>- Forte demande dans les agglomérations urbaines d'origine italienne et dans les stations balnéaires</li> <li>- Communauté de l'aliment Slow Food</li> <li>- Soutien institutionnel (Emater)</li> <li>- Intérêt croissant du gouvernement pour les signes distinctifs de la qualité et de l'origine</li> </ul>	<p><b>MENACES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réglementation sanitaire</li> <li>- Commercialisation informelle</li> <li>- Faible connaissance par les consommateurs brésiliens des signes distinctifs de la qualité et de l'origine</li> </ul>

*Elaboration : Vitrolles, 2011*

Plusieurs étapes intermédiaires ont été déterminées par l'Emater pour mener à bien le projet (cf. Tableau 22). Entre début 2007 et fin 2008, l'institution réalise une quarantaine d'entretiens auprès de producteurs afin d'identifier l'inscription historique de la production dans les Campos de Cima da Serra. De manière à identifier la provenance des fromages Serrano commercialisés sur le marché régional, quatre-vingt questionnaires sont distribués dans les points de vente de dix municipes des Campos de Cima da Serra. La caractérisation des systèmes de production s'appuie sur l'analyse de trente-deux entretiens, un diagnostic agraire et la géocartographie de la région. Enfin la description du fromage et de son procédé de fabrication relèvent de la visite d'exploitations agricoles et de prélèvements d'échantillons.

L'identification et la caractérisation du fromage se sont accompagnées de la mise en place de campagnes de formation, notamment en bonnes pratiques de fabrication, pour les producteurs de fromage.

Pour l'Emater, les motivations sont doubles. La promotion de la qualité et de l'origine répond à ses objectifs de développement de l'agriculture familiale. Son investissement s'inscrit également dans une volonté institutionnelle de promotion et de participation au développement des IG au Brésil.

Tableau 22. Principales étapes du projet de qualification et certification du fromage artisanal Serrano dans le Rio Grande do Sul

Date	Intitulé de l'objectif	Méthodologie employée
Septembre – Décembre 2007	Reconstruction historique	- Réalisation de 40 entretiens dans 10 municipes <sup>339</sup> - Retranscription des entretiens
Juin 2007 - Décembre 2007	Identification de l'origine des fromages	- Distribution de 80 questionnaires dans des points de vente dans 10 municipes
Juin 2007 - Mai 2008	Enquête sur la disponibilité fourragère, la composition floristique et l'analyse bromatologique	- Prélèvement d'échantillons de terre et de végétation (10 échantillons par mesure, cinq prélèvements par an, dans cinq propriétés dans six municipes)
Juin 2007 - Mai 2008	Caractérisation et description des systèmes de production	- Méthodologie croisée de diagnostics agraires et de systèmes agroalimentaires localisés - Réalisation de 32 entretiens dans 8 municipes - Géocartographie
Septembre – Novembre 2007	Description du procédé de fabrication du fromage	- Réalisation de 80 visites dans 46 propriétés dans 10 municipes
Septembre – Novembre 2007	Caractérisation physique, chimique, sensorielle, microbiologique et organoleptique du fromage	- Prélèvement de 9 fromages dans trois propriétés (stades de maturation variés) sur les 250 prévus

Source : Entretiens réalisés par D. Vitrolles entre 2008 et 2009 ; Emater, 2008

Les études historiques réalisées par l'Emater sur la base d'entretiens auprès de producteurs de fromage ont permis de reconstruire l'inscription dans le temps du processus de production artisanal du fromage Serrano. L'identification de la provenance des fromages (dans le passé et dans le présent) a été définie comme la base de la délimitation géographique de l'aire de production. L'analyse des marchés et de la filière a été pensée de manière à définir le potentiel économique de la production et les faiblesses organisationnelles. La caractérisation et la description des systèmes de production et de transformation, associées à la

<sup>339</sup> Parmi les 14 municipes initialement identifiés comme producteurs de fromage artisanal Serrano au début du projet de recherche, 11 sont encore producteurs et six (Bom Jesus, Cambará do Sul, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes, Jaquirana, Caxias do Sul) concentrent plus de 90 % de la production.

caractérisation physique, chimique, sensorielle et microbiologique du fromage, visent à justifier les critères de base du futur cahier des charges de l'IG.

L'intervention des producteurs dans la caractérisation du système de production s'est limitée à la participation d'une minorité d'entre eux à des entretiens semi-directifs et au prélèvement d'échantillons de sol, de végétation ou de fromage dans quelques propriétés. À l'aide des informations systématisées, l'Emater a déjà formalisé un cahier des charges et délimité la zone de production de la potentielle IG.

### 3. Une démarche associant des acteurs publics (Epagri) et privés (Apaco) : les produits coloniaux de l'Ouest catarinense

La différenciation des produits coloniaux passe par différents types de stratégies. Ici, le rôle de l'Epagri est moindre ; il varie en fonction de la condition des producteurs. Sans réelle influence sur les familles intégrées dans des réseaux, l'Epagri oriente les producteurs isolés, individuels et demandeurs d'un appui technique. L'institution intervient principalement en amont, dans le cadre de la formalisation des agroindustries familiales rurales, au nom du maintien de l'agriculture familiale.

L'utilisation de marques privées ou collectives ou l'affichage du patronyme de l'exploitant identifie une première stratégie de commercialisation mobilisée par les producteurs coloniaux. Toutes les marques ne sont pas enregistrées auprès de l'INPI, mais elles sont un gage de garantie pour le consommateur quant à la provenance des produits dans la mesure où l'échange se fonde sur la confiance et les relations de proximité entre producteur et acheteur. En effet, « *la relation de proximité passe moins par le [label] que par un mode de commercialisation basé sur le contact direct entre consommateur et producteur* »<sup>340</sup>. Les dispositifs formels liés à la certification n'interviennent qu'au second plan. La vente n'est pas uniquement un acte commercial. Elle permet un échange d'informations, une reconnaissance réciproque et le partage d'expériences. Parmi, les programmes promus par Apaco, ceux en charge de la promotion de l'agroécologie et du développement du commerce équitable démontrent l'importance croissante de la prise en compte de l'éthique, de la solidarité, de l'environnement dans une optique de développement rural durable des territoires et de l'activité agricole familiale. Pour la production d'oranges par exemple, les organisations de producteurs affiliées à l'Apaco peuvent cumuler une triple labellisation : certifiées biologiques par Ecocert, reconnues agroécologiques par le réseau Ecovida, ou certifiées équitables (*fair trade*). Le réseau Ecovida est connu des consommateurs dans la région. La promotion de l'agriculture agroécologique passe autant par le discours des producteurs que par l'affichage. Sur un étal de tubercules (manioc), céréales (haricot rouge et noir) et cucurbitacées (courge) du marché du Calçadão à Chapecó, par exemple, un producteur

---

<sup>340</sup> Pascal BYÉ *et al.*, Appropriation des dispositifs..., ouv. cité, p. 17.



familial a mis en avant la nature agroécologique de ses produits et son appartenance au réseau Ecovida avec une pancarte (cf. Photo 26). Sur le même marché, une productrice arbore le tablier du marché de produits coloniaux et de produits agroécologiques (ces deux mentions étant mis en valeur par le choix d'une police rouge surlignée en jaune) où le slogan « saveur de la terre » est associé à des productions agricoles, blé et maïs (cf. Photo 26).

Photo 26. Promotion de l'agroécologie sur le marché du Calçadão à Chapecó



*Crédit photo : Vitrolles, 2009*

La commercialisation et la promotion de marques territoriales participent à la construction sociale du lien à l'origine et au développement de nouveaux circuits de distribution (vente directe, marchés de plein air ou couverts, magasins collectifs de vente). La diversification de la production coloniale résulte principalement d'une volonté institutionnelle pour répondre aux enjeux des productions familiales (cf. Tableau 23). L'Apaco propose des outils de valorisation avec une prise en compte croissante de l'environnement (agriculture agroécologique ou biologique), de l'équité et de la solidarité (réseaux associatifs, coopérativisme, certification participative, commerce équitable). La nature de l'intervention de l'Apaco diffère nettement de celle des autres acteurs institutionnels impliqués dans ces démarches, du fait du caractère non gouvernemental de la structure. Les dirigeants de l'ONG sont des producteurs régionaux. En ce sens, même si le gouvernement fédéral et l'Epagri se sont fortement impliqués dans la promotion des produits coloniaux via la formalisation d'agroindustries familiales rurales, c'est l'Apaco qui orchestre la mise en réseau des groupes de producteurs et une majorité des démarches de valorisation.

Tableau 23. Matrice SWOT, quels arguments pour la mise en place de stratégies de différenciation pour les produits coloniaux de l'Ouest catarinense ?

	Potentialités	Obstacles
Interne	<b>FORCES</b> - Bonne image et réputation du produit - Ancrage historique - Culture alimentaire locale - Institutions - Foires et marchés municipaux - Importance des circuits courts - Gamme de produits variée - Diversification - Existence de groupes informels organisés - Production locale de la matière première	<b>FAIBLESSES</b> - Exode rural et régional - Intégration industrielle - Faible cohésion des acteurs tout au long de la filière - Règles de production non codifiées (race, alimentation, etc.) - Stratégies individuelles plus valorisées que les stratégies collectives - Manque de formation des producteurs (gestion, contrôle qualité, commercialisation)
Externe	<b>OPPORTUNITES</b> - Importance culturelle des produits coloniaux - Intérêt croissant du gouvernement pour les signes distinctifs de la qualité et de l'origine - Intérêt croissant de la part des consommateurs des procédés de productions durables et solidaires (biologique, agroécologique, équitable) - Programmes gouvernementaux d'appui à l'agriculture familiale (politiques publiques) - Présence d'ONG - Communauté de l'aliment Slow Food - Continuum rural-urbain	<b>MENACES</b> - Polysémie du terme colonial - Réglementation sanitaire - Inspection sanitaire (taille des constructions et capacité des équipements) - Risque de perte d'identité des produits - Hétérogénéité de la qualité - Législation fiscale peu adaptée aux petites structures - Problème d'accès au crédit - Pluralité d'intérêts (producteurs, ONG, institutions publiques, gouvernement)

Elaboration : Vitrolles, 2011

Tableau 24. Typologie des acteurs impliqués dans les démarches de valorisation

	Production	Commercialisation	Appui technique	Appui scientifique	Appui financier	Contrôle
<b>Viande</b>	- Association de producteurs (Apropampa) - Abattoir	- Abattoir - Casa moacir - Supermaché Peruzzo	- Sebrae - Juntos para Competir	- Embrapa - UFRGS	- Sebrae - Juntos para Competir	- Vétérinaires (MAPA) - Vétérinaires (Sebrae)
<b>Fromage</b>	- Producteurs de fromage	- Producteurs de fromage - Intermédiaires - Commerçants	- Epagri - Emater - Fepagro	- Fepagro - UFRGS	- Epagri - Emater - Fepagro	- Vétérinaires (municipes)
<b>Vin da</b>	- Association de producteurs (Progoethe)	- Association de producteurs (Progoethe) - Agents touristiques (restaurants, hôtels) - Commerçants	- Epagri - UFSC	- UFSC	- MAPA - Epagri - Sebrae	- MAPA
<b>Produits coloniaux</b>	- ONG Apaco	- Producteurs de produits coloniaux - Apaco - Municipales - Associations de municipales	- Epagri - Emater - Associations de municipales	- UnoChapeco	- Epagri - Emater - Associations de municipales	- Vétérinaires (Apaco) - Vétérinaires (municipales) - Vétérinaires (MAPA)

Elaboration : Vitrolles, 2011

Les projets de promotion et de protection du fromage Serrano des Campos de Cima da Serra et des produits coloniaux de l'Ouest catarinense s'appuient sur des politiques publiques locales, régionales et/ou nationales de développement et de promotion de l'agriculture familiale. L'émergence de stratégies de différenciation s'inscrit dans un nouveau modèle de développement agricole. L'originalité des démarches réside, pour chaque cas, dans la présence d'acteurs avec des motivations et des objectifs très différents (cf. Tableau 24).

Un point commun unit les quatre productions au sens d'une omniprésence institutionnelle, tant publique que privée, qui se traduit par un soutien technique et financier<sup>341</sup>. Si les acteurs et les institutions moteurs de ces initiatives agissent de façon isolée dans le cas de la viande, du vin et du fromage, les produits coloniaux s'insèrent dans des réseaux sociotechniques. Sans être promotrice ni motrice, la recherche (centres de recherche et universités) est particulièrement impliquée dans les démarches avec des projets consacrés à l'étude socioéconomique des stratégies et des territoires (Embrapa, Campanha Meridional ; UFRGS, Campos de Cima da Serra ; UFSC, région d'Urussanga ; UnoChapeco, Ouest catarinense), à l'étude des propriétés des sols (UFRGS, Campanha Meridional ; UFSC et Epagri, région d'Urussanga), des tissus cellulaires (Embrapa, CPGCM), des fromages (Emater), de la vigne (UFSC et Epagri, région d'Urussanga).

## II. Des organisations associatives et coopératives

La mise en place des stratégies de différenciation collectives passe par une organisation formelle des acteurs. Au début des années 2000, les éleveurs de la Campanha Meridional et les producteurs de raisin et de vin Goethe ont formalisé des associations impliquant une grande diversité d'acteurs intervenant directement ou indirectement dans la filière de production. Les produits coloniaux ont fait l'objet d'une mise en réseau avec l'émergence d'associations et de sociétés coopératives dès la fin des années 1980.

---

<sup>341</sup> Paulo NIEDERLE et Delphine VITROLLES, « Indicações geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro », *Estudos Sociedade e Agricultura*, vol. 1, n° 18, 2010, pp. 5-55 ; John WILKINSON et Claire CERDAN, *The institutionalization...*, ouv. cité, 2007 ; Claire CERDAN, Delphine VITROLLES, Gilberto MASCARENHAS et John WILKINSON, « La « mise en politiques » des indications géographiques et du terroir au Brésil : principaux défis et perspectives », dans Claire Delfosse (dir), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les Indes savantes, 2011, pp. 323-346.

# 1. L'Apropampa : une expérience d'association aux allures de club

L'Apropampa est l'association bénéficiaire de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional. Le processus d'organisation des éleveurs et de la filière s'organise en plusieurs temps, mettent en exergue des motivations différentes selon les catégories d'acteurs.

## *a) Principales étapes du processus d'organisation de l'IG*

La réunion de sensibilisation aux Indications Géographiques organisée par le Sebrae en 2004 auprès des éleveurs de la Campanha ne mobilise qu'une douzaine de producteurs sur les milliers que compte le territoire. Néanmoins, le programme institutionnel s'engage à soutenir financièrement des techniciens du Sebrae, des membres de la Farsul et des producteurs gaúchos pour que ceux-ci participent, au cours des années 2004 et 2005, à plusieurs événements brésiliens et internationaux (cf. Tableau 25). En août 2004, un groupe de producteurs et de techniciens se rend dans le Vale dos Vinhedos pour mieux connaître la réalité de la première Indication Géographique brésilienne et rencontrer les viticulteurs associés. Cette visite a pour objectif de comprendre le processus de mise en place d'une IG afin « *de ne pas réitérer les erreurs commises par [leurs] homologues en prenant le temps de délimiter la zone, de montrer la différence entre leur produit et un autre produit similaire* »<sup>342</sup>. En septembre, un groupe de travail composé d'éleveurs bovins et de représentants du programme *Juntos para Competir*, de l'Embrapa *Pecuária Sul*, de l'UFRGS, de l'abattoir Mercosul et du magasin de détail Casa Moacir se forme, coordonné par les techniciens du Sebrae/RS. L'industrie frigorifique Mercosul est une des plus importantes du Brésil. Cette entreprise est reconnue depuis longtemps pour sa capacité à promouvoir des actions innovantes pour l'amélioration de la qualité de la viande dans les états du Sud et du Centre-Ouest. Le magasin de détail Casa Moacir, à Porto Alegre, est une épicerie fine. Elle ne vend que de la viande de haute qualité produite à partir de races britanniques. En octobre 2004, le groupe de travail se rend à Paris, à l'occasion du Salon International de l'Agroalimentaire (SIAL), le plus grand salon agroalimentaire du monde afin d'analyser le positionnement de la filière à l'international. Le groupe brésilien en profite pour visiter des exploitations agricoles en France et en Espagne. Ces déplacements et de ces rencontres confortent l'idée de développer une Indication Géographique pour la viande de la Campanha Meridional : les IG sont des « *alternatives intéressantes pour le développement d'une filière agricole et les consommateurs européens valorisent jusqu'à 30 % en plus ces produits issus de démarches de valorisation de la qualité et/ou de l'origine* »<sup>343</sup>.

---

<sup>342</sup> Entretien réalisé le 13/06/06 auprès d'un éleveur bovin associé de l'Apropampa. Le producteur fait référence au cahier des charges de l'IG *Vale dos Vinhedos* qui stipule qu'au moins 80 % du raisin doit provenir de l'aire délimitée.

<sup>343</sup> Propos recueillis lors de l'Assemblée Générale de l'association Apropampa le 14 mai 2007 auprès d'un producteur.

Tableau 25. Principales étapes du processus d'organisation de l'IG

Date	Evènement-clé
2000	Création de la marque South Brazilian Beef
2003	Colloque « indications géographiques et certifications pour la compétitivité », Brasilia
2003-2004	Mobilisation du Sebrae/RS pour déterminer un produit et/ou service potentiel pour monter un projet-pilote d'IG dans le Rio Grande do Sul
2004	Choix d'une IG potentielle : viande produite dans la région de la région de la Campanha Meridional
Juillet 2004	Sensibilisation des producteurs de la Campanha Meridional aux IG
Août 2004	Visite du Vale dos Vinhedos
Septembre 2004	Formation d'un groupe de travail et début des discussions pour l'élaboration du cahier des charges
Septembre 2004	Début des réunions avec le soutien du programme <i>Juntos para Competir</i>
Octobre 2004	Accompagnement technique par l'Embrapa et l'UFRGS pour la délimitation de la zone
Octobre 2004	1 <sup>ère</sup> mission technique : participation au SIAL et visites en France et en Espagne
Mars 2005	Elaboration de l'Acte de constitution du statut de l'association et rédaction du règlement
Mai 2005	Fondation de l'association Apropampa
Août 2005	Acheminement du dossier de demande d'IG à l'INPI
Août 2005	1 <sup>er</sup> séminaire international sur les IG au Brésil, Bagé
Septembre 2005	Signature du protocole de coopération avec les institutions financières
Octobre 2005	2 <sup>ème</sup> mission technique : participation à la foire d'Anuga (Allemagne) et aux Congrès International des Viandes (Italie)
Novembre 2005	Participation à l'AG d'OrigIn en Chine
Décembre 2005	Début des réunions avec les producteurs
Février 2006	Constitution du Conseil Régulateur
Mars 2006	Mise en place des réunions ordinaires du Conseil d'Administration et du Conseil Régulateur
Avril 2006	Création du site internet de l'Apropampa
Mai 2006	Enregistrement des propriétés
Juin 2006	1 <sup>ère</sup> rencontre technique de formation des associés de l'Apropampa
Août 2006	Signature du protocole de coopération avec l'industrie frigorifique Mercosul
Décembre 2006	Reconnaissance officielle de l'IP Pampa Gaúcho da Campanha Meridional
Décembre 2006	Abattage expérimental du 1 <sup>er</sup> lot d'animaux
Décembre 2006	Formalisation du partenariat Apropampa – Mercosul et Wall Mart
Février 2007	1 <sup>er</sup> abattage sous IG
Avril 2007	Arrêt du partenariat avec Wall Mart
Avril 2007	Formalisation du partenariat Apropampa – Mercosul et Casa de Carne Moacir
Juin 2007	Début de la commercialisation à Porto Alegre
Avril 2008	Formalisation du partenariat Apropampa – Mercosul et Supermarchés Peruzzo
Mai 2008	Début de la commercialisation à Bagé
Août 2008	2 <sup>ème</sup> rencontre technique de formation des associés de l'Apropampa

Source : Entretiens réalisés par D. Vitrolles entre 2006 et 2009.

Le groupe de travail élabore ensuite un cahier des charges qui se décline en six points importants. La délimitation de la zone de production est réalisée par une équipe de chercheurs de l'UFRGS et de l'Embrapa, accompagné d'un consultant du Sebrae (futur secrétaire exécutif de l'association de producteurs) et deux éleveurs, présidents de la Farsul. La preuve de l'ancrage historique et de la réputation du produit a été confiée à une historienne. La formalisation du collectif intervient dans un second temps. L'Apropampa, est créée en 2005. Sans but lucratif, l'association est formée par des éleveurs bovins allaitants, une industrie frigorifique (Mercosul), un magasin (Casa Moacir) et d'autres agents liés directement ou indirectement à la filière de bovins de boucherie. Elle a pour principal objectif la préservation et la protection de l'Indication Géographique de la viande de la région du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional<sup>344</sup>. L'association est dotée d'un conseil d'administration, d'un conseil fiscal, d'une direction exécutive, d'un conseil technique et de recherche et d'un Conseil régulateur<sup>345</sup>. Toute personne physique ou juridique dont l'activité de production, d'industrialisation ou de commercialisation est liée à l'élevage bovin peut devenir associé.

La demande de reconnaissance de la demande d'indication de provenance est acheminée en août 2005 à l'INPI, un peu plus de douze mois après la première sensibilisation des éleveurs de la région. Pendant la période d'examen du dossier d'IP, le Sebrae organise un séminaire international sur les IG au Brésil à Bagé (commune de Rio Grande do Sul) qui réunit plus de 200 participants. L'objectif de ce séminaire est double. Dans un premier temps, il s'agit d'un évènement de sensibilisation sur les IG tant pour les institutions publiques et privées (locales, régionales et nationales) que pour les producteurs. C'est également le moyen de faire connaître la potentielle IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional pour la viande de bœuf et ses dérivés comme projet-pilote du Sebrae pour l'État de Rio Grande do Sul. Une mission technique à la foire d'Anuga en Allemagne et au Congrès Mondial des viandes en Italie en octobre 2005 prolonge cet évènement. Le mois suivant, l'Apropampa, représentée par un consultant du Sebrae participe à l'Assemblée Générale d'ORI GI n en Chine pour présenter l'association brésilienne à un groupe international de valorisation des IG. La stratégie de promotion de l'Apropampa continue avec la création de son site internet. En avril 2006, le programme *Juntos para Competir* réunit les différents associés pour expliquer le sens des IG aux nouveaux venus et assurer une meilleure formation technique à l'ensemble du groupe. Ainsi, la constitution de l'association Apropampa (22 juin 2005) a précédé de quelques mois le dépôt du dossier auprès de l'INPI (15 mai 2006). L'institut a validé la partie technique du projet. Puis, le dossier a été approuvé en octobre 2006 au terme d'une consultation publique de deux mois.

---

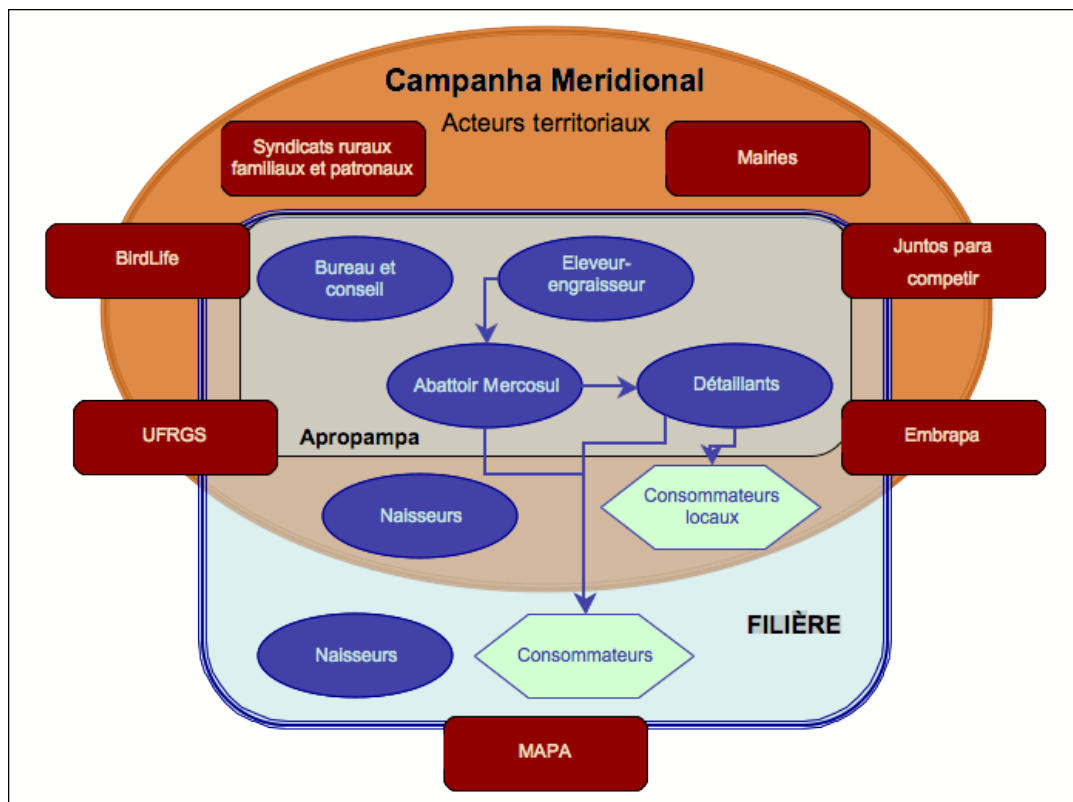
<sup>344</sup> Apropampa, 2009.

<sup>345</sup> Tous les conseils sont formés lors de la création de l'association hormis le conseil régulateur et le conseil d'administration qui sont constitués en février 2006.

### b) Des acteurs aux motivations différentes

Une multiplicité d'acteurs intervient dans le système de production de l'IG. Les syndicats ruraux et les municipalités n'interviennent pas contrairement à d'autres acteurs supra-territoriaux voire internationaux. Toujours présent, le programme Juntos para Competir, initiateur du projet, participe à la vie de l'association via des financements (Sebrae), des formations (Senar) et une représentation politique (Farsul). L'UFRGS et l'Embrapa apportent leur expertise en tant que centres de recherche et de développement. Enfin, *BirdLife*, une ONG d'envergure nationale, s'est associée au projet dans un but de promotion de la biodiversité et de préservation d'espèces d'oiseaux protégées nichant dans la pampa. Les éleveurs de veaux et les naisseurs-engraisseurs qui vendent du bétail aux associés de l'Apropampa ne font pas partie du système. Malgré les objectifs de départ de l'Apropampa, le système n'intègre ni distributeur national, ni exportateur en raison d'un volume de production qui ne permet pas encore de développer un marché national ou international. Ainsi, les naisseurs, les consommateurs, les organisations environnementales et les ONG sont extérieurs au système et ne participent pas à la prise de décisions malgré leur influence sur le système (cf. Figure 11).

Figure 11. Acteurs du système de production de viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional



Elaboration : Vitrolles, 2011

Les principales motivations du Sebrae sont diverses. Ce projet est une opportunité à former son personnel pour l'élaboration des demandes d'indications géographiques, en s'inspirant d'autres expériences, au Brésil avec le vin du Vale dos Vinhedos et à l'étranger. Il lui permet également d'accompagner une expérience-pilote et de publier un guide sur les IG afin d'en diffuser le concept. Pour les chercheurs de l'UFRGS et de l'Embrapa, cette initiative présente une dimension plus environnementale et durable. Le projet IG est l'occasion d'envisager avec les communautés locales de nouvelles solutions pour lutter contre la dégradation et la disparition des prairies naturelles tout en intégrant les agriculteurs familiaux. Pour l'abattoir Mercosul, le projet IG participe aux efforts d'amélioration de la génétique animale et de renforcement de la sécurité alimentaire dans le secteur (traçabilité). Cet acteur, à l'initiative de plusieurs programmes de qualité, ne favorise pas l'IG et ne la rémunère pas plus que les autres démarches. Depuis mai 2008, l'IG emprunte deux circuits distincts. Le produit est commercialisé dans la Casa Moacir et dans un magasin de Bagé de la chaîne de supermarchés Peruzzo. L'objectif premier des éleveurs et de leurs représentants (Farsul) est de se différencier sur le marché aux échelles nationale et internationale.

### *c) Un club de producteurs ?*

Tous les producteurs associés de l'Apropampa sont des éleveurs patronaux, autrement dit de grands propriétaires terriens. Le plus petit associé travaille avec 600 têtes de bétail sur 700 ha (propres et loués) tandis que le plus grand possède 8 000 têtes de bétail et 13 000 ha. Les associés sont des ingénieurs agronomes, des avocats, des membres des associations de race Hereford et Angus. Leur appartenance à des catégories professionnelles du monde de l'entreprise explique pour partie les propos de ce producteur : « *une association, c'est comme une société* »<sup>346</sup>. Certains sont membres des syndicats ruraux des municipalités de la zone, d'autres font partie de la direction de la Farsul ou ont joué un rôle dans le développement de l'élevage dans l'État de Rio Grande do Sul (commission de l'élevage de bovins viande, direction de l'abattoir CICADE), etc. Cette intégration dans des réseaux agricoles leur procure un soutien technique et, plus encore, une représentation dans les sphères de discussions et de négociations, liées à l'élevage bovin et à la commercialisation de la viande. La plupart des associés sont déjà insérés dans des programmes de valorisation de la viande (Association Brésilienne de la race Angus, Association brésilienne des races Bradford et Hereford, etc.). Tous ne résident pas sur l'exploitation. Certains ont fait le choix d'une résidence principale en ville (au sein de la zone de production) ou dans des agglomérations plus lointaine comme Porto Alegre (377 km), Florianópolis (834 km) ou encore Rio de Janeiro (1 915 km)<sup>347</sup>. En effet, beaucoup exercent une activité parallèle, laissant la gestion partielle ou totale de l'exploitation à une tierce personne. De ce fait, plusieurs exploitations disposent d'agronomes pour orienter les éleveurs tant en termes d'alottement que de calcul des rations ou de rotation

---

<sup>346</sup> Entretien réalisé à Bagé le 14/06/06 auprès d'un associé de l'Apropampa.

<sup>347</sup> Distances relatives entre Bagé qui accueille le siège de l'association Apropampa et le lieu de résidence de certains associés. Celles-ci ne rendent pas exactement compte de la distance avec le siège de l'exploitation agricole, mais en donnent un ordre de grandeur.



des cultures (riz, prairies temporaires). Pour les acteurs de l'association, leur organisation permet « *d'augmenter le volume de viande de qualité et de valoriser la région, la culture et le produit* »<sup>348</sup>, de « *produire de la qualité* »<sup>349</sup>, d'obtenir un « *certificat de provenance d'origine* »<sup>350</sup> et d'associer leur produit à une garantie environnementale et à de bonnes pratiques de fabrication<sup>351</sup>.

Néanmoins, la confrontation entre les entretiens réalisés entre 2006 et 2009 et le dépouillement d'actes de réunions et d'articles de presse tendent à nuancer l'origine de la mise en place de l'Apropampa. Dans un entretien concédé à la *Revista nacional da carne*, le secrétaire exécutif de l'association en place en 2006 déclare : « *en mai 2005, nous avons organisé formellement ce groupe, avec la création de l'Apropampa, parce que c'était une condition exigée par l'INPI pour que l'on puisse viabiliser le projet* »<sup>352</sup>. De fait, l'INPI est intransigeant quant aux modalités de demande d'une Indication Géographique. La première étape de la procédure doit résider dans l'organisation de producteurs<sup>353</sup> : « *Une IG requiert la participation des producteurs, transformateurs et autres parties prenantes* »<sup>354</sup>. Cette exigence de l'INPI explique d'ailleurs l'empressement de l'Emater à former une association de producteurs de fromages Serrano. Il est alors légitime de se demander si l'organisation des éleveurs de la Campanha n'a pas été formalisée plus par nécessité réglementaire que par volonté d'action. L'agronome recruté en 2008 au poste de secrétaire exécutif affirme que certains éleveurs inscrits comme associés dans les archives de l'association ne sont pas au courant de leur adhésion, voire de l'existence de l'association<sup>355</sup>. Les deux premiers secrétaires exécutifs de l'Apropampa, entre 2007 et 2009, travaillaient pour un cabinet de conseil agricole de Bagé. Ces deux frères, fils d'un associé de l'Apropampa, avaient été recrutés par le Sebrae pour gérer l'administratif de l'association. Pour un associé, membre de la Farsul, engager ces secrétaires exécutifs a été une erreur et une source de conflit d'intérêts dans la mesure où, en plus d'être responsables du suivi de l'Apropampa, ils étaient gestionnaires du service d'extension rurale de l'abattoir Mercosul. « *Il y a eu une sorte de conflit d'intérêts. Il était plus logique pour eux de s'occuper des gros producteurs dont le volume de production était plus intéressant* »<sup>356</sup>. Il est envisageable que pour gonfler les chiffres relatifs au nombre d'associés, alors insignifiant, ceux-ci aient inscrit des producteurs de la région dans les registres. En effet, à l'origine du projet, douze producteurs se sont manifestés. Ils sont quinze pour rédiger le cahier des charges, vingt-et-un à la signature de l'acte de constitution de l'association. Lors du premier abattage en février 2007, l'association

---

<sup>348</sup> Entretien réalisé à Bagé le 07/06/06 auprès du secrétaire exécutif de l'Apropampa.

<sup>349</sup> Entretien réalisé à Porto Alegre le 05/09/09 auprès d'un associé de l'Apropampa.

<sup>350</sup> Entretien réalisé à Bagé le 27/08/09 auprès d'un responsable de supermarché.

<sup>351</sup> Entretien réalisé à Porto Alegre le 25/08/09 auprès d'un associé de l'Apropampa, directeur de la Farsul.

<sup>352</sup> Guilherme BOURROUL, « Carne do Pampa Gaúcho ganha denominação de origem », *Revista nacional da carne*, n° 361, 2007, p. 8.

<sup>353</sup> Delphine VITROLLES, *When geographical...*, ouv. cité, 2011.

<sup>354</sup> INPI, 2011, <http://www.inpi.gov.br/menu-esquerdo/indicacao>, consulté en juin 2009.

<sup>355</sup> Entretien réalisé à Bagé le 27/08/09 auprès du secrétaire exécutif de l'Apropampa.

<sup>356</sup> Entretien réalisé à Porto Alegre le 08/08/07 auprès d'un associé de l'Apropampa, président de la Farsul.

compte trente associés. En mars 2008, ils sont cinquante-cinq producteurs et, en juin 2010, soixante-seize. Malgré une progression dans le temps, celle-ci reste très faible par rapport à l'objectif initial de rassembler plusieurs milliers de producteurs sur le territoire. Les associés de l'Apropampa et les consultants du Sebrae s'accordent d'ailleurs à dire qu'il n'y a pas assez d'associés : « *c'est insuffisant en termes de nombre et de cohésion du groupe* »<sup>357</sup>. Pourtant, les initiateurs du projet ont délibérément exclu les naisseurs. Les producteurs de veaux, généralement issus de l'agriculture familiale n'ont pas été invités à participer au projet. C'est ce que regrettent le chercheur agronome de l'UFRGS et un des éleveurs initiateur du projet et membre de la Farsul : « *Intégrer les petits permettrait d'avoir plus de produit [...]. L'argument de l'économie d'échelle est désuet. C'est une bêtise que de ne pas intégrer les petites propriétés* »<sup>358</sup>. « *Seuls les grands ont été invités à faire partie de l'association parce que ceux qui l'ont choisi l'ont fait en fonction de l'abattoir (économie d'échelle). Ils n'accordent pas de crédit aux petits qui pourtant font la cohésion d'un groupe. Si un petit s'en va, ça ne se ressent pas. En revanche si un grand producteur quitte l'association, cela peut créer des difficultés* »<sup>359</sup>. Le principal argument utilisé pour justifier ce choix discriminatoire s'appuie sur la taille des exploitations et la théorie économique des économies d'échelle. Pourtant les éleveurs familiaux représentent près des trois quarts des exploitations dans la région.

Le projet d'Indication Géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional est un exemple de rapidité de montage de projet et de reconnaissance institutionnelle. Depuis la sensibilisation des éleveurs de la région de la Campanha Meridional en juillet 2004 à la reconnaissance officielle de l'IG, il ne s'écoule que vingt-neuf mois. Considérée comme un projet-pilote par le Sebrae, la démarche a peut-être été trop vite mise en œuvre. Ainsi plusieurs questions méritent d'être soulevées. Comment les critères de production ont-ils été définis ? Par qui ? Le premier lot de bovins répondant à l'ensemble des critères fixés par le cahier des charges a été abattu en décembre 2006. Le produit n'existait-il pas avant ? Qu'en est-il de la délimitation de la zone ? Que dire de sa complexité et de sa rigidité ? Quels critères ont-ils été mis en avant pour la justifier : l'ancrage historique, le découpage administratif, des critères physiques ? Enfin, on peut se poser la question des acteurs et de la préexistence d'un collectif avant la création de l'Apropampa. Qui sont ces acteurs ? Quels intérêts trouvent-ils dans l'IG ? Sans volonté d'associer ces acteurs du territoire à leur projet, les associés de l'Apropampa donnent l'image d'un club, une société fermée qui excluent l'agriculture familiale sans possibilité de négociation.

Cet exemple reste en revanche très particulier. Il ne permet pas de voir ce qui peut se passer sur d'autres terrains et d'autres régions. Impulsée elle aussi par le Sebrae, l'IG pour le vin des Vales da uva Goethe présente une trajectoire très différente.

---

<sup>357</sup> Entretien réalisé à Bagé le 27/08/09 auprès du secrétaire exécutif de l'Apropampa.

<sup>358</sup> Entretien réalisé à Porto Alegre le 07/08/07 auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

<sup>359</sup> Entretien réalisé à Porto Alegre le 25/08/09 auprès d'un associé de l'Apropampa et directeur de la Farsul.

## 2. La Progoethe, le pari d'associer producteurs de raisin et de vin

Le projet d'IG des Vales da uva Goethe se démarque par l'implication forte de la mairie d'Urussanga dans l'initiative de valorisation du produit et du patrimoine touristique (naturel, immatériel, bâti). Les mairies des autres localités intégrées à la zone délimitée ne sont pas encore parties prenantes du projet IG. Comme pour la viande, le Sebrae a été à l'initiative du projet de valorisation et continue à intervenir par l'intermédiaire d'un consultant. L'Epagri et l'UFSC mobilisent des techniciens, chercheurs et étudiants pour conforter la connaissance scientifique sur le système de production et l'impact social du développement de la filière, financés par les fonds propres des institutions, le gouvernement de Santa Catarina et le MAPA (cf. Figure 12).

Figure 12. Acteurs du système de production de vin des Vales da uva Goethe



Elaboration : Vitrolles, 2011

La création de l'Association des producteurs de raisin et de vin Goethe, Progoethe, en 2005, est liée à la volonté d'un consultant du Sebrae qui a décelé en la production de vin Goethe un potentiel de développement d'une Indication Géographique. Après une tentative avortée de création d'association de producteurs de vin en 1999, la Progoethe est un des premiers exemples d'association vitivinicole dans la région. L'association réunit lors de sa création 21 associés : 19 producteurs dont 12 producteurs de raisin et 7 caves, la station expérimentale

d'Urussanga de l'Epagri et un commerçant de vin. Le statut de l'association définit un bureau, un conseil régulateur et un conseil de dégustation. Mettant fin à l'arrachage des pieds de vigne, la nouvelle coordination des acteurs vitivinicoles vise à « *promouvoir l'union des producteurs de raisin et de vin Goethe et l'image d'un produit noble et connu nationalement et internationalement* », « *retrouver le prestige* » et la renommée du vin Goethe et à valoriser un produit « *noble et singulier* » capable de « *promouvoir la production de revenus et le développement régional* »<sup>360</sup>.

L'analyse de l'implication des associés (producteurs de vin et de raisin) dans le processus de construction collective de l'IG révèle néanmoins un désintérêt croissant de la part des associés. Certains ne prennent pas ou plus la peine d'assister à des réunions dont la fréquence élevée et la complexité sont pourtant justifiées par le bureau de l'association pour des mesures à prendre collectivement<sup>361</sup>. Cette situation génératrice de dissensions a progressivement engendré des relations conflictuelles entre les individus. Le consultant du Sebrae en charge du suivi du projet IG affirme qu'« *il est intéressant de rencontrer les associés qui ne viennent jamais aux réunions mais parlent toujours en mal de l'association* »<sup>362</sup>. Parmi les non-dits, certains associés seraient privilégiés par rapport à d'autres. En effet, le projet présente un déséquilibre entre producteurs de raisin et producteurs de vin. Le nom des producteurs de raisin n'est pas mentionné sur le site internet de l'association. Qui plus est, la rémunération du raisin Goethe n'a pas encore été négociée au sein de l'association Progoethe et les critères de paiement n'ont pas été définis<sup>363</sup>. Mais ne s'agit-il pas là d'un danger présent dans toutes les démarches de qualification d'un produit transformé ? La question-clé réside dans la redistribution de la valeur ajoutée entre ceux qui produisent et commercialisent le produit fini et les producteurs de matière première. À ce titre, deux cavistes parmi les associés se distinguent. Avec un volume de production certainement plus important, ceux-ci se sont positionnés depuis plusieurs années sur un créneau de qualité pour se différencier des vins de table coloniaux. Très actifs dans l'organisation de l'association et dans la promotion du vin Goethe (participation à des fêtes et à des foires), ils sont plus souvent cités dans la presse et invités à présenter que les autres associés. Plutôt que de les ériger en porte-parole, les autres producteurs leur reprochent leur positionnement ce qui fragilise l'association.

L'union des producteurs est pourtant un argument récurrent dans les entretiens consacrés aux acteurs du projet d'IG vin des Vales da uva Goethe. Y transparait une volonté de développer des projets communs et de redynamiser la production vitivinicole (objectif de l'association créé en 1999) puis plus spécifiquement le vin Goethe (Progoethe). Pour le président de l'association, les priorités sont l'union des producteurs, la valorisation du raisin et du vin

---

<sup>360</sup> Progoethe, 2010.

<sup>361</sup> Carolina Quiumento VELLOSO, Indicação geográfica..., ouv. cité, 2008, 166 p.

<sup>362</sup> Entretien réalisé à Florianópolis le 09/01/09 auprès d'un consultant du Sebrae.

<sup>363</sup> Entretien réalisé à Urussanga le 16/01/09 auprès d'un responsable de l'Epagri et confirmé lors d'entretiens informels auprès des membres de la Progoethe (observation participante lors de repas ou de pauses lors de réunions et d'assemblées générales).

Goethe, la promotion et la diffusion au niveau national et international du produit<sup>364</sup>. Pour le consultant du Sebrae associé au projet, « *l'association Progoethe a permis d'améliorer la communication entre les producteurs. Avant sa création, les membres du bureau actuel ne se parlaient pas* »<sup>365</sup>. Les associés mentionnent certes l'utilité de l'association quant à l'union des producteurs, mais aussi la diffusion de la technologie, la promotion sur les marchés, l'aide à la commercialisation, le contrôle de la qualité, la promotion du produit et du développement du tourisme<sup>366</sup>. Quant à l'Epagri, ils associent l'association et le projet de valorisation à une opportunité de production de valeur ajoutée et d'amélioration globale de la qualité de la filière vitivinicole<sup>367</sup>. Depuis sa création en 2005, la composition de l'association Progoethe s'est étoffée en associant une plus grande diversité d'acteurs (cf. Figure 12). Alors qu'une cave s'est retirée du projet, les associés ont invité à participer à leur projet divers acteurs du tourisme. La Progoethe a ainsi intégré quatre structures d'hébergement (deux auberges, un hôtel et une maison d'hôte) et quatre structures de restauration (trois restaurants et une boulangerie).

Du fait du temps et de l'argent investis par les associés de la Progoethe, certains, dont le président de l'association, s'interrogent quant à l'intérêt que pourraient porter d'autres producteurs de raisin et de vin à leur projet une fois l'IG reconnue. Au risque de transformer la Progoethe en un club fermé, ils souhaitent augmenter le montant de la cotisation. La Progoethe présente la volonté de développer des barrières d'entrées pour ceux qui n'ont pas souhaité adhérer au projet lors de son élaboration ou ceux qui voudraient bénéficier des retombées de la reconnaissance sans avoir jamais participé à son élaboration.

Les vitiviniculteurs de la région d'Urussanga comme les éleveurs du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional ont fait le choix de créer une association.

### 3. Les coopératives de producteurs affiliées à l'Apaco, une organisation en réseau réussie

N'étant pas inscrits dans une démarche d'IG, la formalisation du collectif des produits coloniaux s'est manifestée par la mise en réseau de structures individuelles, d'associations et/ou de coopératives. L'organisation collective des agriculteurs familiaux dans l'Ouest catarinense s'est construite en deux temps : d'abord via la constitution d'associations, puis avec le développement de coopératives de producteurs (cf. Tableau 26). La première phase, entre 1987 et 2002, est relative à l'associationnisme. Elle correspond à la formation de groupes de coopération communautaires informels visant à des achats collectifs (1987-1992) ;

---

<sup>364</sup> Entretien réalisé à Urussanga le 15/01/09 auprès du président de la Progoethe.

<sup>365</sup> Entretien réalisé à Florianópolis le 03/02/09 auprès du consultant du Sebrae associé au projet.

<sup>366</sup> Entretien réalisés à Urussanga, Moro da Fumaça et Nova Veneza (19, 20, 22 et 27/01/09) auprès d'associés de la Progoethe.

<sup>367</sup> Entretien réalisé à Urussanga le 20/01/09 auprès du responsable régional de l'Epagri (Criciúma).

à l'organisation de ces groupes sous la forme d'associations pour mieux gérer la production (1993-1996) ; et à la verticalisation des chaînes de production (1997-2002). La deuxième phase dite de coopérativisme commence en 1999. Elle correspond à la création de coopératives légalisant la commercialisation (1999-2008) ; à la mise en place de services et de réseaux (2001) ; et à la construction de systèmes productifs articulés (à partir de 2007).

Tableau 26. Organisation en réseau de l'agroindustrie familiale rurale dans l'Ouest catarinense

Phase de coopération	Intervalle de temps	Action	Objectif
Associationnisme	1987-1992	Création de groupes de coopération communautaires et informels	Achat collectif d'intrants (engrais, semences, etc.) Vente de produits (maïs, haricots, etc.) et achat en gros de produits de base (café, sel, sucre, etc.) pour diminuer les prix Processus de formation des agriculteurs
	1993-1996	Formalisation des Groupes communautaires comme association	Mettre en pratique des expériences de productions associatives (parcelles collectives, production et abattage de poulets, etc)
	1997-2002	Verticalisation des chaînes de production	Maîtriser l'ensemble du procédé de production Réduire le nombre d'associés à 4 ou 6 pour rémunérer le travail familial Maintenir un système de production primaire diversifié pour se différencier du système intégré
Coopérativisme	1999-2008	Création de coopératives	Gestion autonome Répondre à la réglementation pour la commercialisation (fiscalisation de l'agriculture familiale)
	2001	Création de bases de services et de réseaux	Lutter contre le déclin et le manque de performance des initiatives isolées Réduire les coûts d'investissement et garantir la viabilité par le réseau
	Depuis 2007	Construction de systèmes productifs articulés	Articuler les réseaux avec les stratégies de mise en marché des productions familiales

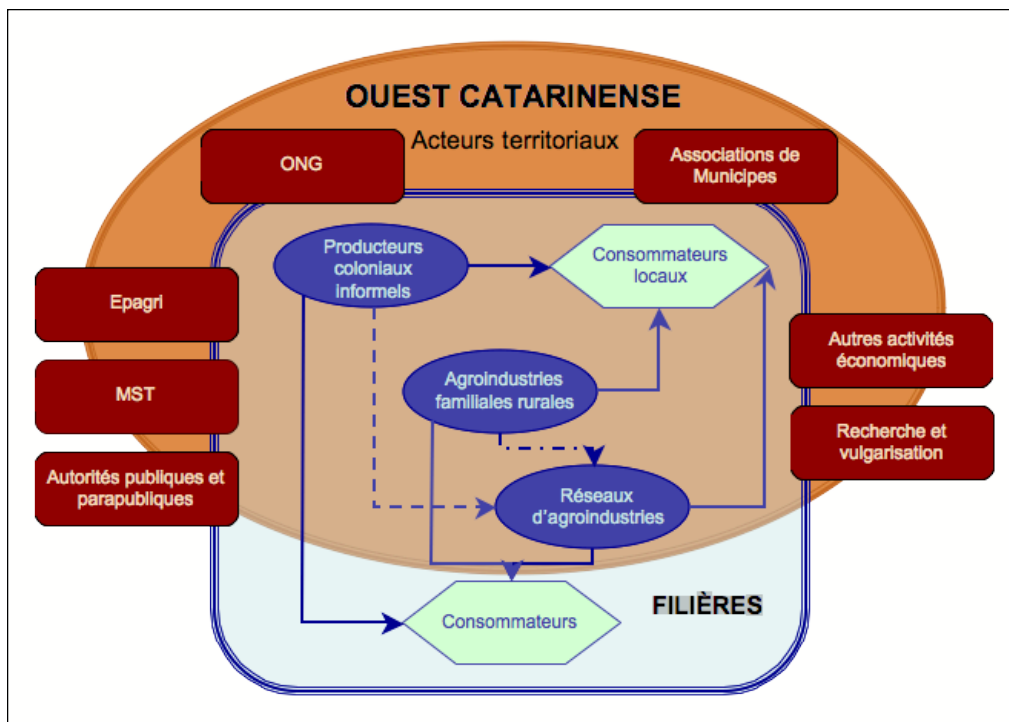
*Adaptation de: Marchioro, 2008*

Dans la région, l'associationnisme est conçu comme un instrument d'organisation collective des producteurs. Le coopérativisme assure les relations commerciales entre les différentes agroindustries et le marché et fournit des services de base (conseils techniques, contrôle, service comptable, etc.). Quel que soit leur statut (chargé de mission en développement régional, responsable du budget participatif, président du Fórum da Mesorregião, producteurs) ou leur localisation géographique (Maravilha, Concórdia, Chapecó, Pinhalzinho, etc.), les acteurs s'accordent à dire que l'organisation des producteurs est un premier pas vers la légalisation. L'adéquation avec la législation permet ensuite de définir les stratégies de commercialisation en fonction du système d'inspection, de demander des financements pour

l'acquisition de matériel, d'utiliser une marque collective, de bénéficier des services de base. La présidente de l'Apaco témoigne de la nécessité pour l'agriculture familiale de la formation de réseau : selon elle, « 50 % des agroindustries isolées échouent la première année de leur création et 80 % la deuxième année. S'organiser en réseau permet d'améliorer la logistique de commercialisation et de réduire les coûts de services spécialisés » et donc de pérenniser la structure<sup>368</sup>.

Les produits coloniaux de l'Ouest catarinense suivent une logique différente de celle des trois autres produits en raison de leur nature. Il s'agit d'une gamme de produits qui ne peut être réduite ou associée à une seule filière. Par rapport aux autres cas, le système d'organisation des produits coloniaux se distingue par la coexistence de producteurs informels, d'agroindustries familiales rurales (une ou plusieurs familles) et de réseaux très structurés alliant production, commercialisation et services de bases). Les intérêts productifs et politiques s'entremêlent avec de forts enjeux syndicaux (FetraF-Sul, MST, etc.) et sanitaires (mise aux normes des structures de production et/ou transformation, système d'inspection et statut du producteur, etc.) –cf. Figure 13.

Figure 13. Acteurs du système de production de produits coloniaux dans l'Ouest catarinense



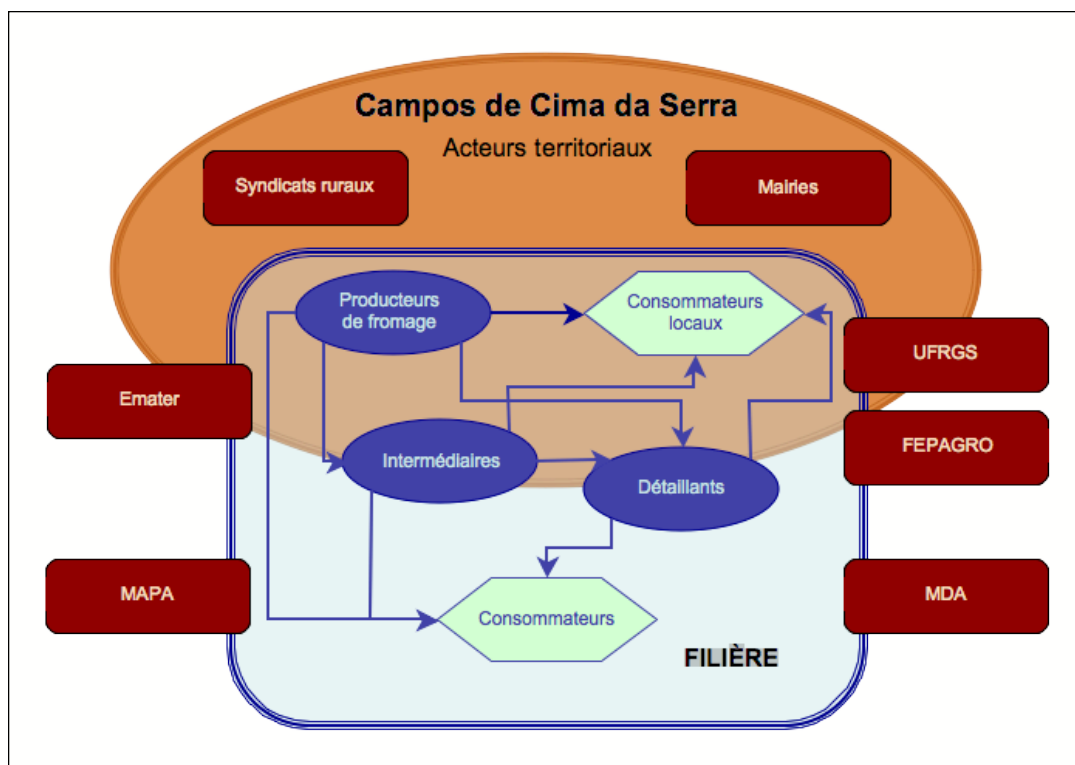
Elaboration : Vitrolles, 2011

<sup>368</sup> Entretien réalisé à Chapecó le 20/05/09 auprès de la Présidente de l'Apaco.

