Les coproduits entre marginalisation et relance

Nicolas Lacombe

▶ **To cite this version:**

Nicolas Lacombe. Les coproduits entre marginalisation et relance : Le cas des viandes de petits ruminants en élevage méditerranéen. Géographie. Université de Corse Pascal Paoli, 2015. Français. NNT : . tel-01413904

HAL Id: tel-01413904
https://hal.science/tel-01413904

Submitted on 11 Feb 2017

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

UNIVERSITE DE CORSE-PASCAL PAOLI
ECOLE DOCTORALE ENVIRONNEMENT ET SOCIETE

INRA Centre Corse – UR 45 LRDE
Laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage

Thèse présentée pour l'obtention du grade de

DOCTEUR EN GEOGRAPHIE
Mention : Géographie physique, humaine, économique et régionale (23)

Soutenue publiquement par

NICOLAS LACOMBE
le 17 décembre 2015

Les coproduits entre marginalisation et relance

Le cas des viandes de petits ruminants en élevage méditerranéen

---

Directeur :
Mr Thierry Linck, Directeur de Recherches INRA, LRDE Corte

Rapporteurs :
Mr Bernard Pecqueur, Professeur, Université Joseph Fourier de Grenoble
Mr Laurent Rieutort, Professeur, Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand

Jury :
Mme Claire Delfosse, Professeure, Université Lumière Lyon 2
Mme Marie-Antoinette Maupertuis, Professeure, Université de Corse Pascal Paoli
Mr Bernard Pecqueur, Professeur, Université Louis Fournier de Grenoble
Mr Laurent Rieutort, Professeur, Université Blaise Pascal de Clermont-Ferrand
Mr Thierry Linck, Directeur de Recherches INRA, LRDE Corte
Mr François Casabianca, Ingénieur de Recherches INRA, LRDE Corte

Remerciements

Je tiens tout particulièrement à remercier l'ensemble des personnes qui ont contribué à l'aboutissement de cette recherche doctorale et ont participé à me donner le goût des sciences.

J'adresse ces remerciements aux chercheurs qui ont participé à l'encadrement de ce travail, Thierry Linck, François Casabianca et Claire Delfosse qui, même hors des murs du LRDE, m'avez fait apprécier le travail du géographe. Vos apports complémentaires dans les disciplines de l'économie, de la zootechnie et de la géographie sont au cœur de la construction de cette recherche pluridisciplinaire. Vous avez su jouer des rôles divers et complémentaires en termes de construction intellectuelle du sujet, de conduite d'un travail empirique et d'analyse géographique.

J'adresse aussi ces remerciements aux membres du Jury : Bernard Pecqueur, Laurent Rieutort, Marie-Antoinette Maupertuis, Claire Delfosse, Thierry Linck et François Casabianca, qui m'avez permis par vos contributions respectives, de nourrir une thèse aux facettes multiples et construire une identité de chercheur du fait de vos apports croisés. Enfin, aux membres de mon comité de pilotage, Dominique Barjolle, Abdelilah Araba, Jean-Pierre Boutonnet, Didier Genin ainsi que Gianni Piredda.

Je remercie aussi toutes les personnes que j'ai pu rencontrer durant mes entretiens de thèse, le temps qu'ils m'ont accordé m'a été très précieux pour arriver aujourd'hui à poser un point final à ce manuscrit, mais aussi à y apposer la première majuscule. Je remercie plus particulièrement les éleveurs et les encourage à faire perdurer ce beau métier. Enfin j'adresse mes remerciements à Robert Graziani, éleveur ovin à Venaco, mon fournisseur officiel d'agneaux de lait qui fait le bonheur de nos palais tous les ans, et à qui je témoigne ma gratitude pour m'avoir accueilli dans sa bergerie d'estive.

A l'issue de ce long parcours de thèse où le temps manque parfois pour témoigner à ses proches de leur importance, le moment est venu de leur adresser mon affection. Ne voyez pas dans l'ordre d'apparition de chacun une hiérarchisation quelconque entre individus, ceci est réservé aux articles scientifiques ! Quant aux choix de l'ordre alphabétique, il n'est pas non plus ici le plus approprié et préférant réserver cela à ma bibliographie, je commencerai par remercier « Maman », qui m'a témoigné de tout son soutien durant ce travail. Les retours éphémères à la maison ont été d'importantes périodes de ressourcement, alimentaire notamment, me permettant enfin de mettre fin aux traditionnelles coquillettes, pour entrevoir l'ébullition d'une blanquette de veau en train de mijoter. J'en profite aussi pour remercier ma sœur, Agathe qui, je n'en doute pas, a su tirer profit de mon départ en venant me rendre visite en Corse, destination qui n'est pas des plus désagréables. Beau papa aussi, à qui, tout comme moi, le travail de la terre apporte de nombreuses réjouissances. Mamie, merci pour ta confiance inconditionnelle ; Parrain, le plus droit d'entre nous; mes tontons aux convictions indétrônables.

Je remercie tout particulièrement aussi l'ensemble du personnel de l'INRA de Corte. Ces remerciements s'adressent aussi à tous ceux avec qui j'ai pu partager des moments de vie dans ce laboratoire de recherche. Chacun aussi à sa manière, a participé à apporter une pierre à l'édifice de cette thèse, y compris en m'apprenant les modes de découpe d'un agneau (merci Oscar). Je leur adresse par contre mes plus plates excuses pour leur avoir imposé un café bien souvent trop fort.

Mes remerciements vont aussi à mes plus proches amis. Ceux avec qui j'ai pu partager des moments en Corse durant ces années. Sébastien et Corinne, pour leur initiation à la pêche sous-marine et leur entraide pour me retirer une combinaison de plongée bien trop épaisse; Johan et Caroline et leur fidèle présence à la Tribbiera durant des parties de pétanques endiablées ; Sébastien, tout aussi proche de l'esprit Coubertin, et pour qui la mesure géométrique de la distance entre boule et cochonnet est incontournable pour un arbitrage juste (même si je le soupçonne de gagner parfois quelques centimètres à mon insu) ; François avec qui nous avons une passion commune pour le Kite surf, mais plus pour sembler « cool » puisque nous ne le pratiquons pas ! Morgane, ma camarade du bureau sans qui…j'aurais sans doute pu aménager une véritable bibliothèque de chercheur ; Raphael pour qui l'acidité de la clémentine de Corse n'est plus un secret, ce qui me permet aujourd'hui de comprendre que quand ça pique, la variabilité pédo-climatique du milieu et la périodicité des récoltes est en jeu, m'évitant ainsi d'acheter les mauvaises ; Florian et Marianne qui nous ont délectés de leur musique durant les froides nuits d'hiver au fond des cafés de Corte ; Lola, la plus grecque d'entre nous, et Perpignanaise qui plus est, ce qui nous rapproche en termes d'accent ! Merci donc à tous de vos soutiens et encouragements. Et pour ceux que j'avais quittés au moment de mon départ, merci d'avoir été là avant et de m'avoir guider vers ce parcours, Fabien, Sylvain, Balkis, Emeline, Ornella, Anthony, David, Guillaume, Sébastien, Pauline et tous ces autres non loin de Montpellier.

Les lieux mythiques de Corte, sans qui ces moments de partage n'auraient pas été possibles, sont aussi à remercier pour leur accueil, François du Pranzu (au top tes pizzas), Pascal du Cyrnéa (tous mes hommages au pastis à 80 centimes), Manu de « La Cave » (surtout garde les toiles d'araignées). Enfin, les habitants des trois villages dans lesquels j'ai habité, Pauline et sa sœur à Venaco, mes mamies de cœur, Martin, Jules, Jean Pierre et Patrick à Tralonca pour leurs conseils avisés de jardiniers, et enfin à Sermanu, dernier témoin de mon histoire insulaire peut être amenée à durer.

Enfin, et surtout, merci à Isa de m'accompagner au quotidien, à bord du Van dans le nomadisme et le mouvement perpétuel, ou dans la bergerie de Codda U Pratu, dans la plénitude et la sérénité. Sans oublier Zilouch Patatouch', Corsinu de pure race hybride, qui depuis que les animaux sont reconnus comme dotés de sensibilité, je l'espère, entendra mes remerciements.

Merci à la Corse, île mystérieuse.

Résumé scientifique

Les viandes d'agneaux et de chevreaux sont une composante de l'identité des systèmes d'élevage de petits ruminants en méditerranée. Ces productions répondent souvent au qualificatif de « coproduit », c'est-à-dire dérivés d'une activité principale orientée par un autre produit avec lequel ils entretiennent une relation d'interdépendance. Leur histoire est pourtant celle de leur effacement, lié à une sectorisation des activités et un processus de découplage entre productions. L'approche de cette recherche repose sur une analyse comparative entre différentes situations où produits dominants et coproduits sont en tension. Les couples de produits étudiés concernent : i) en Corse, les fromages vs les agneaux de lait et les cabris de lait, ii) en Sardaigne, les fromages vs les agneaux et iii) au Maroc, l'huile d'argan vs le chevreau de l'Arganeraie.

Depuis des situations initiales montrant une complémentarité entre les diverses productions d'un même système productif, sont progressivement apparues des concurrences autour de l'usage des ressources laitières ou forestières. Leur appropriation par un produit phare, inscrit dans une logique de spécification (fromage, huile d'argan) puis validé par une indication géographique, a marginalisé les coproduits dans leurs conditions de production et de valorisation. Les interactions entre productions interdépendantes au sein d'un même système productif, ont ainsi été analysées en se focalisant sur l'incidence de la qualification d'un produit phare sur le devenir de son coproduit.

Ce travail est une contribution à la géographie agricole centrée sur les relations entre production et territoire, en lien avec le fonctionnement des systèmes productifs. Son originalité réside dans l'échelle d'analyse qui comprend plusieurs produits liés entre eux dans un système productif. L'enjeu a été d'interroger la qualité comme vectrice de frontières sociales et techniques qui peuvent être sources d'exclusions si l'on examine le devenir des coproduits. La reconnaissance d'un produit phare, donnée pour participer à la confortation du territoire, peut contribuer à défaire les liens qui unissent les éléments du système productif et ainsi affaiblir le territoire. Les perspectives ouvertes par les résultats de cette étude portent sur la production de territoires multi-situés, dépassant les territorialités classiques construites selon des logiques institutionnelles (indication géographique isolant un produit du reste de son système productif) pour aller vers des fonctionnalités plurielles et imbriquées. Grâce à l'étude des relances de coproduits, ont été appréhendés les tiraillements autour de l'usage des ressources partagées, les rivalités et conflits, mais aussi les compromis qui peuvent en résulter et participer à des processus de recouplage dans des perspectives de multifonctionnalité.

Mots clés : Qualité territoriale, sectorisation, ressource, systèmes productif, coproduits

Summary

Lamb and kid meats are part of the identity of the livestock farming systems of small ruminants in Mediterranean area. But these meats are often qualified as “co-products”, that is to say issued from a main activity dedicated to another product they are linked with by interdependency. Therefore, their history is marked by a progressive disappearance due to the sectorisation of the activities and a decoupling of productions. Our research is based upon a comparative analysis between several situations where a dominant product and its co-product are under tension. The studied couples are: i) in Corsica island, cheeses and milk lambs and kids, ii) in Sardinia island, cheeses and lambs and iii) in Morocco, argan oil and arganian forest kids.

From the initial situations showing complementarities between the various productions within a same productive system, we observe a progressive competition around the use of some dairy or forestry resources. The appropriation of such resources by a major product, engaged in a movement of specification (cheese, argan oil) validated by the recognition as geographical indication, marginalized the co-products (lamb and kid meats) weakening their conditions of elaboration and marketing. Thus, I analyzed the interactions between interdependent productions within a same productive system, focusing on the consequences of the recognition of a major product on the future of its co-product.

The results are contributing to agrarian geography as a discipline centered on the relationships between production and territory, clarifying the way of functioning of the productive systems. The originality of this work lies on the scale of analysis gathering several products linked together within a productive system. One main stake has been to question the meaning of “quality” as driving social and technical boundaries that become, as general requirements, potential sources of exclusions according to the future of the co-products. The fact to recognize a major product, considered as participating to strengthen the territory, may induce the destruction of the links unifying the elements of the productive system and, by the way, weaken the territory. Such results open perspectives on the production of multi-situated territories, overcoming the classical way to consider this production under institutional logics (ie geographical indication isolating one product from its whole system) for designing plural and interlinked functionalities. Through the study of co-products involved into processes of recovery, I achieved understanding the frictions created around the uses of shared resources, rivalries and conflicts, but also possible resulting compromises that may contribute to processes of recoupling with perspectives of multi-functionality.

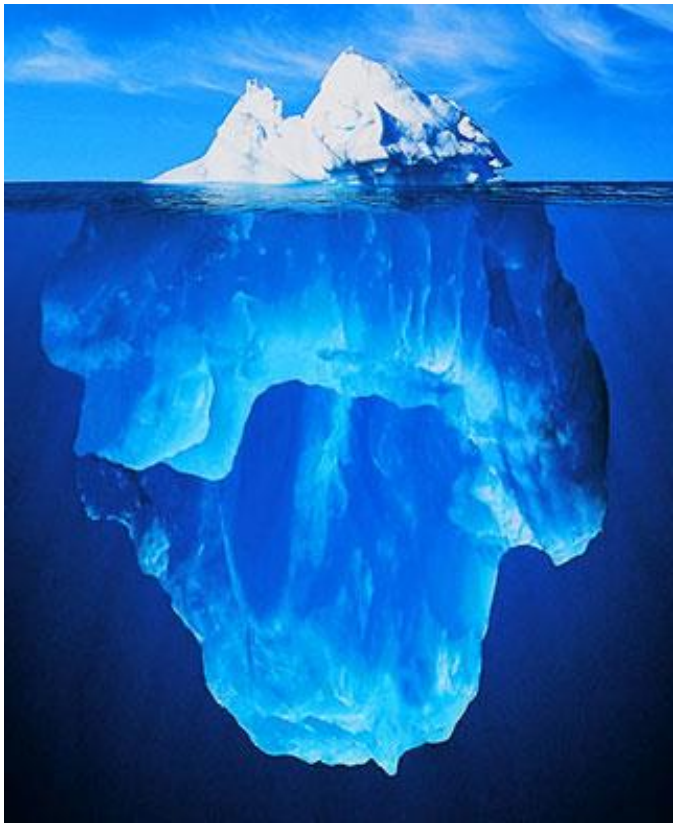
Key-words: Territorial quality, sectorisation, resource, productive system, coproduct

Résumé de vulgarisation

Corse et Sardaigne sont réputées pour leurs fromages alors que dans l'Arganeraie la référence à l'huile d'argan est presque inévitable. Moins connues, les viandes d'agneau et de chevreaux sont aussi des productions qui reflètent la diversité des productions de ces mêmes territoires. Ces productions cohabitent non seulement au sein d'un même lieu mais surtout elles sont liées entre elles par des relations d'interdépendance. Cette agriculture, qui nous est présentée comme homogène, est en fait plurielle. Depuis plusieurs décennies, l'existence de ces viandes a été masquée par des produits dominants, les fromages et l'huile, bénéficiant d'indications géographiques qui leur confèrent un statut officiel. L'enjeu de cette recherche est de réhabiliter la place des viandes en tant que coproduits dans le fonctionnement des systèmes productifs. Dans un contexte où la société se mobilise autour des enjeux de multifonctionnalité agricole, cette perspective devient pertinente. Aujourd'hui alors que ces viandes sont engagées dans des dynamiques de relance et des demandes d'indications géographiques, on ressent d'autant plus les effets de leur marginalisation. En effet, depuis plusieurs décennies, les mobilisations collectives professionnelles et les préoccupations politiques aussi bien que scientifiques les ont largement ignorées, tant dans les dynamiques commerciales que les évolutions des cultures techniques principalement dédiées au seul produit principal. Ces résultats démontrent les effets possibles d'une indication géographique, bénéficiant à un produit principal, sur la marginalisation de son coproduit et les risques d'affaiblissement du territoire que cela entraîne. Des freins se dressent ainsi devant la possible réhabilitation de ces viandes et l'enjeu consiste à explorer des nouvelles manières d'assurer la cohabitation entre ces diverses activités au sein d'un même territoire.

Mots-clés : Agneaux de lait, chevreaux, indication géographique, ressource, développement territorial.

« *A partir d'un certain seuil, l'approfondissement des connaissances sur un secteur étroit de la réalité perd de son efficacité si ce secteur n'est pas réintroduit dans des ensembles plus vastes* » (Lugan, 2005 : p. 6).



L'iceberg est une figure régulièrement utilisée pour décrire les « marges », ces faces cachées du territoire qui pourtant sont en interaction avec lui et participent à son fonctionnement.

Les coproduits entre marginalisation et relance

Le cas des viandes de petits ruminants en élevage méditerranéen

Sommaire

REMERCIEMENTS **2**

INTRODUCTION GENERALE 10

TITRE PRELIMINAIRE. ELABORATION D'UN QUESTIONNEMENT SCIENTIFIQUE ET OPERATIONNALISATION DE LA RECHERCHE 14

Chapitre 1. Contextualisation du sujet: les coproduits issus de systèmes productifs *14*

Chapitre 2. Les terrains en Méditerranée: Corse, Sardaigne et Arganeraie comme territoires de déploiement des IG *25*

Chapitre 3. Problématisation et outillage conceptuel *36*

Chapitre 4. Matériel et méthode *49*

TITRE 1. ANALYSE DESCRIPTIVE DES TERRAINS 73

Chapitre 5. La Corse (France) *73*

Chapitre 6. La Sardaigne (Italie) *134*

Chapitre 7. L'Arganeraie (Maroc) *174*

TITRE 2. ANALYSE COMPARATIVE DES SYSTEMES PRODUCTIFS 217

Chapitre 8. Comparaison entre les agneaux de la Corse et de la Sardaigne *218*

Chapitre 9. Comparaison entre le cabri de Corse et le chevreau de l'Arganeraie *255*

Chapitre 10. Comparaison Corse entre les agneaux et cabris de lait (ovin-caprin) *295*

TITRE 3. DISCUSSION GENERALE 337

Chapitre 11. Modèle d'analyse de la trajectoire des systèmes productifs *338*

Chapitre 12. La relance des coproduits comme espace de production de nouvelles territorialités *361*

CONCLUSION GENERALE 388

Bibliographie 402

Table des Matières 414

Liste des abréviations 424

Table des Illustrations 425

Annexes 428

INTRODUCTION GENERALE

Les productions agro-alimentaires représentent aujourd'hui une figure essentielle de la territorialisation des économies agraires. Ces processus ont fait l'objet d'un important investissement scientifique associé à différents courants de recherche et de disciplines dans le champ des sciences sociales. « Ancrage territorial », « qualification territoriale des productions » ou encore « spécification des ressources » sont autant de cadres analytiques qui expriment ce lien entre qualité et territoire, en s'appuyant sur le cas des produits agricoles. L'apparition de ce courant de recherche correspond à l'émergence à partir des années 80 d'un nouveau modèle économique basé sur la différenciation marchande des productions, alors associé en agriculture à un modèle dit « de terroir », si l'on se réfère au cas des indications géographiques (IG). La fabrique des territoires s'est ainsi largement conçue autour de l'un de ses produits, ce à quoi la recherche n'a cessé de s'intéresser depuis.