La mise en réseau des producteurs coloniaux au sein d'une structure telle l'Apaco est également un gage de reconnaissance et d'insertion sociales. Plus que le passage de l'informalité à la formalité, l'organisation des familles, au sein d'associations puis de coopératives, conduit à une structuration du territoire autour de la production et de la commercialisation de produits locaux. Les producteurs qui ont préféré s'organiser individuellement en construisant des structures de stockage et/ou production et/ou transformation ne sont pas isolés pour autant. Ils l'ont généralement fait avec l'aide des techniciens et vétérinaires de l'Epagri ou de consortium de municipes comme l'AMOSC. Les producteurs coloniaux restés informels sans amélioration de leur système de production ne l'ont pas fait par choix mais par faute de moyens (faisabilité de la structure, viabilité de l'exploitation, disponibilité de main d'œuvre, volonté de la clientèle, etc.).

La formalisation d'une association est une obligation imposée par l'INPI pour une demande d'Indication Géographique, ce qui explique pourquoi les éleveurs et les vitiviniculteurs se sont dotés d'une association. Dans le cas des produits coloniaux, l'organisation collective des acteurs a coïncidé avec une volonté gouvernementale et familiale d'autonomie et de formalisation de la production. Plus encore que pour la viande et le vin, l'organisation formelle des agriculteurs familiaux a permis de valoriser le collectif, d'améliorer l'accès aux marchés et d'avoir plus de poids dans les négociations. Le fromage Serrano est le seul parmi les quatre cas à ne pas présenter d'organisation de producteurs formelle (cf. Figure 14).

Figure 14. Acteurs du système de production du fromage Serrano



Elaboration : Vitrolles, 2011



Plusieurs acteurs supra-territoriaux tels que l'Emater, l'UFRGS et la Fepagro participent activement à la formalisation de la filière via des programmes de recherche et/ou de qualification du fromage Serrano. En revanche, les syndicats ruraux locaux et les mairies, bien qu'acteurs du territoire, ne prennent pas directement part au processus de qualification de la filière. Ils n'interviennent que pour l'inspection sanitaire quand les producteurs se sont enregistrés auprès de secrétariat d'Agriculture du municiple. L'absence d'association ne remet pas en cause l'organisation informelle et les rapports existants entre producteurs, intermédiaires, détaillants et consommateurs locaux et/ou extra-régionaux détaillés dans la monographie.

Trois des études de cas présentent une organisation formelle sous la forme d'association(s) et/ou de coopératives : l'Apropampa pour la viande bovine, la Progoethe pour le vin et l'Apaco pour les produits coloniaux avec des producteurs qui semblent pro-actifs. Les Campos de Cima da Serra n'ont pas été le lieu de réunion formelle d'un collectif malgré des relations connues entre les acteurs du territoire.

### **III. Importance des réseaux informels et interpersonnels**

Aux côtés des organisations formelles de producteurs mises en évidence dans la Campanha Meridional, l'Ouest catarinense et la région d'Urussanga, le terrain a révélé l'importance des réseaux informels et des relations interpersonnelles.

#### **1. Le lien social et le soutien technique des groupes communautaires informels**

Dans les campos de Cima da Serra et la Campanha Meridional, les éleveurs familiaux ont créés des groupes communautaires qui, à la base, n'ont rien à voir avec les stratégies de différenciation. Du fait de la distance qui sépare certaines communautés du centre du municiple ou des bourgs les plus proches et de la mauvaise qualité des infrastructures routières dans les Campos de Cima da Serra, un nouveau type d'organisation informelle a émergé. Les groupes communautaires se multiplient, rassemblant des résidents et/ou des producteurs qui se réunissent à des fréquences variables pour parler des problèmes de la communauté. Cette nouvelle forme organisationnelle souligne la demande sociale des producteurs en termes d'union, de soutien technique et d'échanges<sup>369</sup>. « *Le groupe communautaire nous aide et nous permet d'effectuer des achats en commun* »<sup>370</sup>. « *Nous nous réunissons au sein du groupe des*

---

<sup>369</sup> Entretien réalisé à Cambará do Sul le 07/02/2009 auprès d'un producteur de fromage.

<sup>370</sup> Entretien réalisé à Cambará do Sul le 09/02/2009 auprès d'un producteur de fromage.

*résidents de la communauté [tous agriculteurs] »<sup>371</sup>. « Le groupe nous permet de nous réunir, d'acheter en commun, de discuter ensemble de nos problèmes. Notre intérêt principal réside dans la production de lait »<sup>372</sup>. Un technicien d'un bureau municipal de l'Emater suggère qu'il serait judicieux de profiter de ces associations informelles pour développer l'associationnisme au niveau local, mais la direction régionale de l'Emater en a décidé autrement : « Ils veulent une association régionale »<sup>373</sup>. Pourtant la majorité des producteurs de fromage Serrano n'ont pas été invités à participer à la réflexion autour de l'organisation de leur filière. Rares sont ceux qui semblent au courant des objectifs fixés par l'Emater. C'est ce que confirme ce témoignage d'une agricultrice. Bénéficiant de l'appui technique de l'Emater, celle-ci a pu mettre aux normes sa fromagerie et participer à des cours de formation sur les bonnes pratiques de fabrication, dispensés à Caxias do Sul par l'institution : « Une association des producteurs de fromage Serrano ? Oui, c'est un projet. Elle réunira les producteurs ayant suivi la formation [sous-entendu la formation aux bonnes pratiques de fabrication] »<sup>374</sup>. Aussi, seuls les producteurs aux normes, enregistrés auprès des secrétariats d'Agriculture des municipes et ayant validé une formation de bonnes pratiques peuvent prétendre participer au projet de certification et qualification du fromage artisanal Serrano. Selon un technicien du secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula, ces conditions excluent d'office les trois quarts des producteurs. « Sur les milliers de producteurs identifiés dans les Campos de Cima da Serra, 20 % ont démontré un certain intérêt à la démarche de formalisation de leur situation et seuls 5 % vont aller jusqu'au bout, admettons 70 producteurs. Moins encore ! S'ils [l'Emater] en obtiennent 30, ce sera déjà bien »<sup>375</sup>. Ce commentaire, peu encourageant, souligne certaines incohérences du projet de l'Emater. D'une part, les bureaux municipaux de l'Emater ne comptent que deux ou trois techniciens au maximum. Ceux-ci ne sont pas assez nombreux pour apporter une assistance technique suffisante à l'ensemble des producteurs de la région. Au cours d'une discussion informelle, un technicien a admis que l'Emater n'accompagne pas plus de 400 producteurs. Ce sont généralement les plus modernes, les plus attentifs et les plus ouverts d'esprit. D'autre part, les producteurs démontrent un faible intérêt par rapport au projet. À Cambará do Sul, aucun producteur ne s'est déclaré auprès du secrétariat d'Agriculture. Au total sur l'aire de production, ils ne sont pas plus de quinze à avoir effectué la démarche. Cet entretien donne enfin l'impression qu'il existe des dissensions entre les institutions. La réalité est plus complexe. Au sein même de l'Emater, tous les techniciens et les chercheurs ne sont pas convaincus du bien-fondé du projet de qualification de fromage Serrano. Ce constat est d'autant plus vrai parmi les zootechniciens et les vétérinaires qui ne cautionnent pas l'autorisation de mise en marché d'un fromage au lait cru.*

---

<sup>371</sup> Entretien réalisé à Cambará do Sul le 07/02/2009 auprès d'un producteur de fromage.

<sup>372</sup> Entretien réalisé à São Francisco de Paula le 13/02/2009 auprès d'un producteur de fromage.

<sup>373</sup> Entretien réalisé à São Francisco de Paula le 12/02/2009 auprès d'un technicien de l'Emater.

<sup>374</sup> Entretien réalisé à Cambará do Sul le 10/02/2009 auprès d'un producteur de fromage.

<sup>375</sup> Entretien réalisé à São Francisco de Paula le 11/02/09 auprès d'un technicien du secrétariat d'Agriculture.

La formalisation d'une association de producteurs de fromage Serrano ne semble pas sur le point d'aboutir. Les acteurs institutionnels s'accordent à dire que l'individualisme local et le manque de leadership sont la cause de l'échec de l'organisation de la filière. « *Le problème de l'associationnisme et du coopérativisme dans notre région, c'est que les producteurs sont très individualistes* »<sup>376</sup> ; « *Une association. Non, ils sont trop individualistes* »<sup>377</sup>, « *Il y a trop peu de leadership dans la région pour monter une association. Pour cela, nous [l'Emater] devons le faire* »<sup>378</sup>. L'association telle qu'elle est conçue par l'Emater écarte d'emblée les producteurs informels. Par ailleurs, seule une minorité de producteurs a été mise au courant du projet associatif. Sauf évolution contraire, l'organisation formelle des producteurs de fromage Serrano fait l'effet d'un club, à l'instar des éleveurs de l'Apropampa.

Comme dans les Campos de Cima da Serra, de nombreuses associations communautaires ont vu le jour dans la Campanha Meridional. De la même manière, ces groupes ont été conçus pour pallier les grandes distances isolant les propriétés familiales des centres urbains où se concentrent les structures administratives, financières et techniques. Pour un producteur, de Pinheiro Machado, qui fait partie d'un collectif communautaire composé de résidents, créé en 2000, l'organisation des producteurs a émergé pour remédier au manque d'assistance de la mairie, « *du fait que la communauté se trouve à quelques 100km du siège du municípe, il était difficile de recevoir un soutien* »<sup>379</sup>. À travers le groupe, ils ont organisé un centre de manutention pour charger les animaux (11% d'investissement de la mairie, le reste de la part des associés) et obtenu plus de visibilité. Selon un éleveur de Bagé, la création d'un groupement local a permis d'unir les producteurs familiaux : « *Nous manquions d'union des producteurs* »<sup>380</sup>. Il a permis aux éleveurs d'améliorer la qualité des prairies naturelles et la génétique des troupeaux alors mieux valorisés sur les marchés aux bestiaux. Les entretiens menés auprès d'éleveurs familiaux montrent un grand niveau d'organisation et un travail de fond effectué sur la qualité de leur système d'exploitation. La formalisation de groupe d'éleveurs familiaux qui ont investi dans la technologie pour améliorer leur outil de production et la qualité de leur bétail décrédibilise le choix de l'Apropampa d'exclure du projet IG les producteurs de veau. En effet, ces derniers ont, depuis quelques années, effectué un important travail de sélection génétique pour aboutir à des veaux de bonne conformation, souvent pure race. Comme le suggère un chercheur de l'Embrapa *Pecuária Sul* de Bagé, spécialisé dans l'agroécologie, le développement rural et l'élevage familial, l'intégration des petits éleveurs familiaux au projet d'IG « *pourraient bénéficier à l'Apropampa, représenteraient une opportunité de marché pour les naisseurs et contribueraient plus largement au développement régional* »<sup>381</sup>.

---

<sup>376</sup> Entretien réalisé à São Francisco de Paula le 11/02/09 auprès d'un technicien du secrétariat d'Agriculture.

<sup>377</sup> Entretien réalisé à São Francisco de Paula le 12/02/09 auprès d'un technicien de l'Emater.

<sup>378</sup> Entretien réalisé à São José dos Ausentes le 16/02/09 auprès d'un technicien de l'Emater.

<sup>379</sup> Entretien réalisé à Pinheiro Machado le 08/09/09 auprès d'un éleveur familial.

<sup>380</sup> Entretien réalisé à Bagé le 09/09/09 auprès d'un éleveur familial.

<sup>381</sup> Entretien réalisé le 01/09/09 à Bagé auprès d'un chercheur de l'Embrapa.

La formation de groupes communautaires participe à la structuration du territoire dans les Campos de Cima da Serra et la Campanha Meridional. Vecteur d'insertion sociale, l'organisation informelle atténue l'isolement des producteurs et leur marginalisation.

## 2. Le rôle des liens d'interconnaissance

Les réseaux d'interconnaissance jouent un rôle particulièrement important dans l'organisation tant formelle qu'informelle des quatre filières. Souvent ignorés, ils expliquent néanmoins la mise en relation d'acteurs de la production, de la commercialisation ou encore de la recherche.

C'est au cours des entretiens que l'importance des liens interpersonnels est apparue, expliquant le déroulement des processus de mise en place des stratégies de différenciation ou encore l'intervention de certains acteurs. Le projet d'IG pour la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional a été sélectionné, élaboré et suivi par le Sebrae. Mais, c'est un éleveur de viande, agronome de formation et directeur de la Farsul, qui fait partie des premiers producteurs insérés dans le groupe de travail et qui a voyagé en Europe et élaboré l'IG. Sa fille est la coordinatrice du secteur agrobusiness du Sebrae de Rio Grande do Sul. C'est elle qui est en charge du dossier IG pour l'institution et qui gère les dossiers relatifs au développement et à la promotion de l'élevage bovin extensif de l'État. L'agronome de l'UFRGS qui a accompagné le projet depuis le départ et activement participé à l'élaboration du cahier des charges et à la délimitation de l'aire géographique est un vieil ami d'enfance. Spécialiste du biome pampa et référence nationale sur la conservation des sols et des prairies naturelles, il est invité à apporter un soutien technique et scientifique à l'association d'éleveurs. C'est également par l'intermédiaire du membre de la Farsul que l'association établit un partenariat avec la casa Moacir dont il connaît personnellement le gérant. Enfin, l'intérêt porté à l'Apropampa et aux prairies naturelles des associées par l'ONG internationale *BirdLife*, représentée par l'ONG *Save Brasil* au Brésil est directement en lien avec son implication dans des campagnes de préservation et de conservation des prairies pampéennes. En 2009, le coordinateur du programme sur les aires prioritaires de *Save Brasil* recherche un ingénieur pour travailler sur les aires de conservations environnementales de la pampa. Il contacte alors l'agronome de l'UFRGS. Celui-ci recommande un de ses anciens élèves qui, depuis 2009, est devenu le secrétaire exécutif de l'Apropampa avec une double mission. Il doit non seulement assurer l'administration de l'association et faire le lien avec les éleveurs, mais aussi surveiller les mouvements migratoires d'espèces avicoles en voie d'extinction dans les propriétés des associés.

Dans les Campos de Cima da Serra, l'Ouest catarinense et la région d'Urussanga, on retrouve souvent des liens de parenté entre producteurs et distributeurs ou intermédiaires pour le fromage. Le mari d'une agricultrice propriétaire d'un magasin de détail de produits coloniaux et d'une agroindustrie de transformation porcine est le secrétaire d'Agriculture du municípe. Le mari d'une présidente de coopérative laitière affiliée à l'Apaco est un représentant de la

Fetraf-Sul. Le défunt mari de la secrétaire de l'association Progoethe a été président de l'Acaresc (ancienne Epagri) et avait de nombreux contacts dans le secteur agricole dans la région d'Urussanga et le reste de l'État de Santa Catarina. Sa fille, très active dans le développement de l'association et la promotion de l'IG est responsable des départements d'aménagement et de tourisme de la mairie d'Urussanga.

Les réseaux informels et d'interconnaissance sont une véritable clé de lecture dans les trajectoires de développement des stratégies de différenciation de la viande, du fromage, du vin et des produits coloniaux. Les groupes communautaires de producteurs sont révélateurs de lien social. Sur chaque terrain d'étude, il existe des liens d'interconnaissance insoupçonnés qui ont permis aux producteurs d'élargir leur rayon d'action et de développer leurs réseaux. On voit que les agriculteurs en marge de la légalité institutionnelle, isolés des centres urbains et des réseaux formels, se sont organisés dans le but d'améliorer la qualité et la productivité de leur production. La méconnaissance de leur potentiel productif par les éleveurs patronaux dans la pampa et par les techniciens de l'Emater dans les Campos de Cima da Serra a tendance à les exclure d'office d'un système dans lequel ils auraient pourtant un rôle à jouer.

Au regard de l'analyse, les quatre études de cas présentent un positionnement des acteurs et une trajectoire organisationnelle très variable. Entre une démarche très englobante appropriée pour des agriculteurs familiaux et leurs représentants comme la mise en réseau des produits coloniaux et une logique de club telle que développée par les producteurs de viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional et envisagée par les producteurs de vin, se dégage un projet complètement descendant, sans participation directe, des producteurs de fromage Serrano. La méfiance et l'incrédulité participent à la faiblesse de l'organisation principalement pour le fromage, mais aussi pour les autres produits. Les producteurs interrogés expriment clairement leurs craintes : peur de la déclaration du volume de production et du contrôle pour les producteurs de fromage et de produits coloniaux ; peur de ne pas être rémunéré en fonction des investissements nécessaires à la labellisation de la production pour les vitiviniculteurs des Vales da uva Goethe ; peur de s'engager dans un processus non pérenne pour les éleveurs de la pampa, etc. L'implication des acteurs (privés et publics), leur satisfaction ou au contraire leurs objections ou leur rejet de l'organisation illustrent parfaitement les étapes d'un processus de construction collective sujet à des négociations constantes et à des compromis. Les études de cas démontrent un croisement perpétuel entre des organisations collectives formelles et des réseaux plus informels, entre des liens que l'on affiche et que l'on connaît, et d'autres que l'on tait et que l'on cache.

# Chapitre 7. Un nouveau référentiel de normes

La délimitation de la zone et la définition de règles de production communes sont au cœur de la démarche IG. Ce sont des étapes clés à ne pas négliger. Le cahier des charges traduit les facteurs de différenciation qui distinguent le produit IG des autres produits de qualité générique qui ne se réfèrent qu'à un standard minimum exigé par la législation. Les règles représentent une garantie de la qualité spécifique du produit, complémentaire de la qualité générique. Elles doivent être concrètes, accessibles et partagées par tous les producteurs concernés. L'émergence d'un nouveau référentiel de normes soulève plusieurs interrogations. Quel est le positionnement des acteurs publics et privés ? Comment s'est traduite l'étape de délimitation de la zone ? Comment les règles de production ont-elles été codifiées ? Traduisent-elles un consensus ? Sont-elles imposées ? Il convient de voir comment elles sont construites et les effets de leur définition en terme de jeu d'acteurs.

## I. La normalisation de l'origine : dénomination, délimitation et codification

La question de se dire, de se nommer pour exister, est fondamentale en termes de développement. La dénomination géographique associe le produit à un bassin de production, à une aire délimitée et à des règles de production.

### 1. Se nommer pour exister

La dénomination est une étape centrale dans le processus de construction d'une stratégie de différenciation par l'origine. Pour les quatre productions, la dénomination géographique usuelle ne recueille pas toujours un assentiment général auprès des producteurs concernés ni auprès des institutions intervenant au niveau territorial.

#### *a) Une dénomination implicite*

Pour les produits coloniaux, la terminologie « coloniale » n'a pas donné lieu à une dénomination géographique particulière de la part des acteurs. Leur propre nom indique leur provenance (Sud du Brésil) et leur bagage culturel (colonisation d'origine européenne). Au cours d'un entretien, un chercheur de l'Epagri de Concórdia envisage une délimitation de l'aire des produits coloniaux réduite à l'ouest de Santa Catarina, au nord de Rio Grande do Sul et au sud du Paraná. « *Le Sud produit des produits coloniaux : l'ouest catarinense, le nord gaúcho, le sud du Paraná ont tous subi une colonisation identique et présentent des*

*compétences et un savoir-faire qui, aujourd'hui, se reproduisent et se répètent... Les produits coloniaux sont associés à une forme de travail et de pensée* »<sup>382</sup>. Que penser alors des produits coloniaux de la région d'Urussanga<sup>383</sup> qui se trouvent dans la région Sud catarinense et non dans l'Ouest catarinense, sans parler des autres régions productrices de produits coloniaux ? Le chercheur de l'Epagri propose ici un découpage fondé sur une histoire, mais surtout sur des limites administratives qui sont celles de sa compétence (Ouest catarinense). Aujourd'hui, il n'existe pas de définition officielle de la production, seulement un zonage tacite. Il n'y a pas de mouvement de revendication pour nommer la production coloniale et donc délimiter l'aire de production coloniale. La dénomination « coloniale » se suffit à elle-même : elle désigne le Sud. On a donc affaire à une dénomination géographique implicite. En revanche, le processus de dénomination fait l'objet de débats dans les trois autres cas pour lesquels il y a une demande d'Indication Géographique.

### *b) Une dénomination unique pour un découpage multiple*

Pour le fromage Serrano, on a affaire à une dénomination unique pour un découpage multiple. En effet, dans l'État de Rio Grande do Sul, le fromage Serrano est associé aux Campos de Cima da Serra. Les acteurs interrogés sur le terrain et les recherches auprès des instances régionales officielles font pourtant état d'une grande variabilité dans la matérialisation des limites géographiques de la zone. Pour certains, le zonage découle de la topographie et du climat de la zone de montagne (serra) : « *le fromage Serrano est produit dans la région de la Serra* »<sup>384</sup>, « *[il] vient des Campos de Cima da Serra* »<sup>385</sup>. Pour d'autres, le fromage est originaire de certains municipes. Pour un producteur de fromage de Cambará do Sul, « *tous les producteurs de fromage [sont situés à] Cambará do Sul, São Francisco de Paula, Caxias, Bom Jesus, Jaquirana, Esmeralda* »<sup>386</sup>. Pour un autre, « *le fromage Serrano est produit à São Francisco de Paula, Caxias, Bom Jesus, São José dos Ausentes, Jaquirana, Capela dos Ausentes* »<sup>387</sup> sachant que « *le plus gros de la production [provient] de Cambará do Sul, Jaquirana, São Francisco de Paula, São José dos Ausentes, Bom Jesus et Vacaria* »<sup>388</sup>. Un intermédiaire rencontré à São José dos Ausentes affirme acheter son fromage dans quinze municipes<sup>389</sup>. Le vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de São José dos Ausentes limite la production à cinq municipes en excluant Caxias do Sul, dont le processus de colonisation a, selon lui, été différent avec un parcellaire beaucoup plus morcelé et un étalement urbain qui a modifié le caractère agricole du milieu rural<sup>390</sup>. Les dires de producteurs et/ou intermédiaires

---

<sup>382</sup> Entretien réalisé le 05/05/09 à Concórdia auprès d'un chercheur de l'Epagri.

<sup>383</sup> Edson João MARIOT, *Produtos agroalimentares...*, ouv. cité, 2002, 111 p.

<sup>384</sup> Entretien réalisé le 18/12/08 à Bom Jesus auprès d'un gérant de supermarché.

<sup>385</sup> Entretien réalisé le 17/02/09 à São José dos Ausentes auprès d'un producteur de fromage propriétaire d'une auberge.

<sup>386</sup> Entretien réalisé le 07/01/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

<sup>387</sup> Entretien réalisé le 10/02/09 à Cambará do Sul auprès d'un producteur de fromage.

<sup>388</sup> Entretien réalisé le 10/02/09 à Cambará do Sul auprès d'une productrice de fromage.

<sup>389</sup> Entretien réalisé le 17/02/09 à São José dos Ausentes auprès d'un intermédiaire.

<sup>390</sup> Entretien réalisé le 16/02/09 à São José dos Ausentes auprès du vétérinaire du Secrétariat d'Agriculture.

traduisent une perception relativement hétérogène de la zone de production, même si les municipes de Cambará do Sul, São Francisco de Paula, Bom Jesus, Jaquirana et São José dos Ausentes sont récurrents dans les discours.

En cherchant une définition officielle de la délimitation des Campos de Cima da Serra, il apparaît qu'au moins six découpages différents existent (cf. Annexe 13). La Fondation d'économie et de statistique (FEE), rattachée au Secrétariat de planification, gestion et participation de l'État de Rio Grande do Sul, définit vingt-huit conseils régionaux de développement dont celui des Campos de Cima da Serra constitué de dix municipes. Le secrétariat du Tourisme de l'État de Rio Grande do Sul estime à neuf le nombre de municipes constitutifs de la région. Pour le consortium de municipes des Campos de Cima da Serra (AMUSCER), il y en a douze. Pour l'Emater, les Campos de Cima da Serra sont constitués de dix municipes en 2006, puis de onze en 2009. Seuls les municipes Bom Jesus, Esmeralda, Monte Alegre dos Campos, São José dos Ausentes et Vacaria sont pris en compte dans chaque zonage. Les Campos de Cima da Serra sont représentés par une grande diversité de découpages en fonction de qui, producteur ou institution, les définit. Si la dénomination du produit fait consensus, la délimitation est polémique.

### *c) Une nouvelle dénomination pour éviter le conflit*

Dans le cas du vin, pour éviter le conflit, une nouvelle dénomination a été donnée au vin. Ainsi, par décision des associés de la Progoethe, le vin Goethe, appelé vin blanc d'Urussanga par le passé, est devenu vin des Vales da uva Goethe. Comment expliquer l'abandon de la dénomination Urussanga pour le vin Goethe alors que la renommée du produit s'est construite sur le nom de la ville et de la région du même nom ? La dénomination Vales da uva Goethe résulte de la recherche d'un compromis entre les producteurs qui ne se retrouvent pas tous dans la dénomination Urussanga. C'est notamment le cas des producteurs de Pedras Grandes qui s'opposent à l'utilisation de la dénomination Urussanga et revendiquent le statut d'Azambuja comme premier noyau de colonisation et berceau de la vitiviniculture régionale. Pour résoudre ces conflits, l'association Progoethe a déposé une requête auprès d'un député de Santa Catarina pour renommer la zone de production. En 2008, la promulgation de la loi étatique n° 14 389 définit officiellement la région Vales da uva Goethe. Le président de l'association témoigne des impacts du changement du nom, qui, selon lui, a donné une identité nouvelle et intègre au vin blanc d'Urussanga : « *Avant on parlait du vin blanc d'Urussanga. C'est pour cela qu'il y a eu des conflits. Qu'a fait la Progoethe ? Elle lui a donné une identité. Aujourd'hui le vin Goethe a un nom fort. Avant c'était du vin blanc* »<sup>391</sup>. Par ailleurs, Vales da uva Goethe correspond à une forme de dénomination déjà utilisée par trois IG reconnues : Vale dos Vinhedos (vin), Vale do Submédio São Francisco (raisin de table et mangue), Vale do Sinos (cuir).

---

<sup>391</sup> Entretien réalisé à Urussanga le 15 janvier 2009 auprès d'un producteur de vin Goethe.



En troquant Urussanga pour une dénomination géographique méconnue du grand public, l'association a opté pour trois choix stratégiques : l'usage du terme « goethe » dans la nouvelle dénomination, la reconnaissance officielle de la dénomination par une instance gouvernementale et le choix d'une dénomination connue des usagers des IG brésiliennes. La diffusion hebdomadaire d'articles de presse sur l'évolution de la démarche d'IG, la participation des producteurs à des événements locaux, régionaux ou étatiques et autres événements liés à la production de raisin et de vin Goethe a permis de diffuser le nom de l'IG. Plus que se nommer pour exister, la démarche de dénomination de l'IP Vales da uva Goethe s'inscrit dans une recherche de légitimité et d'unanimité auprès des acteurs, de crédibilité auprès de l'INPI et de notoriété (en cours de construction et de fortification) auprès des consommateurs.

#### *d) La jonction de deux dénominations usuelles*

Le choix de la dénomination Pampa Gaúcho da Campanha Meridional présente une argumentation différente. Alors que la zone de production de la viande se concentre dans la micro-région de la Campanha Meridional, c'est la dénomination Pampa Gaúcho da Campanha Meridional qui a été choisie. Sur le marché international de la viande bovine, la dénomination « pampa » jouit d'une grande notoriété, principalement associée à la production argentine et uruguayenne et à des représentations alliant nature et qualité, viande naturelle, haute qualité gustative, engraissement à l'herbe, prairies naturelles, élevage extensif, races britanniques et culture gaúcha<sup>392</sup>. En 2006, l'Argentine a tenté de contester la légitimité de l'IG. Cependant la demande d'opposition est parvenue à l'INPI après le terme légal de deux mois de consultation publique et n'a donc pas été prise en compte. Pourquoi l'Argentine a-t-elle cherché à s'opposer à la reconnaissance de l'IG ? La Campanha Meridional est le nom d'une région administrative localisée au sein de la pampa brésilienne. Il s'agit d'une controverse que les associés de l'Apropampa ont anticipée lors du choix de la dénomination. Conscients de l'étendue de la pampa et des caractéristiques communes des prairies naturelles et du système d'exploitation avec les régions frontalières, les éleveurs ont circonscrit le bassin de production à la Campanha Meridional. Selon eux, l'usage de la dénomination régionale les préserve de toute accusation d'usurpation : « *Cette caractéristique de sol est unique au Brésil et dans le monde. La seule possibilité d'avoir des caractéristiques similaires à celle de notre délimitation est d'être en Uruguay ou en Argentine, en raison de la proximité géographique, et parce que la pampa est constituée par ces trois pays. Pour cela notre nom est bien délimité : Pampa Gaúcho da Campanha Meridional* »<sup>393</sup>. À défaut d'être reconnu par tous, la dénomination Pampa Gaúcho da Campanha Meridional distingue l'IG des autres viandes issues d'une zone géographique aux caractéristiques communes. Le choix de la dénomination

---

<sup>392</sup> Claire CERDAN et Delphine VITROLLES, Valorisation des produits..., ouv. cité, 2008, pp. 191-200 ; Marcelo CHAMPREDONDE, François CASABIANCA, Delphine VITROLLES et Claire CERDAN, « La Pampa como indicación geográfica para diferenciar carnes vacunas en Argentina y en Brasil: motivaciones de los actores locales, limitantes para su implementación », dans *IV Congreso Internacional de la Red SIAL*, Mar del Plata, Argentine 27-31 octobre 2008, 24 p.

<sup>393</sup> Guilherme BOURROUL, Carne do Pampa..., ouv. cité, 2007, p. 8.

s'explique non seulement par une volonté de différenciation par rapport à la production du Centre-Ouest, mais aussi par rapport au reste de la production pampéenne.

À l'origine, les quatre cas étudiés sont liés à un bassin de production dont la dénomination géographique ne fait pas consensus auprès des acteurs. Les produits coloniaux et la viande sont qualifiés par des dénominations en lien avec des limites administratives officielles (méso-région de l'Ouest catarinense, micro-région de la Campanha Meridional). Le vin est associé à la région vitivinicole d'Urussanga qui s'étend au-delà des limites du municípe du même nom. Dans l'État de Rio Grande do Sul, Serrano dérive du mot Serra et est associé aux Campos de Cima da Serra. Pour le vin et pour la viande, la place de la notoriété de la production et du nom à laquelle les consommateurs l'associent n'a pas joué le même rôle. Alors que la démarche de qualification du vin s'inscrit dans un processus de relance d'un produit délaissé par les colons, la viande poursuit un objectif de segmentation sur des marchés très concurrentiels. Il y a instrumentalisation des noms et de la réputation avec une justification géographique.

## 2. Se délimiter pour s'identifier

La délimitation des aires de production de la viande, du fromage et du vin s'inscrit dans le processus de demande d'IG. Plusieurs critères ont été mobilisés par les acteurs pour justifier l'identification et la délimitation de la zone, depuis l'ancrage historique et économique de la production, la spécificité de savoir-faire et pratiques territorialisés, la localisation ancienne et actuelle des producteurs, jusqu'aux différents facteurs géophysiques intervenant dans l'identité finale du produit (cf. Tableau 27).

Tableau 27. Critères mobilisés pour la délimitation d'une aire géographique

Critères	Définition	Exemples de méthodes	Mobilisation dans les études de cas
Facteurs écologiques	Conditions agronomiques et physiques adaptées à l'élaboration du produit de qualité spécifique	Carte écologique, analyse des sols et du climat, étude de paysage, etc.	Viande : études bibliographique et pédologique, analyse d'images satellites Fromage : évaluation botanique et bromatologique et lecture du paysage par géoréférencement et classification d'images satellites Vin : études topographique, hydrologique, géologique, géomorphologique, pédologique (classes de sols, aptitude des terres, fertilité) et climatique
Savoir-faire, pratiques et traditions spécifiques	Techniques de production et de transformation liées à la culture locale, gages d'une qualité spécifique	Recensement des savoir-faire et des pratiques via des entretiens avec les producteurs et les transformateurs	Fromage : entretiens réalisés par l'Emater, visites dans des propriétés agricoles
Historique de la production	Niveaux maximum et minimum d'extension de la zone de production. Depuis combien de générations ? Unicité de la zone ou diversité de zones de production ?	Travail d'enquête : entretiens et recueil de documentation (références à la dénomination géographique dans des livres de cuisine, des romans, des traités, des documents techniques, etc.)	- Viande et vin : étude historique du développement de l'élevage et de la production de viande dans la Campanha Meridional et de vin dans la région d'Urussanga ; recensement des œuvres littéraires, des périodiques et autres publications ; entretiens avec des producteurs, des personnes âgées et des chercheurs ; études des sources iconographiques - Fromage : comparaison entre la zone historique de production et la zone actuelle sur la base d'entretiens avec les résidents - Produits coloniaux : histoire liée au processus de colonisation du sud du Brésil et associée aux États de Rio Grande do Sul, Santa Catarina et Paraná.
Étapes de production et réalité économique	Potentiel des principales zones de production et de transformation ; Localisation des producteurs ; Toutes les étapes de la filière sont-elles effectuées dans la zone ? Les matières premières utilisées viennent-elles de l'extérieur de la zone ?	Discussions et entretiens tout au long de la filière ; Recoupement des cartes de la zone qui ont été dressées par les différents acteurs.	- Viande : provenance des veaux de l'ensemble du Brésil ; zone traditionnelle d'engraissement du bétail - Vin : provenance du raisin d'Urussanga et de Pedras Grandes ; une cave située hors zone - Fromage : identification de la provenance des fromages sur la base d'entretiens auprès des distributeurs qui ne prennent pas en compte les fournisseurs des intermédiaires
Réseau social	Nécessité de former un groupe IG cohérent, composé de tous les producteurs légitimes et apte à prendre et à appliquer des décisions collectives.	Réunions participatives	- Viande et vin : organisations de réunions par le Sebrae puis par les associations représentatives des producteurs - Produits coloniaux : organisation de réunions de vulgarisation et de promotion par l'Epagri et par l'Apaco
Zonage préexistant	Matérialisé par des limites géographiques ou administratives, le zonage préexistant peut être envisagé à terme pour la délimitation définitive de la zone sans nécessairement influencer sur le processus de délimitation.	Liste des unités administratives, des communautés, des limites naturelles ou autres délimitations possédant un nom pour décrire le contenu de la zone	- Viande et produits coloniaux : Campanha Meridional et Ouest catarinense sont des régions administratives définies par l'IBGE - Vin : Vales da uva Goethe définis par une loi de Santa Catarina - Fromage : Les Campos de Cima da Serra sont l'objet de six découpages différents

Adaptation de Bérard et al, 2001 dans Vandecandelaere et al., 2010

*a) Campos de Cima da Serra : définition d'un nouveau découpage géographique pour le fromage Serrano*





La diversité de représentations existant pour les Campos de Cima da Serra explique la volonté de l'Emater d'établir une zone officielle de production. La méthodologie employée par l'Emater pour la délimitation de la zone de production du fromage Serrano se décline en cinq points principaux : la démonstration de l'ancrage historique de la production, l'identification de l'origine des fromages, la caractérisation du système de production, la description du procédé de fabrication et l'évaluation botanique et bromatologique des parcelles. Dans le cadre du projet de qualification et de certification de fromage artisanal Serrano, l'institution a d'abord proposé dix municipes pour définir l'aire délimitée de l'IG avant de fixer le nombre à onze (cf. Annexe 13). Contrairement aux autres découpages officiels, le municipe d'Esmeralda n'intègre pas la zone. Cambará do Sul, Campestre da Serra, Caxias do Sul, Ipê, Jaquirana et São Francisco de Paula ont été inclus dans le zonage en sus de Bom Jesus, Monte Alegre dos Campos, Muitos Capões, São José dos Ausentes et Vacaria,. Ces six municipes là sont cités au moins une fois dans les autres délimitations officielles, exception faite de Caxias do Sul. La région délimitée correspond à une aire de 10 686,38 km<sup>2</sup>, constituée d'une zone principale de 10 548,11 km<sup>2</sup> (98,71% de la surface totale) et une autre plus petite, 138,28 km<sup>2</sup>, à l'extrême nord du municipe de Vacaria (cf. Carte 18). L'Emater justifie ce découpage par l'originalité de la production et de son lien à l'origine.

Carte 18. Délimitation géographique de la région productrice de fromage Serrano



## Légende



### A. Divisions administratives

-  Limite fédérale
-  Limite de la méso-région Nordeste Rio-Grandense
-  Limite de micro-région
-  Limite de municípe

**SAN** Nom d'Etat

**V a** Nom de micro-région

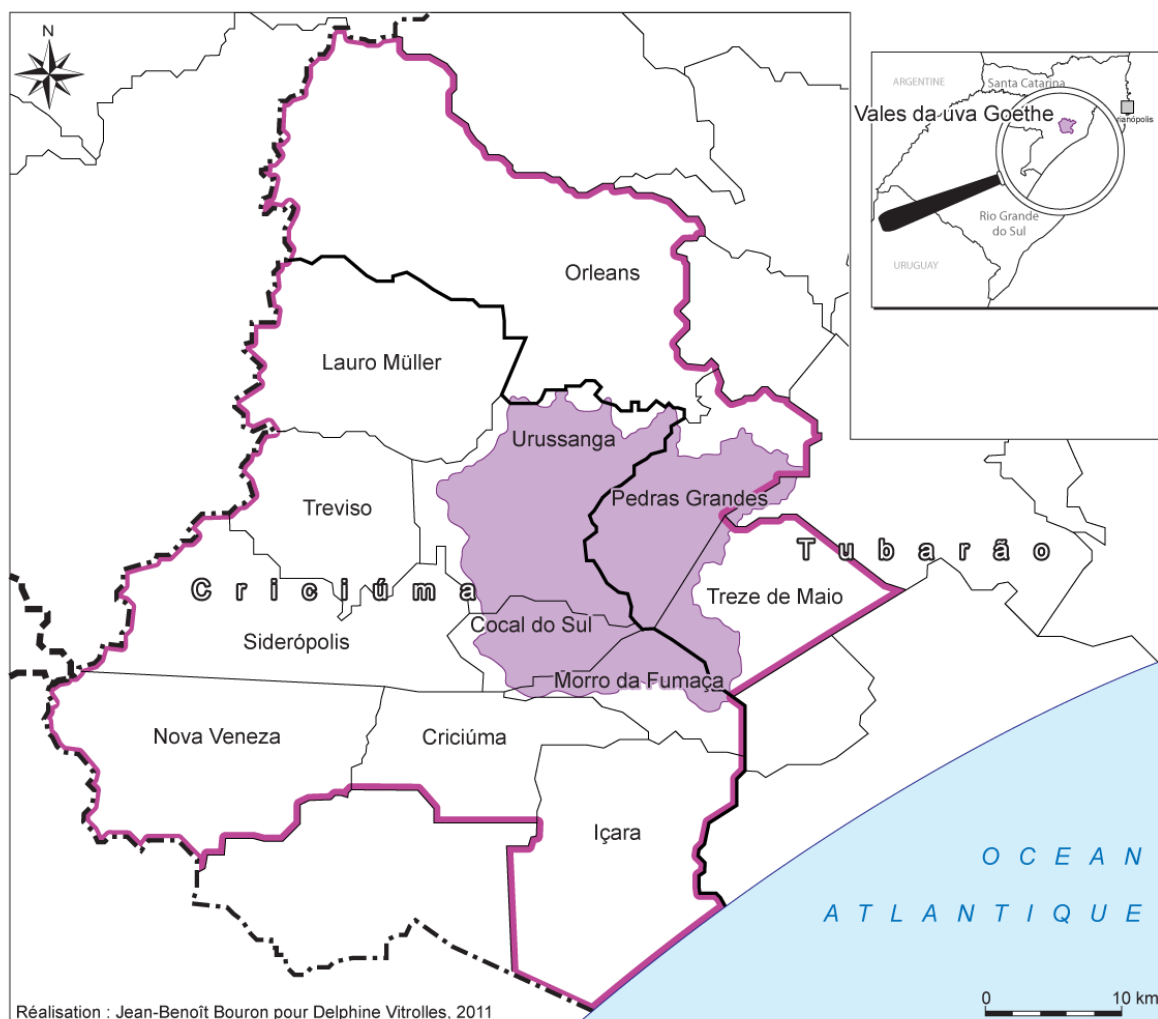
### B. Un zonage multiple

-  Municipés de la région Campos de Cima da Serra
-  Zone délimitée de l'indication géographique Campos de Cima da Serra

### *b) Vales da uva Goethe : la mise en place d'une double délimitation*





Le projet d'IG Vales da uva Goethe se distingue par la définition de deux délimitations : une pour la production de vin, l'autre pour la vinification. L'aire géographique délimitée pour la production de vin Goethe comprend neuf municipes : Urussanga, Pedras Grandes, Morro da Fumaça, Cocal do Sul, Treze de Maio, Orleans, Nova Veneza et Içara. Les Vales da uva Goethe déterminent une aire de production plus restreinte pour le raisin Goethe (cf. Carte 19). La dénomination Vales da uva Goethe fait référence aux caractéristiques hydrographiques de la région composée par deux bassins principaux, ceux des fleuves Urussanga et Tubarão. La région s'étend sur une partie des villes d'Urussanga, Pedras Grandes, Içara, Morro da Fumaça et Nova Veneza, limitée par la vallée Urussanga et les vallées formées par ses affluents (América, Caeté, Cocal, Carvão et Maior) et par les sous-bassins de quatre affluents du Tubarão (Lajeado, Molha, Armazém et Azambuja). Les Vales da uva Goethe s'étendent sur 458,9 km<sup>2</sup>. Plus de 98 % de l'aire délimitée se concentre dans les municipes d'Urussanga (41,2 %), Pedras Grandes (28,1 %), Cocal do Sul (13,2 %), Treze de Maio (8,8 %) et Morro da Fumaça (7,5 %). Le reste (1,2 %) déborde sur les municipes d'Orleans et de Tubarão. L'identification de l'aire délimitée des Vales da uva Goethe repose sur l'inscription historique du raisin Goethe dans le bassin de production, la cartographie climatique des vallées et la caractérisation pédologique de la région. La définition d'une double délimitation a permis de recueillir le consentement de tous les producteurs et d'inclure l'ensemble des producteurs impliqués dans le projet, certains viticulteurs associés se trouvant en dehors de l'aire délimitée de production de raisin.


Carte 19. Aire délimitée de l'IG Vales da uva Goethe





## Légende

### A. Divisions administratives

-  Limite fédérale
-  Limite de la méso-région Sul Catarinense
-  Limite de micro-région
-  Limite de municípe

 Nom de micro-région

### B. Un zonage multiple

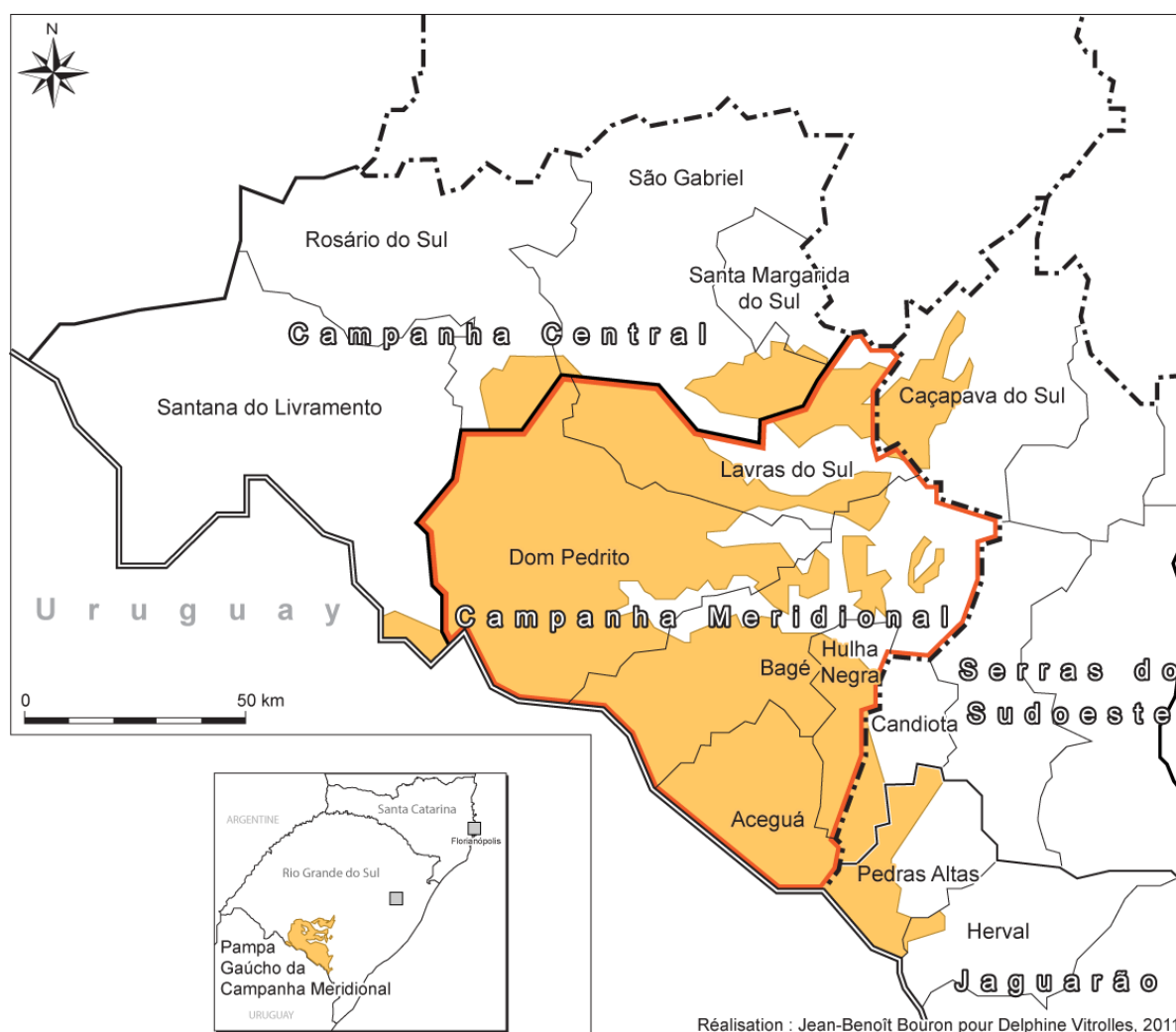
-  Zone délimitée de l'indication géographique Vales da uva Goethe
-  Région d'Urussanga

*c) Pampa Gaúcho da Campanha Meridional : une aire géographique complexe, aux contours découpés*

Les étapes de réflexion et de construction de la zone de production de la viande de la Campanha Meridional ont conduit à une aire géographique complexe, aux contours découpés (cf. Carte 20). L'aire délimitée comprend tout ou partie de treize municipes : Herval, Pedras Altas, Candiota, Hulha Negra, Bagé, Ácegua, Dom Pedrito, Santana do Livramento, Lavras do Sul, São Gabriel, Caçapava do Sul, Rosário do Sul, Santa Margarida do Sul. Or, la Campanha Meridional n'est composée que de cinq municipes : Ácegua, Bagé, Hulha Negra, Dom Pedrito et Lavras do Sul. Santa Margarida do Sul, São Gabriel, Rosário do Sul et Santana do Livramento appartiennent à la micro-région de la Campanha Central. Pedras Altas, Candiota et Caçapava do Sul font partie de la micro-région Serras do Sudeste. Enfin, Herval est un municipe de la micro-région Jaguarão. La définition de la zone de production de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional a été faite de manière méthodique, en fonction de trois critères déterminants : la zone historique d'engraissement à l'herbe, la présence de races britanniques et les caractéristiques des prairies bénéfiques au développement des races Hereford et Angus (type de sol, qualité de l'herbe, composition floristique).







Carte 20. Localisation de l'aire délimitée de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional



Réalisation : Jean-Benoît Bouron pour Delphine Vitrolles, 2011

## Légende


### A. Divisions administratives

-  Frontière internationale
-  Limite de méso-région
-  Limite de micro-région
-  Limite de municípe

**Uru** Nom d'Etat

**Jag** Nom de micro-région

### B. Un zonage multiple

 Zone délimitée de l'indication géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional

 Micro-région Campanha Meridional

En définitive, pour les trois IG, la superposition entre les limites des bassins de productions associés aux dénominations géographiques et celles des aires définitives des IG ne coïncide pas exactement.

### 3. Se codifier pour se caractériser

La codification des normes est la deuxième étape nécessaire à la caractérisation de l'IG. Les cahiers des charges brésiliens étudiés intègrent huit éléments principaux : la description du produit, la liste des ingrédients et des matières premières utilisées au cours du processus de production, la définition du processus de production, la démonstration de la qualité spécifique liée à l'origine (généralement traduit par l'ancrage historique), la définition de la zone de production, le nom du produit, les règles d'étiquetage et le système de contrôle. Les trois projets d'IG ne sont pas au même stade de développement. Alors que les délimitations ont toutes été formalisées, le degré d'élaboration des cahiers des charges diffère sensiblement d'une production à l'autre. Reconnue en 2006 comme la troisième IG brésilienne, la production de viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional suit le « Règlement technique de qualité ». En cours de reconnaissance par l'INPI, le « Dossier de l'association Progoethe pour la mise en place d'une IG » des Vales da uva Goethe a été validé par l'institution fédérale. L'IG est en consultation publique depuis début septembre 2011 pour deux mois. L'IG pour le fromage Serrano est à l'état de projet. Il n'existe pas encore de proposition de cahier des charges officiel, mais un règlement technique d'identité et de qualité approuvé par le secrétariat d'Agriculture de l'État de Rio Grande do Sul en décembre 2010.

Le cahier des charges du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional se décline en huit points. La production de l'IG est circonscrite à l'aire délimitée. Elle ne s'applique qu'aux races Hereford et Angus et leur croisement, élevées de manière extensive, en liberté toute l'année (cf. Photo 27). Le système de production se fonde sur l'engraissement à l'herbe et la pâture de prairies naturelles et de prairies naturelles améliorées<sup>394</sup>. Le temps d'engraissement est de douze mois minimum dans la zone délimitée avec l'interdiction de complémentation et de pâturage sur des prairies cultivées avec des espèces fourragères estivales la dernière année. La traçabilité est obligatoire pour tous les animaux. L'abattage et l'industrialisation de la viande doivent être nécessairement soumis à des abattoirs soumis au système d'inspection fédéral. Le cahier des charges définit des caractéristiques précises à l'abattage : l'âge (moins de 42 mois), le poids (fonction du sexe et de l'âge avec un minimum de 180 kg pour les femelles et de 240 kg pour les mâles de 42 mois) et la conformation des carcasses (couverture grasseuse d'au moins 3 mm, conformation concave). Enfin, les critères de couleur et de texture de la viande sont précisés. Jusqu'à 24 mois, la viande est rose avec une graisse blanche et une texture fine. Entre 24 et 32 mois, elle se différencie par la couleur crème de la graisse. Quel que soit l'âge des animaux à l'abattage, elle doit présenter un marbrage modéré.

---

<sup>394</sup> Prairies naturelles ayant reçu une correction de fertilité ou dont la composition botanique a été modifiée par introduction d'espèces fourragères de cycle hivernal.

Photo 27. Photographies d'animaux de races Angus et Hereford



Lot d'Angus rouges et noires avant abattage à l'abattoir Mercosul, Bagé (photo n°1) et une reproductrice Hereford et son veau dans l'exploitation d'un associé de l'Apropampa à Dom Pedrito.

Crédit photo : Vitrolles, 2009

Le cahier des charges des Vales da uva Goethe insiste particulièrement sur les cépages autorisés et l'apparition naturelle d'un clone au niveau local<sup>395</sup>, la provenance du raisin, l'existence de deux zones pour la production de raisin et pour l'élaboration du vin et la limitation du rendement par hectare. N'est autorisée que la variété blanche, rose claire ou rose du cépage Goethe (Roger 1 ou Goethe classique) et de son clone, Goethe primo (cf. Figure 15). Les études réalisées par le laboratoire de sciences végétales de l'UFSC a donné lieu à une note technique spécifique au cépage annexée au cahier des charges<sup>396</sup>. Le système traditionnel de conduite des vignes, en treille, est préservé. Le rendement maximal est fixé à quinze tonnes par hectares pour favoriser la qualité du raisin. Le raisin vinifié provient en intégralité de la zone délimitée Vales da uva Goethe. L'élaboration, l'élevage et la mise en bouteille sont réalisés dans l'aire de production définie par la localisation des associés de la Progoethe. Au total sept types de vins sont susceptibles de recevoir l'IG : vin blanc tranquille sec, demi-sec et doux et effervescent brut, demi-sec obtenu par méthode champenoise ou charmat et liquoreux.

---

<sup>395</sup> La découverte récente d'une mutation naturelle de la vigne dans une exploitation a permis d'affiner la connaissance de la variété et d'offrir des possibilités nouvelles de vinification. Pour les associés de la Progoethe, cette mutation variétale permet d'exploiter tout le potentiel du Goethe en associant la variété commune à ses clones pour jouer sur l'acidité et les arômes du vin. L'analyse réalisée par une équipe de recherche de l'UFSC démontre que les clones du raisin Goethe « *présentent un profil moléculaire identique et unique, et représentent donc une variété unique sans correspondance avec les variétés décrites antérieurement dans la littérature et dans les bases de données consultées* ». Ces chercheurs poursuivent leur argumentation en formulant l'hypothèse selon laquelle « *les différences phénotypiques observées [entre les variantes du Goethe] seraient probablement dues à des mutations somatiques dans des régions fonctionnelles du génome, phénomènes qui donnent lieu à des clones dans la vigne* ». Voir : Mariane Ruzza SCHUCK, Flavia Maia MOREIRA, José Afonso VOLTOLINI, Miguel Pedro GUERRA, Maria Stella GRANDO et Aparecido Lima da SILVA, « Identificação molecular da uva 'Goethe' de Urussanga - SC por marcadores microssatélites », *Revista Brasileira de Fruticultura*, vol. 32, n° 3, 2010, pp. 825-831.

<sup>396</sup> UFSC, *Relatório técnico 3...*, ouv. cité, 2007, 39 p.