Cette acception montre de fortes limites dans la mesure où les territoires en question recouvrent une diversité de productions, de ressources alors que dans la proposition qui précède, le territoire apparait comme singulier, monolithique, limité à un seul produit. Si la Corse est réputée pour ses fromages, les mêmes exploitations de petits ruminants laitiers offrent aussi des viandes d'agneau et de cabri, relativement méconnues et souvent écartées du champ scientifique. Rarement leurs cohabitations, leurs imbrications, sont appréhendées dans leur complexité et c'est l'enjeu de la présente recherche. Construire du sens autour de ce pluralisme productif revêt une importance renouvelée dans un contexte où les paradigmes de l'agriculture changent, tels que ceux associés à la multifonctionnalité, dont il est possible de présager la valorisation du pluriel plus que du singulier.

À ce titre, la prise en compte de territoires « multi-situés » se relève importante dans le champ de la géographie (Cortes et Pesche, 2013), et permet dans cette recherche de rendre compte des activités plus que du ou des produits. Si, bien souvent, la recherche scientifique privilégie le produit comme espace de production des connaissances, l'enjeu consiste ici à interroger « les coproduits », conjointement à la caractérisation de leurs interdépendances. Ces patrimoines dormants que sont les productions connexes de l'agriculture ont souvent été mis en état de latence par des trajectoires de spécialisation des systèmes productifs. On les connait aujourd'hui

au titre d'une référence à la question des externalités, comme le cas des paysages qui peuvent être analysés comme des coproduits de l'activité agricole. La fragilisation des sociétés paysannes et la révolution industrielle engagée durant le XIXème siècle a considérablement renouvelé l'outil de production. Une hiérarchisation s'est opérée entre coproduits au profit de l'émergence de productions dominantes qui nous privent d'un regard sur ces productions devenues marginales. Toutefois, en réapparaissant au sein des préoccupations politiques et professionnelles, la recherche ne peut s'en détourner au risque d'un anachronisme scientifique et il s'agit ici de les envisager du point de vue des dynamiques de relance (Delfosse et Letablier, 1998). Si les fromages en Corse et en Sardaigne, ou l'huile associée à l'Arganeraie marocaine se sont imposés comme mode de représentation des territoires et des systèmes agraires, les viandes devraient en être des coproduits aujourd'hui vecteurs de nouvelles préoccupations et d'engagements collectifs. Leurs caractéristiques est d'être indissociables du fonctionnement des systèmes productifs associés à l'élevage de petits ruminants. Or, leurs relations, consolidées par des interdépendances techniques, sont contraintes par la sectorisation des activités (Muller, 1985) qui tend à dissocier chacune de ces productions et tracer des frontières qui peuvent en fragiliser la cohabitation.

Les IG, aujourd'hui largement mobilisées dans la territorialisation des agricultures, en ce qu'elles sont attachées à un seul produit, interrogent ainsi ces systèmes productifs dans leur diversité interne. Ne renforcent-elles pas cette dissociation au risque d'une fragmentation territoriale alors que pourtant elles catalysent aujourd'hui de nombreuses façons de penser le territoire ? Quel regard porter sur la qualité, en tant que référentiel majeur de qualification des productions et des ressources, au regard d'un questionnement associé à des territorialités multiples, marquées par la présence de coproduits? Dans un article publié en 1994 Bertrand Vissac et Bernard Hubert fournissaient une contribution au département SAD de l'INRA à propos des « *difficultés et perspectives des recherches sur la construction sociale de la qualité* » (Vissac et Hubert, 1994). Ils soulignaient notamment que la plupart des chercheurs envisageaient ces travaux sur la qualité à partir des filières plus que des territoires. S'y retrouve aussi une volonté de réaffirmation de la question des systèmes techniques dans l'analyse des transformations agraires.

C'est dans cette perspective que ce travail vise à se situer, en réinterrogeant le paradigme de la qualité et de ses échelles de représentation pour faire dire autre chose à des territoires dont la parole a été privatisée par un de ses produits, et ce, en mettant les cultures techniques au centre de l'analyse. Cette relation d'interdépendance entre coproduits détermine finalement une nécessaire coévolution, à moins de supporter le risque de leur exclusion (Linck, 2007). Celle-

ci s'est d'ailleurs progressivement amorcée, elle est possible, mais est-elle pour autant nécessaire, souhaitée ? Dans la mesure où les modèles de spécialisation s'essoufflent, que se diluent les effets de rente, il y a tout lieu de penser que ces coproduits peuvent jouer un rôle, être porteur de fonctions nouvelles en agriculture. La chèvre dans l'Arganeraie a contribué à façonner un arbre, l'arganier, aujourd'hui essentiellement valorisé pour l'huile d'argan dont l'existence est indissociable du pâturage. Est-il possible de sacrifier l'élevage au nom d'une conjoncture oléicole bondissante dont sont attendus des effets en termes de développement humain ? C'est ce qui semble aujourd'hui en cours, au risque d'effacer d'autres préoccupations relatives à l'écologie forestière, mais aussi liées aux cultures alimentaires si l'on prend le cas des agneaux et cabris de lait, effacés par l'emprise laitière et la domination fromagère.

L'enjeu de cette recherche consiste à identifier les modalités de couplage de ces activités conjointes, les processus par lesquels se sont opérés leur découplage, tout autant que les dynamiques par lesquelles s'opèrent ou peuvent s'opérer leur recouplage[1]. La question des interdépendances est au cœur de ce sujet tout autant que l'est celle de la fragmentation[2], qui peut être envisagée comme la concrétisation de ces dynamiques de dissociation fonctionnelle au sein d'économies sectorielles. Comment finalement produire de la continuité dans la discontinuité, un territoire de réseau, plus qu'un territoire de frontières dissociant les coproduits ? L'analogie maritime peut à ce titre fournir un premier cadrage autour de la notion d'« archipel », fortement investie dans le champ de la géographie, et dont l'originalité consiste à accepter l'idée que la discontinuité spatiale n'empêche pas la construction territoriale (Arrault, 2005)[3].

Cette recherche interroge de manière plus générale des trajectoires que l'on qualifie trop souvent de territorialisées alors que, bien souvent, elles cautionnent leur déconstruction si l'on considère le territoire dans sa diversité. Ainsi, l'ancrage n'est-il pas (aussi) un processus d'appropriation, de constitution de groupes, de légitimités agissantes, qui participent certes à la production des territoires mais qui, de façon conjointe, en induisent sa désorganisation ?

Après avoir dressé un bref tour d'horizon de cette recherche, je vais proposer un plan permettant d'envisager l'échelonnement successif des différentes parties. Dans un premier temps, je

[1] L'usage de la notion de *découplage* s'est au fil du travail substituée à celle de *dissociation* du fait des attachements conceptuels qui y sont associés et qui permettent de rendre compte des changements d'échelles dans une perspective systémique.
[2] La fragmentation correspond selon Stéphane Rosière à une différentiation de ce qui, antérieurement, était uni ou homogène (Rosière, 2008).
[3] Roger Brunet, dans "les mots de la géographie", désigne un archipel comme " *un ensemble de lieux formant système mais séparés les uns des autres dans l'étendue*" (Brunet, 1993).

présenterai une introduction de ce travail du point de vue de son élaboration et des conditions de sa réalisation (titre 0). Ensuite, je proposerai d'apporter une analyse descriptive des différentes régions étudiées afin de faire ressortir le fonctionnement des systèmes productifs et la place qu'y occupent les coproduits (titre 1). Puis, ayant rendu compte des singularités de chacun de ces terrains, je préciserai l'analyse comparative qui a été réalisée à l'échelle interrégionale et intra-régionale (Corse), afin de faire ressortir les tenseurs qui pilotent des relations de complémentarités et/ou de concurrence entre coproduits (titre 2). Enfin, ayant fait ressortir des dimensions empiriques dans ces deux premiers titres, je proposerai une interprétation des situations rencontrées en mobilisant des apports méthodologiques et conceptuels, et ce afin d'apporter à ce travail une montée en généricité (titre 3). Dans la continuité de ces trois titres, je proposerai une conclusion générale incluant les principaux résultats, les limites ainsi que les perspectives de cette recherche.

TITRE PRELIMINAIRE. ELABORATION D'UN QUESTIONNEMENT SCIENTIFIQUE ET OPERATIONNALISATION DE LA RECHERCHE

Ce titre vise à rendre compte des raisons qui ont motivé la construction de ce sujet, l'appropriation que j'ai pu en faire, ainsi que des conditions matérielles et méthodologiques liées à sa réalisation. Il s'agira dans un premier chapitre de caractériser les objets et les échelles d'analyse en question en précisant la nature de ces coproduits ainsi que des systèmes productifs au sein desquels s'agencent leurs relations (i). Puis je présenterai les trois terrains méditerranéens de cette recherche, où ont été observées et analysées ces relations complexes entre coproduits (ii). Je proposerai ensuite, à partir des connaissances disponibles, une explicitation des questionnements scientifiques qui sont les miens, en produisant une hypothèse de recherche qui sera le fil conducteur de ce travail (iii). Enfin, je présenterai mes choix méthodologiques et les modalités d'analyse des données que j'ai recueillies (iv).

Chapitre 1. Contextualisation du sujet: les coproduits issus de systèmes productifs

Je m'attacherai dans ce premier chapitre à situer l'émergence de ce sujet ainsi que les objets de recherche en question et les échelles d'analyse mobilisées. Cette recherche s'inscrit dans la continuité de travaux qui éclairent habituellement la relation « produit-territoire » mais l'enjeu est ici de se détacher des préconstruits scientifiques afin d'envisager la production de nouvelles connaissances. Parler de coproduits ne consiste pas à envisager chacun d'entre eux de manière singulière, additionnelle[4], mais du point de vue de leurs interdépendances et complémentarités. Dans un premier temps, je préciserai l'émergence de ce champ de recherche dans les travaux du *Laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage* (LRDE), qui a été mon unité d'accueil au sein de l'INRA (Institut national de la recherche agronomique), et l'appropriation personnelle du sujet que j'ai pu opérer (i). Il convient dès à présent de noter que l'approche compréhensive a été primordiale dans un contexte bibliographique peu documenté sur la question des coproduits[5]. Dans un second temps, j'apporterai des éléments de précision

[4] Un courant de recherche proche du point de vue des objets (l'existence de produits liés au sein d'un même territoire), a fait l'objet d'une conceptualisation autour de l'approche par les paniers de biens (Hirczak et al., 2008).
[5] Les coproduits ne sont pas étrangers à la littérature scientifique mais sont principalement envisagés au regard de la théorie économique (externalités, biens publics), qui n'est pas ici le champ théorique de référence principal.

analytique à propos des coproduits, les fonctions qui leurs sont associées et les échelles d'analyse mobilisées pour comprendre leurs interactions au sein des systèmes productifs (ii).