Figure 15. Variété Goethe classique et son clone



Velloso, 2008

Le processus de transformation du fromage Serrano est défini par le règlement technique d'identité et de qualité du fromage Serrano établi par l'ordonnance n° 214 du 14 décembre 2010 par le secrétariat d'Agriculture de l'État de Rio Grande do Sul. Le fromage Serrano est un fromage élaboré à partir d'un lait frais, cru, sain et entier et récemment traité dans la propriété où la transformation a lieu. La pâte pressée non cuite est obtenue à partir de la coagulation enzymatique de lait cru provoquée par l'utilisation de présure. Aucun autre ingrédient que le lait, la présure et le sel n'est toléré. Le fromage Serrano est un fromage mi-gras à humidité faible et avec un taux de matière grasse sur l'extrait sec compris entre 25 et 44 %. Le règlement définit la consistance, la texture, la couleur, la saveur, l'odeur, la croûte et les yeux du produit fini. Le procédé de fabrication comporte dix étapes : filtration du lait, salage, addition de présure, coagulation de la masse, manipulation du caillé en deux temps, égouttage, moulage, pressage mécanique et maturation du fromage. L'affinage d'au moins soixante jours se fait à une température supérieure à cinq degrés Celsius, dans un local aéré, ventilé et sec, sur l'exploitation agricole ou dans un entrepôt d'affinage. La maturation est interdite dans un local commercial. Les normes des salles de traite et des fromageries sont définies par le règlement en complément de la législation sanitaire du système d'inspection étatique, CISPOA. Pour les ustensiles et l'équipement, le règlement technique autorise tout matériel non-absorbant, anti-corrosif et capable de résister à des opérations de lavages et de désinfections répétées qui ne transmettent pas de substances toxiques, d'odeurs ou de goût. Pour l'affinage, les tables ou les rayons peuvent être constitués indifféremment de bois, de plastique ou d'acier inoxydable à condition que le matériau soit lavable et non toxique.

La dénomination, la délimitation et le cahier des charges présentent les facteurs clés des démarches de caractérisation des productions. Très précis et techniques, ils servent de support à la caractérisation de l'IG, définissant le bassin de production et les règles de production.

## II. Le rôle des experts

Confier la démonstration de l’ancrage historique, de la délimitation et de la codification à des experts scientifiques s’inscrit dans une recherche de crédibilité et de légitimité des IG par le Sebrae et l’Emater.

### 1. Se réinventer pour justifier : la mythification de l’histoire

L’écriture de l’histoire dans les démarches d’IG a mobilisé deux registres différents : la recherche de matériaux scientifiques et le récit.

#### *a) La reconstruction historique de l’élevage bovin gaúcho*

Pour réactiver la profondeur historique et culturelle du produit et démontrer son ancrage historique, le Sebrae engage en 2004 une historienne, Naida Lena Menezes D’Ávila. Diplômée d’un master en histoire de l’UFRGS en 1996, elle est aujourd’hui consultante et professeur de mémoire et d’histoire orale pour l’ONG Partenaires Volontaires (*Parceiros Voluntários*). L’historienne entreprend une recherche de recensement de documents écrits (publications scientifiques, romans, contes, poésies, journaux et revues), de ressources visuelles (photographies, dessins, gravures et peintures) et de témoignages oraux à partir d’entretiens auprès des acteurs locaux. Elle rédige un rapport intitulé *Elementos comprobatórios do reconhecimento do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional como indicação de procedência do produto carne e seus derivados (Confirmation de la reconnaissance de la Pampa Gaúcho da Campanha Meridional comme indication d’origine de la viande et de ses dérivés)* pour accompagner le dossier de demande d’IG<sup>397</sup>. L’historienne considère une période assez large, entre l’introduction du bétail par les Jésuites au 17<sup>e</sup> siècle jusqu’à la fin du 20<sup>e</sup> siècle. Après avoir retracé la trajectoire de développement de la filière, elle insiste sur l’inscription culturelle de l’élevage. Le dossier historique met en scène les Gaúchos à travers l’usage d’une iconographie riche et variée. Parmi les différents matériaux, on retrouve par exemple des représentations de Gaúchos en train de manipuler le bétail ou encore de préparer un *churrasco* (Figure 16). En racontant l’histoire, les acteurs de l’IG insistent sur la continuité des traditions et leur originalité, qui les distinguent des autres et justifient leur demande de protection.

---

<sup>397</sup> Naida Lena Menezes d’AVILA, *Elementos comprobatórios...*, ouv. cité, 249 p.

Figure 16. L'heure du *churrasco*



Avila, 2005 : p. 219 (Source : MONTE DOMEQ' & Cia. O Estado do RS. Barcelona: Thomas, 1916)

L'histoire de l'élevage bovin telle qu'elle est présentée dans le dossier de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional relève d'une reconstruction historique qui vise à montrer que la trajectoire de développement de l'élevage et l'engraissement bovin sont tributaires de l'histoire et de la culture gaúcha.

### b) *L'historique urussanguense de la vitiviniculture, un récit idéalisé*

À l'image de la Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, l'histoire de la vitiviniculture et du cépage Goethe a été confiée à une historienne de l'UFSC. Jusqu'au début des années 2000, l'histoire de la variété Goethe dans la région d'Urussanga est peu connue et n'a jamais fait l'objet de publication. Paola Mai Rebollar, formée en histoire par l'UFSC (2001), possède un master en agrosystèmes (2008) et est doctorante en Ingénierie civile. Il ne s'agit donc pas véritablement d'une « historienne ». Son travail a donné lieu à la publication d'un ouvrage collectif, intitulé *Vales da uva Goethe*, retraçant l'histoire du vin Goethe<sup>398</sup>. Dès les premières lignes de présentation, le récit s'annonce reconstruit et idéalisé. Les auteurs donnent à voir un nouveau mythe des origines : « Dans cette région [Urussanga], les immigrants italiens ont pu réaliser leur rêve d'acquérir des terres et de planter des vignes, et leur travail et celui de leurs descendants, associé à l'introduction du raisin Goethe, a permis la production de vins consommés dans tout le pays »<sup>399</sup>. L'histoire d'Urussanga sur le site de l'Institut Brésilien de Géographie et de Statistique est teintée également d'un certain lyrisme : « Les immigrants

<sup>398</sup> Paola Mai REBOLLAR et al., *Vales da uva Goethe*, ouv. cité, 2007, 64 p.

<sup>399</sup> *Ibidem*.

portent sur leurs épaules leurs bagages et leurs rêves. [...] Ils ont construit des cabanes couvertes de feuilles et de paille, des maisons en bois, en pierres et en briques, des moulins à eau pour les ferronneries et les forges, des moulins pour les minoteries. Ils ont planté les vignes et fait le vin. C'est le chemin qu'ont emprunté les vieux colonisateurs »<sup>400</sup>. La reconstruction historique des Vales da uva Goethe montre que l'histoire de la vitiviniculture de la région d'Urussanga se confond avec celle de la colonisation italienne.

### c) La reconstruction de l'histoire du fromage Serrano à travers la mémoire orale

Dans le cas du fromage Serrano l'histoire semble moins instrumentalisée : sa reconstruction résulte du recueil de la mémoire orale auprès des habitants de la région à partir des entretiens réalisés par l'Emater et de l'étude d'une historienne de Bom Jesus auprès des personnes âgées du municípe. Lucila Maria Sgarbi Santos a reçu une formation en pédagogie et histoire. Auteur de plusieurs ouvrages sur le *tropeirismo*, elle est chercheur associée au projet régional « reconstruire l'histoire à travers la mémoire orale : écoute et souvenirs », créatrice et organisatrice du SENATRO (*Seminário Nacional do Tropeirismo*), membre de l'ALMurs (*Academia de Letras dos Municípios do Rio Grande do Sul*) et organisatrice du musée et des archives municipales de Bom Jesus. Depuis 1991, elle a interrogé 170 résidents de Bom Jesus de plus de 65 ans à propos du processus historique régional de construction pour « connaître l'histoire du point de vue de qui la fait »<sup>401</sup>. Elle s'est intéressée à la vie des Bom-jesuenses depuis la généalogie familiale et leur origine, à leurs loisirs, leur alimentation, leur mode vestimentaire, leurs moyens de transport, leur profession. La question du fromage, sans être l'objet de la recherche, a souvent été abordée. Les recherches historiques confirment que l'histoire de la production fromagère est étroitement liée à la colonisation du Sud du Brésil et plus particulièrement des Campos de Altitude. Au 17<sup>e</sup> siècle, les Brésiliens font une découverte qui bouleverse l'organisation économique et le commerce du Brésil : les mines d'or de l'État de Minas Gerais. Un nouveau commerce s'établit entre le sud du pays et les mines, celui de mules (*tropeirismo*). Avec l'ouverture de routes de commerce entre les États de Rio Grande do Sul, São Paulo et Minas Gerais s'amorce le peuplement de la région des Campos de Altitude. Des Portugais venus de São Paulo pour acheter des mules dans le Rio Grande do Sul s'installent dans la région. C'est ainsi que des propriétés agricoles vouées à l'élevage et des commerces voient le jour le long des routes dès la moitié du 18<sup>e</sup> siècle. Le commerce de mules est bientôt complété par celui du bétail et des oies puis par le commerce de produits. Le fromage des Campos de Cima da Serra devient un élément central dans le système d'approvisionnement régional. Les *tropeiros* apportent de la farine de manioc, de la cachaça, du sucre brun et emportent ce qui est produit en excès dans les exploitations agricoles, la viande séchée et les pignons de pin, le cuir, le crin et le fromage. L'historien Luiz Antônio Alves cite une pétition des habitants des Campos de Cima da Serra faisant référence

---

<sup>400</sup> IBGE, 2010.

<sup>401</sup> Entretien réalisé le 12/12/08 à Bom Jesus auprès d'une historienne, propriétaire d'une exploitation agricole mise en fermage.

au fromage Serrano datée du 6 avril 1831. Ces derniers dénoncent l'impraticabilité des routes et sollicitent leur amélioration pour permettre l'approvisionnement de certaines communautés. Leur principal argument réside dans la revendication de la qualité des ressources naturelles locales, « [l'] *abondance des bovins et la supériorité des produits laitiers [fromages et beurre] liée à la qualité des prairies naturelles* ». Le système de production du fromage Serrano est le fruit d'un processus d'occupation d'un espace vide. Faisant le lien entre l'ouverture des routes de commerce, le *tropeirismo* et la colonisation de la région, la recherche historique confirme l'importance sociale et économique de la production fromagère au cours des siècles.

La réécriture de l'histoire, en passant par le mythe, justifie les demandes d'Indications Géographiques en mettant les productions en scène dans le temps et dans l'espace. Les citations des acteurs sont empruntées d'un certain lyrisme, qu'ils s'agissent des producteurs, des représentants des institutions politiques ou des scientifiques. La mythification de l'histoire est une manière de construire la ressource. En racontant l'histoire, les experts ancrent les productions dans le temps et dans l'espace. Ils légitiment les producteurs qui revendiquent leur identité et leur originalité.

## 2. Une double justification agronomique et physique

La délimitation des aires de production est systématiquement accompagnée d'une justification du lien au terroir, au sens premier du terme. Les conditions agronomiques et physiques prouvant la qualité spécifique du produit ont été systématisées sous la forme d'analyses des sols, de la composition floristique, de disponibilité fourragère et/ou de cartographie climatique.

### *a) Circonscription du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional selon les caractéristiques des prairies*

Au début, l'aire de production du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional a été circonscrite à partir des limites des municipes de la Campanha Meridional. Puis le Sebrae a décidé de prendre en compte les caractéristiques pédologiques ou floristiques et la composition des sols. La délimitation de la zone de production a été confiée à un groupe de travail coordonné par le Professeur Carlos Nabinger, spécialiste des prairies naturelles et de l'écosystème pampa. Composé d'un consultant du Sebrae, futur secrétaire exécutif de l'Apropampa, deux éleveurs et présidents de la Farsul, des chercheurs de l'Embrapa *Pecuária Sul* et du département de plantes fourragères et de météorologie de l'UFRGS, le groupe a cherché à identifier le zonage le plus adapté à l'élevage extensif et à l'engraissement à l'herbe du bétail de race Angus et Hereford. Pour l'agronome de l'UFRGS, « *une des particularités de ce biome est la diversité floristique extrêmement élevée qui rend disponible un régime naturellement riche en diversité avec des conséquences positives sur les caractéristiques organoleptiques de la viande*



*produite* »<sup>402</sup>. De ce fait, une attention très spéciale a été donnée au profil cultural des sols, à la composition floristique et à la nature des prairies. Onze types de sols ont été sélectionnés en raison de leur potentiel d'optimisation de la production animale. La caractérisation de la végétation dominante (dans chaque unité cartographique de sol) repose sur une recherche bibliographique, des relevés de terrain et l'analyse de données cartographiques géoréférencées. La couverture végétale a été identifiée : dans le seul municipe de Bagé, 342 espèces champêtres appartenant à 51 familles ont été identifiées dont des graminées (117 espèces), des composées (53), des légumineuses (26), des cypéracées (20), des ombellifères (11) des rubiacées (8), des juncacées (7) des iridacées (7) et des oxalidées (6). Les « *prairies impropres* »<sup>403</sup> et les savanes, où prolifèrent endoparasites et ectoparasites auxquels sont sensibles les races européennes, ont été retirées de la zone, expliquant la complexité du zonage définitif. Ainsi, l'aire de délimitation de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional n'a pas été identifiée selon les seules limites politiques des municipes impliqués dans la démarche. L'étude des données climatiques, pédologiques et végétales explique pourquoi la zone n'est pas d'un seul tenant et pourquoi certains municipes ne sont pas représentés dans la zone dans leur intégralité.

#### *b) Délimitation de la zone de production de fromage Serrano fondée sur la localisation des acteurs et l'usage des sols*

Comme pour la viande, la première délimitation de l'Emater ne tient compte que des limites administratives des 11 municipes définis par l'institution comme constitutifs des Campos de Cima da serre. Une seconde délimitation a ensuite été proposée, fondée sur la localisation des producteurs et l'usage des sols. L'application de quatre-vingts questionnaires dans différents points de vente de fromage Serrano dans les dix municipes concernés par le projet a recensé 322 producteurs et 48 communautés. Le géoréférencement des communautés à l'aide du logiciel GPS-TrackMaker a permis de dessiner une ébauche de l'aire délimitée. Cette ébauche a ensuite été confrontée à des séries d'images satellites fournies par l'Embrapa et par Google Earth pour vérifier l'homogénéité du paysage en termes de relief et d'usage du sol. Certaines parties des municipes de Caxias do Sul, São Francisco de Paula, Ipê et Campestre da Serra ont été exclues du zonage. Présentant un paysage différent et un relief relativement accidenté, ces zones, où prédomine la colonisation italienne, sont composées de petites propriétés, principalement vouées à l'horticulture et à la fruiticulture. Dans les municipes de Vacaria et Bom Jesus, les secteurs avec des sols plus profonds et ceux spécialisés dans les cultures annuelles et la fruiticulture (pomme) ont été retirés de l'aire de production.

---

<sup>402</sup> Entretien réalisé le 21/06/2006 à Bagé auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

<sup>403</sup> Prairies impropres ou *campos sujos* : prairies présentant une végétation arbustive.

### *c) Zonage de la production de raisin Goethe selon la phénologie des vignobles*

Comme pour le fromage, la délimitation de l'aire de production du vin Goethe se fonde sur la localisation des associés de la Progoethe. En revanche, le travail du zonage de l'aire de production de raisin s'appuie sur la mise en évidence des conditions favorables à la conduite des vignes de la variété Goethe. Le zonage a été confié au Centre d'Information des Ressources Environnementales et Hydrométéorologiques (CIRAM) de l'Epagri. Centré sur les recherches climatiques, le CIRAM a installé des stations météorologiques en divers points de la région d'Urussanga pour effectuer des relevés climatiques et dresser des cartes microclimatiques. Le département d'ingénierie rurale du centre de sciences agraires de l'UFSC a pris en charge la caractérisation pédologique de la zone géographique. Les rapports techniques annexés au dossier d'IG, *Délimitation et caractérisation des Vales da uva Goethe* et *Identité climatique des Vales da Uva Goethe* décrivent le relief et l'hydrologie de la région, la géologie, la géomorphologie, les classes de sols, l'aptitude des terres et leur fertilité, le climat<sup>404</sup>.

Dans les trois cas, les aires délimitées ne coïncident pas avec les limites administratives des municipes. Ce constat découle d'une position technique du Sebrae et de l'Emater, appliquée par les experts chargés d'effectuer les délimitations, qui survalorisent les caractéristiques physiques du territoire (climat, type de sol, altitude).

## 3. Une formalisation des règles orchestrée par des institutions

Comme la délimitation des zones de production, l'élaboration des cahiers des charges des trois Indications Géographiques est dirigée par des institutions.

Parmi les trois projets IG, la formulation des règles de production du fromage Serrano est la démarche qui fait le moins intervenir les acteurs de la production. C'est pourtant la production dont la normalisation revêt le plus d'enjeux. D'une part, la diversité de procédés dévoile une grande hétérogénéité de recettes, de formes, de tailles, des bonnes pratiques de fabrication. D'autre part, contrairement aux autres productions (vin, viande), il n'existe pas de définition officielle du fromage au niveau fédéral avant 2009<sup>405</sup>. Ce n'est que suite à la demande de l'Emater et aux premiers résultats du projet de qualification et de certification que le secrétariat d'Agriculture de Rio Grande do Sul (SEAPPA) reconnaît officiellement l'existence du produit avec la publication au Journal Officiel en décembre 2010 du règlement technique

---

<sup>404</sup> EPAGRI, *Relatório técnico 2...*, ouv. cité, 2007, 82 p.; UFSC, *Relatório técnico 1...*, ouv. cité, 2007, 35 p.

<sup>405</sup> Le ministère de l'Agriculture brésilien a instauré une identification obligatoire des produits d'origine animale. Il existe ainsi un règlement technique d'identification des fromages dont le fromage Serrano, le fromage colonial et d'autres fromages artisanaux ont longtemps été absents. Voir : BRASIL, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, Portaria n° 146 du 07/03/1996, Brasília : Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1996.

d'identification et de qualité de fromage Serrano<sup>406</sup>. L'ordonnance établit le standard de qualité et d'identité du fromage Serrano et définit les caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques, le procédé de fabrication, la région de production, les normes de conception des fromageries. Le règlement technique, qui sert de base au cahier de charges de l'IG, est relativement large par rapport à la diversité de procédés de production régionaux. Il observe une certaine souplesse par rapport à la taille, à la forme ou encore aux techniques de salage, préservant la richesse de la production de fromage Serrano. Le technicien de l'Emater en charge du suivi du projet de certification et qualification du fromage Serrano explique que la reconnaissance officielle du fromage Serrano permet définir un standard de production : *« Même s'il était connu et consommé par la population, le fromage Serrano n'était en vérité pas reconnu pour ne pas être produit en accord avec un standard de production et ne pas répondre à une réglementation propre. La signature de cet accord représente une avancée importante dans la mesure où il établit un standard de qualité et d'identité du fromage artisanal Serrano et définit ses caractéristiques, délimite une région [...] et les normes de production »*<sup>407</sup>.

Comme pour le fromage Serrano, il existe plusieurs milliers d'éleveurs dans la Campanha Meridional. La différence entre l'élaboration du règlement technique des deux productions réside dans la participation active de quelques éleveurs pour la viande. Le règlement technique de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional est élaboré en 2004 par un groupe de travail d'une trentaine de personnes, coordonné par les techniciens du Sebrae et composé d'éleveurs, de techniciens du programme Juntos para Competir, de chercheurs de l'Embrapa et de l'UFRGS, de représentants de l'abattoir Mercosul et du magasin de détail Casa Moacir. Les critères race et alimentation représentent les deux points critiques du cahier des charges.

Comme pour la viande, le Sebrae est à l'initiative de la démarche d'IG Vales da uva Goethe. Dans l'identification du processus de production, sa normalisation et sa codification, l'institution parapublique occupe un rôle de médiation et de coordination. Après la mobilisation des producteurs de raisin et de vin Goethe de la région d'Urussanga et la formalisation de l'association Progoethe, les producteurs se réunissent pour identifier les règles de production et discuter de la constitution du cahier des charges et de l'ensemble du dossier IG au cours de réunions mensuelles, parfois bimensuelles ou hebdomadaires, auxquelles sont conviés les associés (viticulteurs, vitiviniculteurs et producteurs de raisin) et les autres institutions partenaires (Epagri, UFSC) et qui sont coordonnées par un consultant du Sebrae.

---

<sup>406</sup> RIO GRANDE DO SUL, Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano e dá outras providências, Portaria SEAPPA nº 214 du 14/12/2010, Porto Alegre : Secretário estadual da Agricultura, Pecuária, Pesca e Agronegócio, 2010.

<sup>407</sup> Rejane PALUDO, Queijo artesanal conquista regulamentação, Article de presse daté du 14/12/10.

Les modalités de construction des cahiers des charges relèvent d'une démarche à prédominance institutionnelle. Le degré d'implication des producteurs dans le processus d'élaboration des règles est très variable d'un projet à l'autre.

## 4. Une garantie scientifique pour légitimer les motivations des acteurs

Les experts interviennent comme des garants scientifiques. Ils justifient les objectifs fixés par les acteurs (accès à de nouveaux marchés, préservation de la culture) et crédibilisent les démarches.

### a) La recherche de nouveaux marchés

Les garanties de spécificité des races européennes et de l'alimentation et le recours à la culture gaúcha et à l'ancrage historique sont autant d'arguments mis en avant pour répondre aux exigences d'un marché extérieur. Certes l'objectif de marché est nuancé par des arguments environnementalistes : « *L'idée de l'IP est de préserver ce que la nature a créé au-delà de notre système d'exploitation. Nous devons d'ailleurs veiller à prendre garde à ne pas la dénaturer. Nous nous devons de la préserver. Pour cela nous avons imposé des limites dans le règlement technique pour préserver les espèces végétales. Notre IG protège un produit qui sauvegarde la nature et la culture* »<sup>408</sup> ; « *L'IG est une alternative à la préservation des prairies naturelles* »<sup>409</sup>. Pourtant les objectifs de marché sont toujours sous-jacents : « *Notre qualité trouve ses fondements dans nos races, notre système d'élevage, notre culture, gaúcha, n'est-ce pas. Il s'agit de caractéristiques que nous avons l'opportunité d'exploiter et surtout de faire connaître aux consommateurs* »<sup>410</sup>. Avant de s'ancrer dans un discours environnemental et culturel, le projet IG a d'abord séduit les éleveurs de la région par son attrait financier. L'IG a été pensée comme un moyen de négocier une ouverture vers le marché européen, un marché en quête permanente de certification de l'origine et la qualité. Les arguments de vente se fondent sur la qualité, la race de la viande et la traçabilité ainsi que l'environnement. La volonté des producteurs de systématiser la traçabilité au sein de leurs exploitations résulte d'une double stratégie, elle répond à la pression montante de la sécurité alimentaire et à la recherche d'avantages compétitifs sur les marchés internationaux. En effet, depuis 2002, le règlement européen n° 178 rend obligatoire l'usage de la traçabilité pour les animaux entrant sur le marché communautaire. L'inscription de la traçabilité dans les règles de production garantit la possibilité d'exportation sur le marché européen. Le marché cible de l'IG est le marché international, même si les producteurs et le Sebrae considèrent certains marchés de niches au Brésil comme potentiels. Selon les éleveurs associés, l'Europe rémunère plus que le marché national qui ne valorise pas la viande de qualité supérieure soit en raison

---

<sup>408</sup> Entretien réalisé le 13/06/06 à Bagé auprès d'un éleveur d'Aceguá associé de l'Apropampa.

<sup>409</sup> Entretien réalisé le 21/06/2006 à Bagé auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

<sup>410</sup> Entretien réalisé le 19/06/06 à Bagé auprès du secrétaire exécutif de l'association Apropampa.

de son prix, soit du fait de la concurrence de la viande en provenance d'Argentine ou d'Uruguay. Selon eux, le consommateur européen est « *attentif à la qualité, il valorise la conservation environnementale* »<sup>411</sup>, « *il est exigeant et a un pouvoir d'achat élevé* »<sup>412</sup>, il est prêt à « *rémunérer le différentiel d'un produit valorisé par son origine, la préoccupation environnementale et une identité* »<sup>413</sup>. Le choix des races s'inscrit aussi dans cette perspective de segmentation des marchés : « *Pourquoi n'avons-nous considéré que les races Hereford, Angus et leur croisement dans le règlement de l'association ? Parce que quand le président de l'Apropampa est allé à la foire d'Anuga en Allemagne avec la Farsul et le Sebrae en 2005, il s'est rendu compte que la recherche de viande pampéenne sur les marchés était due au caractère européen des races. C'est pour cela que l'association a décidé de travailler avec les races Angus et Hereford* »<sup>414</sup>. Il s'agit d'un objectif à moyen terme car le marché actuel de la viande (de 2006 jusqu'à aujourd'hui) est régional.

### *b) La garantie d'une qualité contrôlée*

Point commun aux trois cas étudiés, l'intervention d'experts donne la garantie d'une codification rigoureuse des règles de production à l'INPI. Jusqu'à aujourd'hui, ce système semble bien fonctionner dans la mesure où tous les dossiers IG évalués par l'INPI n'ont jamais été « recalés » par rapport au contenu du cahier des charges. Au-delà de la justification technico-scientifique des caractéristiques des produits et de leurs procédés d'obtention, les spécialistes intervenant dans l'élaboration des cahiers des charges apportent une garantie en termes de reproductibilité et de contrôle de la production. Les experts garantissent la véracité et la fiabilité des normes. Si la production fromage Serrano est depuis décembre 2010 définie par un règlement officiel, il n'existe pas encore de cahier des charges pour l'IG et donc pas de structure de contrôle. En revanche, les IG Vales da uva Goethe et Pampa Gaúcho da Campanha Meridional sont régies par des organismes de contrôle interne : les conseils régulateurs. Responsables du contrôle interne de la production et de la validation de l'usage de l'IG, ces organes sont composés d'institutions qui font autorité dans la filière ou dans la communauté scientifique. Pour les Vales da uva Goethe, le conseil régulateur définit dans le cahier des charges, est composé de quatre associés de la Progoethe (deux cavistes et deux producteurs de raisin), deux membres représentants des entités techniques scientifiques de l'État de Santa Catarina (UFSC et Epagri) et un membre de l'association brésilienne d'œnologie. Le conseil régulateur de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional est défini dans les statuts de l'association Apropampa auxquels se réfère le cahier des charges. Il est constitué de six membres élus par quatre associés producteurs, un associé industriel et un associé commercial, deux membres représentants des institutions technico-scientifiques intervenant dans la filière bovin allaitant, deux membres désignés par les associations de races Angus et Hereford et un membre représentant d'une institution de développement ou de

---

<sup>411</sup> Réponse fournie dans un questionnaire par un associé de l'Apropampa le 10/09/07.

<sup>412</sup> Réponse fournie dans un questionnaire par un associé de l'Apropampa le 12/08/07.

<sup>413</sup> Réponse fournie dans un questionnaire par un associé de l'Apropampa le 02/08/07.

<sup>414</sup> Entretien réalisé le 14/06/06 à Bagé auprès d'un éleveur associé de l'Apropampa.

vulgarisation liée au secteur. La preuve de la qualité et du respect du référentiel de normes s'inscrit dans une recherche de crédibilité et de légitimité.

### *c) La recherche de crédibilité et de légitimité*

L'analyse des processus de délimitation des zones et de codification des règles présente des arguments scientifiques, déterministes et positivistes. Les experts reconnus par leur institution et par leurs pairs qui ont pris en charge la justification de la dénomination géographique, de la délimitation de la zone ou du cahier des charges apportent crédibilité et légitimité aux démarches par leur propre statut de scientifiques. Le Petit Larousse illustré définit la légitimité comme une « *qualité de ce qui est équitable, fondé en justice* ». La crédibilité fait référence au « *caractère de quelque chose qui peut être cru* ». Les trois démarches de délimitation des zones IG font preuve d'une recherche méthodique à travers la mobilisation d'une grande diversité de critères. La mise en avant de facteurs humains fait appel à l'ancrage historique de la production, aux savoir-faire et aux pratiques intervenant dans l'originalité et la qualité du produit. Ils légitiment la démarche. La recherche de crédibilité transparaît dans la profusion d'arguments scientifiques, si ce n'est scientifiques. Dans chaque cas, l'intervention de spécialistes, internes ou externes aux institutions en charge des projets, souligne le caractère positiviste du développement des IG au Brésil. La mise en avant de critères très physiques démontre une vision très déterministe des IG. L'objectif institutionnel est de délimiter une zone qui ne puisse par la suite être remise en cause. Tous ont recherché et systématisé un ensemble de preuves irréfutables pour défendre le découpage définitif. L'argumentaire repose ainsi sur la preuve de l'originalité et de la spécificité des écosystèmes, des paysages, de la topographie par rapport à ce qui est en dehors de la zone. Dans les trois propositions de délimitation, on retrouve une justification fondée sur les types de sols, le climat ou toute autre propriété physique de la région. Pour la viande par exemple, le cahier des charges fait référence à la classification climatique de Köepen, à la pluviométrie, l'hygrométrie ou encore à la topographie :

*Les treize municipes se situent dans la région sud-ouest de l'État de Rio Grande do Sul, à la frontière uruguayenne, entre les parallèles 30° et 32°30' sud et les méridiens 56°30' et 54°30' ouest de Greenwich, occupant une zone approximative de 30 000 km<sup>2</sup>. La topographie de cette région est très peu escarpée et pratiquement plane à certains endroits. Le climat est mésothermique subtropical, de classe Cfa dans la classification de Köepen. La précipitation moyenne annuelle est de 1 300 mm, constituée de pluies régulières au cours de l'année malgré de brèves périodes plus sèches pendant l'été. La température moyenne annuelle est de 16,6°C avec 24°C en janvier et 12,5°C en juillet et des températures extrêmes variant entre -4°C et 41°C. L'humidité relative oscille entre 75% et 85%. On observe des averses de grêle entre les mois d'avril et de novembre avec une incidence plus grande en juillet et août.*

Les institutions et les experts scientifiques jouent un rôle prédominant dans les démarches d'IG. Ils légitiment et crédibilisent les acteurs en réécrivant une histoire mythifiée qui sert de

support à la délimitation des zones géographiques et à la codification des normes de production.

### **III. Quand l'excès de rigueur conduit au conflit et à l'exclusion**

Pour garantir la spécificité et une qualité supérieure des productions, les institutions ont élaboré des aires de production et des cahiers des charges relativement rigoureux. Les recherches sur le terrain ont révélé que les négociations, autour de la normalisation des IG, quand il y en a eu, ont souvent été conflictuelles, excluant une partie des acteurs.

#### **1. Des négociations conflictuelles**

Dans le cas du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional comme des Vales da uva Goethe, l'élaboration du cahier des charges a été source de conflits et de pourparlers entre producteurs, chercheurs et institutions. Pour le cahier des charges de la viande, ce sont principalement le choix de figer les races et l'interdiction de la complémentation qui ont fait l'objet de discussions, en raison des implications en termes de conduite d'élevage. Pour trouver un compromis entre les différentes parties prenantes, le Sebrae a organisé de nombreuses réunions. Selon un des membres du groupe de travail, *« il y a eu beaucoup de réunions. En moyenne entre vingt à trente personnes étaient présentes, avec un public variable. Il y a eu beaucoup de mésententes concernant son élaboration surtout concernant les races et la complémentation »*<sup>415</sup>. Malgré une définition collective des règles de production, celles-ci ont été remises en cause avant même la reconnaissance officielle de l'IG. En 2009, alors que l'IG a été reconnue en décembre 2006, les règles de production de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional ne font pas toujours consensus.

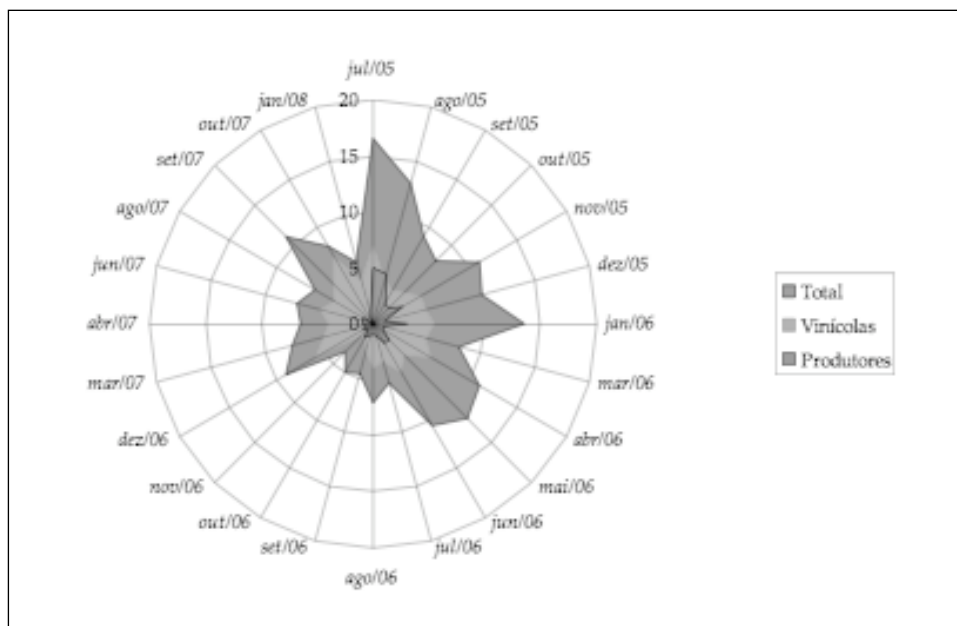
Dans le cas du vin, la technicité et la complexité des débats ont découragé des producteurs les moins assidus. Plusieurs associés de la Progoethe se sont plaints d'avoir été exclus de processus d'élaboration du cahier des charges qui aurait été rédigé par l'UFSC et le Sebrae, sans faire l'objet de concertations. L'étude de la participation des associés aux réunions démontre un abandon progressif et une implication décroissante des associés au cours du temps, en raison de la fréquence trop élevée des sessions de travail (réunions mensuelles, hebdomadaires voire pluri-hebdomadaires) et d'un débat très technique. Selon certains producteurs de raisin impliqués dans la démarche, les réunions et l'ensemble de la démarche ont évolué vers des discussions complexes en lien avec le cahier des charges, le conseil régulateur, la délimitation de l'aire de production, les recherches et les études sur le climat, le sol, la vigne. Malgré l'organisation d'une réunion spécifique pour tenter de résoudre ce

---

<sup>415</sup> Entretien réalisé le 07/08/07 à Porto Alegre auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

problème de compréhension à partir de mai 2006, plus de la moitié des producteurs n'assistent plus aux réunions de travail (cf. Figure 17). « Certains ne sont plus venus, d'autres se sont sentis de trop, ne comprenant pas toujours l'objet des réunions, d'autres enfin ont présenté la plus grande difficulté à capter et comprendre les informations échangées. [...] Ces personnes ont progressivement cessé de s'impliquer dans les discussions, découragées à l'idée de poser des questions et, démotivées, elles ont fini par participer de moins en moins aux réunions »<sup>416</sup>. Ce sentiment de marginalisation des producteurs a été exacerbé par un conflit institutionnel sous-jacent. Certains chercheurs et techniciens de l'Epagri d'Urussanga ont souffert de ne pas être mobilisés directement dans l'élaboration du projet. Ils ont alors eu tendance à dénigrer le projet IG et à conforter l'idée selon laquelle les producteurs de raisin étaient mis à l'écart du processus de décision et de codification.

Figure 17. Participation des associés aux réunions organisées par la Progoethe de juillet 2005 à janvier 2008



Extrait de Velloso, 2008 : 95

Les négociations des règles inscrites dans les cahiers des charges ont été d'autant plus conflictuelles que les pratiques n'étaient pas homogènes. Des critères rigoureux ont été définis dans les règles de production introduisant des innovations organisationnelles et technologiques.

<sup>416</sup> Carolina Quiumento VELLOSO, Indicação geográfica..., ouv. cité, 2008, pp 107-108.



## 2. Définition d'un produit qui n'existe pas... encore ?

En comparant les pratiques de productions de fromage, de vin et de viande et les règles codifiées, il apparaît que les produits décrits dans les cahiers des charges ne correspondent pas exactement à la réalité. Dans le cas du fromage Serrano, c'est principalement la durée d'affinage du fromage qui remet en question la pérennité de la filière de production. Très peu de producteurs respectent les soixante jours d'affinage imposés par la législation sanitaire. Ceux qui affinent le fromage deux mois ou plus sont les éleveurs qui, épisodiquement, produisent de grosses pièces de fromage de plusieurs kilogrammes ou certains affineurs. La question d'affinage dépend principalement des consommateurs dont les pratiques de consommation ont fortement évolué depuis une cinquantaine d'année. Alors que le fromage affiné et piquant était recherché sur les marchés dans les années 1950, les consommateurs préfèrent aujourd'hui des fromages de plus en plus frais (à peine quelques jours d'affinage).

Les pratiques de production de la viande dans la Campanha Meridional diffèrent elles aussi sensiblement des règles édictées par le cahier des charges de l'IG. Depuis la reconnaissance de l'IG, le volume d'abattage est resté très faible ne dépassant généralement pas les cinquante têtes de bétail abattues par semaine (cf. Annexe 14). En 2007, parmi les 42 associés que compte l'Apropampa, ils sont 28 à produire des animaux qui répondent aux critères du cahier des charges. En 2008, alors que l'association s'est agrandie, seuls 24 éleveurs parmi les 55 associés participent à la production de l'IG (cf. Tableau 28).

Tableau 28. Eleveurs associés à l'Apropampa produisant selon les normes de l'IG

Municipe	2007	2008	2007	2008
	Nombre d'éleveurs associés à l'Apropampa		Nombre d'éleveurs produisant selon les critères de l'IG	
<b>Aceguá</b>	17	11	17	8
<b>Dom Pedrito</b>	9	7	17	9
<b>Bagé</b>	12	6	13	7
<b>Lavras do Sul</b>	6	4	7	0
<b>Pedras Altas</b>	1	0	1	0
<b>Rosario do Sul</b>	1	0	0	0
<b>Total</b>	46	28	55	24

Source : Archive privée dressée par le vétérinaire, consultant du Sebrae, en charge du contrôle des carcasses IG à l'abattoir Mercosul

Par ailleurs, les producteurs ne sont pas établis dans les treize municipes de la zone délimitée. Ils sont répartis dans six municipes en 2007 (Aceguá, Dom Pedrito, Bagé, Lavras do Sul, Pedras Atlas et Rosario do Sul), dans cinq en 2008 (Aceguá, Dom Pedrito, Bagé, Lavras do Sul et Pedras Atlas), le producteur de Rosario do Sul étant désormais localisé à Bagé dans les données fournies par l'abattoir Mercosul (cf. Tableau 28). Enfin, sur la proportion totale des animaux vendus à l'abattoir en 2007, seuls 28 % des bovins répondaient aux critères de l'IG à

Aceguá, 17 % à Dom Pedrito et 12 % à Bagé. Autrement dit les cinquante-cinq associés de l'Apropampa ont fourni 4 700 têtes de bétail à Mercosul dont 746 en accord avec le cahier des charges, soit 16 % du total.

Comment expliquer la faible participation des éleveurs à la production de l'IG ? Les producteurs de la région sont peu nombreux à avoir adhéré au projet. Les critères de production ont été élaborés avec l'objectif de faire évoluer l'IP vers une DO après sa reconnaissance. Enfin, les règles de production codifiées dans le cahier des charges sont éloignées des pratiques régionales. Il n'est pas évident que le cahier des charges en vigueur soit le fruit d'un compromis collectif. Avant même la reconnaissance officielle de l'IP, la teneur du cahier des charges est déjà remise en cause par une partie des producteurs. Un consultant du Sebrae chargé du suivi du projet-pilote en 2006 confie que les producteurs souhaitent inclure la complémentation animale. Selon le secrétaire exécutif de l'Apropampa, *« s'adapter à la réalité locale signifie assouplir les règles, mais il sera alors difficile de vouloir exiger plus ou de durcir les règles dans le futur. C'est toujours plus facile d'assouplir des règles que de les durcir »*<sup>417</sup>. L'argument avancé par les producteurs insiste sur l'échelle de production et la création de valeur ajoutée. La croissance des bovins est plus lente avec un engraissement exclusif à l'herbe. La qualité des pâturages et la vitesse d'engraissement sont liées au climat, tant à la température qu'à la pluviométrie. Suite à une longue période de sécheresse en 2006, le bétail a accusé des pertes de poids significatives et donc un délai d'engraissement plus long d'où l'idée des producteurs d'envisager deux niveaux de protection : un premier avec des animaux élevés et engraisés à l'herbe démontrant un lien à l'origine très fort et un second autorisant la complémentation. Le consultant du Sebrae se fait le porte-parole des éleveurs, *« on pourrait préserver ces deux modalités dans le cahier des charges après avoir montré qu'il s'agit de deux produits différents. Il faudrait faire des études pour montrer à partir de quel pourcentage de complémentation, on observe une influence sur la qualité organoleptique de la viande. S'il est prouvé qu'il existe un seuil à ne pas dépasser, il est certain qu'il y aura une différence dans la valorisation du produit »*<sup>418</sup>. Selon lui, la complémentation pose problème car les conséquences de son interdiction n'ont pas suffisamment été invoquées au cours des négociations : *« Ce qu'il se passe, c'est que personne n'a jamais parlé de ça [sous-entendu la complémentation] quand le règlement a été élaboré. Il n'était question que des races et aujourd'hui, ça pose problème »*<sup>419</sup>.

Le cas du vin des Vales da uva Goethe se démarque des deux autres projets IG dans la mesure où le cahier des charges correspond sensiblement à l'idée que s'en font les producteurs, même si le standard de qualité reste encore très hétérogène d'une cave à l'autre. Alors que le cahier des charges n'autorise que le cépage Goethe et ses clones, il est fréquent dans la région que le vin blanc résulte de l'assemblage de plusieurs cépages hybrides et/ou *labrusca*. Cependant, le

---

<sup>417</sup> Propos recueillis le 24/05/2007 à Dom Pedrito lors d'une réunion de présentation de l'Apropampa aux producteurs de la région.

<sup>418</sup> Entretien réalisé le 23/06/06 à Porto Alegre auprès d'un consultant du Sebrae.

<sup>419</sup> Entretien réalisé le 23/06/06 à Porto Alegre auprès d'un consultant du Sebrae.

cahier des charges des Vales da uva Goethe a été validé à l'unanimité par les associés de la Progoethe.

La formalisation des règles des cahiers des charges des projets IG a eu tendance à codifier des règles de production parfois éloignées de celles pratiquées par les producteurs. La formulation de ces « nouvelles » règles et pratiques de production remet en question la place des innovations techniques qui ont tendance à marginaliser une partie des producteurs.

### 3. Une nouvelle norme qui marginalise ?

La mise en place d'un nouveau référentiel de normes pose la question de l'exclusion des producteurs : ceux qui sont en dehors des zones de production et ceux qui ne répondent pas aux critères des cahiers des charge.

#### *a) Les producteurs, ces oubliés des délimitations*

La circonscription de l'aire de production du fromage Serrano, telle que présentée dans le projet de qualification et de certification du fromage artisanal Serrano en 2006, consiste à déterminer « où les producteurs sont les plus organisés ou susceptibles de s'organiser pour rechercher la qualification et la certification de la production de fromage »<sup>420</sup>. Trois éléments remettent en cause le bien-fondé de la démarche institutionnelle. Dans un premier temps, il convient de s'interroger sur la méthode de sélection des distributeurs de fromage Serrano interrogés pour connaître la provenance du fromage. Sur quels critères ont-ils été sélectionnés ? Sont-ils représentatifs de l'ensemble des distributeurs ? Où sont-ils localisés ? Dans un deuxième temps, se pose la question de l'exhaustivité de l'inventaire des producteurs de fromage. L'Emater a-t-elle dénombré l'ensemble des fournisseurs (producteurs ou intermédiaires) ? Où n'a-t-elle pris en compte que ceux qu'elle a réussi à identifier ? L'analyse d'un entretien mené avec un des porteurs du projet de qualification et de certification du fromage artisanal Serrano et du rapport final destiné au MAPA révèle certaines incohérences et dénote la partialité de l'Emater. En effet, les producteurs qui commercialisent leur production dans leur municiple ou qui fournissent des intermédiaires et/ou des particuliers n'ont pas été pris en compte dans le recensement réalisé par l'Emater. Par ailleurs, les enquêtes de terrain ont révélé que l'Emater n'a interrogé que des commerçants de Caxias do Sul et les principaux grossistes de la région : des distributeurs de fromage fournissant un produit de qualité à des consommateurs extra-régionaux<sup>421</sup> : « *Nous avons sélectionné les principaux points de vente. Pas ici. Ici, il n'y a presque personne qui achète du fromage Serrano. Ce fromage est commercialisé en dehors de la zone de production. Celui de Cambará do Sul et São José dos Ausentes est distribué dans l'État de*

---

<sup>420</sup> EPAGRI, EMATER, Projeto Qualificação..., ouv. cité, 2006, p. 7.

<sup>421</sup> Par extra-régional, il est sous-entendu ici extérieur aux dix municipes des Campos de Cima da Serra identifiés par l'Emater.

*Santa Catarina. Celui de Bom Jesus et Jaquirana va à Caxias – au moins 80 % de la production) et celui de São Francisco est vendu dans la région touristique italienne de Gramado et Canela) »<sup>422</sup>. Pourtant, dans la mesure où les consommateurs locaux ne sont pas toujours producteurs, il existe un marché local. C'est ce que confirment les circuits de commercialisation du fromage : la vente directe et la vente dans des magasins de détail dans la zone de production. Le marché local a sciemment été écarté de l'inventaire. Les 322 producteurs recensés ne représentent pas l'intégralité de la filière, mais plutôt les exploitants au meilleur potentiel de développement et de mise en marché. Par ailleurs, l'ancrage historique et la réalité économique actuelle n'ont pas été pris en compte d'où l'exclusion des producteurs localisés dans les zones écartées pour des raisons d'usage des sols et de paysages différents. L'Emater n'a pas envisagé de compromis en faveur des exploitants en activité. Comme la discrimination des acteurs en fonction de leur localisation, les innovations technologiques et organisationnelles proposées dans les cahiers des charges peuvent conduire à la marginalisation des producteurs.*

### *b) Des innovations technologiques ou organisationnelles qui excluent*

Il est d'usage d'envisager une évolution des cahiers des charges en raison d'innovations technologiques permettant d'améliorer la qualité finale du produit ou de faciliter le processus de production<sup>423</sup>. Cette pratique sous-entend que les innovations envisagées n'altèrent pas l'identité ni la spécificité du produit. De nombreuses innovations technologiques ont été envisagées avant même la reconnaissance des productions comme IG. Paradoxalement, elles n'ont pas toujours insufflé un second souffle aux productions, mais ont plutôt conduit à l'« auto-marginalisation » des producteurs. L'analyse du processus de construction de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional tend à démontrer que les producteurs ont procédé dans un ordre différent de celui qui prévaut généralement. Les éleveurs ont introduit dans la première ébauche du cahier des charges des innovations technologiques qui n'étaient pas en vigueur dans leurs exploitations. Mais, une fois le dossier d'IG déposé à l'INPI, ils ont souhaité remettre en question les règles ainsi codifiées. En plus d'avoir délibérément exclus les éleveurs de veaux de leur organisation, les associés de l'Apropampa se sont exclus eux-mêmes en érigeant des critères de production trop rigoureux. Quant aux producteurs qui ont intégré ces innovations dans leurs pratiques, c'est l'abattoir qui les exclut du système de production. En effet, l'aspect commercial est entièrement géré par Mercosul. Une fois que les animaux arrivent à l'abattoir, la vente n'est plus du ressort des producteurs. Or, le faible volume de production permet difficilement de fidéliser les distributeurs. C'est en tout cas l'argument de l'abattoir pour justifier le fait qu'il détourne régulièrement des morceaux de viande sous IG vers d'autres circuits de distribution dont les cahiers des charges, bien que moins rigoureux, s'apparentent à celui de l'IG (races européennes, élevage extensif, engraissement à l'herbe).

---

<sup>422</sup> Entretien réalisé le 05/01/09 à Cambará do Sul auprès d'un ingénieur, médecin vétérinaire, de l'Emater.

<sup>423</sup> Emilie VANDECANDELAERE, Filippo ARFINI, Giovanni BELLETI et Andrea MARESCOTTI, *Linking people, places and products*, Rome, FAO/SINERGI, 2009, 194 p.

Inscrits dans une dynamique d'amélioration de la qualité de leur produit, les associés de la Progoethe sont intervenus sur différentes étapes du procédé de production qui touchent cette fois plus des règles et des pratiques informelles qui ont cours dans l'association. En prévision de la reconnaissance de l'IG, les producteurs de vin ont élaboré de nouvelles étiquettes pour habiller les bouteilles d'un vin qui cherche à se distinguer du vin colonial régional. Alors que ces nouvelles étiquettes étaient uniquement destinées à l'IG en devenir, certaines caves les ont apposées sur leur vin de base, notamment des vins issus d'assemblages avec des variétés américaines (*labrusca*). En plus de générer des conflits, cette situation a montré la faible appropriation du projet IG par une partie des associés. L'esthétique des bouteilles cherche à valoriser la qualité supérieure du vin. C'est pourquoi, les associés ont décidé lors d'une réunion de vendre plus cher ces bouteilles, dans la perspective d'une reconnaissance de l'IG et d'une valorisation économique de leur produit. La hausse des prix est relativement significative avec un prix minimum imposé à quinze reais (le vin colonial vaut environ quatre reais le litre). En raison de l'absence d'une majorité des producteurs de vin aux réunions, la disposition n'a pas fait l'unanimité. Certains producteurs ont fait le choix de ne pas la respecter et de continuer à proposer des prix compris entre huit et douze reais. De manière à améliorer la qualité du vin, deux producteurs de vin ont également investi dans des circuits de refroidissement pour contrôler la température de fermentation du vin ou encore stocker le raisin dans des chambres froides. Cet investissement n'étant pas à la portée financière de tous les producteurs, a fait émerger un différentiel de qualité important entre ces deux associés et les autres, non équipés.

Si les éleveurs de la Campanha Meridional ont, malgré eux, participé à leur propre exclusion du système IG, le règlement technique de production du fromage Serrano est un produit purement institutionnel. Avec la normalisation des règles de production, la quasi-totalité des producteurs de fromage Serrano est désormais hors normes. La marginalisation des vitiviniculteurs de vin Goethe est relative. Rien dans le cahier des charges n'oblige les producteurs de vin à utiliser un système de réfrigération et/ou de contrôle de la température de fermentation. Néanmoins, l'injection de ces innovations dans le procédé de production entraîne automatiquement un gain de qualité. C'est dans cette optique que les producteurs de vin ont tenté de se projeter lors de l'élaboration de leur cahier des charges pour prendre en compte de possibles évolutions de leur produit.

### *c) Projection dans le futur ou la prise en compte d'éventuelles évolutions du cahier des charges*

Parmi les trois démarches d'IG, seul le cahier des charges des Vales da uva Goethe insiste sur la possibilité d'un ajustement des règles si des résultats techniques et scientifiques démontrent une nette amélioration qualitative. Trois possibilités de modifications sont envisagées. D'autres cépages pourraient être introduit sous certaines conditions : « *Considérant l'amélioration qualitative de la vitiviniculture, le conseil régulateur de l'IP Vales da uva*

*Goethe pourra autoriser, à titre expérimental, l'inclusion d'autres variétés (qui ne figurent pas ci-dessus) de vitis vinifera et vitis labrusca et hybrides avec des caractéristiques de vinifera si celles-ci présentent une potentialité agronomique et œnologique prouvée* ». Le système de conduite de la vigne pourrait lui aussi évoluer : « *Cependant, la Progoethe autorise d'autres systèmes de conduite de la vigne si cela poursuit un objectif d'amélioration de la qualité du raisin et des produits envisagés* ». L'association ne récuse pas la possibilité d'adopter dans le futur un mode de conduite en espalier favorable aux variétés *vinifera*. La troisième évolution envisagée concerne une extension de l'IG à d'autres produits que le vin à condition que le raisin soit produit à partir des variétés autorisées et dans la zone délimitée. Peut-on dire ici qu'il s'agit de nouvelles informations scientifiques ou d'innovations techniques qui permettent de faciliter le processus de production ? Cette évolution respecte-t-elle les caractéristiques de base du produit IG ? L'inclusion de produits autres que le vin peut sembler contradictoire avec la nécessité de préserver l'identité et les caractéristiques du produit final. Cette possibilité d'évolution découle de la définition brésilienne de l'Indication de Provenance qui insiste uniquement sur la notion de notoriété. En théorie, seule la réputation du nom est prise en compte. Avec la reconnaissance de l'IG Vales da uva Goethe, les associés envisagent donc l'extension de la protection à d'autres produits issus de la transformation du raisin Goethe.

C'est au cours de l'étape de la normalisation des règles que se définit un consensus au niveau local et surtout que se teste la cohésion du collectif<sup>424</sup>. Pourtant, dans chaque étude de cas, l'élaboration de la norme a été très conflictuelle. La recherche de crédibilité a conduit le plus souvent à une marginalisation radicale des producteurs, cautionnée par les garants scientifiques et les institutions.

Au Brésil, le modèle des IG n'est pas issu de la transposition du système européen. Au contraire, il est la conséquence directe de système international porté par l'OMC. Pourtant le référentiel européen reste très présent dans les esprits des experts qui encadrent les démarches, occasionnant une difficulté d'assimilation du modèle. L'analyse du nouveau système de norme, relatif aux IG, montre comment celui-ci peut conduire au conflit et à l'exclusion. Parfois, mal accepté par les acteurs en raison d'une conception différente, il peut se révéler délicat à appliquer.

---

<sup>424</sup> Claire DELFOSSE et Marie-Thérèse LETABLIER, « Genèse d'une convention de qualité », dans Gilles ALLAIRE et Robert BOYER (org.), *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA/Economica, 1995, pp. 97-118.



## **Chapitre 8. Contagion d'un modèle revisité**

Le modèle européen calqué et réapproprié permet de réinventer les notions de qualité et de terroir. Or, si la promotion de l'origine prend la forme d'un processus descendant normatif et ségréatif, sa mise en œuvre n'est pas sans effet en termes de mobilisation locale. Il s'agit de voir dans ce chapitre comment sont mobilisées les ressources locales, lesquelles, à quelle fin et par qui. Et aussi d'en mesurer les conséquences sur la dynamique des politiques institutionnelles. On peut en fin de compte se demander si la verticalité de l'impulsion de la valorisation de l'origine n'est pas à son tour revisitée par les processus locaux émergents.

### **I. Un outil récent en voie d'appropriation**

L'Indication Géographique est un outil récemment défini au Brésil. L'augmentation exponentielle des demandes d'IG brésiliennes des trois dernières années suggère que l'outil de valorisation est en voie d'appropriation par les acteurs privés et publics brésiliens malgré une référence au modèle européen encore très présente et une assimilation encore hésitante des notions de biens public, de qualité et de terroir.

#### **1. Des difficultés d'assimilation**

Les Brésiliens ont tendance à se référer à des exemples français et à la réglementation européenne ce qui soulève le problème de transposition du modèle et de son assimilation (cf. Tableau 29).



Tableau 29. Regard croisé sur les définitions données aux Indications Géographiques à l'échelle internationale, européenne et brésilienne

	IG	1 <sup>er</sup> niveau de protection	2 <sup>ème</sup> niveau de protection
BRÉSIL : Loi de propriété industrielle n°9279/1996	La loi ne définit pas ce qu'est une IG, mais établit deux espèces : l'Indication de Provenance (IP) et la Dénomination d'Origine (DO)	IP : <b>Nom géographique</b> d'un pays, d'une ville, d'une région ou d'une localité qui sert à désigner un produit ou un service : - originaire de ce pays, de cette ville, de cette région ou de cette localité, et - dont la <b>réputation</b> peut être attribuée à cette origine géographique, etc. - dont l'extraction, la production, la fabrication et/ou la prestation ont lieu dans l'aire géographique délimitée	DO : <b>Nom géographique</b> d'un pays, d'une ville, d'une région ou d'une localité, qui désigne un produit ou un service : - originaire de ce pays, de cette ville, de cette région ou de cette localité, et - dont les qualités <b>et</b> les caractéristiques résultent exclusivement ou essentiellement de l'environnement, incluant les facteurs naturels et humains
OMC : Accords sur les ADPIC	<b>Indications</b> qui servent à identifier un produit comme étant originaire du <b>territoire</b> d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une <b>qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée</b> du produit peut être attribuée <b>essentiellement</b> à cette origine géographique		
UE : Règlement 510/2006	La loi ne définit pas ce qu'est une IG, mais établit deux espèces : l'Indication Géographique Protégée (IGP) et l'Appellation d'Origine Protégée (AOP)	IGP : <b>Nom</b> 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: - originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et - dont une <b>qualité déterminée, la réputation ou d'autres caractéristiques</b> peuvent être attribuées à cette origine géographique, et - dont la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée.	AOP : Désigne le <b>nom</b> 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 : - originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays, et - dont la qualité <b>ou</b> les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et - <b>dont la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée</b>

Sources : INPI, 2019 ; OMC, 2011 ; UE, 2011

Au regard des différences légales en vigueur entre l'OMC, l'UE et le Brésil, le nom protégé est sujet à un risque de mauvaise interprétation. Dans la législation internationale, n'importe quelle indication peut, si elle remplit les critères d'obtention, prétendre à une IG. Les textes de loi, européen et brésilien, s'attachent à un nom géographique. Cependant, la loi de propriété intellectuelle brésilienne, contrairement au règlement européen, ne reconnaît que le nom géographique. Autrement dit, une dénomination de type Reblochon pour un fromage pourrait se heurter à des difficultés de reconnaissance en raison de son nom a-géographique. Par ailleurs, un nom géographique méconnu, une dénomination homonyme, devenue générique

ou accompagnée d'une mention telle que « genre », « type », « style » ou autre, fantaisiste ou indiquant une fausse indication quant à l'origine, ne peuvent pas prétendre à une IG<sup>425</sup>. Se pose alors la question du fromage Serrano. De fait, Serrano n'est pas en tant que tel un nom géographique mais un qualificatif, l'équivalent de la mention valorisante française « montagne ». L'enregistrement de l'Indication Géographique devrait donc se faire sous la dénomination « Campos de Cima da Serra » s'il s'agit du fromage Serrano de Santa Catarina ou « Planalto Sul Catarinense » pour celui de Rio Grande do Sul, ou encore « Campos de Altitude » pour l'ensemble de la zone de production. Pourtant cette dénomination n'est pas connue et encore moins usitée par les utilisateurs, à savoir les consommateurs de fromage Serrano. Ce raisonnement s'applique également au vin Goethe et à la dénomination Vales da Uva Goethe.

Autre point important qui fait débat dans les sphères institutionnelles et productives, celui de l'antériorité. La DO comme l'IP n'imposent aucun ancrage historique à la production à partir du moment où un appareil de preuve scientifique démontre en quoi le produit ou service est connu ou en quoi l'originalité du produit est due à l'environnement. Dans les années 2006 lorsque la question des IG a commencé à être débattue dans les sphères universitaires, l'INPI proposait un ancrage équivalent à deux ans<sup>426</sup>. Peut-être le temps nécessaire pour construire une réputation grâce à un battage médiatique onéreux et donc peu accessible à une majorité de producteurs et de filières agroalimentaires ?<sup>427</sup> À l'opposé, d'autres considèrent quatre générations comme un laps de temps minimum pour considérer la consolidation de l'identité d'un produit, de sa notoriété et de sa continuité, en termes de transmission. C'est le cas de ce juriste dont la thèse de doctorat traite de la reconnaissance internationale des IG<sup>428</sup>. Selon lui, « *l'usage constant est celui qui se transmet d'une génération à l'autre jusqu'à ce que la tradition se consolide. [Dans ce contexte,] il faut considérer au moins quatre générations pour considérer la consolidation d'une IG, cent ans, ou un siècle* »<sup>429</sup>. Dans les trois cas d'IG, la démonstration des experts scientifiques tend à confirmer un ancrage temporel et spatial, ce qui n'est pas le cas de tous les produits inscrits dans une demande de reconnaissance.

La transcription de la notion de terroir est une autre source de difficulté dans l'assimilation du modèle brésilien. Dans les procédures de délimitation des IG pour la viande, le vin et le fromage, il transparaît une prépondérance de l'effet terroir et de la prise en compte de facteurs

---

<sup>425</sup> Kelly Lissandra BRUCH, Michele COPETTI, Liliana LOCATELLI et Klenize CHAGAS FAVERO, « Indicações Geográficas e outros sinais distintivos: Aspectos legais », dans Claire Marie Cerdan, Kelly Lissandra Bruch et Aparecido Lima da Silva (org.), *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica*, Brasília, MAPA ; Florianópolis, SEaD/UFSC/FAPEU, 2010, 2<sup>ème</sup> ed., pp. 58-90.

<sup>426</sup> Atelier de travail « *Implementação de Indicações Geográficas para os produtos agro-alimentares no Brasil* », 23-25 mai 2006, CIRAD/UFSC, Florianópolis, Brésil.

<sup>427</sup> Les vins d'altitude de Santa Catarina ont réussi, par exemple, à gagner une notoriété nationale en l'espace de trois ans, campagne médiatique et réseau socio-culturel à l'appui.

<sup>428</sup> Marcos Fabricio Welge GONÇALVES, *Propriedade Industrial...*, ouv. cité, 2007, 346 p.

<sup>429</sup> Propos recueillis auprès d'un juriste le 04/11/09 sur un forum de discussion sur le développement des Indications Géographiques au Brésil.

naturels. Importée d'Europe, la notion de terroir est difficile à saisir pour les Brésiliens. Il n'existe pas de traduction portugaise pour le mot terroir et dans les écrits, le terme est souvent accompagné de son écriture phonétique [ter war]. La citation d'un chercheur agronome de l'Embrapa *uva et vinho* résume la situation : « *Si je n'avais pas vécu en France, écrire sur le terroir serait certainement plus facile : je serais moins conscient de la complexité du terme* »<sup>430</sup>. Les chercheurs brésiliens travaillant actuellement sur le concept d'IG ou sur la notion de terroir sont peu nombreux au Brésil. Une recherche rapide du mot « terroir » dans la base de données du centre national de recherche brésilien, recense seulement cinquante-quatre chercheurs ou étudiants ayant utilisé (au moins une fois) le mot « terroir » dans le titre d'une publication (cf. Tableau 30)<sup>431</sup>.

Tableau 30. Chercheurs et étudiants brésiliens, ayant récemment utilisé les mots terroir ou Indication Géographique dans le titre de leur communication scientifique

Discipline du chercheur publiant	Fréquence d'apparition du terme	
	Terroir	Indication Géographique
Agronomie, sciences agraires	-	21
Droit, sciences juridiques	15	32
Géographie, histoire	24	18
Anthropologie, économie, administration	15	25

Cerdan et al., 2010

Ils sont quatre-vingt-seize à se référer au terme « Indication Géographique ». La plupart de ces publications sont postérieures aux années 2005 et concernent plusieurs disciplines même si une analyse détaillée montre la prédominance des travaux liés aux terroirs vitivinicoles. Par ailleurs, il s'agit souvent de personnes ayant séjourné en France (à l'occasion de leur doctorat ou de leur post-doctorat), des chercheurs associés à des projets de recherche en coopération avec l'Europe, et, plus généralement, impliqués dans des projets de promotion des IG.

D'autant plus complexe qu'il ne s'agit pas au départ d'une obligation légale, l'intervention du concept de terroir à travers la mobilisation de critères humains et physique dans la délimitation des zones IG, est très délicate. Cette notion est d'autant plus difficile à saisir pour les Brésiliens qu'elle est souvent vue comme le synonyme d'une agriculture fortement ancrée dans un territoire unique et homogène ce qui est contradictoire avec l'histoire de l'occupation des terres du Brésil très dynamique et en mouvement constant. En effet, si les migrations ont

<sup>430</sup> Jorge TONIETTO, « Afinal, o que é Terroir? », *Bon Vivant*, Flores da Cunha, vol. 8, n° 98, 2007, p. 8 : « *Se eu não tivesse morado na França, escrever sobre terroir seria certamente mais fácil: eu teria menor consciência da complexidade do termo. É que o terroir - o efeito terroir, os produtos de terroir e o gosto do terroir fazem parte da cultura daquele país, impregnando naturalmente seus habitantes desta noção complexa, o que não acontece com os não nativos* ».

<sup>431</sup> La plateforme Lattes du CNPq contient plus de 1 700 000 Curriculum Vitae de chercheurs et étudiants.

contribué à la diversité des habitudes alimentaires au Brésil –caractérisant ainsi un riche kaléidoscope de produits, de boissons et une cuisine différenciée selon les régions, les mouvements de migration interne ont conduit au déracinement de ces traditions alimentaires en les transposant ou en les adaptant à d'autres régions du pays<sup>432</sup>. Cette mobilité de la frontière alimentaire et culturelle a contribué au développement de produits dissociés de leurs terroirs d'origine, incorporant des caractéristiques spécifiques d'un nouvel environnement, comme dans le cas du café de la Região do Cerrado Mineiro et celui des raisins de la Vale do Submédio São Francisco. Et aussi elle a permis un processus de dissémination, favorisant la création de nouvelles habitudes alimentaires (consommation de *chimarrão* dans les États de Rondonia, de l'*açaí*<sup>433</sup> amazonien dans la région Sud-Est, de produits coloniaux dans le Nordeste ; transfert des plats typiques du Minas Gerais vers le Goais) et la modification des traditions et des habitudes locales. Le déplacement de la frontière alimentaire, associé à la production et au savoir-faire adaptés aux nouvelles régions, dans un pays aux dimensions continentales présentant différents biomes, peut ainsi représenter non pas un affaiblissement du terroir vis-à-vis des régions d'origine (puisque'il reste identique dans ces régions), mais une multiplicité de terroirs. De ce fait, elle rend l'appropriation de cette notion délicate. La recherche de légitimité et de crédibilité des démarches d'IG faisant appel au concept de terroir est rendue difficile. C'est pourquoi la notion de lien à l'origine, préférée à celle du terroir, est potentiellement plus importante dans le développement et l'appropriation des IG au Brésil. Le lien à l'origine permet d'intégrer au produit un bagage culturel, des racines d'ici ou d'ailleurs en même temps qu'un ancrage fort au territoire tant dans le temps que dans l'espace. Il fait porter l'attention sur le lien entre des produits agroalimentaires, un territoire et des hommes, en prenant en compte que « *les lieux se déplacent [et que] l'espace est mobile* »<sup>434</sup>. Dans un contexte de mondialisation et d'apprentissage des démarches de différenciation de l'origine géographique, cette notion semble plus malléable et appropriable que celle de terroir. En effet, elle prend en compte les mouvements de population (immigration et émigration), la création ou l'hybridation de nouveaux produits et habitudes alimentaires avec une notion de temporalité (antériorité) qui n'est pas la même que dans l'ancien monde.

Aujourd'hui, les systèmes de protection et d'enregistrement des IG présentent nombre de similitudes mais aussi de différences par rapport à un système qui a vu le jour en Europe, qui a été adapté à l'échelle internationale, puis interprété par des pays signataires. D'une définition internationale, le Brésil a produit deux espèces qui ressemblent à s'y méprendre aux IG européennes. Pourtant la différence est grande. Cela explique la confusion et la difficulté d'appropriation par des acteurs, pourtant directement concernés ou impliqués dans des

---

<sup>432</sup> Delphine VITROLLES, Carolina Quiumento VELLOSO et Claire CERDAN, « Culture « vécue », culture revendiquée : la valorisation des pratiques culinaires coloniales d'origine italienne à Urussanga (Brésil) » dans *Colloque international les Etablissements de restauration dans le monde*, Paris, France, 12-13 octobre 2009, à paraître (*Géographie et culture*) ; Clovis Dorigon, *Mercados de produtos...*, ouv. cité, 2008, 437 p.

<sup>433</sup> L'*açaí* est une baie originaire de l'Amazonie brésilienne.

<sup>434</sup> Denis RETAILLÉ, « Malaise de la géographie : l'espace est mobile », dans Martin Vanier (dir.), *Territoires, territorialité, territorialisation. Controverses et perspectives, Actes des Entretiens de la Cité des Territoires, Grenoble 7-8 juin 2007, « Territoires, territorialité, territorialisation... et après ? »*, Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2009, pp. 97-114.

démarches de qualification, qui peinent à se distancier d'un référentiel différent de leur système de protection. Ceci donne des pistes d'explications quant à la manipulation parfois maladroite de cet outil. Ainsi, Indication de Provenance est l'appellation officielle pour l'IP, ce qui n'empêche pas les producteurs de vin Goethe de parler d'IGP pour Indication Géographique de Provenance, à la suite d'une confusion entre les systèmes européen et brésilien de la part d'un chercheur de l'UFSC qui, sans prendre garde, parlait systématiquement d'IGP au lieu d'IP ; ou encore le principal distributeur de viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional de qualifier le produit de Certificat de Provenance d'Origine<sup>435</sup>. Le processus d'appropriation des IG par les Brésiliens se traduit également par des difficultés d'usages, d'assimilation et, même, d'application en raison du caractère récent de ce nouveau référentiel de normes.

## 2. Conflits d'usage des Indications Géographiques

La mise en place des Indications Géographiques au Brésil n'échappe pas aux conflits d'usage, ce qui peut peser sur l'appropriation par les acteurs.

### *a) Bien privé ou bien public : la question du détenteur des droits*

Les biens publics sont définis comme des biens non exclusifs, des produits non payants et non rivaux dont tout le monde peut profiter. Théoriquement, la consommation de ces biens par un usager n'entraîne aucune baisse de consommation pour un autre usager. Les droits d'usage et les titulaires de ces droits ou leurs utilisateurs sont au centre des intérêts des juristes qui s'intéressent aux IG. Dans sa thèse de doctorat de droit comparé sur les IG en France et en Inde, Delphine Marie-Vivien questionne le statut des IG et leur droit d'usage<sup>436</sup>. L'IG dépend-elle d'un droit d'usage individuel, collectif, public, privé ? Selon cette juriste, il s'agit en fait d'un « *droit d'usage collectif teinté de droit public* » qui ne relève pas forcément d'un droit d'usage commun<sup>437</sup>. Dans un contexte de mondialisation, le développement international des IG pose avec acuité la question du titulaire du droit sur l'IG qui varie d'un État à l'autre et qui peut différer de l'utilisateur (bénéficiaire de l'IG). Dans l'UE, tous les producteurs de l'aire de production (zone délimitée) à condition de respecter le cahier des charges du produit sont bénéficiaires de l'IG<sup>438</sup>. « *Ils ont un droit à l'Indication Géographique* »<sup>439</sup>. Les titulaires en revanche varient d'un État à l'autre et ne sont pas toujours clairement définis : « *La question*

---

<sup>435</sup> Traduction littérale de « *Certificado de Procedência de Origem* » : entretien réalisé le 27/08/09 à Bagé auprès du gérant d'une chaîne de supermarchés.

<sup>436</sup> Delphine MARIE-VIVIEN, *Le droit des Indications Géographiques en Inde. Un pays de l'Ancien monde face aux droits français, communautaire et international*, Thèse de doctorat en droit et sciences sociales, EHESS, sous la direction de Marie-Angèle Hermitte, 2010, 612 p.

<sup>437</sup> *Ibidem*, pp. 534 et 546.

<sup>438</sup> Jacques AUDIER, « Indications Géographiques et mondialisation », dans Académie d'agriculture, 9 février 2007, Aix-Marseille, p. 12.

<sup>439</sup> *Ibidem*.

*de l'identité du ou des titulaires du droit sur l'Indication Géographique est rarement abordée dans l'Union Européenne et les rares solutions formelles sont variables »<sup>440</sup>.*

Qu'en est-il au Brésil ? S'agit-il d'un droit d'usage individuel, collectif, privé ou public ? L'usage de l'IG est défini par l'article 182 de la loi n° 9 279/96. L'instruction normative n° 75/2000 définit les associations de producteurs comme représentantes de la collectivité. Elle réduit l'usage de l'IG aux producteurs et prestataires de services établis dans la zone délimitée. Il s'agit donc, a priori, à l'instar de l'Union Européenne, d'un droit d'usage public grâce auquel tout producteur de la zone délimitée respectant les critères de production instaurés par le cahier des charges peut prétendre. Or, le dépouillement des cahiers des charges des IP Vales da uva Goethe et Pampa Gaúcho da Campanha Meridional dévoile un écart entre la loi, telle qu'elle a été promulguée par le gouvernement brésilien, et son application. Même le cahier des charges de l'IP Vales da Uva Goethe mentionne le caractère patrimonial et collectif des IG « *dont l'usage est restreint aux producteurs et prestataires de services établis dans la zone* », la suite du règlement concède usage exclusif de l'IP aux seuls associés de la Progoethe et l'obligation de rembourser cinquante annuités pour tout non associé qui souhaiterait bénéficier de l'appellation<sup>441</sup>. Les associés de l'Apropampa ont adapté une stratégie semblable. Le statut de l'association précise que l'usage de l'Indication Géographique est restreint aux associés producteurs et transformateurs, qui respectent le règlement de l'IG, remettant en cause la théorie du bien commun collectif et public. La pratique des IG dans les Vales da uva Goethe et le Pampa Gaúcho da Campanha Meridional s'oppose à la législation brésilienne en vigueur. Les titulaires des droits ne devraient pas être les opérateurs qui ont procédé à l'enregistrement de l'IG, mais la communauté locale. Les associations, bénéficiaires du droit de l'IG, ne sont en ce sens aucunement autorisées à délivrer des licences d'utilisation aux opérateurs extérieurs à l'organisation. Or les cahiers des charges des IG spécifient que si la zone compte d'autres producteurs dont le produit respecte les règles dictées par le règlement technique de l'IG, ils ne peuvent prétendre à l'IG s'ils n'intègrent pas le statut de titulaires des droits d'usage de l'IG. Autrement dit, il leur faut adhérer aux associations de producteurs, aujourd'hui détentrices des droits. Par ailleurs, les acteurs des IG actuelles précisent, officieusement, que tout producteur extérieur à l'organisation de producteurs qui souhaitera bénéficier de l'IG après sa reconnaissance devra s'acquitter d'une sorte de dédommagement envers ceux qui ont contribué à construire le projet.

La question de droit d'usage, de bien privé et de bien public insiste sur les possibilités d'exclusion liée à la reconnaissance des IG. Pour reprendre la terminologie employée par Delphine Marie-Vivien, les IG brésiliennes relèvent aujourd'hui du droit privé, malgré une

---

<sup>440</sup> *Ibidem*.

<sup>441</sup> Une annuité est le montant annuel représentant le paiement des intérêts et le remboursement d'une partie du capital. En l'occurrence l'association Progoethe se réfère à des annuités d'amortissement considérées comme le remboursement d'une dette pour les nouveaux entrants ou utilisateurs de l'IG. LE montant de ces annuités n'est pas précisé dans la mesure où il n'a pas encore été voté par l'association. Voir PROGOETHE, Dossî da Progoethe..., ouv. cité, 2010, p. 15.

tentative pour les « *teinter de droit public* »<sup>442</sup>. L’outil IG reste encore très récent et sa compréhension relève de différentes interprétations comme en témoigne la lecture de la législation par les associations de producteurs. La régulation des IG dans leur reconnaissance, puis dans leur contrôle n’est aujourd’hui pas assez développée d’où des dérives, « hors la loi », observées sur le terrain et une confusion constante entre les IG et d’autres signes distinctifs.

### *b) Confusion entre Indication Géographique et marques privées*

La détention des droits ne semble pas très claire pour tous les acteurs des IG. La différence entre IG et marque (privée, collective ou de certification) ne l’est pas non plus, rendue confuse par la grande diversité de conception au niveau international. Il existe plusieurs critères permettant de distinguer une IG *sui generis* (c’est-à-dire dotée d’un droit d’usage public, de type bien commun) d’une marque de certification et d’une marque collective (cf. Tableau 31). Les détenteurs de droit d’usage varient d’un signe distinctif à l’autre tout comme la définition de base, les motifs de protection, etc.

---

<sup>442</sup> Delphine MARIE-VIVIEN, *Le droit des indications...*, ouv. cité, p. 534.

Tableau 31. Principales différences entre IG suis generis, marque de certification et marque collective

	IG suis generis	Marque de certification	Marque collective
<b>Détenteur du droit</b>	Droit privé souvent associé à une forte implication des autorités (définition, mise en œuvre, application). Souvent, il n'existe pas de définition du détenteur du droit, la définition publique des utilisateurs la rendant inutile. La protection est fournie par l'État tandis que la gestion revient généralement à l'organisation représentant la communauté de producteurs titulaires de l'IG	Droit privé. La propriété intellectuelle et la gestion reviennent à une société ou à une association qui ne peut pas utiliser directement la marque de certification	Droit privé. La propriété intellectuelle et la gestion appartiennent à une association de fabricants ou de producteurs
<b>Définition</b>	Définition générale s'appliquant à toutes les IG au niveau national (Ex. IP et DO définies par la loi de la propriété industrielle brésilienne 9279/1996 ; Règlement européen 510/2006).	Règles et obligations définies et contrôlées par le propriétaire de la marque de certification	Règles définies par le propriétaire, soit via des obligations spécifiques, soit par des restrictions sur le type d'utilisateurs autorisés (par exemple les membres d'une association)
<b>Motif</b>	Pour protéger la désignation d'origine authentique d'un produit donné et le lien entre l'origine d'un produit, sa qualité et sa réputation	Pour certifier la qualité, les caractéristiques, l'origine géographique et/ou une méthode de production, etc.	Pour indiquer l'appartenance à une association ou à un groupe partageant une certaine qualité, des caractéristiques, un territoire d'origine et/ou des matériaux, etc.
<b>Durée de la protection</b>	En principe, protection valable depuis la date d'enregistrement jusqu'à ce que les conditions présentées lors de l'enregistrement cessent d'exister : renouvellement non nécessaire et les candidats sont exemptés de frais administratifs	Renouvellement nécessaire après une certaine période. Application de frais pour chaque candidature à une marque commerciale et pour chaque renouvellement d'enregistrement	
<b>Base de la protection</b>	Basée sur les actions des autorités nationales (si celles-ci sont définies par la loi) ainsi que des actions privées	Basées sur des actions privées uniquement	
<b>Portée de la protection</b>	Exclusivité de l'utilisation de l'appellation (à minima interdiction d'usage pour des produits identiques/ similaires) et, souvent, des caractéristiques associées (forme, emballage, caractéristiques etc.).	Généralement protection accordée à une marque de commerce pour les éléments textuels et graphiques. Exclusivité sur une dénomination géographique accordée à titre d'exception par rapport aux règles générales sur les marques (domaine public, caractère distinctif, nature descriptive).	
<b>Utilisation</b>	Lien étroit entre l'IG et un produit spécifique; dans certains cas, différents types du même produit pourront aussi être protégés par l'IG selon les dispositions du cahier des charges.	Peut couvrir différents types de produits ou se limiter à un produit spécifique, en fonction de l'enregistrement de la marque commerciale et de la stratégie commerciale.	
	Ouverte à tout producteur capable de respecter les obligations associées à l'utilisation de l'IG ou de la marque de certification		L'appartenance à une association en droit d'utiliser la marque collective peut être restreinte par une décision de ses membres
<b>Marketing</b>	La réputation préexistante de l'appellation et/ou de l'enregistrement IG en tant que signe de qualité en soi permet d'envisager une économie sur les efforts publicitaires.	Des investissements importants sont nécessaires en matière de publicité pour établir la réputation de la marque commerciale sur le marché.	

Adapté de Vandecandelaere et al., 2009 : 153



Le cas de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional est représentatif de cette confusion (cf. Figure 18). L'étiquette commerciale réalisée en 2007 par le département de marketing de l'abattoir Mercosul en collaboration avec l'Apropampa mentionne deux signes distinctifs en plus de l'IG. La marque Mercobeeff est la marque propre de l'abattoir ; « elle identifie la provenance Mercosul et est toujours présente sur les étiquettes en évidence telle une marque-parapluie »<sup>443</sup>. La marque Força do Rio Grande, créée par l'abattoir spécifiquement pour l'IG, suggère qu'il y a un « amalgame entre l'IP et la marque propre » dans la mesure où l'IG devrait en théorie se suffire à elle-même ou porter une marque associée à d'autres produits (Mercobeeff uniquement par exemple)<sup>444</sup>.

Figure 18. L'association de plusieurs signes distinctifs de qualité et d'origine



Le numéro d'identification de l'animal permet de retrouver la provenance (bête, lot et exploitation agricole) à travers le système de traçabilité établi par l'association et l'abattoir. Ici, la représentation visuelle de la dénomination géographique est intéressante à analyser. Les termes Pampa Gaúcho mieux connus du public sont présentés en caractère nettement supérieurs à ceux de Campanha Meridional.

Réalisation : Vitrolles, 2007

On peut néanmoins se demander si la confusion existant entre les notions d'IG et de marque ne pourrait pas discréditer l'importance du lien à l'origine en ne faisant des IG qu'un outil de segmentation de marché tant auprès des producteurs, que des institutions qui les accompagnent ou des consommateurs.

<sup>443</sup> Présentation de la marque sur le site de Mercosul (MERCOSUL, 2009).

<sup>444</sup> Delphine VITROLLES, Claire CERDAN et Kelly Lissandra BRUCH, « Estudo de caso. IP Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, IP Região do Cerrado Mineiro e IP Vale do Sinos », dans Claire CERDAN, Kelly Lissandra BRUCH et Aparecido LIMA da SILVA (dir.), *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio : Módulo II, indicação geográfica*, Brasília, MAPA, Florianópolis, SEAD/UFSC/FAPEU, 2<sup>ème</sup> ed., 2010, p. 316.

### *c) Origine de la matière première et intégration des fournisseurs dans les projets d'Indication Géographique*

La matière première intervient dans le questionnement de la conception et de l'appropriation des IP par les acteurs sous plusieurs aspects : la provenance (lieu) et l'implication des fournisseurs de matières premières dans les projets. Bien que chaque IP revendique un ancrage territorial fort et mobilise de nombreuses dimensions de l'origine dont la qualité de la matière première dépend, les cahiers de charges contiennent peu d'exigences quant à son origine. Pour la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, les animaux peuvent provenir de l'ensemble du Brésil<sup>445</sup>. Par ailleurs, les éleveurs de veaux de races britanniques n'ont pas été intégrés à la démarche. La situation est récurrente pour d'autres fournisseurs de matière première dans le cas d'autres IG : producteurs de canne à sucre pour la cachaça de Paraty ou producteurs de raisin pour le vin des Vales dos Vinhedos. Plus que l'origine, il s'agit ici de questionner le contrôle de la qualité de la matière première et l'adhésion des producteurs aux efforts de promotion de la qualité. Que ces acteurs-clés dans la construction de la qualité et de la spécificité du produit se trouvent ou non dans la zone délimitée, leur absence dans les projets d'IG remet en cause la légitimité des projets et leur crédibilité notamment par rapport à l'appropriation, la revendication et à la maîtrise de l'effet terroir, d'autant plus quand la qualité de la matière première conditionne la qualité des produits finis.

La mise en place des IG conduit à des conflits d'usage. Les producteurs inscrits dans des projets ont tendance à considérer les IG comme des marques et à mettre en place des barrières d'entrée, choisissant d'inclure ou d'exclure à leur gré les bénéficiaires. Cette confusion alimente le débat autour de la qualité générique d'un produit et la qualité spécifique liée à une origine géographique<sup>446</sup>.

## 3. Désaccords sur les notions de qualité et de terroir

Les divergences quant à l'assimilation du terme de qualité sont de rigueur au cours des négociations entre les acteurs impliqués dans des démarches de valorisation et de différenciation par la qualité et/ou l'origine.

---

<sup>445</sup> Cela dit, les races britanniques ne s'adaptent pas aux conditions tropicales contrairement aux animaux de race zébu (*Bos indicus*) ; Claire CERDAN, Delphine VITROLLES, Claire DELFOSSE, Carolina QUIUMENTO VELLOSO, Carlos NABINGER et Aparecido Lima da SILVA, « Penser la conservation des ressources bioculturelles sous l'angle de la valorisation de l'origine : la mise en place d'indications géographiques dans le Sud Brésil », *Autrepart*, n° 50, 2009, pp. 153-166.

<sup>446</sup> La qualité spécifique diffère de la qualité générique par son caractère volontaire. La qualité générique correspond à la qualité minimum standard qu'un produit doit présenter pour être mis sur le marché. Elle a donc un caractère normatif pour les gouvernements devant assurer la sécurité, la santé et l'information des consommateurs dans leur mission de protection de l'intérêt général.

### *a) Opposition de la filière vitivinicole brésilienne au projet d'Indication Géographique Vales da uva Goethe*

Alors qu'elle reconnaît le lien à l'origine du vin Goethe, la filière vitivinicole brésilienne associe le caractère hybride du cépage Goethe à une absence de qualité. La polysémie du terme de qualité est ici source de mésentente. Quelle qualité promouvoir dans le développement des IG : la qualité générique, la qualité spécifique, la qualité liée à l'origine géographique ? La qualité spécifique correspond à l'affirmation d'une différence par rapport à des produits standards (produits génériques ou *commodities*). C'est la spécificité du territoire de production (terroir), la composition, les méthodes de production, de transformation et de consommation (pratiques, savoir-faire, etc.) qui confèrent au produit considéré sa qualité<sup>447</sup>. Il s'agit alors d'une qualité intrinsèquement liée à l'origine. « *Les produits de terroir présentent des attributs de qualité spécifique indissociables des lieux où ils sont produits et, à terme, se construisent une réputation associée à une Indication Géographique (IG) qui les identifie* »<sup>448</sup>.

Alors que certains pays ont réussi à réhabiliter des cépages hybrides et à légitimer leur vinification, le système de modernisation du secteur vitivinicole brésilien suit une autre direction<sup>449</sup>. Dans la Serra Gaúcha les acteurs impliqués dans les projets d'IG (Vale dos Vinhedos, Pinto Bandeira, Monte Belo do Sul) dirigent tous leurs efforts vers une « qualification » de leur production à travers la reconversion du vignoble en *Vitis vinifera*, le projet de la Progoethe remet en question l'image mondialement construite des vins « fins » comme uniques porteurs d'une qualité inhérente. Ce conflit confirme ce que Luc Boltanski et Laurent Thévenot développent autour de la théorie des conventions : « [les opposants à l'IG Vales da uva Goethe] *cherchent à dévaloriser une forme de justification pour en valoriser une autre* »<sup>450</sup>. Cependant, même les plus critiques à la reconnaissance du vin Goethe admettent que le projet remplit tous les critères pour la sollicitation de l'Indication de Provenance. Le produit est réputé et intimement lié à son territoire. Un chercheur interrogé avoue qu'« *il n'y a pas au Brésil d'autre région qui réponde aussi parfaitement aux exigences de l'INPI pour la concession de l'IP, [dans la mesure où le vin Goethe] est un produit très fortement associé à la culture de la région* »<sup>451</sup>. Cependant cette position contraste avec une justification technique qui néglige les caractères traditionnels et culturels, reconnus par des

---

<sup>447</sup> Claire DELFOSSE et Marie-Thérèse LETABLIER, Genèse d'une convention..., ouv. cité, 1995, pp. 97-118 ; Gilles ALLAIRE et Bertil SYLVANDER, « Qualité spécifique et systèmes d'innovation territoriale », *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, n° 44, 1997, pp. 29-59 ; Dominique BARJOLLE, Stéphane BOISSEAU et Martine DUFOUR M, *Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche*, Institut d'économie rurale, ETHZ, antenne romande, 1998, 27 p. ; Claire CERDAN, Kelly Lissandra BRUCH et Aparecido LIMA da SILVA (dir.), *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica*, Brasília, MAPA, Florianópolis, SEAD/UFSC/FAPEU, 2<sup>ème</sup> ed., 2010, 376 p.

<sup>448</sup> Emilie VANDECANDELAERE *et al.*, Linking people..., ouv. cité, p. xix.

<sup>449</sup> C'est le cas du Canada qui promeut le vin de glace produit à partir de Vidal, cépage hybride blanc issu du croisement de Trebbiano (*Vitis vinifera*) et de Seibel (hybride).

<sup>450</sup> Luc BOLTANSKI et Laurent THÉVENOT, De la justification, ouv. cité, 1991, p. 24.

<sup>451</sup> Entretien réalisé à Bento Gonçalves (Serra Gaúcha) auprès d'un chercheur de l'Embrapa par Paulo Niederle dans le cadre de sa thèse de doctorat (voir Paulo NIEDERLE et Delphine VITROLLES, *Indicações geográficas...*, ouv. cité, 2010, pp. 5-55 et Paulo André NIEDERLE, *Compromissos para a qualidade...*, ouv. cité, 2011, 259 p.).

consommateurs, mais jugés insuffisants pour la qualification du produit. Cela remet en question, une fois encore, la définition légale des IG au Brésil. Même si chaque régime de qualification s'associe à des formes différenciées de « connaissances utiles », le monde domestique privilégiera des enquêtes monographiques tandis que le monde industriel favorisera des données statistiques<sup>452</sup>. Alors qu'il reconnaît le lien à l'origine du vin Goethe des Vales da uva Goethe, le même chercheur affirme qu'« *on ne peut pas reconnaître aussi facilement une IG sous prétexte d'un simple recensement journalistique. Il faut assurer et exiger qu'il y ait une démonstration technique* »<sup>453</sup>. Dans le cadre de cette confusion, la reconnaissance du vin dos Vales da uva Goethe est considérée comme « *un affront dans la filière qui risque de fragiliser la relation harmonieuse établie jusqu'alors entre l'essence même des IG et la qualification du produit* »<sup>454</sup>. Cet exemple illustre la diversité d'interprétations de la législation brésilienne concernant la définition des IG et la notion de qualité qui y est associée. Dans les autres projets d'IG liés à la production vitivinicole, les acteurs ont construit un accord implicite entre les parties prenantes selon lequel le secteur productif s'est lancé le défi de produire de la qualité. Certains détracteurs des institutions publiques et du secteur vitivinicole (producteurs et techniciens) soutiennent que la reconnaissance des Vales da uva Goethe comme IP pourrait discréditer le système brésilien d'IG et mettre en péril la reconnaissance du vin fin brésilien sur les marchés internationaux et européens. Pour essayer d'anticiper ce genre de critique, d'autres acteurs font valoir que l'IG ne certifie pas la qualité mais l'origine du produit. Un dirigeant sectoriel de São Joaquim, impliqué dans le projet de qualification des vins d'altitude, précise qu'il « *n'est écrit nulle part que la reconnaissance d'une IG corresponde à une évaluation du mérite qualitatif, au contraire !* »<sup>455</sup>. Dans ce sens, les projets de marques collectives peuvent être considérés comme plus intéressants car ils certifient un standard de qualité. Ce dernier type de positionnement s'oppose à la principale justification de la filière vin qui construit tous les projets d'IG pour des vins fins en fonction de ce « *prétendu défi de la qualité* » lancé par les IG<sup>456</sup>. Aussi, la remise en cause de la qualité du vin Goethe par la filière n'est-elle pas justifiée par un cadre réglementaire mais mercantile. La prédominance de l'ouverture de nouveaux marchés dans les motivations des acteurs participe aux difficultés d'assimilation de la notion de la qualité, mais aussi de celle de terroir et à une confusion entre IP et DO.

---

<sup>452</sup> Luc BOLTANSKI et Laurent THÉVENOT, *De la justification*, *ouv. cité*, 493 p.

<sup>453</sup> Entretien réalisé à Bento Gonçalves (Serra Gaúcha) auprès d'un chercheur de l'Embrapa par Paulo Niederle dans le cadre de sa thèse de doctorat (voir Paulo NIEDERLE et Delphine VITROLLES, *Indicações geográficas...*, *ouv. cité*, 2010, pp. 5-55 et Paulo André NIEDERLE, *Compromissos para a qualidade...*, *ouv. cité*, 2011, 259 p.).

<sup>454</sup> Entretien réalisé à Bento Gonçalves (Serra Gaúcha) auprès d'un chercheur de l'Embrapa par Paulo Niederle dans le cadre de sa thèse de doctorat.

<sup>455</sup> Entretien réalisé à São Joaquim (Planalto Sul Catarinense) auprès d'un producteur de vin de l'association Acavitis par Paulo Niederle dans le cadre de sa thèse de doctorat.

<sup>456</sup> Paulo André NIEDERLE, *Compromissos para a qualidade...*, *ouv. cité*, 2011, p. 185.

### *b) Une confusion entre Indication de Provenance et Dénomination d'Origine*

La difficile appropriation des notions de qualité et de terroir par les acteurs des IG tend à expliquer la confusion qui existe aujourd'hui entre IP et DO. Allant au-delà des trois études de cas inscrites dans un projet IG étudiées dans la thèse, la question de la confusion entre IP et DO se pose avec d'autant plus d'acuité que celle-ci concerne quasiment tous les acteurs impliqués dans les démarches de qualité. Alors que la définition de l'IP est uniquement fondée sur une reconnaissance de la notoriété, chaque demande d'IP a été accompagnée de justifications du lien au terroir constituant une preuve de la typicité et de la spécificité des produits. Deux hypothèses peuvent alors être formulées quant à la place des facteurs humains et naturels dans les dossiers. La notion de terroir est considérée comme un élément à introduire dans la démarche de construction des projets d'IP, à la demande, officieuse, des services de reconnaissance de l'INPI. Le concept de terroir est sous-jacent, dans le but, de justifier une reconnaissance qui va au-delà de la notoriété, c'est-à-dire, de chercher une reconnaissance de type DO. Les demandes de DO brésiliennes auprès de l'INPI augmentent depuis 2008. Les enquêtes réalisées montrent que les acteurs impliqués dans une IP visent à obtenir à terme une DO, comme c'est le cas de vin du Vale dos Vinhedos, du café de la Região do Cerrado Mineiro (demandes de DO déposée en 2010) ou de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional. Beaucoup d'entre eux hiérarchisent les deux signes, l'IP étant « plus facile » à obtenir, la DO étant vue comme un signe de qualité et de crédibilité supérieure. Jusqu'en 2010, une seule DO brésilienne est reconnue par l'INPI, le riz du Litoral Norte Gaúcho, région connue pour ses conditions climatiques spécifiques, liées à la proximité de l'Océan Atlantique et d'une grande lagune qui induisent une structure du grain de riz particulière<sup>457</sup>. Cette dénomination d'origine s'appuie sur les preuves de l'unicité du produit et met l'accent sur la nécessaire preuve scientifique du lien entre qualité du produit et caractéristique du lieu. Ainsi, la demande de reconnaissance française du Roquefort comme DO auprès de l'INPI a récemment été mise en attente. Les producteurs n'auraient pas fourni d'éléments suffisants dans le dossier, en particulier, la démonstration scientifique de l'influence des facteurs naturels sur la spécificité et la typicité du fromage.

À travers l'exemple du vin des Vales da Uva Goethe, il est possible de montrer que, au-delà du débat sur la variété et sur la qualité liée au terroir, producteurs et techniciens semblent s'accorder sur le fait que le plus important est la reconnaissance d'une DO, censée être reconnue sur les marchés internationaux. Par conséquent, une demande d'IP pour un vin discréditerait la qualité du produit en raison de « *sa souplesse et de l'absence de preuve concernant une qualité différenciée en lien avec le terroir* ». Cette affirmation suppose que seule la DO posséderait une véritable composante qualitative qui ferait le lien entre les qualités spécifiques du produit (attributs physico-chimiques, organoleptiques et sensoriels) et le milieu géographique. On peut alors se demander si une DO serait le seul outil capable de faire converger des justifications techniques (qualification du produit) et marchandes (marché

---

<sup>457</sup> Carlos NABINGER, « Estudos e pesquisas para o desenvolvimento das IG's: o caso da IP da carne bovina e da DO do arroz, no sul do Brasil », dans II Seminário Internacional de IGs: produtos de origem como estratégia de desenvolvimento, 21-22 septembre 2010, João Pessoa, Brésil, 50 diapositives.

international). Pourtant toutes les régions viticoles engagées dans des démarches d'IG ont opté pour une IP. Les projets sont envisagés de manière évolutive : obtention d'une IP puis, dans un second temps, d'une DO. C'est le cas du Vale dos Vinhedos qui après avoir été reconnue comme la première IP brésilienne en 2002 est inscrite dans une démarche de DO. L'IP n'est donc plus un instrument de reconnaissance de la notoriété d'un produit mais une opportunité pour organiser le secteur productif, approfondir les connaissances sur la région, établir des critères techniques de production et promouvoir une meilleure qualité des produits à travers une modernisation des systèmes de production. L'IP permet d'atteindre le niveau minimum exigé par l'INPI avant de déposer une demande de DO. Cette interprétation des IG réduit la DO à un mécanisme de reconnaissance des attributs de qualités inhérents au produit, selon une « *conception normative* » telle que définie par Gille Allaire<sup>458</sup>. On retrouve cette conception des IG dans certains projets où le rôle de la marque, dite territoriale, est assimilé à celui des IP. C'est le cas du vin effervescent de Garibaldi, mais nous pourrions citer le cas des « Vins d'Altitude » de l'État de Santa Catarina. La demande d'IG y a été jugée inappropriée en raison de l'émergence récente de la vitiviniculture dans la région et du manque d'ancrage historique. Pourtant le produit a rapidement acquis une notoriété au niveau national. Les producteurs des vins d'altitude espèrent, compte tenu des progrès techniques atteints, de l'organisation de leur groupe et de la création d'une marque collective pouvoir faire directement une demande de DO.

L'analyse des premières IG (dont la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional) et le suivi de plusieurs projets en cours de reconnaissance (dont le vin des Vales da Uva Goethe et le fromage Serrano) distinguent certaines particularités qui, à terme, pourraient renforcer ou au contraire fragiliser le concept d'IG et la notion de lien à l'origine. Une analyse des IP reconnues ou en projet met en évidence deux conceptions divergentes reposant sur des interprétations distinctes des textes officiels<sup>459</sup>. La première considère l'IP comme un instrument de préservation et de sauvegarde des traditions (savoirs, savoir-faire, produit identitaire). Elle établit un lien fort entre la notion de notoriété (réputation) et celle de patrimoine et repose sur une construction socio-historique de savoir-faire locaux hérités et de la qualité. Dans la plupart des cas, les tenants de cette conception se réfèrent au modèle hérité du vieux continent et la notion de terroir<sup>460</sup> y est sous-jacente. La deuxième met en avant l'IP

---

<sup>458</sup> Gilles ALLAIRE, « Quality in economics: a cognitive perspective », dans M. HARVEY, A. McMEEKIN et AL. WARD (eds.), *Qualities of food*. Manchester, Manchester University Press, 2004, pp. 61-93.

<sup>459</sup> Voir à ce propos : Paulo NIEDERLE, *Compromissos para...*, ouv. cité, 2011, 259 p. ; Paulo NIEDERLE et Delphine VITROLLES, *Indicações geográficas...*, ouv. cité pp. 5-55 ; Claire CERDAN *et al.*, *Penser la conservation...*, ouv. cité, pp. 153-166 ; Claire CERDAN et Delphine VITROLLES, *Valorisation des produits...*, ouv. cité, pp. 191-200.

<sup>460</sup> Par terroir, nous nous référons à la version de CASABIANCA *et al.* (François CASABIANCA, Bertil SYLVANDER, Claude BÉRANGER, Jean-Baptiste COULON et François RONCIN, « Terroir et Typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles », dans le *Symposium international, Territoires et enjeux du développement régional*, Lyon, 9-11 mars 2005) selon lesquels « un 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 socio-techniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité, et engendrent une réputation, pour un produit originaire de ce terroir ».

comme un instrument marchand<sup>461</sup>. Dans une perspective de segmentation de marché, l'IP se fonde sur une réputation qui peut être une construction récente, issue de campagnes d'informations et de marketing. Cette vision remet en débat notamment la question de l'antériorité des produits. Certaines IG, enfin, sont le résultat hybride de ces deux conceptions. Celles-ci confirment que les acteurs privés et publics sont encore dans une phase d'appropriation et de compréhension des textes de loi.

La mise en place d'Indications Géographiques s'insère dans un référentiel de norme encore peu répandu au Brésil. De ce fait, les nombreuses notions mobilisées dans la construction des projets, notamment la qualité et le terroir, présentent des acceptions très variables en fonction des acteurs, de leurs représentations, de leurs motivations et de leur parcours personnel.

## **II. Emergence d'une dynamique de développement territorial**

Si certaines mises aux normes (organisation des acteurs, codification des règles, délimitation des aires de production) entraînent des phénomènes sociaux négatifs (discrimination et exclusion), si les processus descendants, avec une forte implication institutionnelle entraînent une dépendance technique, financière et idéologique des producteurs, l'analyse dévoile des effets bénéfiques. Dans quelle mesure l'appropriation et la prise en main par les acteurs locaux de ces démarches participent-elles d'une dynamique positive ?

### **1. Se raconter pour se réapproprier : la patrimonialisation des productions**

La mise en patrimoine des productions s'inscrit dans le processus d'appropriation de l'origine par les producteurs, principalement via l'histoire.

#### *a) La fragilité des systèmes comme élément déclencheur de la patrimonialisation et de l'ancrage*

C'est précisément la mise en danger de la spécificité des systèmes de production qui devient un élément déclencheur dans le processus de mise en patrimoine. La tendance à la patrimonialisation des productions provient de la remise en cause de leur usage antérieur

---

<sup>461</sup> Plusieurs références scientifiques traitent déjà de l'aspect marchand des IG à travers la nécessité de normalisation et de mise en place d'un système de certification pour des marchés distants. Voir par exemple Gilles ALLAIRE, François CASABIANCA et Erik THÉVENOD-MOTTET, « Geographical Origin, a complex feature of agro-food products », dans Elizabeth Barham et Bertil Sylvander (ed.), *Labels of origin for food. Local development, global recognition*, Cambridge (USA), Cabi International, 2011, pp. 1-12.

(fromage, produits coloniaux) voire de leur conservation (viande, vin)<sup>462</sup>. Mais ces quatre productions font-elles sens comme patrimoine alimentaire ? Pour chacune d'entre elles, les pratiques et les savoir-faire qu'elles mobilisent ou encore les jeux d'acteurs qu'elles suscitent, confirment une appropriation collective. Elles sont véritablement un support de construction d'une mémoire collective qui résiste aux ruptures, aux crises ou encore aux mutations d'un système agricole transformé par le processus de modernisation<sup>463</sup>. Elles se muent en un objet de référence identitaire en lien avec un espace donné, délimité de manière formelle ou informelle, et une durée (souvent intergénérationnelle). Pour Guy Di Méo, spécialiste de la géographie sociale et culturelle, le patrimoine est un discours. De ce fait, « *il participe d'un principe narratif (il a donc besoin de narrateurs) qui raconte les mythes originels, qui décrit les épopées fondatrices et les grands moments historiques d'un groupe ou d'un territoire. Il confère à toute réalité sociale une consistance temporelle (durée) et spatiale. Il l'invite à se projeter vers l'avenir, à formuler un projet collectif* »<sup>464</sup>. Les démarches de qualification sont empreintes d'une recherche de patrimonialisation. Issues d'une réflexion qui se veut collective (sans forcément y parvenir), elles font appel à l'ancrage historique et mobilisent autant des faits réels que des mythes. L'histoire de l'élevage bovin dans la Campanha Meridional telle qu'elle est racontée dans le dossier de l'IG Pampa Gaúcho da Campanha Meridional et par les producteurs sur le terrain illustre l'appropriation progressive des producteurs. Forts des données rassemblées par l'historienne Naida Lena Menezes D'Ávila, les acteurs du projet d'IG ont construit collectivement un discours et des représentations relatives à la production. En mythifiant l'histoire et en la racontant, ils se la sont réappropriée : « *Au Brésil, l'état de Rio Grande do Sul est le berceau des races européennes et de viande de qualité avec une qualité distincte de la viande de zébu du Centre-Ouest* »<sup>465</sup> ; « *Cette région [i.e. la Pampa] a une histoire, c'est le berceau de la production de viande dans l'État. Les éleveurs y sont installés depuis 1800* »<sup>466</sup> ; « *Le Gaúcho est le producteur traditionnel de viande de bœuf. La région de la « fronteira » [région frontalière avec l'Argentine] porte l'image de berceau de la culture gaúcha* »<sup>467</sup>. L'élevage n'est plus alors objet de risée. Inscrits dans la démarche IG, les Gaúchos ne sont plus critiqués ni qualifiés de « *gigoló de vaca* » : il ne s'agit plus d'éleveurs « *arrêtés dans le temps* », dont les pratiques sont considérées comme archaïques par le reste de la profession. La conduite extensive fondée sur une alimentation exclusive à l'herbe a peut-être été subie par le passé. Elle se révèle aujourd'hui avantageuse car elle est peu dégradante pour l'environnement et représente un gage de préservation de la biodiversité<sup>468</sup>. En empruntant la notion de patrimoine telle que

---

<sup>462</sup> Cette idée de remise en cause de l'usage antérieur des productions est développée par Vincent VESCHAMBRE, « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace », *Cafés géographiques*, n° 1180, 2007.

<sup>463</sup> Vincent VESCHAMBRE, *Le processus de patrimonialisation...*, ouv. cité, 2007.

<sup>464</sup> Guy DI MÉO, « Processus de patrimonialisation et construction des territoires », dans *Colloque Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes : connaître pour valoriser*, Poitiers-Châtelleraut, 12-14 septembre 2007.

<sup>465</sup> Entretien réalisé le 30/07/07 à Bagé auprès d'une vétérinaire du Mercosul, consultante du Sebrae, représentante de l'association de race Angus.

<sup>466</sup> Entretien réalisé le 23/06/06 à Porto Alegre auprès du consultant du Sebrae en charge du projet IG.

<sup>467</sup> Entretien réalisé le 10/09/07 à Porto Alegre auprès d'un éleveur associé de l'Apropampa.

<sup>468</sup> Entretien réalisé le 13/06/06 à Bagé auprès d'un éleveur associé de l'Apropampa.



Guy Di Méo la développe, la démarche de patrimonialisation de la viande, du vin, du fromage et des produits coloniaux ravive le lien intergénérationnel, rappelle la formation des groupes sociaux, ranime l'identité coloniale et s'imprègne des « *mythes fondateurs* » des gaúchos et des descendants de colons<sup>469</sup>. La patrimonialisation s'ancre dans la tradition.

### *b) La justification du caractère traditionnel par la patrimonialisation*

Le processus de patrimonialisation valorise le caractère traditionnel des productions. Raconter l'histoire a une visée d'identification et de sauvegarde du patrimoine alimentaire, des savoir-faire et des pratiques. Comme le développent Claire Delfosse et Marie-Thérèse Letablier, « *le recours à la tradition sert principalement à situer le produit dans un registre qui se distingue du registre industriel* »<sup>470</sup>. Comment alors justifier encore du caractère traditionnel des productions fromagères, viticoles et coloniales en opposition à une industrie agroalimentaire séduite par le développement des produits locaux ? Au Brésil, comme en Europe d'ailleurs, il n'existe pas véritablement de définition officielle des termes « traditionnel », « artisanal » et « industriel ». Ce flou juridique ne permet pas de distinguer les agroindustries familiales rurales de l'industrie alimentaire. Dans le cadre des produits coloniaux, l'opposition entre les petites et les grandes entreprises, entre les productions traditionnelles et industrielles réside en partie dans la complexité d'appréciation et de distinction entre production artisanale et production industrielle. La grande diversité de structures et de termes de référence ajoute à la confusion comme le souligne le travail de Luiz Carlos Mior sur les agriculteurs familiaux et l'agroindustrie dans l'Ouest catarinense. Celui-ci utilise indifféremment comme synonymes agroindustrie familiale et/ou rurale, agroindustrie ou industrie artisanale et/ou coloniale, petite agroindustrie ou industrie rurale, rappelant que l'ensemble de ces termes peut être source d'interprétations différentes<sup>471</sup>. Ces différentes terminologies se réfèrent à des dimensions extrêmement variées : la localisation de la structure (rurale, sans distinction entre rural et périurbain), le processus de production (artisanal), le type de produit (colonial) et l'échelle de production (petite)<sup>472</sup>. Associées aux termes industrie ou agroindustrie, ces qualifications ont pourtant vocation à démarquer la production familiale de l'industrie agroalimentaire et des grands groupes agroindustriels implantés au Brésil. La complexité de la relation industrielle/artisanale entraîne une certaine confusion pour les producteurs qui assimilent la différence à une question de volume de production : « *La comparaison entre industrielle et artisanale est complexe. Ou on est grand ou on est petit car si l'on est moyen, c'est encore plus compliqué* »<sup>473</sup>. La nature traditionnelle de la production (souvent qualifiée d'artisanale dans les entretiens) est l'élément central de la volonté de différenciation. « *Artisanal ne peut*

---

<sup>469</sup> Guy DI MÉO, Processus de patrimonialisation..., ouv. cité, 2007.

<sup>470</sup> Claire DELFOSSE et Marie-Thérèse LETABLIER, « Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain », dans Christian Bromberger et Denis Chevalier (dir.), *Carrières d'objets : innovation et relances*, Paris, MSH, 1999, p. 170.