1. Le sujet de thèse et son appropriation: Interroger les « qualifications liées »

Je présenterai ici les fondements des recherches du LRDE, au carrefour entre sciences biotechniques et sciences humaines, dans un agenda scientifique marqué par de nombreux travaux autour des indications géographiques (IG). Il s'agira de proposer un ancrage scientifique autour de la question de la qualité et d'envisager ce que ce questionnement scientifique propose de nouveau (i). Je préciserai dans un second temps les contours du sujet tels qu'ils ont pu être définis par mes encadrants et explicités lors de nos premières rencontres autour du terme de « qualifications liées » (ii). Enfin, je remobiliserai les apports issus de travaux antérieurs qui m'ont permis de construire une passerelle compte tenu de proximités avec la question des coproduits (iii).

1.1. Cadrage de recherche autour de la "qualité" et débordements scientifiques

Cette recherche doctorale se situe dans la continuité de travaux relatifs à l'ancrage territorial des productions (Frayssignes, 2005), les terrains en question étant marqués par la prédominance des IG dans la qualification des productions agricoles (Allaire et Sylvander, 1997). Domaine de recherche privilégié du LRDE qui a construit son identité autour des relations entre produit et territoire, il s'agissait d'étendre ce champ de recherche à un objet d'étude jusqu'alors presque inexploré, les coproduits. Cette démarche s'inscrit en contrepoint des travaux menés qui avaient trouvés un ancrage fort en Corse autour de la certification de l'origine associée à des régimes de qualité (clémentine, porc *nustrale*, *brocciu*). Cet attachement au label a produit de nombreux acquis et s'est agrégé à d'autres courants (SYAL, terroir). Mais les démarches de territorialisation, compte tenu de la focalisation sur les IG comme objet de recherche, n'ont-elles pas écarté la prise en considération des coproduits ?

Au regard des expériences de travail menées au sein de l'espace méditerranéen, les dynamiques en cours ne pouvaient laisser cet objet de recherche orphelin. L'Arganeraie a joué un rôle majeur dans la construction de cette recherche où le LRDE a, à plusieurs reprises, été consulté pour ses expertises sur des projets de certification des productions caprines laitières (fromage

de Chefchaouen), et carnées (chevreau de l'Arganeraie)[6]. Ce second cas d'étude témoignait de l'existence d'un élevage caprin, ancré historiquement dans ce lieu qui, pourtant, est aujourd'hui principalement associé à l'huile d'argan. Ces deux dynamiques conjointes semblaient entrer en confrontation et témoigner de l'existence de conflits liés à l'usage de l'espace au sein d'une forêt écologiquement menacée, et les forestiers semblaient mettre l'élevage caprin au banc des accusés. Parallèlement, en Corse et en Sardaigne, les coproduits de l'élevage laitier, que sont les viandes de lait, étaient associés à des démarches de certification alors que, jusqu'ici, seuls les fromages avaient cadré, dans ces deux îles méditerranéennes, toutes les représentations professionnelles aussi bien que scientifiques.

Différents travaux avaient pu être préalablement menés sur ces coproduits[7], mais sans réellement les envisager en tant que tels. L'agneau était envisagé comme une catégorie de production autonome, c'est-à-dire en dehors de sa proximité organique avec l'élevage laitier, ne permettant donc pas de se saisir de la question des interdépendances. Plusieurs stages avaient déjà permis d'offrir une caractérisation des agneaux, des cabris, leur inscription dans une approche de type filière[8]. Ils représentaient des préalables importants mais ne permettaient pas d'envisager leur statut de coproduit en tant que tel. C'est dans ce contexte que cette recherche doctorale a émergé et a pu faire l'objet d'un financement régional de la Collectivité Territoriale de Corse (CTC), conjointement à celui du département SAD (Science pour l'action et le développement) de l'INRA.

1.2. Des « produits dominants » qui masquent l'existence de « produits dominés »

Les échanges avec mes encadrants lors de mon arrivée m'ont permis de stabiliser un certain nombre de cadrages autour de l'usage de termes alors peu situés. « Qualification dissociative », « Produit dominant - produit dominé », « Produit dans l'ombre de… », « Produit écran », ces qualificatifs m'ont permis d'établir les principes d'une différenciation, et d'une hiérarchisation entre coproduits, allant dans certains cas jusqu'à l'exclusion. Or, cette hiérarchisation semblait déjà questionnée, dans la mesure où ces coproduits étaient associés à des engagements professionnels nouveaux, témoignant de dynamiques de relance. Le sujet trouvait aussi un certain nombre de vocations performatives. Il s'agissait de mettre en débat les IG, qui ne

[6] Rapport issu de la mission réalisée au Maroc du 13 au 24 mai 2007, réalisée par Saïd Chatibi et François Casabianca.
[7] Les notes de recherche anciennes du LRDE répertoriaient par exemple dès les années 90 des relevés de naissance incluant les périodes d'agnelage ainsi que le poids des animaux.
[8] Voir les mémoires d'ingénieur de Clémentine Debat-Burkhart (ENSAIA, 2004) et de Frédéric Daumas (ENESAD, 2010).

qualifient qu'un seul des produits, et qui donc ne nous offrent qu'un regard partiel sur la réalité des systèmes productifs. Envisager des « qualifications liées » s'inscrivait en contrepoint de ce que la qualification évoque habituellement, c'est à dire la relation d'un produit à un territoire, interrogeant alors ces dispositifs dans leur capacité à articuler la qualification conjointe de plusieurs productions. D'autres enjeux se situaient autour de la capacité des viandes à faire émerger en Corse un débat collectif entre acteurs souvent tiraillés par des conflits[9]. Les viandes sont-elles en mesure de fournir aux acteurs un nouvel élan de dialogue professionnel, mieux encore, limiter les tensions entre eux ? Par ailleurs, les recherches menées sur les IG étaient confrontées à de nouveaux fronts de recherche au sein du laboratoire telles que celles de l'exclusion, du conflit, des systèmes productifs, qui faisaient alors partie du nouvel agenda associé au projet scientifique du LRDE pour la période 2010-2014. A l'échelle de l'unité, cette recherche s'incorpore dans le cadre du pôle 2 relatif à la « territorialisation dans les systèmes agri-alimentaires méditerranéens »[10]. L'investissement des chercheurs de l'unité dans le projet MOUVE a permis d'offrir à ce sujet un cadrage institutionnel fort dans le cas de l'Arganeraie, autour de la question de l'intensification écologique[11], même si ce questionnement est secondaire dans les autres régions. Restait alors à trouver un outillage conceptuel au traitement de ce sujet, conjointement à la réalisation de premières investigations de terrain. Il convient préalablement de revenir sur une expérience de recherche préalable au démarrage du doctorat, qui m'a permis de trouver certaines accroches avec ce sujet.

1.3. La remobilisation de recherches antérieures: le paysage, coproduit du vin

Dans le cadre de mon stage de master 2 recherche « Innovation et développement des territoires ruraux (IAMM, UM3, Sup' Agro), le sujet de recherche traité m'a permis de me familiariser avec la question des coproduits (Lacombe, 2009), sans les nommer comme tels à ce moment-là, me situant plus dans une approche de type « panier de biens et de services territorialisés »[12]. Ce stage a été réalisé au sein d'une région viticole inscrite dans l'aire géographique des Côtes-

[9] Cette proposition d'analyse trouvait sens au sein d'un courant conceptuel relatif aux apprentissages organisationnels notamment envisagés en science de gestion (Voir Koenig, 2006 pour un état des lieux sur la question).

[10] Ce pôle inclut 3 agents titulaires, Jean-Paul Dubeuf, Jean-Michel Sorba, François Casabianca, ainsi que trois doctorants, Morgane Millet, Raphael Belmin et moi-même.

[11] Le projet ANR MOUVE porte sur les interactions « Elevage et Territoire » dans la mise en mouvement de l'intensification écologique, et j'ai en particulier participé à la tâche 2 relative aux « dynamiques territorialisées de l'élevage vers l'intensification écologique ».

[12] Cette approche a représenté au démarrage du sujet une accroche compte tenu de sa capacité à envisager conjointement plusieurs productions inscrites au sein d'un même territoire.

du-rhône, au sein d'une microrégion, les *Dentelles de Montmirail*, massif calcaire du département du Vaucluse au Nord de Carpentras. L'objectif était d'envisager les complémentarités entre un terroir viticole et la qualification paysagère de cet espace, inscrit dans un projet de développement associé à la *Charte de Fontevraud* sur les paysages viticoles. L'enjeu de cette charte consistait en l'obtention et la mise en œuvre d'un label, associé à un plan de gestion visant à favoriser des synergies entre la production viticole et les paysages qu'elle encourage à construire, dans une perspective d'attractivité touristique notamment. Le mémoire réalisé s'inscrivait dans le champ de la géographie économique et la nature du projet se révélait particulièrement conforme à une démarche d'activation de ressources conjointes associée à des perspectives de développement territorial.