<sup>471</sup> Luiz Carlos MIOR, *Agricultores familiares...*, ouv. cité, 2005, p. 190.

<sup>472</sup> Gisele Martins GUIMARAES et Paulo Roberto C. da SILVEIRA, « Por trás da falsa homogeneidade do termo agroindústria familiar rural: indefinição conceitual e incoerências das políticas públicas », dans *Anales du VI Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção*, Fortaleza, Embrapa, 2007, 15 p.

<sup>473</sup> Entretien réalisé le 19/05/09 à Iraceminha auprès d'un vitiviniculteur.

*pas être confondu avec basse technologie puisqu'il se réfère aux connaissances (savoir-faire et pratiques) qui orientent l'élaboration du produit, à la touche spéciale de chaque producteur qui l'oppose à industriel* » standardisé et homogénéisé. Le fromage<sup>474</sup>, les produits coloniaux et le vin sont revendiqués comme des productions artisanales et traditionnelles dont l'usage de savoirs spécifiques est lié au caractère intergénérationnel de la production, héritage d'une culture familiale et/ou d'un univers culturel local. Mais dans le cas d'une agro-industrie familiale rurale dédiée à une production qui représente une nouveauté pour la famille ou les familles concernées et qui est apparue comme une activité avec un potentiel de génération de revenus, indépendante des connaissances empiriques sur le passé, le produit ne diffère en aucun cas de celui des industriels. C'est alors le caractère rural et familial qui prime ainsi que la place de la production au niveau régional. Les familles d'agriculteurs familiaux qui se lancent ou se convertissent dans une nouvelle production en construisant une agroindustrie familiale en sont un exemple. Il ne s'agit plus de la mobilisation d'une histoire individuelle familiale, mais celle d'une histoire collective, appropriée par un groupe social. « *La référence à la tradition n'est pas la négation de l'évolution, au contraire. Une telle négation condamnerait à un archaïsme qui conduirait à la disparition totale* ». C'est le problème auxquels sont confrontés les producteurs des quatre cas. Les difficultés voire le refus d'application des mises aux normes réglementaires des producteurs de fromage Serrano et de produits coloniaux les conduit à une impasse. La nécessité d'adopter des référentiels de production internationaux pour accéder à des marchés mondiaux tout en se différenciant des viandes standards est un véritable défi pour l'Apropampa. L'injection d'innovations technologiques est un investissement probablement nécessaire pour les producteurs de vin de la Progoethe pour réussir à distinguer leur vin du vin colonial dont la réputation leur nuit. Aussi le recours à la tradition sert à se démarquer des standards industriels et revendiquer un ancrage dans le temps et dans l'espace. Pour les producteurs brésiliens, il s'agit d'un moyen de préserver les recettes familiales et/ou rurales (sans les figer) en s'opposant au modèle agroindustriel conventionnel. « *Le recours à la tradition sert à se situer dans un registre qui se démarque du registre industriel. Que réinvente-t-on ? [...] Un produit dans sa matérialité, mais aussi une histoire : l'histoire qui lie le produit à ses producteurs, ceux du passé et ceux du présent, l'histoire locale (les légendes, les récits, les contes), l'histoire économique, l'histoire sociale (les liens sociaux)* »<sup>475</sup>. La patrimonialisation des productions alimente la patrimonialisation des milieux ruraux et des villes

### *c) La promotion de l'origine à travers le développement d'une offre touristique diversifiée*

La mise en œuvre du projet d'IG Vales da uva Goethe a fait émerger une dynamique de développement touristique fondée sur la valorisation du patrimoine colonial de la région et de la nature. La revendication patrimoniale se structure à travers l'émergence de nouvelles

---

<sup>474</sup> Gisele Martins GUIMARAES et Paulo Roberto C. da SILVEIRA, *Por trás da falsa...*, ouv. cité, 2007, p. 4.

<sup>475</sup> Claire DELFOSSE et Marie-Thérèse LETABLIER, *Comment renaissent...*, ouv. cité, 1999, p. 171.

stratégies de valorisation des ressources locales, « *celles qui participent de la « production de territoire » et conditionnent l'organisation même de leur valorisation, les ressources territoriales* »<sup>476</sup>.

### *Du café colonial au restaurant : la ré-invention de la cuisine coloniale*

Dans la région d'Urussanga, l'identité culturelle et historique des colons s'est maintenue essentiellement grâce à la consommation de vin et de produits coloniaux. Dans le Sud du Brésil, les cultures alimentaires coloniales se sont maintenues au fil des générations et ont donné lieu à la création d'établissements de restauration originaux : les cafés coloniaux, organisés autour de la dégustation de produits coloniaux. Ces dernières années, de nouveaux types d'établissements de restauration sont apparus. À Urussanga, des hôtels-restaurants, des auberges et des restaurants ont développé une offre diversifiée mêlant cuisine coloniale et gastronomie italienne. Cette évolution s'inscrit dans le mouvement de revendication de la culture coloniale qui a mobilisé les descendants européens du Sud du Brésil il y a une trentaine d'années et qui ne cesse de s'affirmer. Elle relève également de l'émergence de nouvelles stratégies de valorisation des ressources locales et de la culture alimentaire italienne. Les restaurateurs s'approprient les ressources de leur territoire et les mettent en scène. Dans le centre d'Urussanga, la maison d'hôte Dona Alice sert des cafés coloniaux confectionnés sur place avec des produits locaux. Avec le café colonial, « *les personnes se réunissent, font connaissance, se lient d'amitié et, par la suite, préserve cette relation. Le café colonial donne l'occasion également de préserver les produits de la colonie [colônia]. C'est un moyen de préserver les produits régionaux* »<sup>477</sup>. Généralement, la propriétaire organise ses cafés coloniaux à la demande d'associations locales (réunions de groupes ou d'associations). La Pousada Mazon propose un buffet, à volonté, de spécialités « italiennes » sur commande (cf. Photo 28). Cette auberge située à São Pedro (une communauté d'Urussanga) est associée à la cave viticole du même nom. La structure propose à ses clients hébergement et dégustation des vins de la propriété. La propriétaire de l'auberge, diplômée d'un master d'histoire, travaille à la mairie comme conseillère municipale, déléguée à l'Aménagement et au Tourisme. Sa mère est secrétaire de l'association Progoethe. Ainsi, en plus d'offrir à une clientèle composée de locaux (Urussanga et villes avoisinantes) et de touristes une gastronomie qualifiée de coloniale et d'italienne, la propriétaire fait la promotion du vin Goethe (dégustation, description et invitation à découvrir les autres caves de la région).

---

<sup>476</sup> Hugues FRANCOIS, Maud HIRCZAK et Nicolas SENIL, « Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n° 5, 2006, p. 685.

<sup>477</sup> Entretien réalisé le 16/09/09 à Urussanga auprès de la propriétaire de la pousada Dona Alice, récemment associée à la Progoethe.

Photo 28. Buffet colonial italien de la Pousada Mazon



Au menu de la Pousada Mazon, des plats italiens : *fortaia* (omelette agrémentée de fromage et de jambon), pâtes « maison » de formes et d'accompagnement en tout genre, salade assaisonnée avec du vinaigre de vin, fromage aromatisé au marc de raisin, etc.

*Crédit photo : Vitrolles, 2008*

Le restaurant Marias e Rosa est situé dans le centre-ville, en contrebas de l'église. Il est tenu par une ancienne cuisinière, elle-même fille de cuisinière. La famille a souhaité donner une nouvelle orientation à la cuisine proposée qui était plus une cuisine familiale à base de haricot

et de riz. La propriétaire a formalisé et amélioré son offre avec l'aide d'une diététicienne. Les portions sont individuelles et servies à l'assiette. La cuisine de l'immigrant italien propose des recettes italiennes réadaptées aux couleurs locales : la propriétaire du restaurant Marias e Rosa insiste sur le fait qu'elle propose une cuisine de descendant de l'immigré italien qui a adapté ses pratiques aux conditions de production locale. La carte donne le choix entre des risottos et des pâtes avec une spécialité, un plat recréé en hommage à la *nonna* (grand-mère italienne) constitué de polenta, de poule fermière et de *fortaia*. Le restaurant se situe dans la maison de la grand-mère (cf. Photo 29). Dans la cave, le vin Goethe prend place parmi les vins d'importation et les vins gaúchos.

Photo 29. L'italianité et le vin à l'honneur dans le restaurant Marias e Rosa



La salle de restauration, réaménagée à des fins d'esthétique et de praticité, est le lieu d'une mise en scène où les souvenirs attachés à la culture familiale (vaisselle, mobilier, photographies des ancêtres) soulignent l'italianité des lieux et des pratiques. Le caractère vitivinicole régional est mis à l'honneur avec les bonbonnes de vin en verre soufflé protégées par une enveloppe de paille et d'osier et les bouteilles qui ont été recyclées en lustres.

*Crédit photo : Vitrolles, 2009*

Le dernier établissement à avoir ouvert à Urussanga est un hôtel-restaurant, Vale dos Figs, qui associe le caractère colonial de la région au caractère mondialisé de la cuisine. Plutôt positionné haut de gamme, l'établissement propose une restauration à la carte destinée à un public d'hommes d'affaires au déjeuner et des repas à thèmes par le biais d'invitations individuelles (email) ou de publicité dans la presse locale. Le propriétaire du restaurant est également le gérant d'une concession Honda dans le centre-ville. L'établissement situé dans

la communauté du *Rio Maior* est perdu au milieu de la forêt et construit à côté d'une cascade. Dans l'entrée et la salle de restaurant, les clients peuvent admirer et acheter des objets d'artisanats et artistiques conçues par des artisans et des artistes locaux. Enfin, comme les autres restaurants, la carte des vins offre une large palette de suggestions : vins étrangers (Argentine, Chili), vin brésilien (Serra gaúcha) et vin Goethe des Vales da uva Goethe (Progoethe).

Ces différents établissements présentent une démarche commune, malgré un positionnement spécifique. Parmi les différents exemples, la maison d'hôte Dona Alice propose une dégustation de produits coloniaux, vecteurs de sociabilité au niveau local. Les autres restaurants marquent une transition entre culture « vécue » et culture revendiquée. L'auberge-restaurant Mazon illustre une nouvelle forme de restauration associant produits coloniaux et cuisine de l'immigrant italien. Au cœur du milieu rural, la famille Mazon est très active dans la promotion d'une spécificité régionale et s'adresse tant aux locaux qu'aux touristes en proposant un cadre d'accueil agréable et une offre de gastronomie typique idéale pour une restauration pendant le week-end, des vacances à la campagne ou l'organisation de réceptions. Marias e Rosa et Vale dos Figos s'adressent plus à une clientèle extérieure du fait de la mise en scène du caractère italien de leur cuisine et des locaux dans lesquels ils exercent. Le restaurant familial Marias et Rosa instrumentalise la cuisine de l'immigrant en se distinguant de l'offre « à volonté » et en ne servant que des portions individuelles. Les restaurants d'Urussanga proposent donc une offre de restauration différenciée : une offre gastronomique de « terroir » coloniale et italienne. Au-delà de leurs différences de positionnement, les quatre établissements s'inscrivent dans une logique de dynamique locale.

### *La valorisation d'un panier de biens par le tourisme*

Plus que valoriser la culture italienne, les établissements de restauration s'affilient dans une démarche d'appropriation et de promotion des ressources territoriales. Les restaurateurs font la promotion de l'identité du territoire à destination des populations locales tout en travaillant à la diffusion d'une image de marque au-delà des frontières régionales. Chaque établissement a développé des stratégies propres pour fidéliser la clientèle. Certains s'appuient sur des expositions d'artistes locaux (peinture, artisanat, céramiques –Mazon, Figos, Marias). D'autres proposent à leurs clients des produits coloniaux à consommer sur place ou à emporter (*cachaça*, fromage, charcuterie, pains –Mazon). La Pousada Mazon, par exemple, propose des produits coloniaux (saucisson et vins affinés au vin Goethe), plats préparés à emporter (pâtes et sauce-tomate maison). Le voyageur peut alors se replonger dans son périple une fois rentré chez lui<sup>478</sup>. Plusieurs d'entre eux font la promotion du « *zero food mile* » autrement dit du « kilomètre zéro » en essayant de s'approvisionner au maximum auprès des fournisseurs locaux (artisanaux ou industriels). Depuis début 2009, les quatre restaurants sont officiellement associés à la Progoethe, devenant partenaires officiels de la promotion et de la valorisation du vin Goethe. La stratégie de promotion des restaurateurs et

---

<sup>478</sup> Jacinthe BESSIÈRE, « Manger ailleurs, manger local », *Revue Espace*, 2006, n° 242, p. 21.

producteurs « *tend à s'approcher au plus près d'un équilibre alliant valorisation des spécificités locales ou régionales, qualité des lieux et de l'offre, adéquation à l'air du temps et à la demande des touristes* »<sup>479</sup>. Les professionnels de la restauration et de la vitiviniculture essaient de promouvoir Urussanga comme une destination touristique de l'État de Santa Catarina. Plusieurs initiatives ont déjà vu le jour. Depuis 2001, la mairie d'Urussanga a mis en place une politique de patrimonialisation du bâti et a enregistré plus de seize constructions anciennes, la plupart autour de la place centrale. Elle a également engagé des financements pour réhabiliter d'anciens bâtiments de style italo-brésilien comme la gare ferroviaire, l'église ou une ancienne cave destinée à devenir un musée (cf. Photo 30). En 2009, la mairie a mis à disposition de l'association Progoethe l'ancienne gare ferroviaire qui abrite le siège l'association et l'office du tourisme de la ville. Par ailleurs, depuis octobre 2009, la ligne ferroviaire entre Cocal do Sul et Urussanga a été réhabilitée et achemine des touristes, le week-end et pendant les vacances, jusqu'à Urussanga<sup>480</sup>. L'extrême originalité de ce trajet en train réside dans la place de l'activité ferroviaire au Brésil. En effet, rares sont les lignes de trains de passagers ou de loisir qui fonctionnent encore sur le territoire brésilien<sup>481</sup>. À leur arrivée à Urussanga, les touristes sont accueillis à la sortie du train par les responsables de l'office du tourisme et l'association Progoethe et sont orientés vers une visite des caves (dégustation de vin et de produits coloniaux) et de la ville (découverte du patrimoine architectural), ainsi que vers les restaurants « coloniaux ». Pour l'association Progoethe, ce circuit touristique permet d'intégrer la région des Vales da uva Goethe dans l'offre de loisirs de l'État (fondée sur une association montagne et mer). La Route des Vallées qui tend à être mise en place est proposée comme la principale attraction touristique en alliant éco-tourisme, œnotourisme, et tourisme de bouche (paysages/vin/produits coloniaux et restauration)

La région d'Urussanga est ainsi devenue le lieu d'une nouvelle dynamique territoriale où les acteurs se mobilisent pour mettre en place une offre de tourisme de proximité attrayante à travers la spécification des ressources. La mise en tourisme de la commune s'établit à travers la valorisation du patrimoine bâti et une offre gastronomique diversifiée. Par la mise en scène de la gastronomie coloniale, ces établissements jouent « *le rôle de composante fédérale du tourisme rural* » en intégrant les pratiques culturelles, alimentaires et culinaires dans la promotion d'Urussanga comme destination touristique<sup>482</sup>. Pour l'un des associés de la Progoethe interrogé, l'offre touristique relève d'un véritable panier de biens et s'inscrit dans

---

<sup>479</sup> Sandrine SCHEFFER et Jérôme PIRIOU, « La "gastronomie" dans la promotion d'une destination touristique : de l'image aux lieux de pratiques. Analyse comparée de la Normandie et de la Bretagne », dans *XLVI Colloque ASRDLF*, 6-8 juillet 2009, Clermont- Ferrand (France), 20 p.

<sup>480</sup> Il s'agit principalement de tourisme de proximité avec une majorité de visiteurs venant de la région et de la ville de Criciúma située à 24 km de Urussanga. Criciúma est la plus grande commune de la région avec plus de 188 000 habitants (avant Florianópolis, capitale de Santa Catarina, 200 km, 408 000 habitants).

<sup>481</sup> En plus des lignes de métro et de tramway des grandes métropoles brésiliennes, on compte environ trois lignes de trains de passagers et une trentaine de circuits de trains touristiques (principalement dans les États de Minas Gerais, São Paulo et Rio de Janeiro).

<sup>482</sup> Jacinthe BESSIÈRE, *Manger ailleurs...*, ouv. cité, 2006, n° 242, p. 21.

une stratégie « œnogastro-touristique »<sup>483</sup> qui valorise autant le vin que les produits coloniaux, la cuisine, le patrimoine, le paysage et la région.

Photo 30. Bâtiments inscrits au patrimoine historique d'Urussanga



À Urussanga, de nombreux bâtiments consacrés au siècle dernier à la production viticole témoignent du passé glorieux du municiple. Le patrimoine architectural est incontestablement une ressource que la communauté a cherché à protéger à travers l'inscription de certains bâtiments au patrimoine matériel de la ville. Hormis les anciennes caves viticoles, la ville présente une grande diversité de bâti urbain, agricole et rural. Certaines maisons en pierres, construites entre 1890 et 1921 en milieu rural, ont été « *bien conservées par les habitants locaux et racontent encore un peu de l'histoire de la colonisation* »<sup>484</sup>.

Crédit photo : Vitrolles, 2009

L'histoire est le fil conducteur de la démarche d'appropriation des acteurs, producteurs, restaurateurs et acteurs territoriaux en général. Construite, déconstruite et revisitée, l'histoire sert de justification à la mobilisation par les acteurs du lien à l'origine pour pérenniser, préserver et valoriser des systèmes de productions spécifiques.

## 2. La promotion de la durabilité

À l'écoute des demandes sociétales et des marchés, les producteurs brésiliens ont progressivement intégré dans leur discours, puis dans leurs pratiques, une approche environnementale et/ou éthique faisant la promotion du développement durable. Au fil du temps, l'association Apropampa est devenue porte-parole dans la pampa et au Brésil des enjeux de la préservation de la biodiversité. La pampa est un territoire en difficulté. Les politiques d'élevage brésiliennes centrées sur le Centre-Ouest ces dernières années, ont progressivement marginalisé les éleveurs du Sud. La méconnaissance des réalités locales par les acteurs publics fait que la région Sud est assimilée à de grandes propriétés extensives,

---

<sup>483</sup> Entretien réalisé le 21/01/09 à Pedras Grandes auprès d'un producteur de vin associé de la Progoethe.

<sup>484</sup> Entretien réalisé le 16/09/09 à Urussanga auprès d'un architecte de la mairie d'Urussanga.



aucune mesure incitative n'est mise en place pour garantir ou soutenir les agricultures familiales. Les nouvelles dynamiques agricoles (biocarburant, sylviculture, soja) mettent en évidence l'existence d'écosystèmes menacés ou en difficulté. Mais dans le cadre de politiques proactives, ces problèmes de durabilité sont souvent écartés au nom du développement économique et social des régions, du pays. L'étude menée par le ministère de l'Environnement brésilien sur la délimitation des aires prioritaires pour la conservation de la biodiversité dans les différents biomes au Brésil conforte l'idée qu'il est important de protéger l'écosystème de la Campanha Meridional classée zone de très haute importance biologique<sup>485</sup>. Au niveau régional, les attentes et les demandes des producteurs et des acteurs publics sont importantes. Elles cherchent à répondre à des enjeux environnementaux, sociaux et économiques dans une région fragile sans compromettre l'équilibre de l'écosystème sociétal en place. Ces cinq dernières années, la durabilité et la biodiversité sont des thèmes de plus en plus récurrents dans les séminaires organisés dans la pampa. En mai 2007 a lieu le séminaire international « Pampa et durabilité : à la recherche d'options productives » organisé par l'association Núcleo Amigos da Terra<sup>486</sup> pour discuter certaines alternatives productives durables qui pourraient devenir sources d'emplois et de revenus pour la population rurale. Les intervenants, de multiples horizons, abordent le thème de la durabilité de la pampa sous un angle économique, politique, environnemental, agronomique ou encore culturel<sup>487</sup>. Les membres de l'Apropampa ont été invités à expliquer leur démarche IG et son rôle dans la préservation des prairies naturelles pampéennes. L'intervention de l'Apropampa comme porte-parole de la préservation de la biodiversité pampéenne est particulièrement intéressante car elle illustre l'évolution du positionnement de l'association. La démonstration de l'ancrage territorial de la démarche d'Indication Géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional passe par la revendication d'une biodiversité, d'une originalité et d'une spécificité liée à l'exploitation de prairies naturelles.

Dans le dossier d'Indication Géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, l'écosystème Pampa est considéré comme un bien patrimonial unique que les Brésiliens et plus particulièrement les éleveurs gaúchos se doivent de préserver : « *Peu de régions au monde peuvent se vanter de posséder des pâturages avec un potentiel suffisant pour mener des animaux de boucherie au terme de leur engraissement* »<sup>488</sup>. L'élevage bovin a contribué au cours des siècles à l'élaboration de l'écosystème, aussi l'équilibre de l'écosystème est-il fondé sur l'interdépendance entre mondes animal et végétal et sur leur dynamique<sup>489</sup>. De ce

---

<sup>485</sup> MNISTERIO DO MEIO AMBIENTE, CONSERVATION INTERNATIONAL DO BRASIL, FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA, FUNDAÇÃO BIODIVERSITAS, INSTITUTO DE PESQUISAS ECOLÓGICAS, SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE SÃO PAULO, SEMAD/INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS-MG, *Avaliação e ações prioritárias para a conservação da biodiversidade da Mata Atlântica e Campos Sulinos*, Brasília, MMA/SBF, 2000. 40 p.

<sup>486</sup> Noyau des Amis de la Terre.

<sup>487</sup> Membres de la fondation de la culture gaúcha, associations, chercheurs, hommes politiques, apiculteurs, éleveurs.

<sup>488</sup> Entretien réalisé le 21/06/06 à Bagé auprès d'un agronome chercheur à l'UFRGS.

<sup>489</sup> Luiza CHOMENKO, « O desenvolvimento na metade Sul do Rio Grande do Sul », *EcoAgência. Informações en Rede*, 2008.

fait, toute altération au niveau d'un maillon de la chaîne a des répercussions sur le reste du système. Autrement dit, pour reprendre l'idée de Marcel Mazoyer et Laurence Roudart, spécialistes en développement agricole et en agriculture comparée, l'équilibre de la Pampa, comme de nombreux autres écosystèmes, résulte de l'interdépendance entre deux sous-systèmes principaux, « *l'écosystème cultivé et le système social productif* », et sur leur dynamique (organisation, fonctionnement et interrelations)<sup>490</sup>. Le discours sur la durabilité du système de production a beaucoup évolué entre le début du terrain en 2006 et 2009. Au début du projet d'IG, la volonté d'intégration des éleveurs dans le mouvement de préservation et de soutien de l'écosystème est double et vise plus à saisir une opportunité de marché qu'à contribuer à la protection d'un bien patrimonial. En effet, depuis leurs visites dans les salons internationaux, les producteurs perçoivent la notion de développement durable comme un argument marketing apprécié et même recherché sur les marchés internationaux. Ainsi, des formes de commercialisation destinées en premier lieu à diversifier l'offre et à segmenter les marchés se retrouvent au cœur du débat sur le développement rural. Elles sont requalifiées par les acteurs publics ou la société civile comme outils potentiels au service de la promotion de l'agriculture familiale, de la protection de la biodiversité et de la durabilité de l'agriculture et des territoires. Pourtant, l'Apropampa est progressivement devenue un nouvel acteur environnementaliste dans la région et une référence au niveau national. Le rapprochement de l'Apropampa avec une ONG d'envergure internationale, la *BirdLife international* consolide la position de l'association et lui donne une assise sur la scène internationale en termes de préservation de la biodiversité. La *BirdLife international* œuvre pour la protection des oiseaux, la préservation de leur habitat et de la biodiversité. Au Brésil, l'ONG a mis en place un programme de protection de la faune avicole en 2000 après avoir identifié la nécessité d'une mise en œuvre d'actions à court terme pour éviter l'extinction d'espèces menacées. En effet, en raison de la forte utilisation de l'espace par l'agriculture, la distribution des oiseaux est de plus en plus aléatoire et irrégulière. Ce programme s'est soldé en 2004 par la création de la Société pour la Conservation des Oiseaux au Brésil (*Sociedade para a Conservação das Aves do Brasil*), la SAVE Brasil, représentant officiel de la *BirdLife* au Brésil. Pour promouvoir la conservation du biome pampa et la richesse de sa biodiversité, l'*Alianza del Pastizal* a été créée, à l'initiative de la *BirdLife*, associant ses représentants brésilien, argentin (*Aves Argentinas*), paraguayen (*Guyra Paraguay*) et uruguayen (*Aves Uruguay*). Le programme a pour objectif d'intégrer le développement économique de la pampa dans une logique de conservation de la biodiversité en faisant la promotion de techniques de gestion des prairies favorables à l'environnement. Des études récentes sur la biodiversité recensent une grande variété d'espèces fourragères et démontre l'originalité de l'écosystème, mais aussi son ancienneté<sup>491</sup>. La pampa abrite un grand nombre d'espèces végétales et animales endémiques. Près de 450 graminées, 150 légumineuses, 70 cactae, 385 oiseaux et 90 mammifères y ont été recensés<sup>492</sup>. La détection d'une douzaine d'espèces menacées

---

<sup>490</sup> Marcel MAZOYER et Laurence ROUDART, *Histoire des agricultures du monde*, Paris, Seuil, 2002, p. 42.

<sup>491</sup> Valério de Patta PILLAR, Sandra Cristina MÜLLER, Zélia Maria de Souza CASTILHOS, Aino Victor Avila JACQUES(org.), *Campos Sulinos: Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade*, Brasília, Ministério do Meio Ambiente, 2009, 403 p.

<sup>492</sup> Carlos NABINGER, *Os campos Sul-Brasileiros...*, ouv. cité, 2007, 47 diapositives.

d'extinction (*Xanthopsar flavus*, *Sporophila palustris*, *Sporophila cinnamomea*, *Xolmis dominicanus*) et d'espèces migratoires (*Tryngites subruficollis*, *Bartramia longicauda*) dans les prairies naturelles des éleveurs bovins a favorisé le partenariat entre les producteurs et l'ONG signé en 2006. Alors qu'à l'origine du projet l'implication de l'association dans un discours pro environnemental ne se justifie que par des arguments commerciaux, les éleveurs intègrent progressivement un discours sur la nécessité de la préservation des prairies naturelles pampéennes devenant porte-parole pour les enjeux de sauvegarde de l'écosystème au niveau régional. Le partenariat avec la Save Brasil a rendu l'Apropampa interlocuteur incontournable au niveau national et international. L'alliance a notamment amené les éleveurs à rencontrer le secrétaire d'État à l'Environnement et des représentants du ministère de l'Agriculture nord-américain. Cette reconnaissance internationale a par ailleurs séduit l'abattoir qui a souhaité signer un accord avec l'Apropampa en mai 2009 pour mettre en évidence ce nouveau différentiel de qualité sur le marché. L'environnement est de plus en plus au centre des préoccupations des producteurs. Chaque étude de cas présente une fragilité relative à la préservation environnementale. La pollution des eaux et la prolifération de nuisibles dans la région d'Urussanga, l'utilisation massive de produits phytosanitaires dans les cultures annuelles dans les Campos de Cima da Serra sont autant d'éléments récurrents au cours des entretiens. Mais la prise en compte des enjeux environnementaux ne s'exprime pleinement que dans les projets de qualification de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional et des produits coloniaux de l'Ouest catarinense. Dans les stratégies de différenciation des produits coloniaux, la valorisation des productions agroécologiques et biologiques fait partie des principaux programmes promus par l'Apaco.

Dans l'Ouest catarinense, le thème de la durabilité fait débat depuis plusieurs années. Ceci explique en partie que le réseau Apaco se soit positionné sur plusieurs créneaux visant à promouvoir la durabilité sociale, économique et environnementale des productions coloniales dans une éthique et solidaire. Il est difficile de faire la part entre l'investissement dans une démarche pro-environnementale et une démarche plus globalement durable pour les produits coloniaux comme en témoignent les programmes développés par l'ONG : agroécologie, commerce équitable, crédit solidaire ou encore développement rural durable et solidaire. À la différence des projets d'Indication Géographique, le processus de qualification des produits coloniaux, nous l'avons déjà souligné, passe par la promotion de marques privées et collectives et d'insertion dans des programmes de développement de l'agroécologie, d'agriculture biologique et de commerce équitable. La finalité de l'organisation est l'animation au niveau territorial et la coordination de différents programmes visant au développement local, rural et territorial. Le réseau Apaco surfe sur la vague de la promotion des produits locaux, issus de populations défavorisées ou marginalisées.

Les processus de qualification ont intégré au fur et à mesure de leur construction un discours sur la durabilité de leurs systèmes de production et leur potentiel en termes de développement rural durable. Pour la viande, le discours se fonde uniquement sur la préservation de la biodiversité des prairies naturelles. Pour les produits coloniaux, l'Apaco propose une gamme de débouchés extrêmement variés aux agroindustries familiales rurales qui lui sont affiliées.

L'association de démarches éthiques, solidaires et agroécologiques permet à la fois de démultiplier les marchés et de revendiquer la recherche de solutions à l'insertion sur les marchés et dans un processus régional d'intégration de l'agriculture familiale. Les entretiens auprès des producteurs révèlent à quel point le développement territorial et le maintien du tissu rural dépendent du succès des stratégies mises en place. La durabilité des systèmes de production dépend ainsi de la capacité des jeunes et des producteurs à s'approprier des nouveaux outils de développement. Les discours, les études et la préoccupation croissante quant à la sauvegarde et à la pérennité des systèmes de production ont d'ailleurs peu à peu abouti à l'émergence de nouvelles organisations territoriales.

### 3. La promotion de l'origine, un argument pour un développement territorial rural

La promotion de la qualité et de l'origine est devenue un véritable argument en faveur du développement territorial rural. Le succès des démarches est un facteur-clé dans la trajectoire de développement agricole des régions. Avec des exploitations aux normes et une différenciation sur les marchés, l'activité agricole et les territoires eux-mêmes deviennent attractifs pour les jeunes générations. Les quatre études de cas montrent que les projets de qualification, si différents soient-ils, ont permis l'émergence d'une nouvelle organisation territoriale originale, qui présente des caractéristiques spécifiques au regard d'autres organisations ou représentations. Assimilée ici au système de production dans son ensemble (systèmes IG ou réseaux des produits coloniaux), cette organisation associe des acteurs privés et des institutions publiques garantissant une bonne articulation entre les deux secteurs. L'originalité des quatre organisations territoriales est le fait de plusieurs éléments. Elle résulte d'un apprentissage collectif, institutionnel et politique des acteurs de la filière mais aussi des institutions fédérales. Elle découle du processus de patrimonialisation, signe d'une appropriation collective. Elle s'insère, enfin, dans une logique de développement durable des territoires. Au niveau individuel, les quatre productions font preuve d'un « saut qualitatif de l'offre »<sup>493</sup>. Les éleveurs gaúcho ont amélioré leurs pratiques en matière de production (diminution de la charge animale par hectare), prenant conscience de l'importance des qualités et des spécificités de leur produit et de leurs incidences sur l'environnement. Les vitiviniculteurs ont adopté des innovations technologiques et organisationnelles pour perfectionner la récolte du raisin et sa transformation. Producteurs coloniaux et producteurs de fromage sont, à différents degrés, intégrés dans des démarches de formalisation de leur outil de transformation, agroindustrie familiale rurale et fromagerie. Sur le plan territorial, les quatre initiatives de promotion de l'origine se sont révélées un exemple de construction politique, au sens étymologique du terme : l'élaboration du projet et sa mise en application font appel à la structuration même de la société locale et à son fonctionnement alliant individualités et multiplicités, producteurs, institutions publiques et privées. L'idée de

---

<sup>493</sup> Pour reprendre l'expression de Laurence TIBÈRE et Jean-Pierre POULAIN, « Villages créoles : un label plein de saveurs », *Pour*, n° 191, 2006, pp. 113-118.

l'Indication Géographique (viande, vin) et de la formalisation des agroindustries familiales rurales (produits coloniaux, fromage), au début institutionnelle, a majoritairement été perçue par les producteurs locaux comme un moyen de développement local. Discuter de la mobilisation par les acteurs du lien au territoire a permis d'insister sur la construction politique du projet et ses effets au niveau économique, social et environnemental. La participation à un projet collectif de la part de producteurs ayant l'habitude de procéder de manière individuelle a abouti à la construction d'une cohésion au sein des groupes de producteurs. Les groupes ainsi constitués (Apropampa, Progoethe, Apaco) se sont ensuite ramifiés, formant un réseau territorial. L'Apropampa a tissé des liens avec la recherche (UFRGS, Embrapa), la politique (gouvernement étatique et fédéral), la filière (abattoir, commerçants) et l'ONG *BirdLife international*. Les agroindustries familiales rurales se sont intégrées dans un réseau préexistant, leur faisant bénéficier d'une organisation complexe et diversifiée. La promotion du fromage Serrano et du vin Goethe a intégré une logique de développement touristique fondée sur une logique de tourisme vert et d'œnogastronomie. La Progoethe participe également à des manifestations d'envergure nationale comme la Fenaostra où le concours de dégustation d'huîtres est accompagné de vin Goethe. Selon les enquêtes de terrain, les éleveurs et l'organisation sortent enrichis de cette expérience originale. Réapprendre d'où l'on vient permet de construire un futur plus solide, fondé sur la valorisation des ressources territoriales spécifiques. Les projets de promotion de l'origine ont conduit à une meilleure reconnaissance des producteurs. L'appropriation des quatre démarches de qualification par les acteurs du territoire a permis, au-delà des attentes économiques, de renforcer la dimension identitaire du produit (mode de production et de consommation typiques) et la cohésion entre les acteurs. Ils sont fiers de leur région, optimistes quant aux retombées socio-économiques (développement rural, création d'emplois, agro-tourisme, mise en valeur de la culture locale). La solidarité entre les acteurs souligne la force de leur cohésion et leur appropriation des démarches : « *Il s'agit d'un processus récent, d'un projet local. Même s'il y a déjà eu des ruptures au niveau de l'approvisionnement, nous continuons avec eux. Il s'agit d'une question de solidarité* »<sup>494</sup>. Les acteurs territoriaux, privés et publics, s'inscrivent dans une logique d'appropriation des ressources où la patrimonialisation des produits de « terroir » participe de celle des espaces ruraux<sup>495</sup>. Aujourd'hui, les membres des associations Progoethe et Apropampa et du réseau Apaco partagent une vision commune de ce qu'ils sont, d'où ils viennent et de ce qu'ils veulent apporter à leur territoire et à la société locale. Il est en revanche plus difficile de positionner les producteurs de fromage qui malgré l'appropriation d'une histoire commune ne sont pas encore intégrés à un processus de qualification complètement descendant.

L'émergence de dynamiques territoriales se traduit par une valorisation des ressources qui n'avaient pas toujours été mises en exergue dans les stratégies de qualification. L'appropriation par les acteurs des démarches d'autres potentialités du territoire argumente en

---

<sup>494</sup> Entretien réalisé le 28/08/09 à Bagé auprès du gérant d'un supermarché.

<sup>495</sup> Claire DELFOSSE, *Géographie rurale, culture et patrimoine*, Habilitation à diriger des recherches (texte de synthèse), 2003, 312 p.

faveur de la diffusion d'un modèle de promotion de l'origine revisité. L'exemple de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional en est la preuve flagrante. Qui aurait pu imaginer que l'Apropampa, assimilée à un club de producteurs aux règles de production excessivement rigoureuses, deviendrait porte-parole de la durabilité d'un système de production en péril ? Bien que plus prévisible, l'essor du tourisme dans les Campos de Cima da Serra et dans les Vales da uva Goethe démontre la propension des acteurs territoriaux à spécifier et à activer des ressources remarquables. Le développement des stratégies de qualification a sensibilisé les producteurs aux attentes sociétales, aux attentes du marché, et à leurs propres attentes. La cohésion des groupes s'en est retrouvé renforcée, y compris pour les producteurs de fromage qui malgré leur exclusion (temporaire ?) de la démarche IG peuvent se retrouver et discuter dans d'autres cercles de connaissance. Les producteurs ont pu tirer des enseignements de ces échanges : la crédibilité de leur projet, l'émergence du thème de la gestion des ressources naturelles et culturelles et le rôle potentiel des stratégies de qualification, l'importance – au départ insoupçonnée – de la dimension environnementale ou de l'identité culturelle comme force de vente de leur produit. Il s'en suit la construction d'un dispositif d'échange et l'élaboration d'un discours collectif intégrant une vision nouvelle sur la valorisation économique et la préservation du patrimoine local. La construction dans le temps et dans l'espace des stratégies de qualification et leurs effets sur le territoire montrent comment le modèle de promotion de l'origine a été modifié par les acteurs qui se le sont appropriés. L'analyse des études de cas démontre qu'il y a eu des ouvertures d'espaces (de discussion, de négociation voire de médiation) pour des formes d'organisation qui n'existaient pas avant. Ainsi, la culture « vécue » au travers de pratiques et de savoir-faire à caractère identitaire est instrumentalisée dans la promotion des territoires. Mise en scène et même donnée à voir, cette culture devient objet de patrimonialisation et tend ainsi à devenir une ressource pour le développement local. L'ancrage dans le temps et dans l'espace de la production, la reconnaissance de sa qualité donne une dimension patrimoniale aux produits d'origine<sup>496</sup>. L'inscription dans une démarche de qualification tend également à la reconnaissance et à la valorisation d'autres ressources du territoire, matérielles ou immatérielles. C'est en tout cas l'idée que développe Bernard Pecqueur selon lequel « *les produits peuvent contenir en eux-mêmes des caractéristiques culturelles qui les différencient des autres [mais] un territoire peut être lui-même producteur d'un ensemble de prestations, de produits et de services qui dérivent directement d'un existant culturel ancien. À la valorisation des produits peut s'ajouter et s'ajoutera de plus en plus la valorisation des patrimoines culturels* »<sup>497</sup>. La valorisation d'une production d'origine, dont l'ancrage est démontré et approprié par les acteurs, induit une prise en compte du patrimoine territorial, dans son acception la plus large. Il prend en compte non seulement le bâti monumental, mais également un ensemble d'éléments – bâtis et non bâtis – du patrimoine rural tels que les habitats vernaculaires mais

---

<sup>496</sup> Isac CHIVA, *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, Rapport multigraphié remis à Monsieur Jacques Toubon, Ministre de la Culture et de la Francophonie, Paris, EHESS, 1994, 141 p.

<sup>497</sup> Bernard PECQUEUR, « Vers une géographie économique et culturelle autour de la notion de territoire », *Géographie et culture*, n° 49, 2004, p.82.

aussi les paysages, le savoir-faire, la biodiversité<sup>498</sup> en lien avec des pratiques et des savoirs développés par les sociétés locales. Dans l'avant-propos de *Campagnes de tous nos désirs*, Denis Chevalier, responsable de la cellule Patrimoine rural à la Mission du patrimoine ethnologique, souligne l'importance de la valorisation voire de la marchandisation du patrimoine comme levier d'aménagement et de développement des territoires<sup>499</sup>. Guy Di Méo tend ainsi à confirmer l'hypothèse selon laquelle la patrimonialisation d'une production bénéficie aux autres ressources territoriales. « *Ainsi, la fonction patrimoniale confère une plus-value incontestable aux ressources territoriales qu'elle tend à constituer. Elle contribue d'ailleurs, plus largement, à l'édification des territoires qui, à leur tour, génèrent de la justification patrimoniale.* »<sup>500</sup> Progressivement, les démarches de valorisation ont entraîné une sensibilisation des producteurs quant aux potentialités de développement et de promotion des ressources de leur territoire. Dans un premier temps, cette prise de conscience s'est traduite par une montée en puissance des préoccupations sociales, étiques et solidaires et environnementales. Chaque étude de cas se caractérise par l'émergence d'une organisation territoriale originale avec le développement du tourisme, l'assimilation du concept de panier de biens ou encore l'intégration dans des réseaux trans-sectoriels et/ou multi-acteurs et/ou pluriscalaires.

L'analyse du développement d'un nouveau modèle de promotion de l'origine au Brésil est pleine de surprise et de rebondissements. Les modalités d'émergence de référentiels de normes innovants semblent d'abord conclure à un modèle de développement peu abouti : des organisations bancales en raison de démarches particulièrement descendantes, une gestion des projets par les experts et les techniciens, une exclusion volontaire des producteurs les plus défavorisés ou les moins entrepreneurs, etc. Et pourtant, le modèle tel qu'il a été conçu au départ est peu à peu détourné de sa fonction initiale, revisité, réinventé. On ressent une appropriation progressive des acteurs territoriaux. La promotion de l'origine initialement pensée comme un moyen de revalorisation économique, éventuellement comme un moyen de valorisation socioculturelle, produit un véritable effet boule-de-neige. En réécrivant leur histoire, les producteurs se réinventent et se redécouvrent. Non seulement le processus de reconstruction historique leur permet de revendiquer leur existence, mais il les incite à penser à leur avenir en insistant sur leurs différences. Alors que les projets de promotion de l'origine visaient la différenciation identitaire, culturelle, technologique de leur production, tous se retrouvent sur un point : ils sont brésiliens et fiers de l'être et ils partagent une histoire... commune. L'analyse de cas montre que ceux-ci ne rencontrent pas immédiatement l'effet escompté. En revanche, la mobilisation des acteurs, leur cohésion grandissante, la prise en compte des potentialités territoriales induisent d'autres stratégies de développement et, plus

---

<sup>498</sup> Isac CHIVA, Une politique..., ouv. cité, 1994, 141 p. ; Alain FAURE, « Territoires/territorialisation », dans Laurie Boussaguet, Sophie Jacquot et Pauline Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, Paris, Les presses de Sciences Po, 2004, pp. 430-437 ; Laurence BÉRARD et Philippe MARCHENAY (dir.), « Patrimoine, montagne et biodiversité », *Revue de géographie alpine*, n° 4, vol. 86, 1998, 153 p.

<sup>499</sup> Denis CHEVALLIER, « Avant-propos », dans Michel Rautenberg, André Micoud, Laurence Bérard, Philippe Marchenay (dir.), *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoine et nouveaux usages sociaux*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Coll. Ethnologie de la France, 2000, pp. IX-XV.

<sup>500</sup> Guy DI MÉO, Processus de patrimonialisation..., ouv. cité, 2007.

largement, une dynamique territoriale dont les effets économiques, sociaux et environnementaux sont reconnus et promus depuis l'échelle municipale jusqu'au sein d'ONG et instance internationales.

#### 4. Contribution de la promotion du « local » à la construction de nouvelles politiques publiques territoriales

Quelle que soit la stratégie de qualification mise en place, la mobilisation des acteurs et la formation de collectifs contribuent à alimenter les débats autour de la promotion d'un nouveau référentiel de norme. La promotion du local conduit notamment à la formulation de nouvelles politiques publiques territoriales. L'invocation des produits d'origine participe à la construction de projets de développement local voire à la délimitation de zones d'action prioritaires<sup>501</sup>. La mise en réseau et le développement de marques collectives (*Sabor colonial*) et l'articulation entre les stratégies IG et d'autres initiatives de développement local a conduit les acteurs des quatre terrains d'études à jouer un rôle supplémentaire dans la construction de nouvelles politiques publiques régionales. Les expériences ont permis de rassembler des acteurs de diverses origines et des institutions qui n'avaient pas pour habitude de travailler ensemble. Ces évolutions dessinent de nouvelles opportunités et des espaces de médiation entre le secteur public et le secteur privé. Elles contribuent à revoir et modifier le référentiel et les méthodes de définition des politiques publiques, en les adaptant aux différents niveaux de décision (fédéral, régional, municipal). L'intervention publique est intrinsèquement réinventée. En effet, les politiques de différenciation (IG, agriculture biologique, marques territoriales, patrimoine immatériel culturel, etc.) s'hybrident avec d'autres politiques de développement et d'occupation de l'espace rural. Les dynamiques territoriales suscitées par la mise en place des quatre stratégies soulignent la complémentarité entre une politique fédérale de qualification (relayée par d'autres acteurs politiques et institutionnels) et les politiques publiques de diversification agricole, de valorisation des services environnementaux de l'agriculture, de lutte contre la faim, etc. au niveau local, étatique, fédéral et international.

Par exemple, la promotion des produits coloniaux a progressivement intégré les programmes de lutte contre la pauvreté et la promotion de la sécurité alimentaire en milieu rural. Avec le programme d'acquisition direct des aliments, le gouvernement brésilien intervient au niveau régional pour promouvoir l'agriculture familiale via différents ministères. Ce concours va au-delà d'un investissement financier visant à la construction d'agroindustries aux normes et l'acquisition de matériel. Le programme d'Acquisition d'Aliments (PAA) est une des actions du Programme Faim Zéro du MDA<sup>502</sup>. Créé par la loi n° 10 696 du 2 juillet 2003, celui-ci a pour finalité l'inclusion sociale en facilitant l'accès aux marchés et la commercialisation des produits des agriculteurs familiaux et de leurs organisations. À travers des actions de

---

<sup>501</sup> Claire DELFOSSE, Le pays et ses produits : défense et illustration d'une identité, *Études sociales*, n° 139-140, 2004, pp. 117-138.

<sup>502</sup> Programme qui associe des actions de lutte contre la misère et la situation d'insécurité alimentaire.



formation de stocks alimentaires stratégiques et de distribution de produits agroalimentaires, le PAA est destiné à la population en situation d'insécurité alimentaire<sup>503</sup>. Le programme se focalise sur la simplification des mécanismes de commercialisation des produits agricoles. La proposition est d'acheter les produits de base à des organisations formalisées d'agriculteurs familiaux (associations ou coopératives) et de les redistribuer aux familles les plus démunies<sup>504</sup>. Le gouvernement achète des denrées agroalimentaires produites par des agriculteurs familiaux relevant du Pronaf sans opérer d'appels d'offre à condition que les prix ne dépassent pas ceux pratiqués sur les marchés. Trois mécanismes d'appui à la commercialisation de la production agricole familiale (achat anticipé de la production, contrat de garantie d'achats et achat direct) garantissent aux agriculteurs des ressources financières pour qu'ils puissent planter et commercialiser leurs produits. La principale proposition du PAA repose ainsi sur le caractère fédérateur pour la consolidation de systèmes locaux intégrés. En effet, un effort particulier est porté pour écouler les aliments sur les marchés de proximité des zones rurales ; ce qui aboutit, dans l'Ouest catarinense, à une meilleure organisation des marchés locaux et régionaux, à une dynamisation des économies locales et à un renforcement des organisations paysannes. D'une part, le renforcement des capacités collectives pour la commercialisation, la mise en réseau entre producteurs et consommateurs sont des apprentissages importants pour l'insertion des agriculteurs dans des projets de qualification pour le développement rural. D'autre part, le programme PAA contribue de forme indirecte à la valorisation des produits locaux. Le retour « forcé » à consommer local permet une revalorisation des produits traditionnels de la région et des savoir-faire, soit un processus d'apprentissage pour manger les produits coloniaux. Plusieurs producteurs coloniaux ont mentionné dans mes entretiens d'enquête faire partie du programme d'Achat direct local de l'État pour approvisionner les cantines publiques (établissements scolaires, maisons de retraites) de la région. L'agroindustrie Perruchini de dérivés de lait et d'œufs a développé ses circuits de distribution grâce au programme d'achat direct de la mairie de Chapecó. Selon la productrice, le programme est un véritable signe d'encouragement pour les producteurs familiaux. Le prix fixé par la municipalité est bon, meilleur que celui qu'elle pratique sur les marchés sur lesquels elle commercialise ses produits<sup>505</sup>.

Du côté des éleveurs gaúchos, l'officialisation du partenariat entre la *BirdLife* et l'Apropampa a ouvert des horizons auparavant insoupçonnés à l'association. Le projet « RS Biodiversité » –Conservation de la biodiversité comme facteur de contribution au développement de l'État de Rio Grande do Sul– a été élaboré à partir de 2004. Il intègre les politiques environnementales de l'État de Rio Grande do Sul ; l'ensemble de ces politiques étant destiné à protéger et à conserver les ressources naturelles de l'État et à promouvoir l'incorporation du thème biodiversité dans les cercles de discussion institutions en lien avec les communautés. Les ressources financières du projet proviennent d'un investissement de 5 millions de dollars

---

<sup>503</sup> La présentation du programme se fonde essentiellement sur les données disponibles sur le site internet du gouvernement de l'État de Santa Catarina (<http://www.paa.sc.gov.br>).

<sup>504</sup> Haricots, riz, lait, maïs, farine de manioc;

<sup>505</sup> Entretien réalisé le 13/05/09 à Chapecó auprès de la propriétaire d'une agroindustrie de dérivés de lait et d'œuf.

américains de la part du fonds pour l'environnement mondial (GEF – *Global Environment Facility*) via la Banque Mondiale et de 6,1 millions de dollars américains donnés en contrepartie par le gouvernement riograndense. L'exécution du projet a été confiée au secrétariat d'État de l'Environnement (dont dépendent la fondation zoobotanique –FZB et la fondation étatique de protection environnementale –FEPAM) secondé par l'Emater et l'ONG *The Nature Conservancy do Brasil*. L'Apropampa est un interlocuteur central du projet, au même titre que le département des forêts et des aires protégées du secrétariat de l'Environnement, la fondation étatique de recherche agricole, l'Embrapa, l'association gaúcha des entreprises forestières, le secrétariat de Développement et des Sujets Internationaux, le secrétariat d'État à l'Éducation et le Sebrae. Avec la coordination du projet, l'association d'éleveurs a déterminé deux unités expérimentales d'observation dans l'aire délimitée de l'IG pour évaluer l'interaction l'élevage extensif et les espèces endémiques ou migratoires qui habitent les prairies naturelles.

La promotion du local et de ses ressources conduit à l'élaboration ou à l'hybridation de politiques publiques territoriales. D'un cas à l'autre, l'ampleur de ces politiques est très variable, autant que les acteurs qui les portent (du simple municipe à la Banque Mondiale), mettant en évidence la propension de l'origine à devenir un objet de négociation.



# Conclusion

## La promotion de l'origine au Brésil

La recherche de l'origine au Brésil s'articule aujourd'hui autour de la nécessité d'adaptation d'un modèle international et de la mobilisation de la société civile pour la protection de son patrimoine culturel, identitaire et naturel. Les initiatives de valorisation revêtent des enjeux multiscalaires : politiques, économiques, sociaux et environnementaux. En raison d'une construction très originale associée à une occupation de l'espace par des colons d'origine européenne, le Sud du Brésil revisite la notion d'ancrage territorial. L'agriculture très contrastée associe de petites exploitations familiales aux ressources limitées à de grandes propriétés foncières. Toutefois, au-delà du débat qui confronte agriculture familiale et agriculture patronale, les producteurs revendiquent une certaine territorialité, un lien au territoire spécifique, un lien à l'origine qui fait appel à leurs racines et à la construction historique du territoire qu'ils occupent aujourd'hui.

Les quatre cas étudiés, qu'ils soient dominants ou en marge de l'économie, participent à la construction sociale des territoires, à la constitution du tissu rural et à la diffusion d'une identité collective. Leur pérennité menacée par l'évolution du milieu rural, sa modernisation et son industrialisation, remet en question le développement territorial durable. Reconnaisant les atouts et les potentialités des ressources locales et revalorisant les liens des produits à leur lieu d'origine, le positionnement de l'État brésilien et des institutions publiques, parapubliques et privées conduit progressivement à la mise en œuvre de nouvelles modalités de promotion. La différenciation par l'origine se traduit par l'organisation des producteurs au sein d'un territoire préalablement défini ou en cours de délimitation, la mobilisation de ressources territoriales et la construction d'un nouveau référentiel de normes. Les quatre monographies font état d'une pluralité d'acteurs intervenant dans les démarches de valorisation : des acteurs externes à la production illustrant un caractère descendant, normatif et ségrégatif, ce qui n'empêche pas pour autant mobilisations et appropriation locales.

Depuis les années 1990 et la promotion par le gouvernement brésilien de l'origine, le recensement de stratégies de différenciation montre une véritable contagion entre les filières et entre les territoires. Elle marque l'acceptation par les sphères de production et par la société civile de ces nouveaux instruments de promotion des productions locales. Néanmoins, le développement de cette nouvelle norme a fait et fait encore l'objet de réflexions et d'une mise en débat. Avec la diffusion du modèle, on observe une prise de distance entre la norme telle qu'elle est proposée et son application par les acteurs, notamment dans le cas des IG. Le modèle se diffuse, mais il a été revisité. On note ainsi l'émergence de dynamiques territoriales

de développement s'inscrivant dans un modèle de panier de biens. La prise de distance par rapport au modèle de promotion européen illustre de nouveaux enjeux de négociation et de reconnaissance.

## Les nouveaux enjeux

### *L'origine comme nouvel objet de négociation*

Les politiques publiques de différenciation et de qualification des productions agroalimentaires au Brésil font l'objet de stratégies locales. Elles deviennent des objets de négociation dans le cadre de revendications identitaires en opposition au modèle de règle et en faveur du maintien d'une agriculture durable.

### *La promotion d'un patrimoine immatériel culturel pour tenter d'infléchir la législation sanitaire*

La reconnaissance des produits agroalimentaires comme patrimoine immatériel culturel est saisie comme une opportunité pour tenter d'infléchir la législation sanitaire. La loi sanitaire brésilienne interdit la commercialisation du fromage au lait en deçà d'un affinage de soixante jours. Au regard de l'évolution des modes de production et de la demande des consommateurs pour un produit plus frais, les producteurs de fromage au lait se retrouvent aujourd'hui dans une impasse. Ils doivent faire le choix entre satisfaire leur clientèle ou respecter la loi sanitaire. Les mouvements de valorisation des fromages brésiliens permettent de replacer la polémique du lait cru sur le devant de la scène politique et médiatique. Déjà avec l'inscription du « mode artisanal de faire le fromage Minas des régions du Serro et des serras da Canastra et do Salitre » au patrimoine immatériel culturel brésilien en 2008, les partisans du lait cru ont gagné du terrain et demandé l'ouverture du débat concernant les produits au lait cru et leurs modalités de commercialisation. Avec la recherche d'Indication Géographique des fromages Canastra, Serro et Serrano, ces mêmes partisans ont souhaité entamer des négociations avec les autorités ministérielles en charge de la sûreté alimentaire. La proposition de cahier des charges du fromage Serrano respecte la durée minimum légale d'affinage de soixante jours. La reconnaissance officielle de l'IG Serro pour le fromage au lait cru de Minas Gerais remet en question ce choix et, par la même occasion relance le débat autour du lait cru<sup>506</sup>. *A priori*, l'IG Serro ne parle pas en termes de jours d'affinage mais de taux d'humidité du fromage, laquelle ne doit pas dépasser 46 %<sup>507</sup>. La double reconnaissance du fromage du Serro comme patrimoine immatériel et Indication Géographique est considérée par l'ensemble des partisans du lait cru comme un moyen d'infléchir la législation sanitaire en définissant un compromis conciliant sûreté alimentaire et identité du produit. Au-delà des négociations entamées entre la sphère productive et le pouvoir fédéral, les négociations représentent un enjeu international.