La dynamique engagée est venue témoigner des contraintes relatives à l'articulation d'échelles, de qualification des territoires viticoles, pluriels, avec la patrimonialisation associée à un espace commun, le paysage des *Dentelles de Montmirail*. Si cet espace était jusqu'ici approprié collectivement par l'ensemble des communes sans conflit d'usage, le projet a finalement situé ce territoire dans un nouvel espace de médiation, faisant naître peu à peu des revendications hétérogènes quant à l'appartenance à ce lieu emblématique. Le paysage, coproduit de la production viticole, témoigne alors d'une logique de fragmentation fondée sur des logiques préexistantes d'appropriation viticole des terroirs à l'échelle des communes. Cette expérience, si elle n'avait pas la même perspective que mon travail de thèse, m'a permis de me familiariser avec des situations similaires, mobiliser des cadres théoriques issus de la géographie, autour notamment de conflits relatifs à l'usage et l'appropriation d'un espace à la fois commun et différencié (Caron et Torre, 2006). On se situe ici dans des situations où cohabitent des productions liées au sein d'un même territoire, mais qui font l'objet d'appropriations plurielles, parfois antagoniques.

Ce cheminement m'a conduit à formater de manière nouvelle mes représentations qui, jusqu'ici, voyaient dans les IG des instruments de construction territoriale. Ici, ne se limitant qu'à un seul produit, ils ne permettaient pas d'appréhender les coproduits. De la même manière, un travail propre aux viandes n'aurait pas été en mesure de situer ces coproduits dans leur interactions avec une production principale. L'approche par les paniers de biens offrait un cadre intéressant mais les relations entre ces biens singuliers étaient ici assemblées par le marché, alors que la technique était, à propos des coproduits, un point clé de la recherche. La démarche a alors, par la suite, consisté à délimiter mes objets de recherche qui n'étaient pas le produit, ou les produits, mais les coproduits. L'approche système a joué un rôle afin de consolider des échelles de représentation. Les coproduits n'ont pas d'existence en soi, chacun emprunte des trajectoires de

valorisation différenciées pour devenir un produit singulier. Mobiliser la notion de système productif m'a ainsi permis de relier ces objets à la fois interdépendants et dissociés.

2. Délimitation des objets et échelles d'analyse: les coproduits issus de systèmes productifs

Les *coproduits* sont envisagés comme une composante de la multifonctionnalité dont je préciserai des éléments de définition (i). Ceux-ci sont de nature plurielle, recoupent des réalités diverses, y compris en dehors du monde agricole. Il convient alors de préciser l'échelle retenue afin d'envisager la délimitation d'un cadre d'analyse pertinent. Je me référerai principalement au concept de *système productif* (ii), que j'ai privilégié à celui de *système d'activité*. En effet, ce dernier a connu une trajectoire scientifique dans le champ spécifique de l'agriculture familiale, alors que ce travail comporte des entités sociales plus étendues. Toutefois, je préciserai certains éléments de proximité qui permettent d'enrichir la question des complémentarités et des interactions entre activités (iii). Par ailleurs, accordant dans ce travail une place importante à la technique, je préciserai aussi les contributions associées au concept de *système d'élevage* dans la construction de ce sujet (iv).

2.1. Les coproduits: une composante de la multifonctionnalité agricole selon l'OCDE

La question des coproduits s'est faiblement diffusée dans le champ des sciences, si ce n'est en lien avec leur attachement à la théorie économique qui les mobilise à propos de la question de la multifonctionnalité. L'OCDE a élaboré un cadre analytique offrant les contours de cette notion associée à d'autres terminologies telles que celles de « produits-joints » ou de « produits dérivés ». La multifonctionnalité fait référence au fait « *qu'une activité économique peut avoir des productions multiples et par-là même contribuer à satisfaire plusieurs objectifs de la société à la fois. La multifonctionnalité est un concept qui se rapporte à l'activité en faisant référence aux propriétés spécifiques du processus de production et de ses produits multiples* » (OCDE, 2001). Elle fait ainsi référence aux productions indirectes de l'agriculture qui peuvent être de nature alimentaire ou non alimentaire. Les exemples sont nombreux et parmi les plus cités on retrouve le tourteau, issu de l'extraction de l'huile et destiné à l'alimentation animale, ou encore les services de pollinisation rendus par les abeilles comme étant la résultante du non usage de pesticides en agriculture. Ils présentent des caractéristiques d'externalités ou de biens publics et, à ce titre, sont associés à l'émergence des paradigmes de durabilité, souvent attachés aux services environnementaux de l'agriculture (dont il n'est pas question ici).

Un dispositif de recherche et d'expertise entre l'INRA, le CIRAD et le CEMAGREF a émergé au début des années 2000 à propos de la multifonctionnalité de l'agriculture et des espaces ruraux. Ces travaux ont donné lieu à des actualisations scientifiques soutenues au travers des « cahiers de la multifonctionnalité » où l'on retrouve une référence aux coproduits. La caractéristique principale des coproduits tient à leurs relations *d'interdépendance technique*, à laquelle est associée aussi par conséquent leur *non-séparabilité*. « *Les produits-joints sont d'abord issus de toutes sortes de complémentarités techniques, nouées au sein de la combinaison productive, qui créent un ensemble de liens directs* » (Mollard, 2003, p.37). Leurs liens s'énoncent souvent en termes de complémentarités ou de concurrences. Agneaux et cabris de lait représentent ainsi des coproduits issus de l'élevage de petits ruminants laitiers, dont l'activité principale est tournée vers la valorisation de fromages. Leurs relations s'agencent autour de la succession d'un cycle zootechnique et à ce titre les mises-bas ainsi que leur saisonnalité sont une composante essentielle de construction de ces interactions. Dans un cas quelque peu différent où il apparait plus difficile d'établir une hiérarchisation compte tenu de l'absence de spécialisation des activités, le chevreau est un coproduit de l'usage oléicole de l'arganier[13].

Les coproduits sont indissociables dans la mesure où les processus de gestion du vivant qui permettent l'existence de l'une des productions donnent nécessairement lieu à l'existence d'un coproduit. Par conséquent, *a priori*, éliminer le coproduit conduit à supprimer l'existence d'une production principale. Les enjeux associés à la multifonctionnalité y sont modifiés et, dans le cas de la Corse et de la Sardaigne, les fonctions associées à ces productions conjointes relèvent plus d'enjeux relatifs à la valorisation des patrimoines alimentaires. Dans le cas de l'Arganeraie au Maroc, les fonctions associées à des usages pluriels de l'arganier sont plus tournées vers des perspectives relatives à la gestion des écosystèmes. Cette différence est importante puisque si, dans les deux cas, ce sont bien les cultures techniques qui permettent de gérer les interactions entre coproduits, les perspectives issues de la cohabitation des activités reposent sur des leviers d'ajustements distincts. J'ai ainsi privilégié une approche marchande dans le premier cas et une approche spatiale dans le second cas.

Le concept de multifonctionnalité a depuis perdu de la vitesse mais continue de revêtir un intérêt majeur. Souvent confiné dans le champ de l'économie, l'enjeu est ici de lui donner du sens en

[13] L'enjeu est d'établir un parallélisme entre les situations dont nous préciserons plus loin les nuances à apporter, puisque l'huile d'argan peut aussi être envisagée comme un coproduit de l'élevage caprin associé au pâturage de l'arganier. Pour des raisons de définition, il convient ici de ne pas établir une hiérarchisation entre ce qui relève d'une production principale et d'une production secondaire mais nous verrons par la suite que ces relations sont évolutives.

géographie. Sans doute, la difficile délimitation des systèmes étudiés a contribué à fragiliser son appropriation, ce pourquoi je vais préciser le contour de l'étude, en l'associant au système productif.

2.2. L'échelle d'analyse des coproduits: le système productif et ses différentes formes

L'économie industrielle propose une définition des systèmes productifs localisés dans la continuité des travaux sur les districts industriels développés par Alfred Marshall (Courlet, 2002). Si j'en préciserai la définition, je ne retiendrai pas cette clé d'entrée du fait qu'elle s'attache essentiellement à des coordinations de type économique au sein d'un même secteur d'activité. En effet, l'un des points de la définition qui fait référence à cette double relation de concurrence et de complémentarité. Un système productif local (SPL), se définit comme une « *organisation productive particulière localisée sur un territoire correspondant généralement à un bassin d'emploi, qui fonctionne comme un réseau d'interdépendances constituées d'unités productives ayant des activités similaires ou complémentaires qui se divisent le travail (entreprises de production ou de services, centres de recherche, organismes de formation, centres de transfert et de veille technologique, etc.*) » (DATAR, 2004). Selon Bernard Billaudot, le système productif est un ensemble structuré d'activités productives sur un territoire, ce dernier pouvant être local, régional, national ou continental (Billaudot, 2002). Nous retiendrons ici la notion d'activité qui est importante puisque dans le cas des coproduits, l'on est face à l'existence d'une ressource associée à des usages pluriels. À ce titre, j'envisagerai dans cette recherche le système productif comme **un ensemble d'activités différenciées et complémentaires inscrites au sein d'un même territoire et caractérisées par des interactions localisées pouvant être de nature concurrentielles ou synergiques.**

Ce choix de définition vise à réintégrer la technique comme élément de fonctionnement indissociable des systèmes productifs, et qui fait figure d'objet-intermédiaire par lequel se réalisent des ajustements entre coproduits. Il s'agit ainsi de ne pas réduire le système productif à sa seule dimension économique qui, dans la théorie des marchés, envisage ce dernier à partir de ses propriétés de *décomposabilité* (Nieddu, 1998), afin d'établir des frontières de nature à extraire ses composantes à plus forte valeur ajoutée. Une autre vocation de cette définition est de ne pas faire référence à un seul secteur d'activité, un produit, mais à plusieurs, afin d'envisager leurs modalités de cohabitation.

Je viens ici de préciser les objets associés à cette recherche, les coproduits, leurs interactions à l'échelle des systèmes productifs. Toutefois l'on constate que, bien souvent, seule l'économie est au cœur de ces recherches et donne souvent à ces objets une perspective qui n'est pas la nôtre, ou qui tout au moins suscite des limites pour pouvoir composer avec une approche en géographie. Il convient toutefois de noter que les systèmes productifs ont récemment été intégrés au concours de l'agrégation en géographie. Il nous faut donc préciser plus explicitement les contours des systèmes productifs auxquels il est ici fait référence dans le champ spécifique de l'agriculture. Nous nous référerons pour cela à la notion d'activité, envisagée de manière conjointe à celle de système d'élevage.