---

<sup>506</sup> L'IP Serro enregistrée en 2011 est la quatorzième Indication Géographique reconnue au Brésil.

<sup>507</sup> Les documents officiels relatifs aux bonnes pratiques de fabrication du fromage minas artisanal n'abordent la question de l'affinage que sous l'angle de l'humidité du produit.

### *Les perspectives de négociations internationales*

Parmi les stratégies présentées dans cette recherche, les IG représentent le plus fort enjeu à l'échelle internationale. Au Brésil, les IG sont accompagnées d'une perspective de dialogue avec l'Europe. Le développement du Brésil ne fait pas l'unanimité. Certains estiment que « *les IG ne sont pas adaptées à ce pays continental tourné vers l'agro exportation et la production de masse. Pour d'autres, elles sont non seulement une réponse potentielle aux évolutions des marchés national et international, mais également une possible monnaie d'échange dans le cadre de négociations bilatérales avec l'UE* »<sup>508</sup>. Ainsi, l'enregistrement de ses IG par l'Union Européenne représente un enjeu de taille en termes de reconnaissance politique et d'expansion des marchés pour le Brésil. En 2007, le Vale dos Vinhedos a été parmi les premières IG non européennes à être reconnues par la commission européenne (avec le café de Colombie et le vin de la Napa Valley). Du fait des enjeux des négociations bilatérales, le soutien du Brésil aux partisans de l'extension de la protection des IG pourrait se révéler déterminant. S'il n'est pas possible de connaître la teneur exacte des négociations en cours entre le Brésil et l'Union Européenne, les enjeux de la propriété intellectuelle au niveau international, et les conflits que la reconnaissance des IG peut susciter, expliquent l'intérêt du Brésil à entamer le dialogue avec l'UE.

La promotion de l'origine est donc un élément de revendication et de négociation et ce à différentes échelles et auprès d'une pluralité d'acteurs. L'exemple des fromages au lait cru rappelle qu'il est parfois plus aisé d'essayer de contourner un problème plutôt que de l'affronter. Avec l'enregistrement du fromage du Serro au patrimoine immatériel culturel et au registre des IG brésiliennes, la marge de négociation autour de la problématique du lait cru des autres fromages artisanaux, tels que le fromage Serrano, est amplifiée. Il s'agit d'un exemple parmi d'autres. Toujours est-il qu'au niveau local, étatique et régional, le développement des stratégies de qualification donne une assise et un pouvoir de négociation et de confrontation plus forts aux acteurs locaux. Dans le même sens, l'intérêt porté aux IG par les plus grandes puissances mondiales donne un avantage au Brésil qui se retrouve en position de négociateur.

### *Le Brésil, nouvel ambassadeur de la promotion de l'origine*

En instituant des politiques publiques de qualification et de différenciation, le Brésil s'est positionné en tant que nouvel ambassadeur de la promotion de l'origine. Ce sont principalement les producteurs qui sont devenus porte-parole à travers leur participation à des événements internationaux, leur insertion dans des réseaux non-gouvernementaux ou en invitant des institutions étrangères à découvrir leur projet. OMC, INAO, Slow Food, OriGIn et *BirdLife* sont autant de témoins de l'essor des IG au Brésil. Depuis les débuts du projet d'Indication Géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, l'Apropampa a cherché

---

<sup>508</sup> Claire CERDAN *et al.*, La mise en politiques..., ouv. cité, 2011, p. 327.

à faire connaître sa démarche auprès de différentes instances internationales. En 2005, l'association invite des représentants de l'Institut National de la Qualité et de l'Origine français (INAO). Il s'agit véritablement de mettre en exergue la capacité présumée du Brésil à mettre en place des démarches de valorisation vis-à-vis des instances internationales (OMC, INAO), sachant que jusque-là la loi votée en 1996 a été peu mobilisée et qu'il s'agit de la première IG pour un produit carné sur le continent américain. La stratégie des éleveurs semble bien fonctionner. L'ouvrage de vulgarisation *Le goût de l'origine* publié par l'INAO en 2005 mentionne le produit brésilien via le commentaire d'une photo de gaúchos à cheval menant un lot de Hereford : « *Les éleveurs des prairies du Rio Grande do Sul, au sud du Brésil, devraient prochainement bénéficier d'une Indication Géographique protégée pour leur viande Carne do Pampa gaúcho* »<sup>509</sup>. En 2009, l'Apropampa reçoit le secrétaire étatique de l'Environnement. Celui-ci est accompagné d'un représentant du ministère de l'Agriculture espagnol. Selon l'attaché de presse du secrétariat de l'Environnement riograndense, l'homme politique espagnol a été très surpris de ce qu'il a découvert : « *Le projet semble venir du même moule que ceux qu'on utilise en Europe. Il allie la productivité, la qualité, la certification et surtout la préoccupation environnementale, ce qui ajoute beaucoup de valeur aux produits* »<sup>510</sup>.

Fromage Serrano, vin Goethe et produits coloniaux s'affichent, quant à eux, avec Slow Food. En 2007, une productrice de fromage Serrano et un producteur de vin Goethe –chacun accompagné par un technicien de l'Emater et un consultant du Sebrae– ont participé aux événements Terra Madre de Slow Food à Turin. Les deux produits sont régulièrement mentionnés dans des articles postés sur le site de Slow Food Brésil. Les deux filières restent dans l'expectative de créer un convivium pour officialiser leur intégration au mouvement international. Les agriculteurs d'agroindustries familiales rurales de Chapecó ont en revanche créé une communauté de la nourriture à l'initiative de l'Apaco. Que les producteurs aient fondé un convivium, ou une communauté importe peu ici. En effet, la participation des acteurs aux événements organisés par Slow Food suscite de l'intérêt, de la promotion et de la divulgation. Slow Food fait l'apologie du bien manger. L'ONG se positionne pour la protection et la préservation des savoir-faire et des pratiques, mais aussi de la diversité biologique et culturelle, en lien avec un ancrage culturel et historique. En s'exposant dans les rencontres de Slow Food, les producteurs de fromages, de vins et de produits coloniaux revendiquent une démarche et un positionnement éthique et solidaire.

La diffusion d'un discours de promotion de l'origine passe enfin par l'adhésion des acteurs brésiliens à l'ONG OriGIn. Le Brésil compte cinq associés à OriGIn : deux associations de producteurs (association des producteurs de crevette de la Costa Negra et association des producteurs de riz du Litoral Norte Gaúcho) et trois membres associés (une avocate, un consultant agricole qui a travaillé pour le Sebrae et accompagné le projet IG Pampa Gaúcho

---

<sup>509</sup> INAO, 2005. *Le goût de l'origine*, Paris, Hachette, p. 43.

<sup>510</sup> Propos recueillis le 21/05/09 à Bagé auprès d'un représentant du ministère de l'agriculture espagnol par le service de presse du secrétariat d'État d'environnement. Page disponible sur : [www.sema.rs.gov.br](http://www.sema.rs.gov.br).

da Campanha Meridional jusqu'à sa reconnaissance et une représentante du ministère de l'Agriculture). Même si l'Apropampa n'est pas membre de l'organisation, le consultant agricole est plusieurs fois intervenu pour le compte de l'association, notamment lors de l'AG de l'association en Chine en novembre 2005. Malgré la faible participation des associations de producteurs brésiliens, qui reflète plus un manque d'information qu'un manque d'intérêt, le président de l'Aproarroz a été nommé vice-président pour l'Amérique du Sud en octobre 2011.

Malgré l'émergence plutôt récente de l'engouement pour les stratégies de qualification et de valorisation de l'origine, le Brésil se positionne peu à peu comme un porte-parole et un ambassadeur au niveau international. Cette attitude sur la scène internationale conforte le rôle que le pays a à jouer dans les négociations bilatérales voire bilatérales sur la protection de la propriété intellectuelle et donc les IG, mais aussi sur la préservation de la biodiversité et la revendication culturelle. L'instrumentalisation des stratégies de qualification fait partie de l'appropriation du modèle et de sa diffusion. Les politiques publiques qu'elles ont contribué à dessiner tendent à démontrer que les enjeux de développement ne sont pas uniquement économiques dans le sens d'une segmentation de marché. Au contraire, la promotion de l'origine intervient dans la structuration des territoires via la formulation de politiques territoriales adaptées. Considérer la reconnaissance des stratégies de qualification comme un moyen d'échange permet d'insister sur la nécessité d'élaboration d'un vocabulaire commun pour échanger et communiquer au niveau national comme au niveau international. Or, un focus sur les débats suscités par la mise en place croissante, bien qu'émergente, des IG montre la difficulté de l'enjeu. Les initiatives de différenciation par l'origine sont un outil en voie d'appropriation par les acteurs locaux, les institutions d'appui et les gouvernements. Relativement lointain du modèle européen, il présente des spécificités à prendre en compte et à assimiler. La contagion d'un nouveau modèle de promotion de l'origine repose sur l'élaboration collective d'un compromis quant à la réinterprétation d'un modèle exogène. Les quatre études de cas montrent à quel point la reconnaissance des IG s'accompagne des ajustements et des apprentissages institutionnels, au fur et à mesure du développement des demandes et des projets.





# Bibliographie

Les sources utilisées dans la thèse sont listées par ordre alphabétique sans distinction de catégorie, pour faciliter la recherche systématique. Même si les adresses internet des articles en ligne cités, comme l'ensemble des liens indiqués dans le corps du texte ont été vérifiées, il se peut que certains, changent de serveur et d'adresse, voire même disparaissent.

- ALLAIRE Gilles et BOYER Robert, *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA-Economica, 1995, 444 p.
- ALLAIRE Gilles et SYLVANDER Bertil, « Qualité spécifique et systèmes d'innovation territoriale », *Cahiers d'Economie et Sociologie Rurales*, n° 44, 1997, pp. 29-59
- ALLAIRE Gilles, « Quality in economics: a cognitive perspective », dans M. Harvey, A. McMeekin et AL. Ward (eds.), *Qualities of food*. Manchester, Manchester University Press, 2004, pp. 61-93.
- ALLAIRE Gilles, SYLVANDER Bertil, BELLETTI Giovanni, MARESCOTTI Andrea, BARJOLLE Dominique, THEVENOD-MOTTET Erik et TREGEAR Angela, « 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 », dans *Symposium international « Territoires et enjeux du développement régional »*, Lyon, 9-11 mars 2005, 21 p.
- ALLAIRE Gilles, CASABIANCA François et THÉVENOD-MOTTET Erik, « Geographical Origin, a complex feature of agro-food products », dans Elizabeth Barham et Bertil Sylvander (ed.), *Labels of origin for food. Local development, global recognition*, Cambridge (USA), Cabi International, 2011, pp. 1-12.
- ALOUI Omar, « Développement territorial rural : concept et outils », dans LAPÈRE Jean, KADIRI Nacer et LAMRANI Nouzha (coord.), *Éléments d'analyse sur le développement territorial : aspects théoriques et empiriques*, Paris, Rabat : L'Harmattan, Economie critique, 2007, p. 59.
- ALVES Luiz Antônio, *Os fundadores de São Francisco de Paula*, Caxias do Sul, Edição do autor, 2007, 220 p.
- AMBROSINI Larissa Bueno, FILIPPI Eduardo Ernesto et MIGUEL Lovois de Andrade, « Produção de queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares do sul do Brasil sob a perspectiva multidisciplinar do sistema agroalimentar localizado - SIAL », *Estudo & Debate*, vol. 16, n° 2, pp. 27-54.
- AMBROSINI Larissa Bueno, *Sistema Agroalimentar do Queijo Serrano: estratégia de reprodução social dos pecuaristas familiares dos Campos de Cima da Serra – RS*, Mémoire de Master en Développement Rural, Porto Alegre, UFRGS, sous la direction de Eduardo Ernesto Filippi et la co-orientation de Lovois de Andrade Miguel, 2007, 148 p.
- ANDION Carolina, *Atuação das ONGs nas dinâmicas de desenvolvimento territorial sustentável no meio rural de Santa Catarina : os casos da APACO, do Centro Vianei de Educação Popular e da AGRECO*, Thèse de doctorat en Société et Environnement, UFSC, sous la direction de Paulo Henrique Freire Vieira et Ademir Antonio Cazella, 2007, 385 p.
- APROPAMPA, *Regulamento técnico de qualidade da indicação de procedência da carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*, Bagé, Apropampa, 2005, 12 p.
- AUDIER Jacques, « Indications Géographiques et mondialisation », dans *Académie d'agriculture*, 9 février 2007, Aix-Marseille, 14 p.
- AVILA Naida Lena Menezes (d'), *Elementos comprobatórios do reconhecimento do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional como indicação de procedência do produto carne e seus derivados*, Rapport final, 2005, 249 p.
- BARJOLLE Dominique, BOISSEAUX Stéphane et DUFOUR M Martine, *Le lien au terroir. Bilan des travaux de recherche*, Institut d'économie rurale, ETHZ, antenne romande, 1998, 27 p. Disponible sur <http://www.aoc-igp.ch/files/upload/Lien%20au%20terroir.pdf>. Document consulté le 14 janvier 2006.

- BAVARESCO Paulo Ricardo, « Colonização do Extremo Oeste Catarinense: contribuições para a história campezina da América Latina », dans *VII Congreso Latino Americano de Sociología Rural -La cuestión rural en América Latina: Exclusión y Resistencia Social*, Quito (Equateur), 20-25 novembre 2006. Disponible sur : [www.alasru.org/.../17%20GT%20Paulo%20Ricardo%20Bavaresco.pdf](http://www.alasru.org/.../17%20GT%20Paulo%20Ricardo%20Bavaresco.pdf). Document consulté le 20 avril 2009, p. 2.
- BELAS Carla Arouca, « Biodiversidade, cultura e comércio: o Programa Nacional de Patrimônio Imaterial como forma de valorização e inserção da produção artesanal de Populações Tradicionais », dans *Seminário Internacional para a Promoção e Proteção dos produtos da Biodiversidade Brasileira*, 10-12 décembre 2007, Brasília, Brésil.
- BÉRARD Laurence et MARCHENAY Philippe (dir.), « Patrimoine, montagne et biodiversité », *Revue de géographie alpine*, n° 4, vol. 86, 1998, 153 p.
- BÉRARD Laurence et MARCHENAY Philippe, « Lieux, temps et preuves. La construction sociale des produits de terroir », *Terrain*, n° 24, 1995, 19 p. Disponible sur <http://terrain.revues.org/document3128.html>. Document consulté le 16 janvier 2007.
- BÉRARD Laurence et MARCHENAY Philippe, *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*, Paris, CNRS, 2004, 229 p.
- BESSIÈRE Jacinthe, « Manger ailleurs, manger local », *Revue Espace*, n° 242, 2006, pp. 16-21.
- BIENABE Estelle, LECLERCQ Maya, MOITY-MAÏZI Pascale, « Le Rooibos d’Afrique du sud : comment la biodiversité s’invite dans la construction d’une Indication Géographique », *Autrepart*, n° 50, 2009, pp. 117-134.
- BOLDRINI Ilsi Lob, « A flora dos campos de Rio Grande do Sul », dans Valério de Patta Pillar, Sandra Cristina Müller, Zélia Maria de Souza Castilhos et Aino Victor Avila Jacques (org.), *Campos Sulinos: Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade*, Brasília, Ministério do Meio Ambiente, 2009, pp. 63-77.
- BOLTANSKI Luc et THÉVENOT Laurent, *De la justification*, Paris, Gallimard, 1991, 483 p.
- BONNAMOUR Jacqueline, « La géographie rurale pendant le dernier quart de siècle », *Ruralia*, n° 1, 1997, pp. 81-110.
- BORGHEZAN Marcelo, Rogério ERN, SILVA Aparecido Lima (da), *Vales da Uva Goethe: indicação geográfica e desenvolvimento territorial*. Florianópolis, Alternativa Gráfica, 2008, v. 1, pp. 76-91.
- BOURROUL Guilherme, « Carne do Pampa Gaúcho ganha denominação de origem », *Revista nacional da carne*, n° 361, 2007, p. 8.
- BOWEN Sarah, « Embedding Local Places in Global Spaces: Geographical Indications as a Territorial Development Strategy », *Rural Sociology*, vol. 75, n° 2, 2010, pp. 209-243.
- BRASIL, Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade de Queijos, Portaria n° 146 du 07/03/1996, Brasília : Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, 1996.
- BRET Bernard, « L’Amérique Latine : de la réforme agraire à l’agro-industrie », dans Jacqueline Bonnamour (ed.), *Agricultures et campagnes dans le monde*, Paris, SEDES, 1996, pp. 139- 162
- BRUCH Kelly Lissandra, COPETTI Michele, LOCATELLI Liliana et CHAGAS FAVERO Klenize, « Indicações Geográficas e outros sinais distintivos: Aspectos legais », dans Claire Marie Cerdan, Kelly Lissandra Bruch et Aparecido Lima da Silva (org.), *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica*, Brasília, MAPA ; Florianópolis, SEAD/UFSC/FAPEU, 2010, 2ème ed., pp. 58-90.
- BRUCH Kelly Lissandra, *Les signes distinctifs d’origine : entre l’ancien et le nouveau monde vitivinicole*, thèse de doctorat en droit, sous la direction de Daniel Gadbin (Université de Rennes I) et Vera Jacob de la Fradera (UGRGS), 2011, 442 p.
- BUAINAIN Antônio et BRANCO Roberto, « Propriedade intelectual e inovação na agricultura e saúde », *Revista Eletrônica de Comunicação, Informação e Inovação em Saúde*, vol. 2, n° 2, 2008, pp. 58-68.
- BÜLHER Eve-Anne, *Les mobilités des exploitations rizicoles du Rio Grande do Sul (Brésil) vers l’Uruguay : territorialités et stratégies transfrontalières d’accès aux ressources*, Thèse de doctorat en Etudes Rurales, ENSA-Toulouse, sous la direction de Dominique Coquart, 2006, 463 p.

- BYE Pascal, SCHMIDT Wilson et SCHMIDT Vanice Bazzo, « Diversité des dispositifs de reconnaissance dans l'agriculture biologique du Santa Catarina », dans Gérard Desplobins (org.), *Appropriation des dispositifs de reconnaissance dans l'agriculture familiale du sud-brésilien*, Montpellier, INRA-UMR MOISA, *Série Cahier de recherche*, vol. 2, 2005, pp. 115-126.
- CASABIANCA François et VALCESCHINI Egizio (dir.), *La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Paris, INRA-SAD, 1996, 344 p.
- CASABIANCA François, SYLVANDER Bertil, BÉRANGER Claude, COULON Jean-Baptiste et RONCIN François, « Terroir et Typicité : deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles », dans le *Symposium international Territoires et enjeux du développement régional*, Lyon, 9-11 mars 2005
- CERDAN Claire et VITROLLES Delphine, « Valorisation des produits d'origine : contribution pour penser le développement durable dans la Pampa Gaúcha au Brésil », *Géocarrefour*, vol. 83, n° 3, 2008, pp. 191-200.
- CERDAN Claire, DELFOSSE Claire et WILKINSON John, « Pluralité des signes de qualité et ajustements institutionnels. Regards croisés entre la France et le Brésil », dans *Localiser les produits : une voie durable au service de la diversité naturelle et culturelle des Suds ?*, Colloque International organisé par Mab/Unesco, l'IRD, le CIRAD, le MNHN, Paris, France, 9-11 juin 2009.
- CERDAN Claire, VITROLLES Delphine, DELFOSSE Claire, VELLOSO Carolina Quiumento, NABINGER Carlos et SILVA Aparecido Lima (da), « Penser la conservation des ressources bioculturelles sous l'angle de la valorisation de l'origine : la mise en place d'indications géographiques dans le Sud Brésil », *Autrepart*, n° 50, 2009, pp. 153-166.
- CERDAN Claire, BRUCH Kelly Lissandra et SILVA Aparecido Lima da (dir.), *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio: Módulo II, indicação geográfica*, Brasília, MAPA, Florianópolis, SEAD/UFSC/FAPEU, 2<sup>ème</sup> ed., 2010, 376 p.
- CERDAN Claire et al. (équipe du projet Capes/Cofecub), « Indicações Geográficas no Brasil: situação e perspectivas », dans *II Seminário Internacional de IGs: produtos de origem como estratégia de desenvolvimento*, 21-22 septembre 2010, João Pessoa, Brésil, Diaporama, 2010, 35 diapositives.
- CERDAN Claire, VITROLLES Delphine, MASCARENHAS Gilberto et WILKINSON John, « La « mise en politiques » des indications géographiques et du terroir au Brésil : principaux défis et perspectives », dans Claire Delfosse (dir.), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les indes savantes, 2011, pp. 323-346.
- CHAMPREDONDE Marcelo, CASABIANCA François, VITROLLES Delphine et CERDAN Claire, « La Pampa como indicación geográfica para diferenciar carnes vacunas en Argentina y en Brasil: motivaciones de los actores locales, limitantes para su implementación », dans *IV Congreso Internacional de la Red SIAL*, Mar del Plata, Argentine 27-31 octobre 2008, 24 p.
- CHARLERY DE LA MASSELIERE Bernard, « Territorialités multiples et conflictuelles : réponses paysannes à la crise des campagnes africaines », dans Joël Bonnemaïson, Luc Cambrezy et Laurence Quinty-Bourgeois (dir.), *Les territoires de l'identité. Le territoire, lien ou frontière ?*, 1999, pp. 245-258.
- CHARLERY DE LA MASSELIERE Bernard (éd), *Fruits des terroirs, fruits défendus. Identités, mémoires et territoire*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 2004, 280 p.
- CHARVET Jean-Paul, *Les greniers du monde*, Paris, Economica, 1985, 368 p.
- CHARVET Jean-Paul et PLET Françoise, « Espaces ruraux et stratégies des firmes agro-industrielles », dans Marcel Jollivet et Nicole Eizner (dir.), *L'Europe et ses campagnes*, Paris, Presses de Sciences Po, 1996, pp. 323-342.
- CHARVET Jean-Paul, L'agriculture mondialisée, *La Documentation Photographique*, n° 8059, 2007, 64 p.
- CHEVALLIER Denis, « Avant-propos », dans Michel Rautenberg, André Micoud, Laurence Bérard, Philippe Marchenay (dir.), *Campagnes de tous nos désirs. Patrimoine et nouveaux usages sociaux*, Paris, Editions de la Maison des sciences de l'homme, Coll. Ethnologie de la France, 2000, pp. IX-XV.
- CHITOLINA Valdirene, « Rotas da colonização: considerações sobre o espaço viário na antiga fazenda Rodeio Bonito, oeste de Santa Catarina, no início do século XX », *Cadernos do CEOM*, n° 29, 2008, pp. 83-105.
- CHIVA Isac, *Une politique pour le patrimoine culturel rural*, Rapport multigraphié remis à Monsieur Jacques Toubon, Ministre de la Culture et de la Francophonie, Paris, EHESS, 1994, 141 p.

- CHOMENKO Luiza, « O desenvolvimento na metade Sul do Rio Grande do Sul », *EcoAgência. Informações em Rede*, Entretien réalisé en 2006, Disponible sur <http://www.ecoagencial.com.br>, Page consultée le 4 mars 2008.
- CLAVAL Paul, *La fabrication du Brésil, une grande puissance en devenir*, Paris, Belin, 2004, 383 p.
- COULON Jean-Baptiste et PRIOLO Alessandro, « Sensory properties of meat and dairy products are affected by the forages consumed by the animals », *Productions animales*, vol. 15, n° 5, 2003, pp. 333-342.
- COULON Jean-Baptiste, DELACROIX-BUCHET Agnès, MARTIN Bruno et PIRISI Antonio, « Facteurs de production et qualité sensorielle des fromages », *Productions animales*, vol. 18, n° 1, 2005, pp. 49-62.
- CRUZ Fabiana Thomé (da), MENASCHE Renata, KRONE Evander Eloí et WAGNER Saionara Araujo, « Queijo Artesanal Serrano dos Campos de Cima da Serra: o saber-fazer tradicional desafiando a qualidade », dans *4<sup>ème</sup> colloque international du réseau SYAL*, Mar del Plata, Argentine, 27-31 octobre 2008, Disponible sur: <http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/664.pdf>, Consulté le 2 septembre 2009.
- CRUZ Fabiana Thomé (da), *Do normativo ao simbólico: as atitudes dos consumidores ressignificando a qualidade dos alimentos*, Thèse de doctorat en Développement rural, UFRGS, sous la direction de Renata Menasche, en cours.
- CUNHA Euclides da, *Hautes terres. La guerre de Canudos*, Paris, Métailié, (traduit du portugais par Jorge Coli et Antoine Seel, 1997), 1902, 528 p.
- DELELIS Caroline, « Coopération française au Brésil sur la gestion territoriale et les aires protégées : Exemple du programme Mosaïques », dans *Séminaire Gestion territoriale et aires protégées*, 21-23 Juillet 2009, Valparaiso, Chili.
- DELFOSSÉ Claire et LETABLIER Marie-Thérèse, « Genèse d'une convention de qualité », dans Gilles Allaire et Robert Boyer (Org.), *La grande transformation de l'agriculture*, Paris, INRA/Economica, 1995, pp. 97-118.
- DELFOSSÉ Claire, « Qualité, lien au lieu et développement local », dans François Casabianca et Egizio Valceschini (dir.), *La qualité dans l'agroalimentaire : émergence d'un champ de recherche*, Paris, INRA-SAD, 1996, pp. 34-41 et 144-147.
- DELFOSSÉ Claire et LETABLIER Marie-Thérèse, « Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain », dans Christian Bromberger et Denis Chevalier (dir.), *Carrières d'objets : innovation et relances*, Paris, MSH, 1999, pp. 161-180.
- DELFOSSÉ Claire, *Géographie rurale, culture et patrimoine*, Habilitation à diriger des recherches (texte de synthèse), 2003, 312 p.
- DELFOSSÉ Claire, Le pays et ses produits : défense et illustration d'une identité, *Études sociales*, n° 139-140, 2004, pp. 117-138.
- DELFOSSÉ Claire, « L'héritage en action : les relances et les territoires », dans Alain Berger, Pascal Chevalier, Geneviève Cortes et Marc Dedeire (dir.) *Héritages et trajectoires rurales en Europe*, Paris, L'Harmattan, 2009, pp.45-66.
- DELFOSSÉ Claire, « Slow Food », dans Didier Bazile *et al.* (ed.), *Nourrir les hommes*, Neuilly, Atlande, 2009, pp. 637-639.
- DELFOSSÉ Claire et LEFORT Isabelle, « Le terroir, un bel objet géographique », Claire Delfosse (dir), *La mode du terroir et les produits alimentaires*, Paris, Les indes savantes, 2011, pp. 21-39
- DESPLOBINS Gérard, « Certification formalisée et reconnaissances tacites dans la vitiviniculture du Santa Catarina », dans *Appropriation des dispositifs de reconnaissance dans l'agriculture familiale*, Programme de recherche INRA-CIRAD 2002-2004 en partenariat avec l'UFSC, UMR MOISA, Série Cahier de Recherche, 2005, pp. 127-138.
- DEMANGEOT Jean, *Le continent brésilien*, Préface de Pierre Monbeig, Paris, SEDQES, 1972, 172 p.
- DESIMON Sônia, « Contribuição da pesquisa no projeto de implantação da IG do queijo artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul », dans *I Seminário Internacional sobre IGs no Brasil: perspectivas e desafios*, Florianópolis, Brésil, 6-7 novembre 2008, Diaporama, 54 diapositives.
- DI MÉO Guy, « Processus de patrimonialisation et construction des territoires », dans *Colloque Patrimoine et industrie en Poitou-Charentes : connaître pour valoriser*, Poitiers-Châtelleraut, 12-14 septembre 2007.

Disponible sur <http://halshs.archives-ouvertes.fr/docs/00/28/19/34/PDF/PatrimonialisationterritoiresPoitiers.pdf>. Document consulté le 28 septembre 2011.

- DI MÉO Guy, « Territoires des acteurs, territoires de l'action », *Bulletin de la Société géographique de Liège*, n° 48, 2006, pp. 7-17.
- DIAS Joana F.V.R., *A construção institucional da qualidade em produtos tradicionais*, Mémoire de master en développement, agriculture et société, UFRRJ, sous la direction de John Wilkinson, 2005, 158 p.
- DION Roger, *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*, Paris, CNRS Edition, 2010 (réédition), 770 p.
- DIRY Jean-Paul, « Géographie des filières agro-alimentaires », *Revue de Géographie de Lyon*, n° 4, 1987, pp. 285-290.
- DOGMA/EPAGRI, *Avaliação de mercado: comércio e consumo de produtos do projeto piloto de agroindustrialização*, Florianópolis, Mimeo, Rapport de recherche, 1998, 435 p.
- DORIGON Clovis, *Mercados de Produtos Coloniais da Região Oeste de Santa Catarina: em Construção*, Thèse de doctorat en Ingénierie de la production, UFRJ, sous la direction de Michel Jean-Marie Thiollent et John Wilkinson, 2008, 437 p.
- DORIGON Clovis, « Produtos coloniais e a extensão de redes rumo a mercados extra-regionais », dans *XIV Congresso brasileiro de sociologia*, Rio de Janeiro (Brésil), 28-31 juillet 2009, 21 p. DORIGON Clovis, « O mercado informal dos produtos coloniais da Região Oeste de Santa Catarina », dans *V Encontro Nacional de Estudos do Consumo*, Rio de Janeiro (Brésil), 15-17 septembre 2010, 20 p. Disponible sur : <http://estudosdoconsumo.com.br/wp-content/uploads/.../1.3- Clovis Dorigon.pdf>. Document consulté le 23 novembre 2010.
- DORIGON Clovis et CERDAN Claire, « La valorisation des savoir-faire au service d'un territoire : les produits coloniaux de la région Ouest de l'État du Santa Catarina –Brésil », dans *116<sup>th</sup> EAAE Seminar*, Parme (Italie), 27-30 octobre 2010.
- DROULERS Martine, *Brésil : une géohistoire*. Paris, PUF, 2010, 307 p.
- DUBEUF Brigitte et DELFOSSE Claire, « Quels enseignements tirer des modifications des aires de production des fromages AOC pour éclairer la question de l'argumentaire de délimitation ? », dans Bertyl Sylvander, Dominique BARJOLLE et Filippo Arfini (eds), *The Socio-economics of Origin Labelled Products in Agri-food Supply Chains: Spatial, Institutional and co-ordination Aspects*, Paris, INRA, Actes et communications du département ESR, n° 17, 2000, pp. 387-392.
- DUFUMIER Marc, « Agriculture comparée et développement agricole », *Revue Tiers Monde*, vol. 3, n° 191, 2007, pp. 611-626.
- DURAND Claire, *Diversification et valorisation de produits d'agriculture familiale pour un développement territorial durable : études de cas à Sao Joaquim, État de Santa Catarina, Brésil*, Mémoire de stage ENESAD/UFSC, 2006, 123 p.
- EGLER Claudio A.G., « Changements récents de l'usage du sol au Brésil », *Géocarrefour*, vol. 81, n° 3, 2006, pp. 193-202. Disponible sur : <http://geocarrefour.revues.org/index1606.html>. Document consulté le 28 juillet 2010.
- EMATER, *Relatório final do projeto de qualificação e certificação do queijo artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul*, Caxias do Sul, Emater, Rapport de synthèse pour le Minsitère de l'Agriculture, 2008, 34 p.
- EPAGRI, EMATER, *Projeto "Qualificação e certificação do queijo artesanal Serrano dos Campos de Altitude do Rio Grande do Sul e Santa Catarina"*, Caxias do Sul, Emater ; Florianópolis, Epagri, 2006, 20 p.
- EPAGRI, *Relatório técnico 2. Identidade climática dos Vales da uva Goethe*, Rapport technique, Cahier des charges de l'IP Vales da uva Goethe, Florianópolis, Epagri, 2007, 82 p.
- EYMARD-DUVERNAY François, « Conventions de qualité et formes de coordination », *Revue économique*, vol. 40, n° 2, 1989, pp. 329-359.
- FAURE Alain, « Territoires/territorialisation », dans Laurie Boussaguet, Sophie Jacquot et Pauline Ravinet (dir.), *Dictionnaire des politiques publiques*, Paris, Les presses de Sciences Po, 2004, pp. 430-437

- FEENSTRA Gail W., « Local food systems and sustainable communities », *American journal of Alternative Agriculture*, vol. 12, n° 1, 1997, pp. 28-36.
- FENSTERSEIFER Jaime Evaldo, « The emerging Brazilian wine industry: challenges and prospects for the Serra Gaúcha wine cluster », *International Journal of Wine Business Research*, n. 19, 2007, pp. 187-206.
- FERRARI, *Agricultura familiar, trabalho e desenvolvimento no Oeste de Santa Catarina*, Thèse de master en développement économique, Espace et Environnement, sous la direction de Pedro Ramo, UNICAMP, 2003, 194 p.
- FISCHLER Claude, « La peur est dans l'assiette », *Revue Française de Marketing*, n° 183-184, 2001, pp. 3-4.
- FONSECA Maria Fernanda de Albuquerque Costa et WILKINSON John, « As oportunidades e desafios da agricultura orgânica », dans Dalmo Marcelo de Albuquerque Lima et John Wilkinson (org.), *Inovação nas tradições da agricultura familiar*, Brasília, CNPq, 2002, pp. 249-280.
- FONSECA Maria Fernanda de Albuquerque Costa, « Certificação de sistemas de produção e processamento de produtos orgânicos de origem animal: história e perspectivas », *Cadernos de Ciência e Tecnologia*, vol. 19, n° 2, 2002, pp. 267-298.
- FONSECA Maria Fernanda de Albuquerque Costa, *A institucionalização dos mercados de orgânicos no mundo e no Brasil: uma interpretação*, Thèse de doctorat en Développement, agriculture et société, sous la direction de John Wilkinson, UFRRJ, 2005, 476 p.
- FONTE Maria, « Knowledge, food and place. A way of producing, a way of knowing », *Sociologia Ruralis*, vol. 48, n° 3, 2008, pp. 200-222.
- Hugues FRANCOIS, Maud HIRCZAK et Nicolas SENIL, « Territoire et patrimoine : la co-construction d'une dynamique et de ses ressources », *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, n° 5, 2006, p. 685.
- FREYRE Gilberto, *Maîtres et esclaves. La formation de la société brésilienne*, Paris, Gallimard (traduit du portugais par Roger Bastide, 1978), 1952, 557 p.
- GIULIANI Elisa, « The selective nature of knowledge networks in clusters: evidence from the wine industry », *Journal of Economic Geography*, n°7, 2007, pp.139-168.
- GOLLO Silvana Saionara, *Inovação e estratégia de cooperação competitiva: estudo de caso da Indicação de procedência Vale dos Vinhedos –Serra Gaúcha/RS*, Thèse de doctorat en administration, sous la direction de Eugenio Avila Pedrozo, UFRGS, 2006, 359 p.
- GONÇALVES Marcos Fabricio Welge, *Propriedade Industrial e a Proteção dos Nomes Geográficos. Indicações Geográficas, Indicações de Procedência e Denominações de Origem*, Curitiba, Juruá Editora, 2007, 346 p.
- GOODMAN David et DUPUIS Melanie, « Knowing food and growing food: beyond the production/consumption debate in the sociology of agriculture », *Sociologia ruralis*, vol. 42, n° 1, 2002, pp. 6-23.
- GOODMAN David, « The quality « turn » and alternative food practices : reflections and agenda », *Journal of Rural Studies*, vol. 19, n° 1, 2003, pp. 1-7.
- GUIMARAES Gisele Martins et SILVEIRA Paulo Roberto C. (da), « Por trás da falsa homogeneidade do termo agroindústria familiar rural: indefinição conceitual e incoerências das políticas publicas », dans *VI Encontro da Sociedade Brasileira de Sistemas de Produção. Anales*. Fortaleza, Embrapa, 2007, 15 p. Disponible sur : [www.cnpqat.embrapa.br/sbsp/anais/Trab\\_Format\\_PDF/99.pdf](http://www.cnpqat.embrapa.br/sbsp/anais/Trab_Format_PDF/99.pdf). Document consulté le 29/08/11.
- GUIVANT Julia Silvia, « Os supermercados na oferta de alimentos orgânicos: apelando ao estilo de vida ego-trip », *Ambiente & sociedade*, Unicamp, Campinas, vol. VI, n° 2, 2003, pp. 63-82.
- GUMUCHIAN Hervé, GRASSET Eric, LAJARGE Romain et ROUX Emmanuel, *Les acteurs, ces oubliés du territoire*, Paris, Economica, 2003, 186 p.
- GUMUSCHIAN Hervé et PECQUEUR Bernard (dir.), *La ressource territoriale*, Paris, Economica, 2007, 256 p.
- HERÉDIA Vania, « A imigração europeia no século passado: o programa de colonização no Rio Grande do Sul », *Scripta Nova : revista electrónica de geografia e ciencias sociales*, vol. 10, n° 94, 2001.
- HOLANDA Sérgio Buarque (de), *Racines du Brésil*. Paris, Gallimard (traduit du portugais par Marylise Meyer, 1998), 1936, 336 p.
- INAO, 2005. *Le goût de l'origine*, Paris, Hachette, 165 p.

- IPHAN, *Os sambas, as rondas, os bumbas, os meus e os bois. A trajetória da salvaguarda do patrimônio cultural imaterial no Brasil*, Brasília, IPHAN, 2006, 36 p.
- KLUG João, « A Imigração Alemã e a Construção de uma Identidade Teuto-Brasileira no Sul do Brasil », dans Ingrid Wehr (org.), *Un continente en movimiento : migraciones en América Latina*. Frankfurt/Madrid, Vervuert/Iberoamericana, 2006, pp. 339-348.
- KRONE Evander Eloi, *Identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra (RS) : práticas, saberes e modos de vida de pecuaristas familiares produtores do Queijo Serrano*, Mémoire de Master en Développement Rural, Porto Alegre, UFRGS, sous la direction de Renata Menasche, 2009, 146 p.
- KRONE Evander Eloi, *Práticas e saberes em movimento: a história da produção artesanal do Queijo Serrano entre pecuaristas familiares do município de Bom Jesus (RS)*, Mémoire de fin d'études en Développement rural et gestion agroindustrielles, UERS, 2006, 55 p.
- LAFERTE Gilles et RENAHY Nicolas, « Campagnes de tous nos désirs... d'ethnologues », *L'Homme*, vol. 2, n° 166, 2003, pp. 225-234.
- LAGENTE Sarah, *Panorama du commerce équitable au Brésil*, Rapport, Paris, IHEAL, 2005, 56 p.
- LAZZARI Martinho Roberto, « Avicultura de corte no Brasil: uma comparação entre as Regiões Sul e Centro-Oeste », *Indicadores Econômicos FEE*, vol. 31, n° 4, 2004, pp. 259-290
- LOCATELLI Liliana, *Indicações Geográficas. A proteção jurídica sob a perspectiva do desenvolvimento econômico*, Curitiba, Juruá Editora, 2007, 338 p.
- LIMA Dalmò M. de Albuquerque et WILKINSON John (org), *Inovação nas tradições da agricultura familiar*, Brasília, CNPq/Paralelo 15, 2002, 400 p.
- LINS Hoyêdo Nunes, « Estilação do turismo : ensaio com foco na serra catarinense », dans II Encontro de Economia Catarinense, Chapecó, SC (Brésil), 24-26 avril de 2008
- LINS Hoyêdo Nunes, « Estilação do turismo : ensaio com foco na serra catarinense », dans II Encontro de Economia Catarinense, Chapecó, SC (Brésil), 24-26 avril de 2008.
- LOCATELLI Débora Regina Schneider, *Avaliação da qualidade da feira de produtos coloniais e agroecológicos de Chapeco –Centro 1 por parte dos consumidores*, Mémoire de mestrado en administration, Université de Caxias do Sul, sous la direction de Paulo Fernando Pinto Barcellos, 2009, 97 p.
- MALASSIS Louis, 1994, *Nourrir les hommes*, Paris, Flammarion, 126 p.
- MALINOVSKI Luciane Isabel, GAVIOLI Olavo, BORGHEZAN Marcelo, PIT Fabio Antônio et SILVA Aparecido Lima (da), « Evolução da maturação de clones da variedade Goethe na região de Urussanga – Sc », dans XIII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia, 2008, Bento Gonçalves. *XIII Congresso Brasileiro de Vitivinicultura e Enologia - Anais*, 2008.
- MALVEZZI Roberto, « O incômodo Censo Agropecuário », *Ecodebate*, 2009, Article en ligne disponible sur : <http://www.ecodebate.com.br>. Document consulté le 19 octobre 2009.
- Delphine MARIE-VIVIEN, *Le droit des Indications Géographiques en Inde. Un pays de l'Ancien monde face aux droits français, communautaire et international*, Thèse de doctorat en droit et sciences sociales, EHESS, sous la direction de Marie-Angèle Hermitte, 2010, 612 p.
- MARIOT Edson João, *Produtos agroalimentares típicos (coloniais): situação e perspectivas de valorização no município de Urussanga, Santa Catarina, Brasil*, Mémoire de master international en gestion du développement rural, Universités de Tras-Os Montes e alto Douro et de Santiago de Compostela, 2002, 111 p.
- MARQUES Paulo Eduardo Moruzzi et LACERDA Tatiana Ferreira Nobre (de), « Agriculture biologique et agriculture familiale au Brésil. Pour une inscription territoriale des agriculteurs écologistes », *Economie rurale*, vol. 5, n° 313-314, 2009, pp. 55-66.
- MARQUIS Sophie, *La pomme de São Joaquim, vers une construction collective d'un signe de qualité ? (Brésil, Santa Catarina)*, Mémoire de master spécialisé en agronomie tropicale, CNEARC, sous la direction de Stéphane Fournier et Denis Sautier, 2006, 115 p.
- MAZOYER Marcel et ROUDART Laurence, *Histoire des agricultures du monde*, Paris, Seuil, 2002, 706 p.



- MENASCHE. Renata et KRONE Evander Eloi, « Queijo Serrano: identidade e cultura nos Campos de Cima da Serra », In VII Réunion d'anthropologie du Mercosul, *Anales...* Porto Alegre : UFRGS, CR-Rom, 2007, 9 p. Disponible sur <http://www6.ufrgs.br/pgdr/arquivos/417.pdf>, Consulté le 22 septembre 2007.
- MÉNDEZ Ricardo, GARCÍA PALOMARES Juan Carlos et MICHELINI Juan José, « Dynamiques économiques, acteurs locaux et mutations des espaces industriels dans la ville de Madrid », *Géographie, Économie, Société*, vol. 9, n° 4, 2007, pp. 463-486.
- MEULEN Hielke S. van der, « A normative definition method for origin food products », dans Virginie Amilien et Georgina Holt (ed.), *From local foods to localized products, Anthropology of food*, S2, 2007, Disponible sur : <http://aof.revues.org/index406.html>, Consulté le 13 avril 2010.
- MIOR Luiz Carlos, *Agricultores familiares, agroindústrias e território: A dinâmica das redes de desenvolvimento rural no Oeste Catarinense*, Thèse de doctorat en Sciences Humaines, Société et Environnement, sous la direction de Julia Silvia Guivant et de Terry Mardsen, UFSC, 2003, 316 p.
- MIOR Luiz Carlos, *Agricultores familiares, agroindústrias e redes de desenvolvimento rural*, Chapecó: Argos, 2005, 338 p.
- MIOR Luiz Carlos, « Agricultura familiar e desenvolvimento territorial », dans *I Colóquio Internacional de desenvolvimento rural sustentável*, Florianópolis (Brésil), 22-25 août 2007.
- MINISTERIO DO MEIO AMBIENTE, CONSERVATION INTERNATIONAL DO BRASIL, FUNDAÇÃO SOS MATA ATLÂNTICA, FUNDAÇÃO BIODIVERSITAS, INSTITUTO DE PESQUISAS ECOLÓGICAS, SECRETARIA DO MEIO AMBIENTE DO ESTADO DE SÃO PAULO, SEMAD/INSTITUTO ESTADUAL DE FLORESTAS-MG, *Avaliação e ações prioritárias para a conservação da biodiversidade da Mata Atlântica e Campos Sulinos*, Brasília, MMA/SBF, 2000. 40 p.
- MOLLISON Bill et HOLMGREN David, *Permaculture 1*, Paris, Debard, 1986, 186 p.
- MONBEIG Pierre, *Pionniers et planteurs de Sao Paulo*, Paris, Armand Colin, Cahiers de la Fondation Nationale des Sciences Politiques, n° 28, 1952, 376 p.
- NABINGER Carlos, « Os campos Sul-Brasileiros: Bioma Pampa como parte dos campos sulinos. Porque uma IG dentro do Bioma? Como delimitar esta IG? » dans *Curso sobre indicação geográfica de produtos agropecuários, Bento Gonçalves, MAPA, Séminaire de formation, Diaporama, 22-26 octobre 2007*, 47 diapositives.
- NABINGER Carlos, « Estudos e pesquisas para o desenvolvimento das IG's: o caso da IP da carne bovina e da DO do arroz, no sul do Brasil », dans *II Seminário Internacional de IGs: produtos de origem como estratégia de desenvolvimento*, 21-22 septembre 2010, João Pessoa, Brésil, 50 diapositives.
- NIEDERLE Paulo André et VITROLLES Delphine, « Indicações geográficas e qualificação no setor vitivinícola brasileiro », *Estudos Sociedade e Agricultura*, vol. 1, n° 18, 2010, pp. 5-55.
- NIEDERLE Paulo André, *Compromissos para a qualidade: projetos de indicação geográfica para vinhos no Brasil e na França*, Thèse de doctorat en Sciences sociales, développement, agriculture et société, UFRJ, sous la direction de John Wilkinson, 2011, 259 p.
- OLIVEIRA João A.V. (de), SCHMIDT Wilson, A. TURNES Valério, D. B. SCHMIDT Vanice, T. GUZZATI, S. MACIEL et L. VOIGT, *Avaliação do potencial da indústria de pequeno porte (IRPP) em Santa Catarina*, Florianópolis, Cepagro, 1999, 86 p.
- OLIVEN Ruben George, « À la recherche des origines perdues. Le mouvement traditionaliste gaúcho au Brésil », *Etudes rurales*, vol. 3, n° 163-164, 2002, pp. 145-165.
- OSTROM Marcia, *Toward a Community Supported Agriculture: A case study of resistance and change in the modern food system*, Thèse de doctorat, Institute for Environmental Studies, Land Resources Program, Université du Wisconsin, Madison, 1997.
- PAIM Elisa Antonio, « Aspectos da constituição histórica da região oeste de Santa Catarina », *Saeculum*, n° 14, 2006, pp. 121-138.
- PALLET Dominique et NICOLAS Benoît, « La filière biologique brésilienne: potentiels et limites de développement », dans *Rapport d'étude du Cendotec*, Brasília, ESA, Prosper, Cendotec, 2001, 77 p.
- PALMQUIST Donald, BEAULIEU Angela et BARBANO David, « Feed and Animal Factors Influencing Milk Fat Composition », *Journal of Dairy Science*, vol. 76, n° 6, 1993, pp. 1753-1771.

- PALUDO Rejane, Queijo artesanal conquista regulamentação, Article de presse daté 14/12/10. Disponible sur : <http://www.emater.tche.br/site/noticias/noticia.php?id=12055#>. Page consultée le 16/12/10.
- PARROTT Nicholas, WILSON Natasha et MURDOCH Jonathan, « Spatializing quality: regional protection and the alternative geography of food », *European Urban and Regional Studies*, vol. 9, n° 3, 2002, pp. 241-261.
- PÉBAYLE Raymond, *Les Brésiliens pionniers et bâtisseurs*, Paris, Flammarion, 1989, 361 p.
- PÉBAYLE Raymond, *Les Gaúchos du Brésil. Eleveurs et agriculteurs du Rio Grande do Sul*, Talence, CEGET/CNRS, 1977, 531 p.
- PECQUEUR Bernard, « Qualité et développement territorial : l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés », *Économie rurale*, n° 261, 2001, pp. 37-49.
- PECQUEUR Bernard, « Vers une géographie économique et culturelle autour de la notion de territoire », *Géographie et culture*, n° 49, 2004, pp. 71-86.
- PEIXOTO Marcus, « Rastreabilidade alimentar: reflexões para o caso da carne bovina », *Congleg*, Texto para discussão n° 47, Brasília, Senado federal, consultoria legislativa, 2008, 39 p.
- PEZRES Emmanuel, « La permaculture au sein de l'agriculture urbaine : Du jardin au projet de société », *Vertigo*, vol. 10, n° 2, 2010. Disponible sur : <http://vertigo.revues.org/9941>. Document consulté le 15 septembre 2011.
- PICOLOTTO Everton Lazzaretti, « Movimentos sociais no sul do Brasil: novas identiaddes e novas dinâmicas », *Revista IDEAS*, vol. 1, n° 1, 2007, pp. 60-77.
- PILLAR Valério De Patta (coord.), *Estado atual e desafios para a conservação dos campos*, Porto Alegre, UFRGS, Workshop, 2006, 24 p.
- Valério de Patta PILLAR, Sandra Cristina MÜLLER, Zélia Maria de Souza CASTILHOS, Aino Victor Avila JACQUES(org.), *Campos Sulinos: Conservação e Uso Sustentável da Biodiversidade*, Brasília, Ministério do Meio Ambiente, 2009, 403 p.
- PILLEBOUE Jean, « Les produits agro-alimentaires de qualité : remarques sur leurs liens au territoire », *Sud-Ouest Européen*, n° 6, 1999, pp. 69-83.
- PREZOTTO Leomar Luiz, « Qualidade ampla: referência para a pequena agroindústria rural inserida numa proposta de desenvolvimento regional descentralizado », dans Dalmo M. de Albuquerque LIMA et John WILKINSON (org.), *Inovações nas tradições da Agricultura Familiar*, Brasília, CNPq/Paralelo 15, 2002, pp. 155-168.
- PROGOETHE, *Dossiê da Progoethe para implementação de uma IG. Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe*, Vales da Uva Goethe, Urussanga, Progoethe, 2010, 96 p.
- RADIN José Carlos « A busca pela terra no Oeste de Santa Catarina : estaria ali a cocanha », dans Luiz Carlos Bombassaro, Arno Dal Ri Junior et Jayme Paviani (org.), *As interfaces do humanismo latino*, Porto Alegre, EDUPUCRS, 2004, pp. 515.
- REBOLLAR Paola Mai, VELLOSO Carolina Quiumento, ERN Rogério, VIEIRA Hamilton Justino, SILVA Aparecido Lima (da), *Vales da uva Goethe*, Urussanga, Ed. PROGOETHE, 2007, 64 p.
- REBOLLAR Paula Mai, « Urussanga e o novo processo de construção da identidade ítalo-brasileira », *Fronteiras*, n° 16, 2008, pp. 163-177.
- RENK Arlene, *A luta da erva. Um ofício étnico da nação brasileira no oeste catarinense*, Chapecó, Argos, 2006, 250 p.
- RENK Arlene, *Migrações: de ontem e de hoje*, Chapecó, Argos, 1999, 88 p.
- RENK Arlene, *Narrativas da diferença*, Chapecó, Argos, 2004, 160 p.
- RENTING Henk, MARSDEN Terry K. et BANKS Jo, « Understanding alternative food networks: exploring the role of short food supply chains in rural development », *Environment and Planning*, vol. 35, n° 3, 2003, pp. 393-411.
- RETAILLÉ Denis, « Malaise de la géographie : l'espace est mobile », dans Martin Vanier (dir.), *Territoires, territorialité, territorialisation. Controverses et perspectives*, Actes des Entretiens de la Cité des Territoires, Grenoble 7-8 juin 2007, « *Territoires, territorialité, territorialisation... et après ?* », Rennes : Presses universitaires de Rennes, 2009, pp. 97-114.

- RIBEIRO Cláudio Marques, « Pecuária familiar na região da campanha do RS: definições e estratégias », *Pecuária familiar*, Série Realidade Rural, Porto Alegre, Emater, vol. 34, 2003, pp. 11-45.
- RIES Jaime et MESSIAS Luis, « Campos de Cima da Serra, caracterização da região e do pecuarista familiar », Porto Alegre, Emater, 2003, CR-Rom.
- RIO GRANDE DO SUL, Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Queijo Serrano ou Queijo Artesanal Serrano e dá outras providências, Portaria SEAPPA nº 214 du 14/12/2010, Porto Alegre : Secretário estadual da Agricultura, Pecuária, Pesca e Agronegócio, 2010.
- ROCHE Jean, *A colonização alemã e o Rio Grande do Sul*, Porto Alegre, Globo, 1969, 357 p.
- RODRIGUES Eliane Aparecida Gracioli, Microrégiao Campanha Meridional (RS): os condicionantes e o potencial de desenvolvimento regional, *Race*, nº 2, 2007, pp. 117-128.
- SABOURIN Éric, *Paysans du Brésil : entre échange marchand et réciprocité*, Paris, Editions Quae, 2007, 241 p.
- SACCO DOS ANJOS Flávio, *Agricultura familiar, pluriatividade e desenvolvimento rural no sul do Brasil*, Pelotas, EGUPEL, 2003, 374 p.
- SANDRI Terezinha et SOUZA Maria Antônia de, « A construção do processo democrático: atores e parcerias na educação rural », *Publ. UEPG Ci. Hum., Ci. Soc. Apl., Ling., Letras e Artes*, vol. 1, nº 13, 2005, p. 38.
- SAINT-HILAIRE Auguste (de), Viagem ao Rio Grande do Sul. *Revista do Instituto Histórico e Geográfico do Rio Grande do Sul*, nº 5, 1922.
- SANTI Álvaro, *Do Partenon à Califórnia. O nativismo Gaúcho e suas origens*, Porto Alegre, UFRGS, 2004, 110 p.
- SANTILLI Juliana et EMPERAIRE Laure, « A agrobiodiversidade e os direitos dos agricultores indígenas e tradicionais », dans Rumi Regina Kubo, Joana Braun Bassi, Gabriela Coelho de Souza, Nelson Leal Alencar, Patrícia Muniz de Medeiros et Ulysses Paulino de Albuquerque (eds.), *Anais do VI Symposium da Sociedade Brasileira de Etnobiologia e Etnoecologia*, Porto Alegre, SBEE, 2006, pp. 167-175.
- SANTOS Lucila Maria Sgarbi et BARROSO Vera Lucia Maciel (org.), *Bom Jesus na rota do tropeirismo no Cone Sul*, Porto Alegre, Edições EST, 2004, 765 p.
- SANTOS Luiz Carlos Rebelatto dos, « Formação e consolidação da rede Ecovida de agroecologia e a sua experiência de certificação participativa », dans Cassio Luiz da França (org.), *Comércio ético e solidário no Brasil*, São Paulo, Fundação Friedrich Ebert/ILDES, 2003, pp. 125-132.
- SARTRE Xavier Arnaud (de), *Fronts pionniers d'Amazonie : les dynamiques paysannes du Brésil*, Paris, Espaces et milieux, CNRS Editions, 2006, 223 p.
- SAUTIER Denis et VAN DE KOP Petra, « Origin-based marketing: A rural development tool ? », dans Petra Van de Kop, Denis Sautier et Astrid Gerz (eds.), *Origin-based products: Lessons for pro-poor market development*, Amsterdam, KIT, 2006, pp. 17-24.
- SCHEFFER Sandrine et PIRIOU Jérôme, « La "gastronomie" dans la promotion d'une destination touristique : de l'image aux lieux de pratiques. Analyse comparée de la Normandie et de la Bretagne », dans *XLVI Colloque ASRDLF*, 6-8 juillet 2009, Clermont- Ferrand (France), 20 p.
- SCHMIDT Wilson, « Agricultura orgânica; entre ética e mercado? », *Agroecologia e Desenvolvimento Rural Sustentável*, vol. 2, nº 1, 2001, pp. 62-73.
- SCHUCK Mariane Ruzza, MOREIRA Flavia Maia, VOLTOLINI José Afonso, GUERRA Miguel Pedro, GRANDO Maria Stella et SILVA Aparecido Lima (da), « Identificação molecular da uva 'Goethe' de Urussanga - SC por marcadores microssatélites », *Revista Brasileira de Fruticultura*, vol. 32, nº 3, 2010, pp. 825-831. Disponible sur: [http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452010005000093&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.br/scielo.php?pid=S0100-29452010005000093&script=sci_arttext). Document consulté le 29 octobre 2010.
- SEVCENKO Nicolau (ed), *Historia da vida privada no Brasil*, São Paulo, Companhia das Letras, vol. 3, 1998, 724 p.
- SEYFERTH Giralda, « Identidade nacional, diferenças regionais, integração étnica e a questão imigratória no Brasil », dans George Zarur (ed.), *Região e Nação na América Latina*, Brasília, Editora da UNB, São Paulo, Imprensa Oficial do Estado, 2000, pp. 81-109.

- SILVESTRO Milton Luiz, ABRAMOVAY Ricardo, MELLO Márcio Antônio (de), DORIGON Clovis et T. BALDISSERA Ivan, *Os impasses sociais da sucessão hereditária na agricultura familiar*, Florianópolis, Epagri, Brasília, NEAD/ Ministério do Desenvolvimento Agrário, 2001, 102 p.
- SIVIERO Ivone Bigolin, *Reatando o elo com a Italia*, Chapecó, Argos, 2004, 170 p.
- SONEGO Márcio, BRANCHER Ademar, MADALOSSO Claudino et ZEN Luiz Carlos, « A fruticultura no Litoral Sul de Santa Catarina », *Agropecuária catarinense*, vol. 16, n° 3, 2003, pp. 44-49.
- SUTTON J. David, Altering milk composition by feeding, *Journal of Dairy Science*, vol. 72, n° 10, 1989, pp. 2801-2814.
- SYLVANDER Bertil, « Pourra-t-on défendre et promouvoir les appellations d'origine à l'OMC ? », dans *Cafés-débats de Marciac. Comprendre les agricultures du monde*, Marciac (France), novembre 2004, 13 p.
- TAKAGI Maya, TURPIN Maria Elena, BALSADI Otavio Valentim, JULIO Jorge Eduardo, « Reestruturação da indústria de carnes avícola e suínica e impactos regionais: o caso da Perdígão em Rio Verde – Goiás », dans *Congresso brasileiro de economia e sociologia rural, Anais*, Brasília, SOBER, 2002, CD-Rom, p. 8
- TESTA Vilson Marcos, NADAL Raul (de), MIOR Luiz Carlos, BALDISSERA Ivan T., CORTINA Nelson, *O desenvolvimento sustentável do oeste catarinense: proposta para discussão*. Florianópolis, Epagri, 1996, 247 p. THÉRY Hervé, *Le Brésil*, Paris, Armand Collin, 2000, 288 p.
- THÉRY Hervé et MELLO Nelly Aparecida (de), *Atlas du Brésil*, Lassay-les-Châteaux : CNRS-Libergéo et la Documentation Française, 2003, 302 p.
- THEVENOD-MOTTET Erik, « GI legal and institutional issues », *Siner-GI WPI Report*, 2006, 53 p.
- TIBÈRE Laurence et POULAIN Jean-Pierre, « Villages créoles : un label plein de saveurs », *Pour*, n° 191, 2006, pp. 113-118.
- TONIETTO Jorge, « Afinal, o que é Terroir? », *Bon Vivant*, Flores da Cunha, vol. 8, n° 98, 2007, p. 8
- TORRE J.E.H. et MIGUEL Lovois de Andrade, « A pecuária familiar, uma realidade pouco conhecida: estudo de caso sobre a caracterização e análise socioeconômica da pecuária familiar no município de Santana do livramento/RS », *Pecuária familiar*, Série Realidade Rural, Porto Alegre, Emater, vol. 34, 2003, pp. 49-77.
- UFRGS, *Diagnostico de sistemas de produção de bovinocultura de corte do estado do RS*. Porto Alegre, Juntos para competir, Sebrae, Senar, Farsul, 2003, 265 p.
- UFSC, *Relatório técnico 1. Delimitação e caracterização dos Vales da uva Goethe*, Rapport technique, Cahier des charges de l'IP Vales da uva Goethe, Florianópolis : UFSC/CCA/ENR, 2007, 35 p.
- UFSC, *Relatório técnico 3. A variedade Goethe na região de Urussanga –SC: território “Vales da Uva Goethe”*, Florianópolis : UFSC/CCA/FIT, 2007, 39 p.
- VANDECANDELAERE Emilie, ARFINI Filippo, BELLETI Giovanni et MARESCOTTI Andrea, *Linking people, places and products*, Rome, FAO/SINERGI, 2009, 194 p.
- VAN de KOP Petra, SAUTIER Denis et GERZ Astrid (eds.), *Origin-based products: Lessons for pro-poor market development*, Amsterdam, KIT, 2006, 96 p.
- VAUDOIS Jean, « Les filières agro-alimentaires face aux mutations de leur environnement : la dynamique récente des filières fleurs et légumes de serre aux Pays-Bas », *Revue de Géographie de Lyon*, n° 5, 1987, pp. 387-410
- VELHO Adenair Pereira, ALMEIDA Júlio Hentique Kramer (de), SANTOS Lucila Maria Sgarbi et FAVERO Marcell de Fátima (Org.), *Tropeirismo: educação básica*, Porto Alegre, CORAG, 2008, 52 p.
- VELLOSO Carolina Quiumento, *Indicação geográfica e desenvolvimento territorial sustentável: a atuação dos atores sociais nas dinâmicas de desenvolvimento territorial a partir da ligação do produto ao território (um estudo de caso em Urussanga, SC)*, Mémoire de Master en agrosystèmes, sous la direction de Claire Cerdan, UFSC, 2008, 166 p.
- VERDI Adriana, « Proximités et gouvernances : activation et spécification des ressources dans les principaux territoires de la “cachaça” au Brésil », dans *Cinquièmes Journées de la Proximité, Proximité entre Interaction et Institution*, Bordeaux, 28-30 juin 2006, 21 p.

- VESCHAMBRE Vincent, « Le processus de patrimonialisation : revalorisation, appropriation et marquage de l'espace », *Cafés géographiques*, n° 1180, 2007. Disponible sur [http://www.cafe-geo.net/article.php3?id\\_article=1180](http://www.cafe-geo.net/article.php3?id_article=1180). Page consultée le 28 septembre 2011.
- VETTORETTI Amadio A., « A colonização italiana nos vales do Tubarão e de Urussanga e a Colônia Grão-Pará », dans W. F. Piazza (Org.), *Italianos em Santa Catarina*. Florianópolis, Lunardelli Editora, 2001, pp. 149-331.
- VIEIRA FERREIRA Fernando Luis, *Azambuja e Urussanga: memória sobre a fundação, pelo engenheiro Joaquim Vieira ferreira, de uma colônia de imigrantes em Santa Catarina*, 2<sup>da</sup> edição, Orleans, Gráfica do Lelo Ltda, 2001, 102 p.
- VIETTI Bruno Monte Mascaro et GIASSI Ramon Thomé, « Projeto de obtenção da denominação de origem controlada para a ostra da cidade de Florianópolis », dans *XXV encontro nacional de engenharia de produção*, Porto Alegre, 29 octobre-01 novembre 2005, 8 p.
- VITROLLES Delphine, *Construction sociale des Indications Géographiques au Brésil*, Mémoire de fin d'études, Isara-Lyon, sous la direction de Carole Chazoule (LER/ISARA-Lyon) et l'orientation de Claire CERDAN (UMR-Innovation/CIRAD), 2006, 111 p.
- VITROLLES Delphine, *Construction sociale et institutionnelle du lien à l'origine dans le cadre de l'émergence des Indications Géographiques au Brésil. Cas de la viande do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional*, Mémoire de Master 2 Recherche, Université Lumière Lyon 2, sous la direction de Claire Delfosse (LER/Lyon 2) et l'orientation de Claire CERDAN (UMR-Innovation/CIRAD), 2007, 150 p.
- VITROLLES Delphine, CERDAN Claire et BRUCH Kelly Lissandra, « Estudo de caso. IP Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, IP Região do Cerrado Mineiro e IP Vale do Sinos », dans Claire CERDAN, Kelly Lissandra BRUCH et Aparecido LIMA da SILVA (dir.), *Curso de propriedade intelectual & inovação no agronegócio : Módulo II, indicação geográfica*, Brasília, MAPA, Florianópolis, SEAD/UFSC/FAPEU, 2<sup>ème</sup> ed., 2010, p. 316.
- VITROLLES Delphine, CRUZ Fabiana Thomé (da), MENDONÇA Sônia de Souza, CERDAN Claire et DELFOSSE Claire, « Modalidades de proteção dos queijos tradicionais no Brasil », dans *II Seminário Internacional de IGs: produtos de origem como estratégia de desenvolvimento*, 21-22 septembre 2010, João Pessoa, Brésil.
- VITROLLES Delphine et BELAS Carla Arouca, « La place de l'alimentation dans les politiques publiques de valorisation du patrimoine : articulation entre l'enregistrement du patrimoine culturel immatériel et la loi de propriété intellectuelle », dans *Séminaire du Laboratoire d'Etudes Rurales*, Institut des Sciences de l'Homme, Lyon, 15 janvier 2011, 31 diapositives.
- VITROLLES Delphine, « When geographical indication conflicts with food heritage protection. The case of Serrano cheese from Rio Grande do Sul, Brazil », *Anthropology of food*, n° 8, 2011. Document disponible sur <http://aof.revues.org/index6758.html>. Consulté le 19 mai 2011.
- VITROLLES Delphine, VELLOSO Carolina Quiumento et CERDAN Claire, « Culture « vécue », culture revendiquée : la valorisation des pratiques culinaires coloniales d'origine italienne à Urussanga (Brésil) » dans *Colloque international les Etablissements de restauration dans le monde*, Paris, France, 12-13 octobre 2009, à paraître (*Géographie et culture*)
- WERLANG Alceu Antonio, *Disputas e ocupação do espaço no oeste catarinense. A atuação da Companhia Territorial Sul Brasil*, Chapecó, Argos, 2006, 149 p.
- WHATMORE Sarah et THORNE Lorraine, « Nourishing networks. Alternative geographies of food », dans David Goodman et David C. H. Watts (ed.), *Globalising food: agrarian questions and global restructuring*, London, Routledge, 1997, pp. 287-304.
- WIAZOWSKI Bóris A., *Dinâmica de sistemas: uma aplicação à análise da coordenação vertical no agronegócio da carne bovina*, Mémoire de mestrado en Economie rurale, sous la direction de Carlos A. Barbosa da Silva, Universidade Federal de Viçosa, 2000, 125 p.
- WILKINSON John, « Mercosul e produção familiar: abordagens teóricas e estratégias alternativas », *Estudos Sociedade e Agricultura*, n° 8, 1997, pp. 25-50.
- WILKINSON John et MIOR Luiz Carlos, « Setor informal, produção familiar e pequena agroindústria: interfaces », *Estudos Sociedade e Agricultura*, n° 13, 1999, pp. 29-45.

WILKINSON John, « A agricultura familiar ante o novo padrão de competitividade do sistema agroalimentar na América Latina », *Estudos Sociedade e Agricultura*, vol. 1, n° 21, 2004, pp. 62-87.

WILKINSON John et CERDAN Claire, « The Institutionalization and Profile of GIs in Brazil », dans *Joint Congress of the ERSA (47th) and ASRDLF (44th)*, Paris, 29 août-2 septembre 2007.

#### **Sitiographie :**

Agreco, Associação dos Agricultores Ecológicos das Encostas da Serra Geral, Disponible sur : <http://www.agreco.com.br/site.html>. Page consultée le 18 août 2010.

Apropampa, Associação de Produtores de Carne do Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, Disponible sur : [www.carnedopampagaucha.com.br](http://www.carnedopampagaucha.com.br). Document consulté le 22 avril 2007.

Atlas socioeconômico Rio Grande do Sul, Disponible sur <http://www.scp.rs.gov.br>. Pages consultées le 22 juillet 2011.

CNT, Confederação Nacional do Transporte, *Pesquisa CNT de rodovias 2010*, Disponible sur : <http://www.sistemacnt.org.br>. Document consulté le 22 juin 2011.

CNT, Confederação Nacional do Transporte, *Atlas do Transporte*, Brasilia, CNT, 2008, 24 p. Disponible sur : <http://www.sistemacnt.org.br>. Document consulté le 22 juin 2011.

FEE, Fundação de Economia e Estatística - RS, Disponible sur : [www.fee.tche.br](http://www.fee.tche.br), Page consultée le 12 mai 2011.

IBGE, 2010, Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística. Disponible sur : <http://www.ibge.gov.br>, Page consultée le 28 octobre 2010.

IBRAVIN, Instituto Brasileiro do Vinho, Disponible sur <http://www.ibravin.org.br>. Page consultée le 04 juillet 2011.

MERCOSUL, Disponible sur : <http://www.frigorificomercosul.com.br>. Document consulté le 14 avril 2009.

OMC, Organisation Mondiale du Commerce, Disponible sur <http://www.wto.org>. Page consultée le 18 novembre 2008.

PROGOETHE, Associação dos Produtores da Uva e do Vinho Goethe. Disponible sur <http://www.progoethe.com.br/index.php>, Page consultée le 12 janvier 2010.

SEPLAG, Secretaria de Planejamento, Gestão e Participação Cidadã - RS, Disponible sur : <http://www.seplag.rs.gov.br>. Document consulté le 22 juin 2011.

SPG, Secretaria de Estado do Planejamento (Secrétariat d'État à l'Aménagement), 2011. Disponibles sur : <http://www.spg.sc.gov.br>. Pages consultées le 25 juillet 2011.

Via Campesina, Disponible sur: <http://viacampesina.org>. Page consultée le 18 octobre 2010.



# Tables des illustrations

## Table des cartes

CARTE 1.	BRESIL : ÉTATS, REGIONS ADMINISTRATIVES ET CAPITALES.....	16
CARTE 2.	LOCALISATION DES QUATRE ETUDES DE CAS .....	34
CARTE 3.	ENTRETIENS MENES DANS LA CAMPANHA MERIDIONAL SUR LA VIANDE DE BŒUF .....	43
CARTE 4.	ENTRETIENS MENES DANS LES CAMPOS DE CIMA DA SERRA SUR LE FROMAGE SERRANO .....	44
CARTE 5.	ENTRETIENS MENES DANS LA REGION D'URUSSANGA SUR LE VIN GOETHE.....	45
CARTE 6.	ENTRETIENS MENES DANS L'OUEST CATARINENSE SUR LES PRODUITS COLONIAUX.....	46
CARTE 7.	RIO GRANDE DO SUL ET SANTA CATARINA : DEUX ÉTATS AU RELIEF CONTRASTE.....	82
CARTE 8.	PROCESSUS D'OCCUPATION DE L'ACTUEL ÉTAT DE RIO GRANDE DO SUL.....	84
CARTE 9.	REPARTITION DES PROPRIETES AGRICOLES SUR LE TERRITOIRE BRESILIEN .....	91
CARTE 10.	REPARTITION DE L'USAGE DES SOLS .....	92
CARTE 11.	MAILLE ROUTIERE DES CAMPOS DE CIMA DA SERRA ET DE LA CAMPANHA MERIDIONAL .....	113
CARTE 12.	DEUX ZONES DE PRODUCTION CARACTERISEES PAR LA PRESENCE DE PRAIRIES NATURELLES ..	118
CARTE 13.	PART DES EXPLOITATIONS AGRICOLES DE PLUS DE 500 HA EN 2006, RIO GRANDE DO SUL ....	120
CARTE 14.	EFFECTIF DE BOVINS EN TETES DE BETAIL EN 2006 .....	136
CARTE 15.	LOCALISATION DE LA VILLE D'URUSSANGA, SANTA CATARINA, BRESIL.....	156
CARTE 16.	CARTE DE LOCALISATION DE LA MESO-REGION OUEST CATARINENSE .....	158
CARTE 17.	LOCALISATION DES VIGNOBLES COMMERCIAUX BRESILIENS.....	171
CARTE 18.	DELIMITATION GEOGRAPHIQUE DE LA REGION PRODUCTRICE DE FROMAGE SERRANO .....	236
CARTE 19.	AIRE DELIMITEE DE L'IG VALES DA UVA GOETHE.....	238
CARTE 20.	LOCALISATION DE L'AIRE DELIMITEE DE L'IG PAMPA GAUCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL ..	240



## Table des photographies

PHOTO 1.	EXEMPLE D'ARCHITECTURE GERMANIQUE A BLUMENAU (SANTA CATARINA).....	87
PHOTO 2.	REPRESENTATION D'UN GROUPE FOLKLORIQUE A L'OKTOBERFEST DE 2009.....	87
PHOTO 3.	UN RESEAU ROUTIER DISPARATE .....	114
PHOTO 4.	REPLACEMENT DE LA VOITURE PAR DES MOYENS DE LOCOMOTION PLUS RAPIDES .....	114
PHOTO 5.	SERRA DO RIO DO RASTRO : UN PAYSAGE ACCIDENTE .....	116
PHOTO 6.	TENUE VESTIMENTAIRE DU GAUCHO : UNE UTILISATION QUOTIDIENNE .....	125
PHOTO 7.	AVANCEE DES MONOCULTURES DE PIN A BOM JESUS.....	133
PHOTO 8.	DES MONOCULTURES EN CONCURRENCE AVEC LA PRESERVATION DES PRAIRIES NATURELLES ..	134
PHOTO 9.	UN PAYSAGE ACCIDENTE VALORISE PAR LE TOURISME .....	139
PHOTO 10.	EXPLOITATION D'ELEVAGE AYANT DEVELOPPE UNE STRUCTURE D'ACCUEIL TOURISTIQUE .....	140
PHOTO 11.	REPAS TRADITIONNEL PROPOSE AUX TOURISTES.....	141
PHOTO 12.	PRAIRIES NATURELLES ESCARPEES AVEC DES ROCHES AFFLEURANTES.....	144
PHOTO 13.	UN CHEPTEL TRES HETEROGENE .....	145
PHOTO 14.	DIFFERENTES MODALITES DE MOULAGE ET DE PRESSAGE DU FROMAGE.....	148
PHOTO 15.	CAVE DE STOCKAGE D'UN INTERMEDIAIRE AFFINEUR, BOM JESUS .....	150
PHOTO 16.	DES AXES ROUTIERS A ENTREtenir DU FAIT D'UN TRANSIT INCESSANT .....	159
PHOTO 17.	VIGNOBLE DE GOETHE PLANTE EN TREILLE, URUSSANGA, VINICOLA MAZON .....	162
PHOTO 18.	PHOTOGRAPHIES DE DEUX EXPLOITATIONS AVICOLES FAMILIALES, L'UNE INTEGREE ET L'AUTRE INDEPENDANTE, A MODELO, OUEST CATARINENSE.....	167
PHOTO 19.	REGION D'URUSSANGA : PAYSAGES VALLONNES, COURS D'EAU ET PRODUCTIONS AGRICOLES..	174
PHOTO 20.	AGROINDUSTRIE FAMILIALE RURALE SPECIALISEE DANS LA PRODUCTION DE DERIVES DE CANNE A SUCRE A MODELO, OUEST CATARINENSE.....	177
PHOTO 21.	AGROINDUSTRIE FAMILIALE RURALE SPECIALISEE DANS L'ABATTAGE ET LA TRANSFORMATION DE PORCS, PINHALZINHO, OUEST CATARINENSE.....	178
PHOTO 22.	LES MARCHES PRINCIPAUX DE CHAPECO : CENTRO ET CALÇADÃO.....	187
PHOTO 23.	LE MARCHE PUBLIC REGIONAL DE CHAPECO : POINT DE VENTE COLLECTIF .....	188
PHOTO 24.	LA CASA COLONIAL, POINT DE VENTE AU DETAIL A NOVA ERECHIM .....	190
PHOTO 25.	PRODUITS FORMELS ET INFORMELS COMMERCIALISES SUR UN MEME ETAL DE MARCHE (CALÇADÃO, CHAPECO) .....	193
PHOTO 26.	PROMOTION DE L'AGROECOLOGIE SUR LE MARCHE DU CALÇADÃO A CHAPECO .....	208
PHOTO 27.	PHOTOGRAPHIES D'ANIMAUX DE RACES ANGUS ET HEREFORD .....	242
PHOTO 28.	BUFFET COLONIAL ITALIEN DE LA POUSADA MAZON.....	283
PHOTO 29.	L'ITALIANITE ET LE VIN A L'HONNEUR DANS LE RESTAURANT MARIAS E ROSA .....	284
PHOTO 30.	BATIMENTS INSCRITS AU PATRIMOINE HISTORIQUE D'URUSSANGA.....	287

# Table des tableaux

TABLEAU 1.	QUESTIONS LIEES A LA DEFINITION DES CRITERES D'ANALYSE.....	30
TABLEAU 2.	DETERMINATION DES CRITERES ET IDENTIFICATIONS DES INDICATEURS ASSOCIES.....	31
TABLEAU 3.	LISTE NON EXHAUSTIVE DES PRODUCTIONS TERRITORIALISEES REPUTEEES DANS LES ÉTATS DE RIO GRANDE DO SUL ET SANTA CATARINA.....	32
TABLEAU 4.	CRITERES DE SELECTION DES ETUDES DE CAS.....	35
TABLEAU 5.	JUSTIFICATION ET DIMENSIONS DE L'ORIGINE POUR LES QUATRE ETUDES DE CAS.....	36
TABLEAU 6.	PRESENTATION SYNTHETIQUE DES QUATRE TERRAINS D'ETUDE.....	42
TABLEAU 7.	HUIT INDICATIONS GEOGRAPHIQUES CONCEDEES PAR L'INPI EN JANVIER 2011.....	60
TABLEAU 8.	BIENS ENREGISTRES AU PATRIMOINE DE L'UNESCO ET AU PATRIMOINE NATIONAL BRESILIEN	64
TABLEAU 9.	EXEMPLES DE STRATEGIES DE DIFFERENCIATION.....	79
TABLEAU 10.	IMMIGRANTS ENTRES AU BRESIL ENTRE 1819 ET 1940.....	86
TABLEAU 11.	NOMBRE DE PROPRIETES AGRICOLES ET SURFACE D'EXPLOITATION EN 2006.....	90
TABLEAU 12.	PLACE DE L'AGRICULTURE FAMILIALE DANS LA PRODUCTION ET L'EXPORTATION DE DENREES ALIMENTAIRES.....	96
TABLEAU 13.	LES QUATRE SYSTEMES D'INSPECTION SANITAIRE BRESILIENS.....	100
TABLEAU 14.	PREDOMINANCE DE L'ELEVAGE DANS L'USAGE DES SOLS DANS LES CAMPOS DE CIMA DE SERRA	117
TABLEAU 15.	STRUCTURE FONCIERE DES REGIONS DE LA CAMPANHA MERIDIONAL ET DES CAMPOS DE CIMA DA SERRA	119
TABLEAU 16.	COMPOSITION DU BETAIL ALLAITANT DANS L'ÉTAT DE RIO GRANDE DO SUL.....	122
TABLEAU 17.	REVENU ANNUEL BRUT DES PRODUCTEURS DE FROMAGE SERRANO EN 2007-2008.....	138
TABLEAU 18.	PRINCIPAUX ARBRES FRUITIERS COMMERCIAUX CULTIVES SUR LE LITTORAL SUD DE SANTA CATARINA EN 2000 : SURFACE PLANTEE ET PRINCIPAUX MUNICIPES PRODUCTEURS.....	169
TABLEAU 19.	MATRICE SWOT, QUELS ARGUMENTS POUR LA MISE EN PLACE D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE POUR LA VIANDE DU PAMPA GAUCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL ?.....	201
TABLEAU 20.	MATRICE SWOT, QUELS ARGUMENTS POUR LA MISE EN PLACE D'UNE INDICATION GEOGRAPHIQUE POUR LE VIN DES VALES DA UVA GOETHE ?.....	203
TABLEAU 21.	QUELS ARGUMENTS POUR LA MISE EN PLACE D'UN PROGRAMME DE CERTIFICATION POUR LE FROMAGE ARTISANAL SERRANO ?.....	205
TABLEAU 22.	PRINCIPALES ETAPES DU PROJET DE QUALIFICATION ET CERTIFICATION DU FROMAGE ARTISANAL SERRANO DANS LE RIO GRANDE DO SUL.....	206
TABLEAU 23.	MATRICE SWOT, QUELS ARGUMENTS POUR LA MISE EN PLACE DE STRATEGIES DE DIFFERENCIATION POUR LES PRODUITS COLONIAUX DE L'OUEST CATARINENSE ?.....	209
TABLEAU 24.	TYPLOGIE DES ACTEURS IMPLIQUES DANS LES DEMARCHES DE VALORISATION.....	209
TABLEAU 25.	PRINCIPALES ETAPES DU PROCESSUS D'ORGANISATION DE L'IG.....	212
TABLEAU 26.	ORGANISATION EN RESEAU DE L'AGROINDUSTRIE FAMILIALE RURALE DANS L'OUEST CATARINENSE.....	221
TABLEAU 27.	CRITERES MOBILISES POUR LA DELIMITATION D'UNE AIRE GEOGRAPHIQUE.....	234
TABLEAU 28.	ELEVEURS ASSOCIES A L'APROPAMPA PRODUISANT SELON LES NORMES DE L'IG.....	256
TABLEAU 29.	REGARD CROISE SUR LES DEFINITIONS DONNEES AUX INDICATIONS GEOGRAPHIQUES A L'ECHELLE INTERNATIONALE, EUROPEENNE ET BRESILIENNE.....	264
TABLEAU 30.	CHERCHEURS ET ETUDIANTS BRESILIENS, AYANT RECEMMENT UTILISE LES MOTS TERROIR OU INDICATION GEOGRAPHIQUE DANS LE TITRE DE LEUR COMMUNICATION SCIENTIFIQUE.....	266
TABLEAU 31.	PRINCIPALES DIFFERENCES ENTRE IG SUIS GENERIS, MARQUE DE CERTIFICATION ET MARQUE COLLECTIVE.....	271

## Table des figures

FIGURE 1.	LES MODALITES DE CONSTRUCTION DES INDICATIONS GEOGRAPHIQUES AU BRESIL .....	59
FIGURE 2.	EVOLUTION DE LA POPULATION URBAINE ET DE LA POPULATION RURALE AU BRESIL.....	104
FIGURE 3.	REPRESENTATIONS GRAPHIQUES DE LA RUPTURE DU PAYSAGE ENTRE LES HAUTS PLATEAUX DE SANTA CATARINA ET RIO GRANDE DO SUL ET LA PLAINE COTIERE .....	115
FIGURE 4.	LOCALISATION DES PIECES DE VIANDE SUR UNE CARCASSE SUIVANT LE SYSTEME DE DECOUPE BRESILIEN .....	127
FIGURE 5.	LES ABATTOIRS : ACTEURS CENTRAUX DANS LA FILIERE DE PRODUCTION BOVINE .....	129
FIGURE 6.	ÉVOLUTION DE LA SURFACE EN PRAIRIES NATURELLES DANS L'ÉTAT DE RIO GRANDE DO SUL (1970-2006) .....	130
FIGURE 7.	LES CIRCUITS DE COMMERCIALISATION DU FROMAGE SERRANO.....	149
FIGURE 8.	GOETHE : PRODUIT D'UN CROISEMENT ENTRE DES VARIETES EUROPEENNES ET AMERICAINES.	161
FIGURE 9.	INSTITUTIONS INTERVENANT DANS LES PROJETS DE DEVELOPPEMENT DE L'AGRICULTURE FAMILIALE.....	180
FIGURE 10.	ORGANISATION FONCTIONNELLE DE L'APACO .....	183
FIGURE 11.	ACTEURS DU SYSTEME DE PRODUCTION DE VIANDE DU PAMPA GAUCHO DA CAMPANHA MERIDIONAL .....	214
FIGURE 12.	ACTEURS DU SYSTEME DE PRODUCTION DE VIN DES VALES DA UVA GOETHE.....	218
FIGURE 13.	ACTEURS DU SYSTEME DE PRODUCTION DE PRODUITS COLONIAUX DANS L'OUEST CATARINENSE	222
FIGURE 14.	ACTEURS DU SYSTEME DE PRODUCTION DU FROMAGE SERRANO .....	223
FIGURE 15.	VARIETE GOETHE CLASSIQUE ET SON CLONE .....	243
FIGURE 16.	L'HEURE DU <i>CHURRASCO</i> .....	245
FIGURE 17.	PARTICIPATION DES ASSOCIES AUX REUNIONS ORGANISEES PAR LA PROGOETHE DE JUILLET 2005 A JANVIER 2008.....	255
FIGURE 18.	L'ASSOCIATION DE PLUSIEURS SIGNES DISTINCTIFS DE QUALITE ET D'ORIGINE .....	272

# Table des matières

<b>REMERCIEMENTS .....</b>	<b>5</b>
<b>SOMMAIRE .....</b>	<b>7</b>
<b>Liste des sigles.....</b>	<b>9</b>
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>13</b>
La diffusion internationale d'un modèle de promotion de l'origine .....	14
Genèse du sujet : pourquoi l'origine, le lien et le Brésil .....	15
Identité du terrain : du Brésil.....	17
... à son identification : le Sud .....	19
Itinéraire épistémologique .....	21
Objectif de la thèse .....	24
Construction de la réflexion .....	25
<b>PARTIE 1. ENJEUX MULTISCAIRES DE L'ORIGINE .....</b>	<b>27</b>
<b>CHAPITRE 1. LA COMPREHENSION DU LIEN A L'ORIGINE SUR LE TERRAIN .....</b>	<b>29</b>
<b>I. Sélection des études de cas .....</b>	<b>29</b>
1. Construction du cadre d'analyse .....	29
2. Inventaire des productions localisées potentielles .....	32
3. Choix de quatre études de cas .....	33
<b>II. Collecte des données .....</b>	<b>38</b>
1. Construction des sources : entretiens semi-directifs et observation participante.....	38
2. Collecte de données secondaires.....	48
<b>III. Systématisation et traitement des informations .....</b>	<b>51</b>
<b>CHAPITRE 2. LA VALORISATION DE L'ORIGINE AU BRESIL.....</b>	<b>55</b>
<b>I. Un modèle fédéral.....</b>	<b>56</b>
1. Les ADPIC.....	56
a) Une définition internationale des Indications Géographiques.....	56
b) Des négociations conflictuelles .....	57
2. La nécessaire adaptation aux règles du commerce international.....	58
3. Protection de la biodiversité et des savoirs locaux .....	61
<b>II. D'autres acteurs politiques et institutionnels.....</b>	<b>65</b>
1. Les structures publiques.....	65
a. Le rôle de l'État de Santa Catarina.....	65
b. Le rôle des acteurs du développement économique .....	67
c. Le rôle de la recherche publique .....	69
2. Le rôle des Organisations Non Gouvernementales nationales et internationales .....	70
a) Promotion d'un modèle alternatif.....	70
b) Slow Food .....	73
c) OriGIn .....	75
3. Des convergences possibles .....	76
<b>CHAPITRE 3. LE SUD DU BRESIL : UN CONTEXTE FAVORABLE .....</b>	<b>81</b>
<b>I. Un autre Brésil .....</b>	<b>81</b>
1. Un climat et un relief inattendus .....	81
2. Les enjeux de l'occupation de l'espace.....	83
a) De l'occupation militaire à la distribution officielle de terres dans le Rio Grande do Sul (16 <sup>e</sup> -18 <sup>e</sup> siècle) .....	83
b) La succession de vagues de colonisation européenne et l'essor de la petite propriété (19 <sup>e</sup> -20 <sup>e</sup> siècle) .....	85
<b>II. Pluralité d'agricultures .....</b>	<b>89</b>
1. Une agriculture contrastée.....	90
a) Des surfaces d'exploitations héritées de la distribution du foncier lors de la colonisation .....	90
b) Une diversité agricole en lien avec la taille des exploitations et l'originalité climatique du Sud.....	92
2. Au-delà de l'opposition entre agriculture familiale et agriculture patronale .....	93
a) Une définition de l'agriculture familiale insatisfaisante .....	93
b) Une participation indispensable à la production de commodities.....	95
<b>III. Une mise en débat de la norme dans le Sud .....</b>	<b>97</b>
1. Tendance à la discrimination par la norme .....	97

a) Des figures juridiques peu adaptées aux agroindustries familiales rurales.....	98
b) Des normes sanitaires, barrières d'entrée pour l'agroindustrie familiale ?.....	100
2. De la contestation du modèle agroindustriel à la promotion d'une qualité spécifique.....	103
a) Organisation syndicale familiale.....	104
b) Emergence d'un débat autour de la qualité spécifique et du lien au lieu.....	106

## **PARTIE 2. QUATRE PRODUITS ORIGINAUX AU CENTRE DE L'ECONOMIE AGRICOLE LOCALE**

.....	<b>109</b>
CHAPITRE 4. DEUX PRODUITS DOMINANTS EN VOIE DE FRAGILISATION.....	111
I. <i>Un système traditionnel associé à la culture gaúcha</i> .....	111
1. De grands espaces aux faibles densités et difficultés d'accès.....	111
2. Deux régions agricoles marquées par l'élevage extensif.....	117
3. Une grande disparité.....	119
a) Petites et grandes exploitations.....	119
b) Une grande hétérogénéité des systèmes de production de bovins de boucherie.....	121
4. La culture gaúcha.....	124
a) Le Gaúcho : entre urbain et rural.....	124
b) Importance de la viande dans la culture gaúcha.....	126
5. Le rôle clé des abattoirs.....	127
II. <i>Une activité en déclin</i> .....	130
1. Dégradation des prairies naturelles.....	130
a) Mauvaises pratiques culturales.....	130
b) Introduction de plantes exotiques.....	131
2. Perte de compétitivité de la viande bovine.....	135
III. <i>Fromage Serrano, sous-produit de l'élevage</i> .....	137
1. Enjeu économique.....	137
a) Élevage allaitant et production fromagère, principaux revenus de l'agriculture familiale.....	137
b) Inscription de la production fromagère dans le développement touristique régional.....	138
2. Un système de production original.....	142
a) Un cheptel hétérogène engraisé à l'herbe.....	142
b) Une pratique familiale et traditionnelle.....	146
c) Des circuits de distribution diversifiés.....	149
3. Des enjeux de développement sanitaire, économique et environnemental.....	151
a) La contrainte sanitaire.....	151
b) Une réputation extra-régionale sujette à l'usurpation.....	151
c) Modernisation des élevages.....	153
d) La contrainte environnementale.....	153
CHAPITRE 5. DEUX PRODUITS EN MARGE DANS LA PROMOTION D'UN SECTEUR RURAL EN CRISE.....	155
I. <i>Une agriculture coloniale fragilisée par le processus d'industrialisation de l'économie</i> .....	155
1. Ouest catarinense et région d'Urussanga : deux régions rurales marquées par le caractère colonial.....	155
a) Deux régions rurales de l'État de Santa Catarina.....	155
b) Urussanga : région vitivinicole traditionnelle.....	160
c) Ouest catarinense : une agriculture coloniale diversifiée.....	163
2. Une crise agricole et agroindustrielle.....	164
a) Exploitation minière et développement industriel dans le secteur d'Urussanga.....	164
b) Intégration agroindustrielle dans l'Ouest catarinense.....	165
II. <i>Relance d'un cépage</i> .....	168
1. Revendication de l'italianité.....	168
2. Réinvestissement public dans la filière vitivinicole.....	169
3. Fragilités de la filière.....	170
a) Place du vignoble urussangense dans le paysage vitivinicole brésilien.....	170
b) Exode rural et « trafic de main d'œuvre ».....	172
c) Des paysages dévalorisés par la pollution aquatique.....	173
III. <i>Redécouverte des produits coloniaux, fondement de l'économie familiale dans l'Ouest catarinense</i> .....	175
1. Les agroindustries familiales rurales, une initiative gouvernementale envisagée comme une alternative à la crise agricole.....	175
2. Structuration de la production autour d'une multiplicité d'acteurs.....	180
3. Une identité coloniale recherchée sur les marchés mais menacée d'altération.....	184
a) Une image valorisée par les consommateurs.....	184
b) ...malgré un manque de définition claire du produit colonial.....	185
c) Un produit reconnu sur les marchés.....	185
d) ... mais pas toujours aux normes du système d'inspection.....	191
e) Altération de l'identité par la réglementation sanitaire et l'industrialisation.....	193

<b>PARTIE 3. UN NOUVEAU MODELE DE PROMOTION DE L'ORIGINE ?</b> .....	<b>197</b>
CHAPITRE 6. VERS UNE DIFFERENCIATION PAR L'ORIGINE .....	199
<i>I Des stratégies de différenciation descendantes</i> .....	200
1. Des projets d'Indication Géographique impulsés par le Sebrae .....	200
a) L'Indication Géographique Pampa Gaúcho da Campanha Meridional, projet-pilote du Sebrae.....	200
b) Introduction du projet d'Indication Géographique Vales da uva Goethe par le Sebrae.....	202
2. Le rôle clé de l'Emater dans le projet de qualification et de certification du fromage artisanal Serrano.....	204
3. Une démarche associant des acteurs publics (Epagri) et privés (Apaco) : les produits coloniaux de l'Ouest catarinense.....	207
<i>II. Des organisations associatives et coopératives</i> .....	210
1. L'Apropampa : une expérience d'association aux allures de club.....	211
a) Principales étapes du processus d'organisation de l'IG .....	211
b) Des acteurs aux motivations différentes .....	214
c) Un club de producteurs ? .....	215
2. La Progoethe, le pari d'associer producteurs de raisin et de vin .....	218
3. Les coopératives de producteurs affiliées à l'Apaco, une organisation en réseau réussie.....	220
<i>III. Importance des réseaux informels et interpersonnels</i> .....	224
1. Le lien social et le soutien technique des groupes communautaires informels .....	224
2. Le rôle des liens d'interconnaissance .....	227
CHAPITRE 7. UN NOUVEAU REFERENTIEL DE NORMES .....	229
<i>I. La normalisation de l'origine : dénomination, délimitation et codification</i> .....	229
1. Se nommer pour exister .....	229
a) Une dénomination implicite .....	229
b) Une dénomination unique pour un découpage multiple .....	230
c) Une nouvelle dénomination pour éviter le conflit .....	231
d) La jonction de deux dénominations usuelles.....	232
2. Se délimiter pour s'identifier .....	233
a) Campos de Cima da Serra : définition d'un nouveau découpage géographique pour le fromage Serrano .....	235
b) Vales da uva Goethe : la mise en place d'une double délimitation .....	237
c) Pampa Gaúcho da Campanha Meridional : une aire géographique complexe, aux contours découpés .....	239
3. Se codifier pour se caractériser .....	241
<i>II. Le rôle des experts</i> .....	244
1. Se réinventer pour justifier : la mythification de l'histoire .....	244
a) La reconstruction historique de l'élevage bovin gaúcho .....	244
b) L'historique urussanguense de la vitiviniculture, un récit idéalisé .....	245
c) La reconstruction de l'histoire du fromage Serrano à travers la mémoire orale .....	246
2. Une double justification agronomique et physique .....	247
a) Circonscription du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional selon les caractéristiques des prairies .....	247
b) Délimitation de la zone de production de fromage Serrano fondée sur la localisation des acteurs et l'usage des sols.....	248
c) Zonage de la production de raisin Goethe selon la phénologie des vignobles.....	249
3. Une formalisation des règles orchestrée par des institutions .....	249
4. Une garantie scientifique pour légitimer les motivations des acteurs .....	251
a) La recherche de nouveaux marchés .....	251
b) La garantie d'une qualité contrôlée .....	252
c) La recherche de crédibilité et de légitimité.....	253
<i>III. Quand l'excès de rigueur conduit au conflit et à l'exclusion</i> .....	254
1. Des négociations conflictuelles .....	254
2. Définition d'un produit qui n'existe pas... encore ? .....	256
3. Une nouvelle norme qui marginalise ?.....	258
a) Les producteurs, ces oubliés des délimitations .....	258
b) Des innovations technologiques ou organisationnelles qui excluent .....	259
c) Projection dans le futur ou la prise en compte d'éventuelles évolutions du cahier des charges .....	260
CHAPITRE 8. CONTAGION D'UN MODELE REVISITE .....	263
<i>I. Un outil récent en voie d'appropriation</i> .....	263
1. Des difficultés d'assimilation .....	263
2. Conflits d'usage des Indications Géographiques .....	268
a) Bien privé ou bien public : la question du détenteur des droits .....	268
b) Confusion entre Indication Géographique et marques privées .....	270
c) Origine de la matière première et intégration des fournisseurs dans les projets d'Indication Géographique .....	273
3. Désaccords sur les notions de qualité et de terroir.....	273

a) Opposition de la filière vitivinicole brésilienne au projet d'Indication Géographique Vales da uva Goethe .....	274
b) Une confusion entre Indication de Provenance et Dénomination d'Origine.....	276
<b>II. Emergence d'une dynamique de développement territorial.....</b>	<b>278</b>
1. Se raconter pour se réapproprier : la patrimonialisation des productions.....	278
a) La fragilité des systèmes comme élément déclencheur de la patrimonialisation et de l'ancrage .....	278
b) La justification du caractère traditionnel par la patrimonialisation .....	280
c) La promotion de l'origine à travers le développement d'une offre touristique diversifiée.....	281
Du café colonial au restaurant : la ré-invention de la cuisine coloniale.....	282
La valorisation d'un panier de biens par le tourisme.....	285
2. La promotion de la durabilité .....	287
3. La promotion de l'origine, un argument pour un développement territorial rural .....	291
4. Contribution de la promotion du « local » à la construction de nouvelles politiques publiques territoriales .....	295
<b>CONCLUSION.....</b>	<b>299</b>
La promotion de l'origine au Brésil.....	299
Les nouveaux enjeux .....	300
L'origine comme nouvel objet de négociation .....	300
La promotion d'un patrimoine immatériel culturel pour tenter d'infléchir la législation sanitaire.....	300
Les perspectives de négociations internationales.....	301
Le Brésil, nouvel ambassadeur de la promotion de l'origine .....	301
<b>BIBLIOGRAPHIE .....</b>	<b>305</b>
<b>TABLES DES ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>319</b>
Table des cartes .....	319
Table des photographies.....	320
Table des tableaux .....	321
Table des figures .....	322
<b>TABLE DES MATIERES.....</b>	<b>323</b>
<b>ANNEXES.....</b>	<b>327</b>

# Annexes

<b>ANNEXE 1. EXEMPLE DE GUIDE D'ENTRETIEN UTILISE POUR INTERROGER LES PRODUCTEURS COLONIAUX.....</b>	<b>1</b>
<b>ANNEXE 2. UNE SYNTHÈSE DE CHAQUE TERRAIN (DATE, ENTRETIENS, CATEGORIES D'ACTEURS).....</b>	<b>6</b>
<b>ANNEXE 3. LES RURAUX DANS LES CAMPOS DE CIMA DA SERRA, UNE PART NON NÉGLIGEABLE DE LA POPULATION .....</b>	<b>14</b>
<b>ANNEXE 4. REPARTITION DE LA POPULATION DANS LA CAMPANHA MERIDIONAL .....</b>	<b>15</b>
<b>ANNEXE 5. STRUCTURE FONCIÈRE DES MUNICIPES DE LA CAMPANHA MERIDIONAL .....</b>	<b>16</b>
<b>ANNEXE 6. STRUCTURE FONCIÈRE DES MUNICIPES DES CAMPOS DE CIMA DA SERRA .....</b>	<b>17</b>
<b>ANNEXE 7. SUPERFICIE, POPULATION PAR SITUATION DE DOMICILE ET DENSITE DEMOGRAPHIQUE DES MUNICIPES DE LA REGION D'URUSSANGA, SANTA CATARINA .....</b>	<b>18</b>
<b>ANNEXE 8. STRUCTURE FONCIÈRE DE LA RÉGION D'URUSSANGA, SANTA CATARINA .....</b>	<b>19</b>
<b>ANNEXE 9. SUPERFICIE, POPULATION ET DENSITÉ DÉMOGRAPHIQUE DES MUNICIPES DE LA MICRORÉGION DE CHAPECÓ ET DE LA COMMUNAUTÉ DE COMMUNE AMOSC.....</b>	<b>20</b>
<b>ANNEXE 10. PRODUCTION DE RAISIN. SURFACES, VOLUME DE PRODUCTION ET VALEUR (PRINCIPAUX ETATS PRODUCTEURS ET RÉGION D'URUSSANGA).....</b>	<b>21</b>
<b>ANNEXE 11. RÉSEAUX D'AGROINDUSTRIES FAMILIALES RURALES DANS L'OUEST CATARINENSE : PRINCIPALES CARACTÉRISTIQUES .....</b>	<b>22</b>
<b>ANNEXE 12. CAPTATION DE LA VALEUR DES PRODUITS COLONIAUX PAR LES ENTREPRISES TYROL ET CEDRENSE .....</b>	<b>23</b>
<b>ANNEXE 13. CAMPOS DE CIMA DA SERRA : UNE DELIMITATION GEOGRAPHIQUE QUI NE FAIT PAS CONSENSUS.....</b>	<b>24</b>
<b>ANNEXE 14. EVOLUTION DE L'ABATTAGE ENTRE 2007 ET 2008 EN TETES DE BETAIL ABATTUES.....</b>	<b>25</b>



## Annexe 1. Exemple de guide d'entretien utilisé pour interroger les producteurs coloniaux

Huit principaux thèmes ont été identifiés: Producteur, caractérisation foncière de l'exploitation, infrastructure, productions animales et végétales, production transformées, principal produit colonial, représentations du producteur

Concernant la production coloniale principale, six sous-thèmes ont permis de structurer les entretiens: processus de fabrication, commercialisation, territoire/lien/qualité, associativisme, aspects juridiques, appui institutionnel.

Toutes les questions n'étaient pas posées directement au producteur interviewé. Ils s'agissait d'un support de relance et d'une trame pour l'interviewer.

### ROTEIRO DE PESQUISA PRODUTOR - PRODUTOS COLONIAIS OESTE CATARINENSE

Data : \_\_/\_\_/200\_\_

#### 1. Produtor

1.1. Nom do entrevistado (a) :

**1.2. Sexo** ( ) M ( ) F

1.3. Endereço da propriedade

1.4. Identificação da propriedade :

**1.5. Localização** : Localidade/ Comunidade / Município

1.6. Telefone

1.7. Distancia Sede/Município

1.8. Vias de acessos (Tipo/Situação) :

**1.9. Historia do produtor e da propriedade** : Qual é a historia da sua família, as suas raízes (origem, relação com a atividade pecuária e a produção de PC, trajetória; se não é da região e não a família não tinha relação a atividade, há quanto tempo vive aqui e se dedica a produção de PC, como chegou aqui e como começou ou criação da fazenda)

1.10. Informar todos os componentes da família que moram na unidade de produção

**1.11. Tomada de decisão e execução** (Quem toma as decisões da unidade de produção? Quem implementa/executa as decisões ou a maior parte das decisões tomadas?)

1.12. Caracterização da mão de obra não familiar

1.13. Os membros da família costumam participar de atividades na comunidade local e/ou no município (Associação de produtores e/ou criadores; Cooperativa; Grupo de produtores; Sindicato; etc.)

1.14. Rendas obtidas com atividades não agrícolas fora da UPA (ultimo ano agrícola)

1.15. Utilização dos recursos recebidos (rendas, receitas, benefícios não agrícolas como transferências sociais) para investir nas atividades não-agricolas?

1.16 Investimentos: se tivesse algum dinheiro sobrando?

( ) na pecuária de corte

( ) atividade fora da agricultura

( ) na compra de terras

( ) agroindústria

( ) na melhoria das condições de moradia

( ) na melhoria das condições sanitárias de produção de PC

( ) ajudaria os filhos

( ) não sabe

( ) na exploração do pinus

( ) Outro

#### 2. Caracterização fundaria e administrativa da Unidade de Produção Agrícola

2.1. Situação fundaria e uso da terra

2.1.1. Qual o valor médio da hectare (nua) na região onde esta localizada a sua propriedade e com as mesmas características? \_\_\_\_\_ R\$/ha ou litro ou alqueire

(cuidado unidade)

2.1.2. Qual o é a situação fundiária

Situação Fundiária	Área (ha)									
	Própria	Em Parceria				Arrendamento				Outros
		De terceiro	Período	Para Terceiro	Período	De terceiro	Período	Para Terceiro	Período	
Área total (ha)										

2.1.3. Como foram obtidas as terras – área própria (herança, compra, doação, atribuição)

2.2. Tipo de controle

2.3. Se realizar controle contábil (entradas e saídas) das atividades da propriedade agrícola? Desde quando (ano) ? Quem realiza? Como?

2.4. A gestão da propriedade é informatizada?

2.5. Qual é o meio de comunicação mais importante para sua informação?

3. Infra-estrutura básica

3.1. Questões gerais sobre infra-estrutura básica

3.1.2. Abastecimento de água

3.1.1. Abastecimento de energia elétrica

3.2. Benfeitorias e instalações

3.3. Maquinas e equipamentos

3.4. Gestão (destinação) dos dejetos

4. Caracterização da produção animal

5. Caracterização da produção vegetal

6. Produtos Coloniais de origem vegetal

6.1. **Lavouras** (Qtde produzida, Qtde vendida, Preço de venda, Consumo familiar)

6.2. Legumes e verduras

6.3. Frutíferas

6.4. Produção vegetal transformada

7. Produtos não transformados e transformados

7.1. Produção animal não transformada

7.2. Produção animal transformada

7.3. Matéria-prima e insumos (adquiridos) para a transformação da produção caseira no ano 2007/2008

8. Principal Produto Colonial Produzido

A. Processo de fabricação

7.1. Há quanto tempo o Sr. fabrica o produto?

7.2. **Quais são os tipos de produto que o Sr. produz?** (da agricultura familiar, agroecológico, orgânico, colonial, etc.

7.3. Qual é sua primeira motivação para ser produtor “colonial”

<input type="checkbox"/> Porque permite lucro	<input type="checkbox"/> Segurança (baixo risco)
<input type="checkbox"/> Porque permite o sustento da propriedade familiar	<input type="checkbox"/> Satisfação pessoal
<input type="checkbox"/> Porque permite o sustento da família	<input type="checkbox"/> Tradição familiar
<input type="checkbox"/> Porque permite ocupação dos membros da família	<input type="checkbox"/> Não sabe fazer outra coisa
<input type="checkbox"/> Porque permite vender em período de necessidade	<input type="checkbox"/> Não sabe
<input type="checkbox"/> Porque é a única alternativa possível/viável na sua propriedade ou em parte dela	

7.4. O Sr. poderia definir o que representa um produto colonial para você em três palavras para mim?

7.5. Quem fabrica? Aonde (na propriedade mesmo)?

7.6. A partir de que tipo de matéria prima ?

7.7. **Qual é a proveniência da matéria prima?** Critérios de escolha do fornecedor? Critérios de qualidade da matéria prima

7.8. Frequência de fabricação

- 7.9. Quantidade de matéria prima para fabricar um quilo (L) de produto?
- 7.10. Explicação do processo de fabricação
- 7.11. Homogeneidade do processo de fabricação
  - 7.11.1. Variabilidade do tempo de cura
  - 7.11.2. Variabilidade do formato
- 7.12. Teve uma evolução no material (tecnologia) utilizado esses últimos anos
- 7.13. Saber-fazer: como adquiriu (aprendeu) o saber-fazer do processo de fabricação do PC (informação, material, processamento, contatos)
- 7.14. Além da inovação e da evolução do material e das tecnologias, quais foram as principais mudanças por que passou a atividade de produção
- 7.15. Lista de todo o material utilizado para produção de PC

#### B. Preços e comercialização

- 7.16. Comercialização e autoconsumo
- 7.17. Qual é o mercado atual ?
- 7.18. Será que gostaria de colocar em outros mercados? Se sim, quais e por que?
- 7.19. Que tipo de consumidor é visado? Justifique.
- 7.20. Como é feita a venda (O Sr. leva o PC ou o comprador vem buscar)?** Venda direta para consumidor, na propriedade), em casa, feiras livres, para cooperativa, para agroindústria, para supermercado, através de intermediário/ atravessador, Outro
- 7.21. Permanência dos compradores:** São sempre os mesmos (atravessador, consumidor)? Mantém contrato em termos de volume?
- 7.22. Se vender através de intermediário, por que vende para ele e não outro?
- 7.23. Tipo de relação com compradores?** estritamente comercial, parente, conhece a família, relação de confiança, Outro
- 7.24. O Sr. utiliza uma marca:** Não, Sim (Marca Própria, coletiva, nome, registrada no INPI)
- 7.25. Quem fixa o preço?
- 7.26. Comportamento dos preços durante o ano
  - 7.26.1. Qual foi o preço de venda do PC o mais baixo? Qual foi a origem da queda dos preços
  - 7.26.2. Como reagiu o Sr? Aumenta quantidade de PC produzida, Vende materia prima?
- 7.27. Evolução dos preços nos últimos 5 anos

#### C. Território e a ligação a origem; qualidade e tipicidade

- 7.28. O Sr. poderia definir o território em três palavras para mim?
- 7.29. Quais são as vantagens, desvantagens de estar localizado nessa região?
- 7.20. O Sr. poderia definir a qualidade de O PRODUTO em três palavras para mim?
  - 7.30.1. Qual é a sua opinião sobre a qualidade do seu produto?
  - 7.30.2. Será que o Sr. já participou do curso de formação sobre boas praticas de fabricação?
  - 7.30.3. O que faz o Senhor para melhorar a qualidade? Controle a matéria prima? analise?
  - 7.30.4. O que teria que fazer para melhorar a situação dos produtos coloniais (qualidade, formalidade)
  - 7.30.5. O que é um bom PC para você?
  - 7.30.6. Qual o é um bom PC para um consumidor?
- 7.31. O Sr. poderia enumerar as palavras que definem à origem para mim?
  - 7.31.1. Para produzir um PC tem que: conhecer a cultura local, aprender o processamento, aprender o saber-fazer (tradição, historia), preservar o meio ambiente, a paisagem, vir da colônia, compartilhar valores culturais, respeitar uma certa receita
  - 7.31.2. A qualidade/ o sabor do seu PC seria o mesmo se o Sr. estivesse em outra região?
  - 7.31.3. Para ter êxito na região, tem que: fazer um bom PC, ter um preço baixo, ser de origem local, ter boas relações com os membros da comunidade
- 7.32. Produtos semelhantes e usurpação
  - 7.32.1. Existem produtos de substituição ou imitações dos PC?
  - 7.32.2. Existe usurpação da denominação PC?
  - 7.32.3. A existência de tais produtos induz competência e concorrência no mercado ?
  - 7.32.4. Qual seria as conseqüências se uma industria, um produtor ou uma associação de produtores registrar a marca “produto colonial”?