2.3. La notion d'activité: une implication centrale pour dépasser le produit au singulier

Le concept de *système d'activité* a été développé par Paul en 1994 à propos de l'agriculture caribéenne. Il s'agissait notamment de prendre en compte les déterminants non agricoles dans la compréhension de la rationalité des choix des agriculteurs. Ce concept s'est développé ici en référence aux limites de l'approche en terme de systèmes de production entendus comme « *domaine de cohérence pour appréhender la rationalité des prises de décision* » des agriculteurs (Paul et al., 1994 : 46). Les références s'agglomèrent souvent à l'organisation familiale du travail ainsi qu'à la diversification de moyens d'existence (Gaillard et Sourisseau, 2009). Les travaux qui ont succédé prennent comme échelle d'analyse l'agriculture familiale, la pluriactivité des membres du foyer, même si les entités sociales de référence peuvent être plus élargies.

Compte tenu de cette filiation, nous préférerons ici le concept de système productif, eu égard à sa capacité d'associer des agricultures non essentiellement familiales, puisque la figure de l'exploitant individuel sur mes terrains. Toutefois, si l'on se détache des formes d'organisation sociale, il convient d'établir certains rapprochements. Le concept présente un intérêt dans la mesure où ce n'est pas la somme des activités qui est en jeu, mais bien leurs combinaisons qui sont par conséquent à envisager en termes d'interactions, question qui n'est pas étrangère à celle des coproduits. Le système d'activité est défini comme « *un ensemble dynamique et structuré d'activités en interaction mises en œuvre par une entité sociale donnée en mobilisant des ressources disponibles dans un environnement écologique et social donné* » (Gasselin et al, 2014 : p. 106). La référence à la notion d'entité sociale témoigne ainsi de la capacité du concept à faire preuve de flexibilité, pouvant permettre d'y associer nos trois formes d'organisation sociale que sont le « secteur d'activité » (Muller, 1985), l' « agriculture familiale » (Petit, 2006)

ainsi que l' « homme-filière » (Casabianca et al., 1994). Par ailleurs, la notion montre des propriétés compréhensives puisque comme l'affirme Paul, « *ce méta-système que nous nommons système d'activité constitue le véritable domaine de cohérence des pratiques et des choix des agriculteurs* » (Paul et al., 1994 : p. 9). Au cours de cette thèse, j'envisagerai ainsi l'incidence des différentes formes d'organisation sociale énoncées plus haut sur le choix des agriculteurs, et notamment sur les pratiques, qui sont au cœur de l'articulation des relations entre coproduits.

2.4. Des coproduits issus de "systèmes d'élevage": intégrer la technique et la décision

Les systèmes d'élevage font l'objet de plusieurs définitions qui recouvrent finalement la diversité des approches du chercheur et ses choix de représentation selon la perspective des résultats attendus. Cette flexibilité est énoncée dans des travaux qui considèrent que « *le choix des éléments et des relations privilégiées relève d'une décision arbitraire de l'observateur selon des objectifs propres et les résultats attendus* » (Landais, 1994, p. 16). Etant donné que l'enjeu de ce travail n'est pas directement de produire des connaissances en zootechnie, je retiendrai une définition relativement souple et générale. Les systèmes d'élevage seront considérés dans une approche systémique comme « *un ensemble d'éléments en interaction dynamique organisé par l'homme en vue de valoriser des ressources par l'intermédiaire d'animaux domestiques pour en obtenir des productions variées ou pour répondre à d'autres objectifs* » (Landais 1987, p.47). Cette définition se révèle conforme à l'enjeu de recherche proposé puisque l'on y voit notamment l'intégration d'une approche fonctionnelle, articulée à des productions diverses, elles-mêmes associées à une composante humaine agissante.

J'en préciserai toutefois deux composantes, l'une consistant plus à envisager la « technique » comme élément de référence alors que d'autres envisagent plus de prendre en compte la « décision ». L'enjeu du travail consiste à combiner ces deux approches afin notamment de comprendre comment les systèmes décisionnels, en agissant sur les cultures techniques, déterminent la place des coproduits et leurs relations. Les systèmes d'élevage peuvent alors être définis comme « *la combinaison des ressources, des espèces animales et des techniques et pratiques mises en œuvre par une communauté ou par un éleveur, pour satisfaire ses besoins en valorisant des ressources naturelles par des animaux* » (Lhoste, 2001, p.66). Sur les trois terrains que sont la Sardaigne, la Corse et le Maroc, les modes d'organisation des activités obéissent à des logiques variables dont je tenterai de comprendre la manière dont elles agissent sur les choix de l'éleveur en m'attachant aussi à caractériser les « processus de décision »

(Sébillote et Soler, 1990). Cournut offre une jonction entre ces deux composantes et envisage les recherches autour des systèmes d'élevage comme « *une démarche permettant de rendre compte d'un ensemble de décisions humaines finalisées, d'actions concrètes et matérielles orientant des processus biologiques et de formaliser les liens complexes qui les associent* » (Cournut 2001, p. 126). Ce pourquoi les systèmes d'élevage devront également être envisagés dans leur dimension historique afin de caractériser les évolutions et le rôle que ces changements ont pu avoir sur les coproduits.

Ces différents outillages conceptuels se révèlent complémentaires pour saisir les modalités d'organisation des relations entre coproduits. Ils permettent notamment d'appréhender un territoire pluriel plus que singulier, soit la diversité des activités et fonctions que recouvrent les systèmes d'élevage. Plus que de les envisager de manière dissociée, cumulative, c'est bien de leurs combinaisons dont il s'agit, tout autant que leurs interactions et leurs dynamiques de coévolution. Ce qui nous permettra de situer le questionnement sur les coproduits dans une réflexion plus élargie sur les paradigmes agricoles contemporains dont celui de la multifonctionnalité. À ce titre, les choix d'échelles sont déterminants puisque si l'on envisage la cohabitation de fonctions issues de plusieurs activités, la caractérisation des itinéraires techniques propres à un produit s'avère insuffisante. Les systèmes d'élevage sont composites même si souvent, une segmentation scientifique de la réalité est nécessaire pour générer des connaissances toujours plus spécifiques. Afin de permettre une contextualisation empirique de ces choix d'objets et d'échelle d'analyse, une description synthétique des trois terrains d'étude est nécessaire.

Chapitre 2. Les terrains en Méditerranée: Corse, Sardaigne et Arganeraie comme territoires de déploiement des IG

Cette recherche se focalise sur l'élevage de petits ruminants ovins et caprins en Méditerranée, donnant lieu à la production de viandes. D'un point de vue zootechnique, il ne s'agit ni d'élevages purement spécialisés ni d'élevage mixtes. Ainsi la dialectique propre à ces types d'élevage permet d'opérer une restriction associée au progrès technologique qui a relativement écarté l'existence de coproduits, et des agricultures plus anciennes qui n'ont pas encore aujourd'hui opéré de hiérarchisation entre productions plurielles. La Méditerranée apparaît comme un espace géographique pertinent et intermédiaire entre ces modèles. Mais le rapport de ces régions aux IG n'influe t-il pas sur les trajectoires de ces produits notamment dans le sens de leur découplage ? Dans ce chapitre, je préciserai dans un premier temps les éléments qui ont contribué à choisir ces terrains, envisagés dans leurs échelles régionales (i). Dans un deuxième temps, je positionnerai ces régions au regard des dynamiques de relance associées aux viandes de petits ruminants (ii).

1. Les régions étudiées et la justification de ces choix au sein du bassin méditerranéen

Les régions étudiées se situent en Méditerranée. Je préciserai dans un premier temps la nature de ce choix, permettant d'offrir une représentation qui recoupe à la fois des terrains du Nord et du Sud de la Méditerranée où les élevages ovins et caprins sont très présents (i). Cet élevage se caractérise la plupart du temps par une référence au pastoralisme, objet central du projet scientifique du LRDE alors que l'enjeu de ce travail consiste à situer les coproduits dans ce référentiel de production (ii). Ces élevages véhiculent aussi un modèle productif associé au « terroir » du fait de la mobilisation des IG dans la qualification de l'origine des produits, dont la définition s'accorde à y inclure l'existence de plusieurs productions (iii).

1.1. Une approche rive nord et sud de la Méditerranée associée à l'élevage ovin-caprin

Les régions étudiées sont inclues au sein de l'espace méditerranéen, espace ici considéré comme un ensemble géographique cohérent. Se distinguent deux contextes insulaires en Corse et en Sardaigne, îles bordées par la mer méditerranée alors que dans le cas de l'Arganeraie, il s'agit d'une région continentale du Maroc qui s'agrège à un horizon côtier tourné vers l'atlantique. On retrouve aussi des singularités culturelles et politiques notamment au regard d'un rattachement à des espaces continentaux européens et africains. Au-delà de ces ensembles politiques différenciés, il y a une proximité autour des rives nord et sud de la Méditerranée qui font l'objet de coordinations spécifiques dans différents domaines et comme au niveau de partenariats scientifiques[14]. L'histoire a aussi creusé des liens forts entre la France et le Maroc notamment du fait d'un régime de protectorat (1912-1956), auquel se sont ensuite substitués d'autres formes de continuité territoriale après l'indépendance (accords d'association, le plus récent étant celui issu de la déclaration de Barcelone en 1995 établissant un partenariat euro-méditerranéen). L'usage des IG au Maroc est influencé par ces proximités géographiques et institutionnelles avec la France. Corse et Sardaigne ont quant à elles été associées à un destin insulaire qui en a longtemps fait des espaces de convoitise coloniale dans des contextes liés au commerce maritime méditerranéen, renforçant le sentiment identitaire de ces terres. Ces régions se caractérisent aussi par un rôle fort joué par les mobilités et notamment par la place qu'occupe le tourisme, la Méditerranée étant considérée comme la principale destination touristique mondiale. Des programmes de coopération transfrontaliers associés aux îles méditerranéennes favorisent également des rapprochements entre ces deux régions[15].

Elles trouvent un trait commun autour de l'existence d'un élevage de type pastoral associé aux productions issues de petits ruminants ovins et caprins (Olaizola et al., 2008)[16]. Cet élevage y a longtemps été envisagé comme une activité de subsistance et occupe aujourd'hui une place importante au sein des économies locales, tout autant qu'il joue un rôle significatif en termes d'aménagement de l'espace. Dans ces régions marquées par un climat sec, de faibles précipitations et des reliefs altitudinaux marqués, empêchant souvent la diffusion de référentiels

[14] On peut ici faire référence au travail mené par l'association « Terroir et Culture » (Forum international « Planète terroir » en 2010 à Chefchaouen), à des formes de coopération décentralisée autour des SIQO par exemple, ou à des projets de recherche communs (ANR MED INN LOCAL).
[15] Le réseau IMEDOC à vocation à créer un front commun des îles de la Méditerranée et s'inscrit dans le cadre des programmes INTERREG.
[16] Selon les statistiques de la FAO en 2004, le cheptel ovin et caprin du Bassin Méditerranéen et du Moyen Orient correspond respectivement à 21% et 8% du cheptel mondial.

d'intensification, cet élevage a toujours mobilisé les aptitudes de l'animal. Concernant ces régions souvent dites marginales, la modernisation agraire les a historiquement abandonnées alors que, ce qui s'apparentait à un handicap naturel trouve aujourd'hui des significations nouvelles. Ce que l'on qualifiait d'archaïque s'est paré de nouvelles images fondées sur le traditionnel, l'authentique, en accord avec une économie fondée sur la différenciation des qualités. C'est dans cette nouvelle économie territoriale que les démarches liées à la certification de l'origine des productions ont pris sens en trouvant comme argument de compétitivité la différenciation des produits qui en sont issus. Particulièrement mobilisés en Méditerranée, ces dispositifs ont pu faire l'objet de programmes spécifiques de recherche, visant à caractériser leurs fonctions et à envisager leurs usages dans des contextes géographiques différenciés (ANR PRODDIG et BIODIVALLOC).

1.2. Le choix des terrains: les coproduits comme opérateur d'un « pastoralisme durable »

Le choix de ces différents terrains tient principalement à l'existence de plusieurs productions imbriquées au sein d'un même territoire. En faisant ce choix, il s'agissait de faire apparaître diverses modalités de fonctionnement des systèmes productifs. À ce titre, une différenciation assez nette s'est structurée entre les élevages ovins et caprins. Les coproduits y occupent une place différente et la Corse permet de rendre compte de ce dualisme au travers du cas des agneaux et des cabris. Un autre choix possible, qui a été écarté, aurait été de considérer essentiellement l'élevage ovin en le comparant aux Pyrénées-Atlantiques, qui est le plus gros bassin national de production d'agneau de lait. Cette approche aurait aussi pu être associée à un terrain élargi au bassin aveyronnais, permettant alors d'instruire une différence en lien avec l'existence de systèmes allaitants. Nous avons toutefois écarté cette approche essentiellement nationale, d'une part pour des raisons fonctionnelles, puisque le doctorat est partiellement financé par le projet MOUVE dans le cadre d'un travail sur le Maroc. D'autre part, le terrain de l'Arganeraie se révélait particulièrement enrichissant pour renseigner les trajectoires présentes en Corse et en Sardaigne mais difficilement saisissables compte tenu de changements déjà anciens. Réciproquement, les changements en cours au Maroc, et leur pertinence permettaient d'être interrogés au regard des trajectoires sensiblement équivalentes connues dans les deux autres régions.

Ce questionnement s'inscrit dans un contexte plus général de recherche associé au projet scientifique de l'unité qui vise à interroger les formes possibles d'un « pastoralisme durable »[17]. Ce référentiel est ici à considérer comme un idéal-type, plus que comme une norme de production spécifique faisant habituellement référence à la conduite des animaux sur parcours associée à des fonctions d'autonomie et aujourd'hui de valorisation des écosystèmes. Cet idéal-type est ici à considérer du point de vue des complémentarités associées à la valorisation de produits issus du pastoralisme. Il n'y a pas si longtemps le lait était encore un produit secondaire et la principale fonction des troupeaux de petits ruminants était de fournir d'autres produits qui n'avaient pas directement des fonctions alimentaires[18]. L'enjeu est ainsi de confronter ce pastoralisme aux trajectoires qu'il a emprunté depuis, en allant dans le sens d'une spécialisation. Car, si ces territoires se revendiquent encore du pastoralisme, la plupart des fonctions jouées par ces systèmes productifs ont été écartées. Je positionnerai ainsi les viandes comme un opérateur de pastoralisme durable, en ce qu'elles offrent une diversification des productions et dessinent de nouvelles formes de complémentarités entre les ressources.

1.3. Des « terroirs » associés à un usage récurrent des IG comme mode de développement

Le choix des terrains n'est pas indifférent à la mobilisation des IG dans la construction des perspectives de développement associées à ces trois régions. Ces dispositifs sont envisagés comme des modalités de valorisation des agricultures dites traditionnelles et ce, par l'intermédiaire d'un régime de qualité associé aux productions liées par l'origine. L'enjeu était double. Tout d'abord, confronté à l'existence de systèmes productifs, l'on est face à des démarches qui se succèdent dans le temps autour de l'un de ces produits. Ainsi, la certification des viandes succède à celle des fromages et de l'huile d'argan. Ce lien aux temporalités était alors une façon d'examiner si des territorialités nouvelles émergeaient au regard de l'appropriation d'un produit nouveau, renouvelant les formes d'ancrage qui avaient été préalablement envisagées. Enfin, il s'agissait également de pouvoir interroger la capacité de plusieurs IG, faisant usage d'une ressource partagée, à faire cohabiter ces différentes activités. N'entraineraient-elles pas finalement des appropriations rivales qui fragiliseraient le territoire ? Ce questionnement est une façon d'interroger les IG sous une lumière nouvelle. En cela, elles

[17] Voir le projet scientifique du LRDE. www.corte.inra.fr

[18] En Corse, si l'on se réfère à des écrits et récits historiques, la principale fonction de l'élevage était associée à la production du fumier, nécessaire pour les cultures alors que lait, viandes, peaux, laines, n'en sont que des productions secondaires. Cette réalité corse est partagée si l'on se réfère à d'autres situations inscrites au sein d'économies vivrières (Audiot, 2006, p. 22).

se polarisent sur un produit alors que les systèmes productifs en comptent plusieurs. Comment dès lors trouver de la cohérence face à des démarches segmentaires ? Si l'idéal de terroir[19] sous-jacent au régime des IG fait référence à la cohabitation de plusieurs produits dans un même territoire, la certification n'en concerne quant à elle qu'un seul. Si l'usage du terme terroir est resté en arrière fond du sujet, l'on constate qu'il a une vertu heuristique puisqu'il constitue une entité qui permet de transcender les productions dans leurs singularités. Le terroir n'est pas de même nature qu'une IG et, à ce titre, il est piloté par des principes biologiques, techniques, alors qu'une IG fait principalement référence au monde économique.

Les IG sont par ailleurs des objets de recherche récurrents qui ont structuré déjà plusieurs décennies de travail scientifique. Mais force est de constater que la trajectoire de ces travaux a profondément fait évoluer l'objet. Si la technique était initialement sur le devant de la scène, les agendas scientifiques ont fait progressivement basculer le champ des travaux vers des approches économiques ainsi que vers celles liées à l'action collective. L'enjeu de cette recherche est notamment de ré-articuler la question de la qualité à la technique en agriculture. Enfin, les IG se sont peu à peu imposées au titre d'une ingénierie du développement et sont considérées comme des instruments de pilotage des politiques publiques liées à l'agriculture. Ce tournant suppose d'interpeller la vigilance du chercheur en reconsidérant le statut d'une norme généralisée, qui se diffuse dans différentes régions du monde, nourrit des attentes, mais peut aussi avoir des conséquences profondes sur le fonctionnement de l'agriculture. Les coproduits en sont un exemple sur la base duquel s'appuyer afin de questionner les IG dans leur rapport au développement territorial.

2. Relances autour de produits marginaux : les viandes de petits ruminants

Cette recherche concerne les « viandes issues de petits ruminants en Méditerranée », qui constituent une importante catégorie de production dans cette région. Un enjeu de définition s'impose afin de caractériser ces productions au sein de l'ensemble des catégories de systèmes

[19] Le terroir désigne « *un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs, et de pratiques fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition*» (INRA-INAO, 2005).

d'élevage (i). Je préciserai ensuite leur statut de coproduit en dressant les grandes lignes propres au fonctionnement des systèmes productifs auxquels ils sont attachés (ii). Après avoir éclairci leur statut ambigu de coproduit, je proposerai de situer ceux-ci dans leurs dynamiques de relance (iii). C'est à ces trois composantes que mes premières investigations se sont consacrées afin d'éclairer sous diverses facettes ce que sont ces productions.

2.1. Les viandes de petits ruminants : les régimes laitiers et allaitants

Au sein des systèmes d'élevage, se distinguent habituellement deux catégories qui se retrouvent dans les régions étudiées. Il s'agit d'une part des élevages laitiers (i), présents en Corse et en Sardaigne, et d'autre part des élevages allaitants (ii), associés au cas de l'Arganeraie.