7.33. Estratégia de diferenciação pela qualidade e/ ou origem

7.33.1. (Com relação a pergunta 14.17.5. O Sr. utiliza uma marca) O Sr. já pensou envolve-se numa estratégia de valorização, diferenciação da qualidade e da origem

7.33.2. O Sr já ouviu falar daquelas organizações/instituições: Slow Food, IPHAN

7.34. Desempenho dos PC

7.34.1. Como o Sr. julga do desempenho atual dos produtos na região ?

7.34.2. Será que a os PC são mais rentáveis que os outros PC produzidos na região ?

7.34.3. Será que o Sr. acha que produzir PC da vantagens outras que dinheiro aos atores do sistema de produção

Impactos sobre o turismo

Auto satisfação dos produtores

Implementação de atividades paralelas

Preservação dum saber-fazer, duma tradição

Melhoramento das vendas de produtos locais

Reforça a cultura

Oferta combinada de bens e de serviços

Outro \_\_\_\_\_

Impactos ao nível dos valores humanos e culturais

7.34.4. O Sr. poderia me falar das oportunidades, das ameaças, as forças e as debilidades desta produção?

7.34.5. Será que a população local não envolvida no processo recebe benefícios?

7.34.6. Desempenho ambiental: Será que tem problemas ambientais na região? Será que a produção de PC ajuda na preservação do ecossistema ? Será que a produção de PC induz outros problemas ambientais ? Existe uma consciência local da população e dos atores do PC destes problemas ambientais? Será que alguns recursos são numa situação critica?

D. Associativismo

7.35. O Sr. fez parte da Associação de produtores?

7.36. Se SIM: quais eram as regras da associação, quais eram as suas relações com os sócios da associação? quem eram os sócios? pode me contar as historia da associação (criação, lideres, conflitos, etc.), quais eram os seus motivos para pertencer à associação?

7.37. O Sr. tem relação com outros produtores de PC não associados? Realizou atividades com outros produtores? (Empresta equipamento, Troca informações, idéias, estratégias, Capacita, Vende ou compra matéria prima)

7.38. Hoje Sr. gostaria de pertencer a alguma associação de produtores?

E. Aspectos jurídicos formais

7.39. Formalização do estatuto jurídico da agroindústria (cadastramento da planta)?

7.40. Registro no sistema de Inspeção

F. Apoio institucional

7.41. Que tipo de apoio recebeu para se capacitar e melhorar as condições de produção de PC? Epagri, Universidade, Banco, Sindicato, Associação, Slowfood

**7.46. Que tipo de apoio foi?** Financiamento, Credito, Assistência técnica, Assistência administrativa, Assistência jurídica

8. Conclusões e comentários finais : Representações dos produtores sobre o desempenho do QS e sobre seu futuro

8.1. O Sr.(a) se identifica melhor como :

Agricultor

Empresário agrícola

Agricultor familiar

Trabalhador rural

Pecuárta

Produtor rural

Pecuárta familiar

Campesino

Outro Como ?

8.2. Em relação há 20 atrás, como considera o período atual ? (assinalar apenas uma alternativa)

8.3. O que o Sr. (a) considera em primeiro lugar quando planeja mudanças na produção (no modo como produz e no sistema)

- Oportunidade de mercado
- Melhorar as condições de trabalho
- Aumento de produtividade
- Outra razão
- Diminuição dos custos
- Não sabe

8.4. O projeto de sua família é permanecer na pecuária?

8.5. O Sr. (a) gostaria que seus filhos seguissem a profissão de pecuarista?

8.6. Já tem um parente que vai continuar quando o Sr. se aposentar?

8.7. Caso haja uma piora na renda da sua atividade nos próximos anos, pensa em fazer o quê ?  
(assinalar apenas uma resposta)

- Continuar a fazer o mesmo que atualmente e espera que a crise passe ou volte ao normal
- Deixar de trabalhar na agricultura, arrendar e/ou vender a terra
- Buscar aperfeiçoamentos tecnológicos para melhorar a produção na propriedade
- Buscar renda numa outra produção pecuária ou agrícola Qual?
- Procurar emprego em alguma atividade não-agrícola, sem vender a terra
- Outro
- Não sabe

8.8. Como o Sr. (a) vê o futuro da produção de PC na região?

## Annexe 2. Une synthèse de chaque terrain (date, entretiens, catégories d'acteurs).

Ce répertoire presque anonyme est l'occasion de remercier à nouveaux tous les acteurs du terrain qui ont accepté de participer à cette étude. Les entretiens, questionnaires et réunions sont recensés sous la forme d'un tableau présentant le statut des acteurs interrogés, le lieu de rencontre et la date.

Produits coloniaux				
Entretien	Clovis Dorigon	Chercheur à l'Epagri	Chapecó	16/04/09
Entretien	Clair Lorenzet	Vétérinaire, Technicien à l'Epagri	Chapecó	16/04/09
Observation	AMERIOS	Assemblée générale de l'association Amerios	Maravilha	17/04/09
Observation	-	Visite de 8 agroindustries familiales rurales	Ouest catarinense	17/04/09
Entretien	Arlene Renk	Anthropologue, chercheur à l'Universoité Unochapecó	Chapecó	20/04/09
Entretien	Gelso	Gestionnaire de l'Apaco	Chapecó	22/04/09
Entretien	Roner	Vétérinaire de l'Apaco	Chapecó	22/04/09
Observation	-	Visite de 3 agroindustries familiales rurales	Ouest catarinense	22/04/09
Entretien	Libera	Gestionnaire de la coopérative de crédit Credisol	Chapecó	23/04/09
Entretien	Milton	Chercheur à l'Epagri	Chapecó	23/04/09
Entretien	Marcos	Chercheur à l'Epagri	Chapecó	24/04/09
Entretien	Luiz Alberto	Responsable des marchés municipaux, secrétariat d'Agriculture	Chapecó	24/04/09
Entretien	Osvaldir	Chercheur à l'Epagri	Concórdia	05/05/09
Entretien	Elizadro	Vétérinaire, secrétariat d'Agriculture	Chapecó	06/05/09
Entretien	Luciana	Vétérinaire, secrétariat d'Agriculture	Chapecó	06/05/09
Entretien	Marlene	Présidente du Forum da Mesoregião Fronteira Sul	Chapecó	08/05/09
Entretien	Paulo	Président de l'Amosc	Chapecó	08/05/09
Entretien	Sandra	Présidente de la Cooperafle, associée d'une agroindustrie familiale rurale de panification	Chapecó	08/05/09
Entretien	-	Producteur de miel, associé de l'ASCARI, marché du <i>Centro</i>	Chapecó	09/05/09
Entretien	Marilene	Productrice d'herbes médicinales, marché du <i>Calaçadão</i>	Chapecó	09/05/09
Entretien	-	Producteur de fromage, affilié à l'APACO, marché du <i>Calaçadão</i>	Seará	09/05/09
Entretien	-	Producteur de dérivés de porcs, affilié à l'APACO	Pinhalzinho	12/05/09
Entretien	-	Producteur de fromage	Pinhalzinho	12/05/09
Entretien	-	Producteur de fromage	Chapecó	12/05/09
Entretien	Teresinha	Productrice de fromage et d'œufs	Chapecó	13/05/09

Entretien	Celio	Technicien eu centre d'entraînement e tde formation de l'Epagri	Chapecó	18/05/09
Entretien	-	Producteur de raisin et dérivés	Iraceminha	19/05/09
Entretien	-	Producteur de raisin et dérivés	Iraceminha	19/05/09
Entretien	-	Producteur de dérivés de canne à sucre	Flores do Sertão	19/05/09
Entretien	-	Productrice de pain	Flores do Sertão	19/05/09
Entretien	-	Productrice de dérivés de porc et propriétaire d'un magasin de vente au détail	Nova Erechim	19/05/09
Entretien	Diva	Présidente de l'Apaco	Chapecó	20/05/09
Entretien	Ana et Teresa	Productrices de conserves, de pains et de poulet	Chapecó	21/05/09
Entretien	Ari et Salete	Producteurs de pain	Chapecó	25/05/09
Entretien	-	Producteurs de dérivés de canne à sucre	Modelo	26/05/09
Entretien	-	Producteur de fromage	Tigrinhos	26/05/09
Entretien	-	Producteur de poulet	Modelo	26/05/09
Entretien	-	Producteur de fromage	Modelo	26/05/09
Vin d'Urussanga				
Observation	-	Réunion de l'association Progoethe	Urussanga	06/12/08
Réunion	Rogério et Aparecido	Préparation de terrain avec un consultant du Sebrae et un professeur de sciences végétales de l'UFSC	Florianópolis	09/01/09
Entretien	Patricia	Propriétaire de la pousada Mazo, associée de la Progoethe et secrétaire à l'Aménagement et au tourisme	Urussanga	14/01/09
Entretien	Valdemar	Responsable de la conduite des vignes, Cave Mazon	Urussanga	14/01/09
Entretien	Vandionei	Responsable de la vinification, Cave Mazon	Urussanga	14/01/09
Entretien	Patricia	Vendeuse, Cave Mazon	Urussanga	14/01/09
Observation	-	Réception d'un groupe pour une dégustation à la cave Mazon	Urussanga	14/01/09
Entretien	Renato	Responsable de l'Epagri de Criciuma	Criciuma	15/01/09
Entretien	Renato	Propriétaire de la cave Urussanga, associé et président de la Progoethe	Urussanga	15/01/09
Entretien	Stevan	Œnologue de l'Epagri	Urussanga	15/01/09
Entretien	Emilio	Chercheur de l'Epagri, Directeur de la station expérimentale	Urussanga	16/01/09
Entretien	Teresinha	Animatrice radio, propriétaire de la maison d'hôte Dona Alice	Urussanga	16/01/09
Observation	-	Visite de trois producteurs de raisin et de vin	Pedras Grandes	19/01/09
Entretien	Orlando	Propriétaire de l'ancienne cave Cadormim	Urussanga	19/01/09
Entretien	Raul	Propriétaire d'une concession automobile, producteur de vin	Urussanga	19/01/09

Entretien	Giselda	Propriétaire de la cave Mazon, secrétaire de l'association Progoethe	Urussanga	19/01/09
Observation	-	Réception d'un groupe pour une dégustation à la cave Mazon	Urussanga	19/01/09
Entretien	Renato	Responsable de l'Epagri de Criciuma	Criciuma	20/01/09
Entretien	Antônio	Propriétaire d'un magasin de décoration, producteur de vin, associé de la Progoethe	Urussanga	20/01/09
Entretien	Veronica	Productrice de raisin et de vin, associée de la Progoethe	Urussanga	21/01/09
Entretien	Dany	Producteur de raisin, associé de la Progoethe	Pedras Grandes	21/01/09
Entretien	Silvio	Productrice de raisin et de vin, associée de la Progoethe	Pedras Grandes	21/01/09
Entretien	Giovana	Propriétaire d'une concession Honda, propriétaire d'un restaurant, associée de la Progoethe	Urussanga	21/01/09
Entretien	Rodolfo	Producteur de raisin, associé de la Progoethe	Urussanga	22/01/09
Entretien	Silviane	Propriétaire de la cave Vila Stazione, associée de la Progoethe	Morro da Fumaça	22/01/09
Entretien	Magno	Animateur d'un groupe de réhabilitation de maisons en pierre	Urussanga	27/01/09
Entretien	Jaco	Propriétaire d'un commerce de bord de route, producteur de raisin et de vin, associé de la Progoethe	Urussanga	27/01/09
Entretien	Cenilda	Animatrice d'un groupe communautaire d'opposition contre les mines	Urussanga	27/01/09
Entretien	Giselda	Propriétaire de la cave Mazon, secrétaire de l'association Progoethe	Urussanga	27/01/09
Entretien	Antonio	Maire de Pedras Grandes	Pedras Grandes	28/01/09
Entretien	-	Vendeuse de la Cave Quarezemin	Içara	28/01/09
Entretien	Sergio	Technicien (extensioniste) de l'Epagri	Urussanga	28/01/09
Entretien	Gilmar	Producteur de raisin et de vin, associé de la Progoethe	Urussanga	28/01/09
Entretien	Beatriz	Productrice de raisin et de vin, associée de la Progoethe	Cocal do Sul	29/01/09
Entretien	Emerson	Habitant de Pedras Grandes	Tubarão	29/01/09
Observation	-	Réunion de planification de la Progoethe	Urussanga	26/02/09
Entretien	Onevio	Producteur de raisin et de vin, associé de la Progoethe	Nova Veneza	15/09/09
Entretien	Renato	Propriétaire de la cave Urussanga, associé et président de la Progoethe	Urussanga	15/09/09
Entretien	Newton	Responsable du département de la culture, mairie d'Urussanga	Urussanga	16/09/09
Entretien	Teresinha	Animatrice radio, propriétaire de la maison d'hôte Dona Alice	Urussanga	16/09/09
Entretien	Sandra	Propriétaire de boulangerie, associée à la Progoethe	Urussanga	17/09/09
Entretien	-	Glaciers	Urussanga	17/09/09
Entretien	Rosa et Leica	Propriétaires d'un restaurant, associées de la Progoethe	Urussanga	17/09/09



Entretien	Max	Propriétaire d'un restaurant, associé de la Progoethe	Urussanga	17/09/09
Entretien	Giovana	Propriétaire d'une concession Honda, propriétaire d'un restaurant, associée de la Progoethe	Urussanga	18/09/09
Entretien	Zen	Maire d'Urussanga	Urussanga	18/09/09
Fromage Serrano				
Entretien	João et Luiz	Agronomes de l'Emater de Vacaria et de Bom Jesus	Vacaria	09/12/08
Entretien	Oneide	Productrice de fromage Serrano	Bom Jesus	10/12/08
Entretien	Afonso et Sinclair	Producteurs de fromage Serrano	Bom Jesus	11/12/09
Entretien	Nedir	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	11/12/09
Entretien	Lucila	Historienne	Bom Jesus	12/12/09
Entretien	-	Productrice de fromage Serrano	Bom Jesus	12/12/09
Observation	-	Réunion du Convivium Slow Food "Produtos da terra"	Porto Alegre	13/12/09
Entretien	Raquel	Secrétaire d'Agriculture de Bom Jesus	Bom Jesus	15/12/08
Entretien	Flavio	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	15/12/08
Entretien	-	Fille de producteurs de fromage	Bom Jesus	15/12/08
Entretien	Fernando	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	16/12/08
Entretien	Avelino	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	16/12/08
Entretien	Edy	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	17/12/08
Entretien	Cezira	Productrice de fromage Serrano	Bom Jesus	17/12/08
Entretien	Volnei	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	17/12/08
Entretien	José	Maire de Bom Jesus	Bom Jesus	18/12/08
Entretien	Solon	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	18/12/08
Entretien	Daniel	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	18/12/08
Entretien	-	Intermédiaire	Bom Jesus	18/12/08
Entretien	Jackson	Vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de Bom Jesus	Bom Jesus	19/12/08
Entretien	Alexandre	Producteur de fromages (colonial, type minas, etc.)	Bom Jesus	19/12/08
Entretien	-	Propriétaire du supermarché Super Ideal	Bom Jesus	19/12/08
Entretien	-	Producteurs de fromage Serrano	Bom Jesus	20/12/08
Entretien	Iran	Agronome de l'Emater de Cambará do Sul	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	Cleusa	Productrice de fromage Serrano	Cambará do Sul	05/02/09

Entretien	João	Agronome de l'Emater de Vacaria	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	-	Intermédiaire	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	Jorge	Secrétaire d'Agriculture de Cambará do Sul	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	Rosilaine	Secrétaire du Tourisme de Cambará do Sul	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	-	Propriétaire du supermarché Texeira	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	-	Propriétaire du supermarché Brentano	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	-	Propriétaire du supermarché Domênico Boff	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	-	Propriétaire d'un supermarché Super Pioner	Cambará do Sul	05/02/09
Entretien	-	Propriétaire de l'épicerie Tio Brisa	Cambará do Sul	05/02/09
Observation	Jaime	Zootechnicien, responsable de l'Emater régional de Caxias do Sul	Cambará do Sul	06/02/09
Entretien	-	Réunion sur le potentiel économique de Cambará do Sul (secrétariat d'Etat d'Agriculture, du Tourisme, de l'Environnement)	Cambará do Sul	06/02/09
Entretien	Iran	Agronome de l'Emater de Cambará do Sul	Cambará do Sul	06/02/09
Entretien	-	Propriétaire d'un magasin de souvenirs affilié à la Route du tropeirismo	Cambará do Sul	06/02/09
Entretien	Solange	Vétérinaire, secrétariat de la Santé de Cambará do Sul et secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula	Cambará do Sul	07/02/09
Entretien	-	Vendeur d'un magasin de bord de route	Cambará do Sul	07/02/09
Entretien	Enesio	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	07/02/09
Entretien	Denir	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	07/02/09
Entretien	Dina	Productrice de fromage Serrano	Cambará do Sul	07/02/09
Entretien	Alfredo	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	07/02/09
Entretien	Bianca	Vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de Cambará do Sul	Cambará do Sul	09/02/09
Entretien	Portassio	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	09/02/09
Entretien	Edson	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	10/02/09
Entretien	Aurelio	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	10/02/09
Entretien	Maria-Helena	Productrice de fromage Serrano	Cambará do Sul	10/02/09
Entretien	Sebastião	Producteur de fromage Serrano	Cambará do Sul	10/02/09
Entretien	Solange	Vétérinaire, secrétariat de la Santé de Cambará do Sul et secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula	Cambará do Sul	10/02/09
Entretien	-	Techniciens et ingénieurs du secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula	São Francisco de Paula	11/02/09
Observation	Luiz	Visite d'exploitation et prélèvement d'échantillon d'eau avec la vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula	São Francisco de Paula	12/02/09

Observation	Fabio	Visite d'exploitation et prélèvement d'échantillon d'eau avec la vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula	São Francisco de Paula	12/02/09
Observation	Romulo	Visite d'exploitation et prélèvement d'échantillon d'eau avec la vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de São Francisco de Paula	São Francisco de Paula	12/02/09
Entretien	-	Technicienne de l'Emater	São Francisco de Paula	12/02/09
Entretien	-	Intermédiaire	São Francisco de Paula	12/02/09
Entretien	Edson	Propriétaire d'un fast food	São Francisco de Paula	12/02/09
Entretien	-	Propriétaire d'un supermarché Super Pioner	São Francisco de Paula	12/02/09
Entretien	Flavio	Producteur de fromage Serrano	São Francisco de Paula	13/02/09
Entretien	-	Secrétaire d'Agriculture de São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	16/02/09
Entretien	Taciano	Vétérinaire du secrétariat d'Agriculture de São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	16/02/09
Entretien	Junior	Technicien de l'Emater	São José dos Ausentes	16/02/09
Entretien	Elton	Producteur de fromage Serrano	São José dos Ausentes	16/02/09
Entretien	Jaime	Producteur de fromage Serrano	São José dos Ausentes	16/02/09
Entretien	Eilga	Productrice de fromage Serrano	São José dos Ausentes	16/02/09
Entretien	Geraldo	Intermédiaire	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	Neiva	Propriétaire d'une épicerie	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	Ernesto	Propriétaire d'une épicerie	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	Aecio	Propriétaire d'une épicerie	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	-	Consommateurs du littoral	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	Paulo	Producteur de fromage Serrano	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	-	Propriétaire d'une auberge, producteur de fromage Serrano	São José dos Ausentes	17/02/09
Entretien	Elton	Propriétaire d'une épicerie	São José dos Ausentes	18/02/09
Entretien	-	Propriétaire d'une épicerie	São José dos Ausentes	18/02/09
Entretien	-	Propriétaire d'une épicerie	São José dos Ausentes	18/02/09
Entretien	Alziro	Secrétaire du Tourisme de São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	19/02/09
Entretien	Erivelto	Maire de São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	19/02/09
Entretien	-	Productrice de fromage Serrano	São José dos Ausentes	19/02/09
Entretien	Didi	Producteur de fromage Serrano	Bom Jesus	19/02/09

Viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional				
Entretien	Guilherme	Secrétaire exécutif de l'Apropampa, consultant pour l'abattoir Mercosul, fils d'un associé de l'Apropampa	Bagé	07/06/06
Entretien	Gedeão	Eleveur bovin associé à l'Apropampa, président de la Farsul	Bagé	10/06/06
Entretien	Mario	Responsable des achats de l'abattoir Mercosul	Bagé	13/06/06
Entretien	Mario	Responsable des ventes de l'abattoir Mercosul	Bagé	13/06/06
Entretien	Ronaldo	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Aceguá	13/06/06
Entretien	Miguel	Eleveur bovin associé à l'Apropampa, consultant du Sebrae, représentant de l'association de race Angus	Bagé	14/06/06
Entretien	Maurice	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Bagé	14/06/06
Entretien	Guilherme	Secrétaire exécutif de l'Apropampa, consultant pour l'abattoir Mercosul, fils d'un associé de l'Apropampa	Bagé	19/06/06
Entretien	Carlos	Agronome de l'UFRGS	Bagé	21/06/06
Entretien	Fernando	Consultant du Sebrae	Porto Alegre	23/06/06
Entretien	Ana	Consultante du Sebrae, vétérinaire à l'abattoir Mercosul, représentante de l'association de race Angus	Bagé	30/07/07
Entretien	Norberto	Vendeur de l'épicerie fine Casa Moacir	Porto Alegre	02/08/07
Entretien	Getulio	Historien	Porto Alegre	03/08/07
Entretien	Carlos	Agronome de l'UFRGS	Porto Alegre	07/08/07
Entretien	Fernando	Eleveur bovin associé à l'Apropampa, président de la Farsul	Porto Alegre	08/08/07
Entretien	Felipe	Secrétaire exécutif de l'Apropampa, consultant pour l'abattoir Mercosul, fils d'un associé de l'Apropampa	Bagé	09/08/07
Questionnaire	Ricardo	Eleveur bovin associé et président de l'Apropampa	Aceguá	02/08/07
Questionnaire	João Batista	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Bagé	10/08/07
Questionnaire	Ronaldo	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Aceguá	06/09/07
Questionnaire	Eduardo	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Aceguá	10/09/07
Entretien	Fernando	Eleveur bovin associé à l'Apropampa, président de la Farsul	Porto Alegre	25/08/09
Entretien	Lemar	Technicien du Sebrae	Bagé	27/09/09
Entretien	Ana	Consultante du Sebrae, vétérinaire à l'abattoir Mercosul, représentante de l'association de race Angus	Bagé	27/09/09

Entretien	Rogério	Secrétaire exécutif de l'Apropampa, coordinateur du projet "Pampa" de la Save Brasil/BirdLife	Bagé	27/09/09
Entretien	Lindonor	Propriétaire de la chaîne de supermarchés Peruzzo	Bagé	28/09/09
Entretien	Marcos	Chercheur de l'Embrapa <i>Pecuária Sul</i>	Bagé	31/08/09
Entretien	Edegar	Eleveur familial, adjoint du secrétaire au Développement Rural de Dom Pedrito	Dom Pedrito	31/08/09
Entretien	Marta	Eleveur bovin de Santa Vitoria do Pomar	Porto Alegre	02/09/09
Observation	-	Exposition et démonstration de découpe de la viande du Pampa Gaúcho da Campanha Meridional	Porto Alegre	02/09/09
Entretien	Eduardo	Eleveur bovin d'Aceguá, associé à l'Apropampa, président de la Farsul	Porto Alegre	05/09/09
Entretien	Ronaldo	Eleveur bovin d'Aceguá associé et président de l'Apropampa	Bagé	07/09/09
Entretien	Mateurs	Eleveur bovin familial	Pinheiro Machado	08/09/09
Entretien	Edemar	Eleveur bovin familial	Bagé	08/09/09
Entretien	Reginaldo	Eleveur bovin familial	Bagé	09/09/09
Entretien	Pedro	Eleveur bovin familial	Santana de Boa Vista	09/09/09
Entretien	Clovis	Antenne municipale du secrétariat d'Etat à l'Environnement	Bagé	10/09/09
Entretien	Zenu	Adjoint au secrétaire municipal à l'Environnement	Bagé	10/09/09
Entretien	Vatter	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Dom Pedrito	10/09/09
Observation	-	Réunion de producteurs affiliés à l'association de race Angus	Bagé	10/09/09
Observation	-	Concours de carcasses organisé par l'association de race Angus	Bagé	11/09/09
Entretien	Eduardo	Eleveur bovin associé à l'Apropampa	Bagé	11/09/09
Entretien	Cristina	Chercheur de l'Embrapa <i>Pecuária Sul</i>	Bagé	11/09/09

### Annexe 3. Les ruraux dans les Campos de Cima da Serra, une part non négligeable de la population

Unité administrative	Municipe	Surface	Population					Densité
			Urbaine		Rurale		Totale	Totale
		Km <sup>2</sup>	Nb habitants	%	Nb habitants	%	Nb habitants	
Brésil		8 502 728	160 925 792	84,36	29 830 007	15,64	190 755 799	22,43
Rio Grande do Sul		281 749	9 100 291	85,10	1 593 638	14,90	10 693 929	38,0
Micro-région de Vacaria		17 263	119 469	75,93	37 868	24,07	157337	9,1
	Bom Jesus	2 626	8 593	74,60	2 926	25,40	11 519	4,4
	Cambará do Sul	1 213	3 041	46,48	3 501	53,52	6 542	5,4
	Campestre da Serra	538	1 231	37,91	2 016	62,09	3 247	6,0
	Ipê	600	2 913	48,42	3 103	51,58	6 016	10,0
	Jaquirana	908	2 430	58,18	1 747	41,82	4 177	4,6
	Monte Alegre dos Campos	550	645	20,79	2 457	79,21	3 102	5,6
	Muitos Capões	1 193	970	32,46	2 018	67,54	2 988	2,5
	São Francisco de Paula	3 274	13 004	63,32	7 533	36,68	20 537	6,3
	São José dos Ausentes	1 177	2 062	62,67	1 228	37,33	3 290	2,8
	Vacaria	2 124	57 339	93,47	4 003	6,53	61 342	28,9
Micro-région de Caxias do Sul		4 959	697 230	90,58	72 387	9,40	769 717	155,2
	Caxias do Sul	1 644	419 406	96,29	16 158	3,71	435 564	265

Source : IBGE, Recensement démographique 2010

#### Annexe 4. Répartition de la population dans la Campanha Meridional

Unité administrative	Municipe	Surface	Population				Densité	
			Urbaine		Rurale			Totale
		Km <sup>2</sup>	Nb habitants	%	Nb habitants	%		
Brésil		8 502 728	160 925 792	84,36	29 830 007	15,64	190 755 799	22,43
Rio Grande do Sul		268 782	9 100 291	85,10	1 593 638	14,90	10 693 929	39,79
Micro-région de la Campanha Meridional		14 261	141 746	81,55	32 062	18,45	173 808	12,19
	Aceguá	1 549	1 059	24,10	3 335	75,90	4 394	2,84
	Bagé	4 096	97 765	83,71	19 029	16,29	116 794	28,52
	Dom Pedrito	5 192	35 255	90,63	3 643	9,37	38 898	7,49
	Hulha Negra	823	2 909	48,14	3 134	51,86	6 043	7,34
	Lavras do Sul	2 601	4 758	61,96	2 921	38,04	7 679	2,95

Source : IBGE, Recensement démographique 2010

## Annexe 5. Structure foncière des municipes de la Campanha Meridional

Unité administrative	Municipe	Exploitations agricoles (unités)	Surface en hectares															
			<50		50-100		100-200		200-500		500-1000		1000-2500		>2500		Sans terre	
			Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)
Brésil		5 175 489	78,42	13,41	7,55	8,03	4,26	8,89	2,91	14,06	1,04	11,20	0,62	14,57	0,29	28,85	4,93	-
Rio Grande do Sul		441 467	85,81	25,23	5,75	8,45	2,86	8,44	2,37	15,93	1,02	15,19	0,53	16,70	0,12	10,07	1,55	-
Micro-région de la Campanha Meridional		5 247	58,29	5,35	10,01	3,51	7,43	5,14	10,16	16,23	6,63	22,91	4,35	32,27	0,84	14,58	2,29	-
	Aceguá	726	67,36	9,60	11,16	5,25	5,23	5,03	9,64	20,15	2,75	13,62	2,75	27,33	0,69	19,01	0,41	-
	Bagé	1 198	52,02	3,15	9,68	2,66	7,93	4,35	12,19	15,48	8,18	22,47	6,01	35,40	1,17	16,47	2,84	-
	Dom Pedrito	1 409	41,09	2,31	12,63	3,08	11,14	5,21	14,69	16,29	10,01	23,54	6,69	23,53	1,21	36,05	2,27	-
	Hulha Negra	1 032	89,73	40,93	4,36	6,06	2,03	6,12	2,33	15,03	0,87	13,42	0,39	11,90	0,10	x	0,19	-
	Lavras do Sul	882	50,11	3,78	11,90	4,19	8,96	6,12	9,75	15,43	9,07	30,16	3,85	26,79	0,79	13,53	5,56	-

Les unités territoriales avec mois de trois informateurs sont identifiées par une croix (x)

Source : IBGE, Recensement agricole, 2006



## Annexe 6. Structure foncière des municipes des Campos de Cima da Serra

Unité administrative	Municipe	Exploitations agricoles (unités)	Surface en hectares															
			<50		50-100		100-200		200-500		500-1000		1000-2500		>2500		Sans terre	
			Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)	Part des exploitations (%)	Part de ma surface totale (%)
Micro-région de Vacaria		10791,00	59,69	9,08	14,44	8,46	10,49	12,19	9,50	24,68	3,37	19,81	1,37	16,43	0,26	9,35	0,87	-
	Bom Jesus	1077,00	45,20	4,70	15,04	5,49	13,83	9,82	15,69	24,67	5,94	20,97	2,51	18,48	0,74	15,87	1,02	-
	Cambará do Sul	394,00	40,86	3,14	14,21	3,65	14,47	7,68	18,02	21,52	5,08	13,68	3,30	18,36	1,78	31,97	2,28	-
	Campestre da Serra	601,00	76,05	18,18	12,31	12,34	5,99	12,34	3,49	15,70	1,16	12,86	0,67	15,91	0,17	x	0,17	-
	Ipê	900,00	78,56	30,75	11,89	15,57	5,67	14,58	2,44	16,20	0,33	5,18	0,56	17,73	-	-	0,56	-
	Jaquirana	558,00	52,33	7,34	17,92	9,24	10,93	11,12	12,01	28,50	4,12	23,71	1,61	20,09	-	-	1,08	-
	Monte Alegre dos Campos	773,00	73,21	26,69	15,65	22,89	6,86	19,55	2,72	17,64	0,65	9,35	0,13	x	-	-	0,78	-
	Muitos Capões	483,00	47,42	4,40	15,32	6,03	11,18	8,59	15,32	26,45	6,42	23,96	2,69	21,03	0,21	x	1,45	-
	São Francisco de Paula	1313,00	46,99	5,73	15,99	6,81	14,39	11,92	14,17	26,40	5,79	24,50	2,21	18,61	0,30	6,03	0,15	-
	São José dos Ausentes	560,00	37,32	3,61	17,50	6,12	18,04	12,30	16,61	24,54	5,54	18,79	4,11	25,17	0,36	x	0,54	-
	Vacaria	1035,00	53,52	8,15	17,20	9,09	12,17	13,04	10,05	24,13	4,35	23,65	1,06	12,62	0,39	9,32	1,26	-
Micro-région de Caxias do Sul		16146,00	94,94	72,89	3,48	12,25	0,65	4,68	0,38	5,92	0,11	3,48	0,11	x	-	-	0,45	-
	Caxias do Sul	3098,00	88,89	45,05	6,68	15,77	2,29	10,78	1,58	15,95	0,52	11,19	0,03	x	-	-	0,10	-

Les unités territoriales avec mois de trois informateurs sont identifiées par une croix (x)

Source : IBGE, Recensement agricole, 2006

**Annexe 7. Superficie, population par situation de domicile et densité démographique des municipes de la région d'Urussanga, Santa Catarina**

Brésil, Etat et microrégion	Munícipe	Surface (km <sup>2</sup> )	Population				Densité (hab/km <sup>2</sup> )	
			Urbaine		Rurale			Totale
			%	Nb habitants	%	Nb habitants		
Brasil		8 502 728	84,4	160 925 792	15,6	29 830 007	190 755 799	22,43
Santa Catarina		95 704	84,0	5 247 913	16,0	1 000 523	6 248 436	65,29
Criciúma	Cocal do Sul	71	83,8	12 696	16,2	2 463	15 159	212,88
	Criciúma	236	98,6	189 630	1,4	2 678	192 308	816,15
	Içara	294	91,6	53 913	8,4	4 920	58 833	200,02
	Lauro Muller	271	77,3	11 106	22,7	3 261	14 367	53,11
	Morro da Fumaça	83	86,0	13 863	14,0	2 263	16 126	194,44
	Nova Veneza	294	67,1	8 927	32,9	4 382	13 309	45,34
	Siderópolis	263	77,3	10 051	22,7	2 947	12 998	49,48
	Treviso	158	52,0	1 833	48,0	1 694	3 527	22,37
	Urussanga	241	56,4	11 405	43,6	8 818	20 223	84,10
Tubaraõ	Orleans	550	75,2	16 084	24,8	5 309	21 393	38,91
	Pedras Grandes	172	30,7	1 261	69,3	2 846	4 107	23,90
	Treze de Maio	161	49,5	3 401	50,5	3 475	6 876	42,69

*Source : IBGE, Recensement démographique, 2010*

## Annexe 8. Structure foncière de la région d'Urussanga, Santa Catarina

Brésil, Etat et microrégion	Municipe	Nombre d'exploitations agricoles (unités)	Nombre d'exploitations agricoles (%)				
			<10 ha	10-50 ha	50-100 ha	100-500 ha	>500 ha
Brésil		5 175 489	52,79	2 459,78	1 569,67	388,15	368,52
Santa Catarina		193 663	37,96	52,52	5,54	3,36	0,62
Criciúma	Cocal do Sul	245	55,92	40,00	3,67	0,41	0,00
	Criciúma	672	56,99	40,18	1,93	0,89	0,00
	Içara	1 287	66,36	31,47	1,24	0,70	0,23
	Lauro Muller	677	38,40	52,14	7,24	2,22	0,00
	Morro da Fumaça	259	49,42	49,03	1,54	0,00	0,00
	Nova Veneza	494	30,57	50,00	14,57	4,86	0,00
	Siderópolis	295	32,88	60,34	6,10	0,68	0,00
	Treviso	168	35,12	56,55	5,36	2,98	0,00
	Urussanga	1 079	50,60	45,60	3,15	0,56	0,09
Tubaraõ	Orleans	1 647	32,06	62,11	3,95	1,76	0,12
	Pedras Grandes	504	31,94	63,29	4,76	0,00	0,00
	Treze de Maio	448	39,29	57,59	3,13	0,00	0,00

Source : IBGE, Recensement agricole 2006

## Annexe 9. Superficie, population et densité démographique des municipes de la microrégion de Chapecó et de la communauté de commune AMOSC

Unité administrative	Municipe	Surface km <sup>2</sup>	Population				Totale	Densité	
			Urbaine		Rurale				
			%	Nb habitants	%	Nb habitants			
Brasil		8 502 728	84,4	160 925 792	15,6	29 830 007	190 755 799	22,43	
Microrégion Chapecó		6 046	73,8	298 985	26,2	106 081	405 066	67,00	
	1	Águas de Chapecó	139	53,0	3 236	47,0	2 874	6 110	43,92
	2	Águas Frias	75	40,5	981	59,5	1 443	2 424	32,25
	3	Bom Jesus do Oeste	68	30,3	647	69,7	1 485	2 132	31,40
	4	Caibi	172	57,5	3 578	42,5	2 641	6 219	36,22
	5	Campo Erê	479	66,7	6 252	33,3	3 118	9 370	19,57
	6	Caxambu do Sul	141	48,9	2 155	51,1	2 256	4 411	31,38
	7	Chapecó	624	91,6	168 113	8,4	15 417	183 530	293,98
	8	Cordilheira Alta	84	38,4	1 448	61,6	2 319	3 767	44,97
	9	Coronel Freitas	234	59,4	6 067	40,6	4 146	10 213	43,62
	10	Cunha Porã	220	61	6 519	39	4 094	10 613	48,18
	11	Cunhataí	55	30,2	569	69,8	1 313	1 882	34,53
	12	Flor do Sertão	59	20,7	328	79,3	1 260	1 588	27,05
	13	Formosa do Sul	100	41,7	1 084	58,3	1 517	2 601	26,12
	14	Guatambú	205	37,4	1 749	62,6	2 930	4 679	22,85
	15	Iraceminha	164	34,5	1 468	65,5	2 785	4 253	25,87
	16	Irati	78	21,4	449	78,6	1 647	2 096	27,04
	17	Jardinópolis	68	45,2	799	54,8	967	1 766	25,93
	18	Maravilha	169	81,8	18 087	18,2	4 014	22 101	130,43
	19	Modelo	93	66,6	2 692	33,4	1 353	4 045	43,63
	20	Nova Erechim	64	75,1	3 211	24,9	1 064	4 275	66,38
	21	Nova Itaberaba	138	35,9	1 530	64,1	2 737	4 267	31,01
	22	Novo Horizonte	152	33,5	921	66,5	1 829	2 750	18,13
	23	Palmitos	351	61,6	9 871	38,4	6 149	16 020	45,68
	24	Pinhalzinho	128	83,4	13 615	16,6	2 717	16 332	127,30
	25	Planalto Alegre	63	40,2	1 067	59,8	1 587	2 654	42,37
	26	Quilombo	279	56,1	5 746	43,9	4 502	10 248	36,69
	27	Saltinho	157	31,7	1 255	68,3	2 706	3 961	25,30
	28	Santa Terezinha do Progresso	119	18,6	539	81,4	2 357	2 896	24,34
	29	Santiago do Sul	74	44,4	650	55,6	815	1 465	19,91
	30	São Bernardino	145	26,9	719	73,1	1 958	2 677	18,47
	31	São Carlos	159	67,1	6 902	32,9	3 389	10 291	64,73
	32	São Lourenço do Oeste	362	77,5	16 880	22,5	4 912	21 792	60,24
	33	São Miguel da Boa Vista	72	23,1	439	76,9	1 465	1 904	26,47
	34	Saudades	206	56,8	5 123	43,2	3 893	9 016	43,86
	35	Serra Alta	90	55,9	1 835	44,1	1 450	3 285	36,32
	36	Sul Brasil	113	36,6	1 011	63,4	1 755	2 766	24,54
	37	Tigrinhos	57	19,5	343	80,5	1 414	1 757	30,59
38	União do Oeste	93	38,0	1 107	62,0	1 803	2 910	31,27	

Les municipes surlignés sont ceux appartenant à l'AMOSC et proposant des produits coloniaux dans le marché public régional

Source : IBGE, Recensement démographique de 2010

**Annexe 10. Production de raisin. Surfaces, volume de production et valeur  
(principaux Etats producteurs et région d'Urussanga)**

Brésil et Unités de fédération	Municipes	Variables			
		Surface plantée (Hectares)	Surface récoltée (Hectares)	Quantité produite (Tonnes)	Valeur de la production (Mille Reais)
Brasil		81 677	81 355	1 365 491	1 612 043
Pernambuco		6 003	6 003	158 517	387 927
Bahia		3 724	3 724	90 508	215 430
Minas Gerais		812	812	11 773	24 603
São Paulo		11 259	11 216	185 123	283 986
Paraná		5 800	5 800	102 080	173 679
Rio Grande do Sul		48 259	48 259	737 363	418 799
Santa Catarina		5 168	4 934	67 543	80 485
	Cocal do Sul	13	9	108	97
	Criciúma	3	2	30	27
	Içara	-	-	-	-
	Lauro Muller	11	9	63	63
	Morro da Fumaça	6	4	40	36
	Nova Veneza	3	3	30	42
	Orleans	14	12	144	216
	Pedras Grandes	122	117	1 521	1 369
	Siderópolis	1	1	10	13
	Treviso	-	-	-	-
	Treze de Maio	7	7	70	56
Urussanga	61	61	512	768	

*Source : IGBE, Production agricole municipale, 2009*

## Annexe 11. Réseaux d'agroindustries familiales rurales dans l'Ouest catarinense : principales caractéristiques

Réseau	Institution promotrice	Principaux partenaires	Principaux municipes	Principales ressources mobilisées	Marque	Numéro d'agro-industries affiliées
Ucaf	Apaco	FetraF-Sul ; Crédits solidaires ; Ministères ; Municipalités ; Autres ONG (Terra Noca) ; Universités (Unoesc, UFSC) ; Réseau Ecovida	Chapecó, Seara, Quilombo, Coronel Freitas, Ipumirim, Pinhalzinho, etc.	Autres mouvements sociaux liés à l'agriculture familiale	Sabor Colonial	62 (11 coopératives)
Institut Saga	AMOSC/FDRI	Epagri ; Universités (Unoesc, Unochapecó) ; Cidasc ; Municipalités ; Senai ; Sebrae	Pinhalzinho, Quilombo, São Carlos, etc.	Autres organisations publiques	Castália	42
CooperOeste	Mouvement des Travailleurs Ruraux Sans Terre et Mouvement des Petits Agriculteurs	Commission pastorale de la Terre ; Instituto Nacional de Colonização e Reforma Agrária (INCRA) ; MDA	São Miguel do Oeste, Abelardo Luz, São José do Cedro (SC), Condor (RS), Nova Larenjeiras (PR)	Organisations du Mouvement des Sans Terre, PRONAF, etc.	Terra Viva (Produits de la réforme agraire)	7

Réseau	Forme d'organisation	Principaux produits	Attributs spécifiques des produits	Marché cible	Type d'établissement et forme de commercialisation
Ucaf	Collective. Groupes de coopération communautaires, système de coopératives et de filiales (réseau)	Produits d'origine animale et végétale (lait, viandes, canne à sucre, fruits et dérivés, etc.) Produit	Produits coloniaux et artisanaux (aux normes du SIM ou du SIE), agroécologiques, de l'agriculture familiale	Local et régional avec développement de l'international	Vente directe, marchés municipaux, petits commerces de détail Commerce équitable pour le jus d'orange biologique
Institut Saga	Individuelle. Et dans une moindre mesure collective (groupes de familles)	Produits d'origine végétale (conserves, dérivés de canne à sucre, etc)	Produits artisanaux de l'agriculture familiale qui suivent les recommandations de Saga	Locale, régionale, étatique et nationale	Petits et moyens supermarchés
CooperOeste	Individuelle dans la production et collective dans l'industrialisation	Produits d'origine animale (lait UHT, fromage pasteurisé, etc.)	<i>Commodity</i> associée à l'image de la réforme agraire	Locale, étatique et nationale	Petits et moyens supermarchés

Adapté de Mior, 2005

## Annexe 12. Captation de la valeur des produits coloniaux par les entreprises Tyrol et Cedrense



La réservation du terme colonial est plus complexe que ce que les producteurs et techniciens laissent entendre. Colonial n'est pas enregistré en tant que marque auprès de l'INPI. En revanche plusieurs marques ont été protégées, associant colonial à un autre nom. Queijo colonial par exemple a été enregistré sous des marques privées « Queijo colonial Carlos Barbosa » et « Queijo colonial Darolt » qui ne sont plus en vigueur. Les industries alimentaires brésiliennes s'approprient les valeurs associées aux produits coloniaux en commercialisant des fromages coloniaux industriels. Cedrense est une marque du groupe LBR, Lácteos Brasil S/A. Ce dernier occupe en 2001 le deuxième rang des entreprises de transformation laitières au Brésil avec la collecte de 20 000 producteurs et le conditionnement et/ou transformation de 1 795 000 000 litres de lait<sup>511</sup>. L'entreprise catarinense Tirol a été créée en 1974. Elle compte aujourd'hui trois unités de transformation, toutes situées dans l'Etat de Santa Catarina, deux à Treze Tilhas dans le Meio Oeste catarinense et une dans l'Ouest catarinense à Chapecó. Initialement productrice de lait pasteurisé, sa gamme de produits s'est considérablement élargie : boissons lactées, crème de lait, dessert lacté, yaourt, lait en poudre, beurre, fromage et crème de fromage, desserts et jus. Sa gamme de fromage compte notamment huit produits dont le fromage colonial (coalho, colonial, minas, mozzarella, parmesan, prato, provolone, quark, ricota).

*Crédit photo : Dorigon, 2006*

---

<sup>511</sup> Associação brasileira dos produtores de leite. Disponible sur : [www.leitebrasil.org.br](http://www.leitebrasil.org.br). Page consultée le 30/06/11.

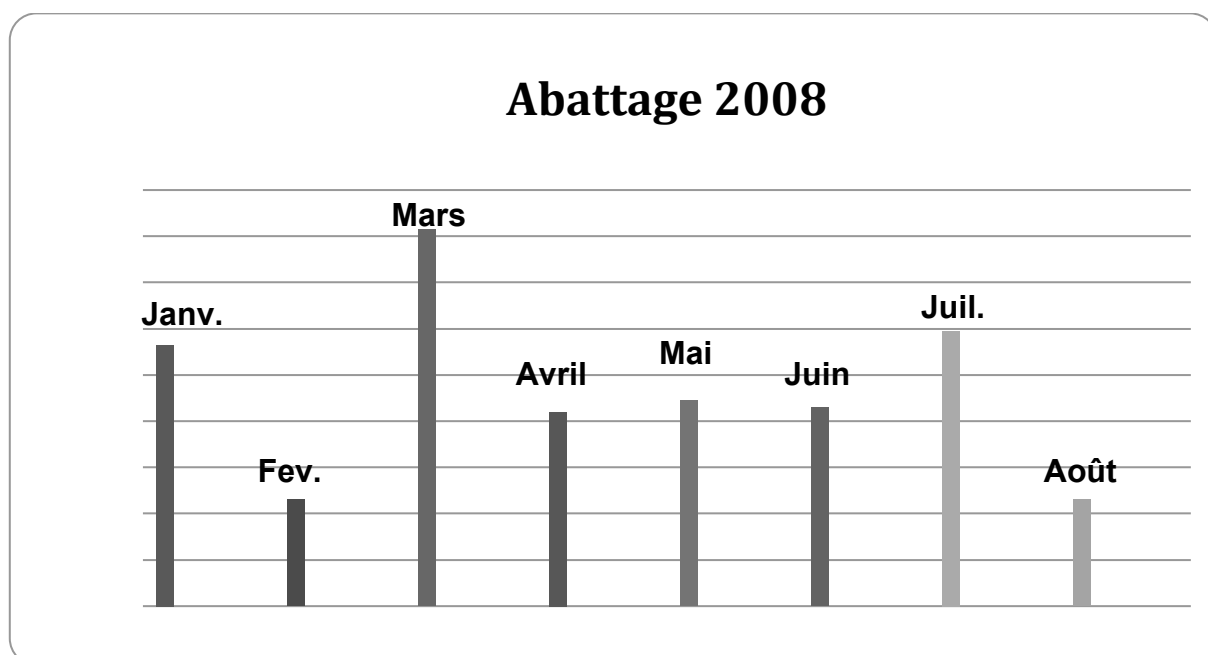
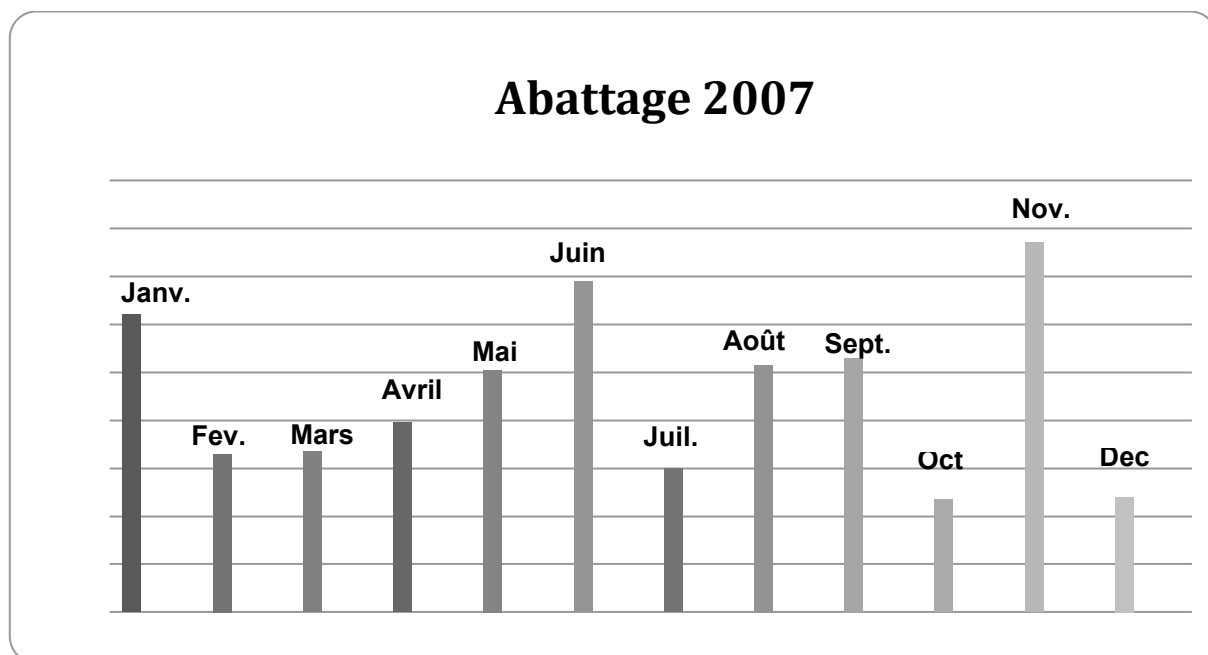
### Annexe 13. Campos de Cima da Serra : une délimitation géographique qui ne fait pas consensus

Institution	Conseil Régional de Développement de Campos de Cima da Serra (Fondation d'Economie et de Statistique)	Association des Municipés des Campos de Cima da Serra (AMUCSER)	Secrétariat du Tourisme de Rio Grande do Sul	Route touristique des Campos de Cima da Serra	Projet de qualification et de certification du fromage Serrano	Projet d'indication géographique du fromage artisanal Serrano
Source	<a href="http://www.fee.tche.br">http://www.fee.tche.br</a>	<a href="http://www.amucser.com.br">http://www.amucser.com.br</a>	<a href="http://www.turismo.rs.gov.br">http://www.turismo.rs.gov.br</a>	<a href="http://www.rotacamposdecimadaserra.com.br/">http://www.rotacamposdecimadaserra.com.br/</a>	Epagri/Emater, 2006	Emater, 2009
Nombre de municipes	10	12	9	10	10	11
1	André da Rocha	André da Rocha				
2	Bom Jesus	Bom Jesus	Bom Jesus	Bom Jesus	Bom Jesus	Bom Jesus
3			Cambará do Sul	Cambará do Sul	Cambará do Sul	Cambará do Sul
4	Campestre da Serra	Campestre da Serra			Campestre da Serra	Campestre da Serra
5		Capão Bonito do Sul				
6					Caxias do Sul	Caxias do Sul
7	Esmeralda	Esmeralda	Esmeralda	Esmeralda		
8	Ipê	Ipê			Ipê	Ipê
9		Jaquirana	Jaquirana	Jaquirana	Jaquirana	Jaquirana
10	Monte Alegre dos Campos	Monte Alegre dos Campos	Monte Alegre dos Campos	Monte Alegre dos Campos	Monte Alegre dos Campos	Monte Alegre dos Campos
11	Muitos Capões	Muitos Capões	Muitos Capões	Muitos Capões		Muitos Capões
12	Pinhal da Serra	Pinhal da Serra		Pinhal da Serra		
13			São Francisco de Paula	São Francisco de Paula	São Francisco de Paula	São Francisco de Paula
14	São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	São José dos Ausentes	São José dos Ausentes
15	Vacaria	Vacaria	Vacaria	Vacaria	Vacaria	Vacaria

*Sources : Epagri/Emater, 2006 ; Emater, 2009 ; Route des Campos de Cima da Serra, 2011 ; FEE, 2011 ; Secrétariat du Tourisme de Rio Grande do Sul, 2011, AMUCSER, 2011*



## Annexe 14. Évolution de l'abattage entre 2007 et 2008 en têtes de bétail abattues



Source : Archive privée dressée par la vétérinaire, consultante du Sebrae, en charge du contrôle des carcasses à IG à l'abattoir Mercosul