2.1.1. Les viandes issues de systèmes laitiers

Agneaux et cabris de lait sont des productions singulières dans le monde de la production des viandes. Mal connues, il s'agit d'une catégorie d'animaux issue de systèmes d'élevage laitiers. En cela, ils transcendent une dichotomie classiquement retenue entre des élevages allaitants, dédiés à la production de viandes, et des élevages laitiers, dédiés à la production de lait et de fromages. La spécialisation génétique engagée depuis les années 50, où l'agriculture a été associée au redressement productif au sortir de la guerre, a la plupart du temps écarté les races à aptitudes mixtes. Pour ce qui est des viandes de lait, il s'agit d'animaux jeunes, légers, allaités au lait maternel sous la mère durant environ un mois abattus. À la différence des races allaitantes pour lesquelles les viandes sont un produit principal, il s'agit là d'une production dérivée, secondaire. Les systèmes allaitants fournissent quant à eux des agneaux plus lourds principalement élevés sur parcours et en bergerie après sevrage (Agneau de Lozère, Agneau de Sisteron, etc.). Les viandes de lait sont très présentes en Méditerranée où ce produit s'inscrit dans les traditions alimentaires locales et est principalement consommé à Noël et à Pâques. Méconnues du grand public, il s'agit d'une production d' « initiés », et obéissant à une forme de consommation rituelle très présente là où demeurent les cultures catholiques. Les viandes de lait ont longtemps emprunté des circuits inhabituels puisqu'en France, c'est principalement aux volaillers qu'a été confiée leur valorisation. Quant aux dynamiques de relance aujourd'hui engagées, elles sont associées à différentes formes de segmentation marchande.

2.1.2. Les viandes issues de systèmes allaitants

La situation de l'élevage caprin dans l'Arganeraie est différente. Les chevreaux sont issus de systèmes d'élevage dits allaitants si l'on retient la dichotomie usitée en France. À ce titre, il s'agit d'animaux plus lourds qui ont été élevés principalement sur parcours et non sous la mère, durant une période variant entre 8 et 12 mois. Il s'agit d'une viande rouge qui, au Maroc, n'a pas les fonctions rituelles que peut avoir l'agneau qui est associée la fête de *l'Aïd al Kebir*[20]. Il s'agit d'un produit de consommation courante notamment dans les communautés rurales et l'élevage caprin a longtemps été considéré au Maroc comme l'élevage du pauvre. Si les races caprines marocaines ont largement été associées à des croisements exogènes (*Murciana, Granadina, Malaguina, Alpine*, etc.), dans l'Arganeraie, il s'agit d'une souche génétique locale associée à des propriétés de rusticité, réputée pour sa capacité à grimper aux arbres. Aujourd'hui, on retrouve dans plusieurs régions comme *Agadir* et *Chefchaouen*, un élevage laitier spécialisé s'est implanté, valorisant des fromages frais qui trouvent un nouvel essor au sein de la société locale et des touristes. L'élevage à viande, notamment dans l'Arganeraie, se tourne quant à lui vers la valorisation d'attributs diététiques et acquiert progressivement un statut nouveau au sein de la société.

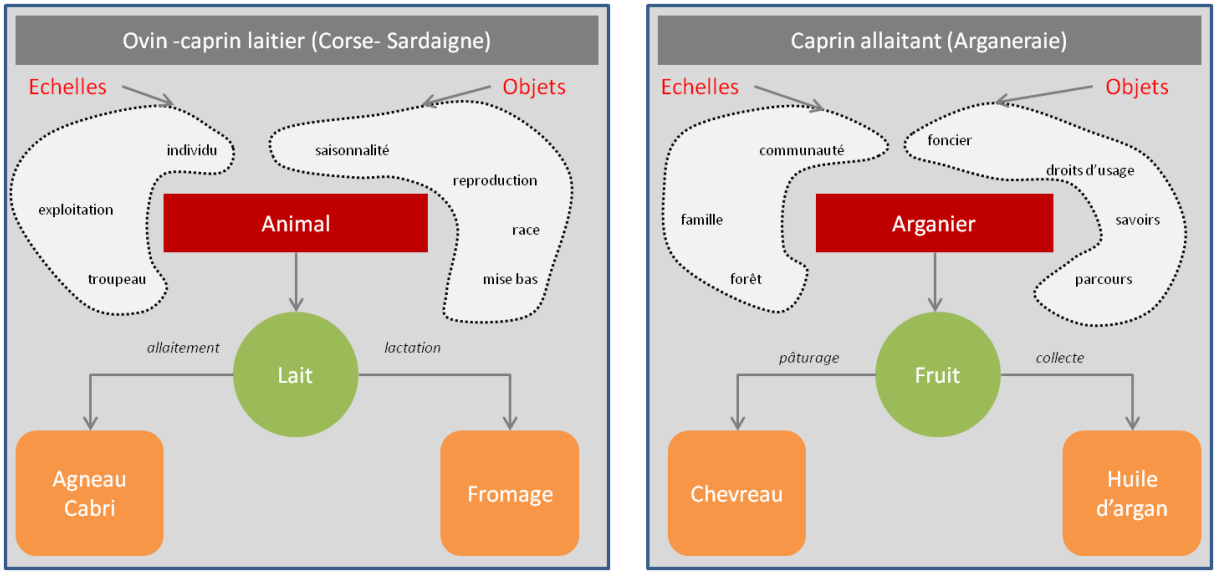
2.2. Les viandes comme coproduits des systèmes productifs

Les différentes régions considérées témoignent de l'existence des viandes au sein d'un régime ambigu, celui de coproduit. De ce point de vue, il convient d'établir une différence puisque la Corse et la Sardaigne sont semblables alors que l'Arganeraie en est distincte (schéma 1). Les différences présentées ici sont importantes pour comprendre les différents objets de recherche en question et les échelles de référence, de façon à pouvoir stabiliser des équivalences entre régions et ainsi structurer l'approche comparative. Ainsi, dans les deux premières régions, c'est l'élevage ovin et caprin laitier qui est en question, il s'agit de traiter des interactions lait-viande (i), alors que, dans la troisième, ce sont les interactions huile-viande qui seront questionnées au sein d'un agro-système forestier (ii).

[20] Dite aussi fête du sacrifice, elle commémore la soumission d'Ibrahim à Dieu.

Schéma 1 : Échelles et objets d'analyse des systèmes productifs

Ce schéma fait apparaitre deux types de systèmes productifs. Ils donnent chacun lieu à l'existence de coproduits mais la nature des interactions est fondée sur des ressources hétérogènes, qui ne sont pas équivalentes selon les terrains.



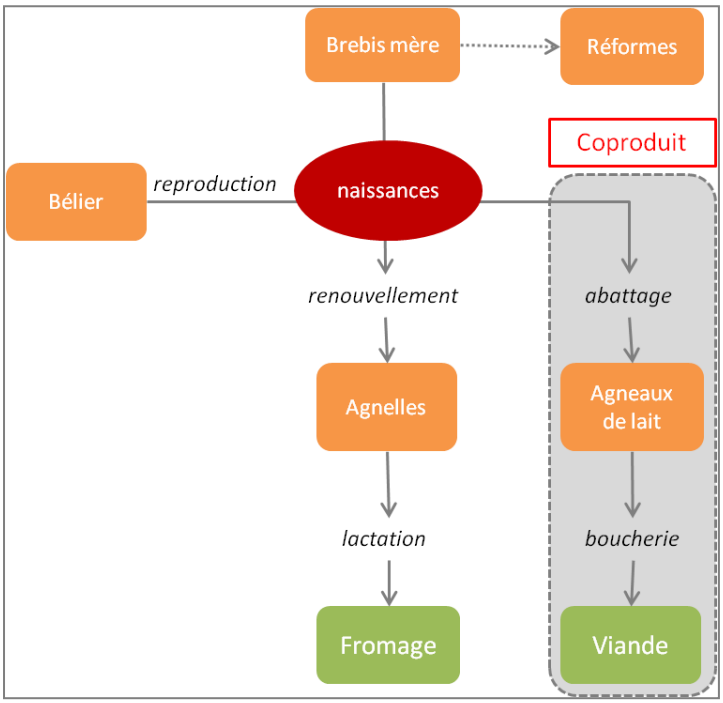
2.2.1. *L'élevage ovin et caprin laitier Corso-Sarde : une interaction lait-viande*

Corse et Sardaigne représentent deux bassins de production au cœur de la Méditerranée, principalement tournés vers l'élevage ovin et caprin laitier, l'élevage allaitant étant quasiment inexistant. Un troupeau laitier est essentiellement composé de brebis et/ou de chèvres productrices mises en lactation à environ un an et demi pour une carrière d'environ 7 ans avec d'importantes variations selon les élevages. Afin d'assurer sa production, l'éleveur va chaque année organiser la reproduction de son troupeau et destiner une part des naissances au renouvellement alors que l'autre est associée à la boucherie. Les viandes de lait sont issues de cette deuxième catégorie (schéma 2). L'éleveur équilibre ainsi la démographie de son troupeau au travers de la sortie des réformes, et du ratio de renouvellement qu'il applique sur les naissances. Les mises-bas sont inévitables, puisque pour faire entrer une brebis ou une chèvre en lactation elle doit avoir préalablement élevé un agneau ou un cabri qui va venir stimuler la production laitière. Ils sont ainsi un coproduit de l'élevage laitier, biologiquement incontournable afin d'obtenir des animaux productifs. La campagne laitière démarre ainsi après la sortie des agneaux de boucherie et des cabris, et s'étend sur une période d'environ 200 jours durant lesquels les brebis et les chèvres adultes sont traitées jusqu'à la période de tarissement lors de laquelle les mères sont en gestation. L'échelle de délimitation des interactions entre lait et viande est ainsi principalement associée à l'exploitation, au troupeau et à l'éleveur, et s'exprime notamment selon une question de saisonnalité. C'est à cette échelle que nous

envisagerons les interdépendances entre coproduits alors que dans l'Arganeraie le cas est tout autre.

Schéma 2: Système productif corso-sarde

En élevage ovin et caprin laitier, il faut considérer que les agneaux et les cabris, préalablement à leur statut de produit, ont des fonctions biologiques qui définissent le fonctionnement des unités zootechniques.



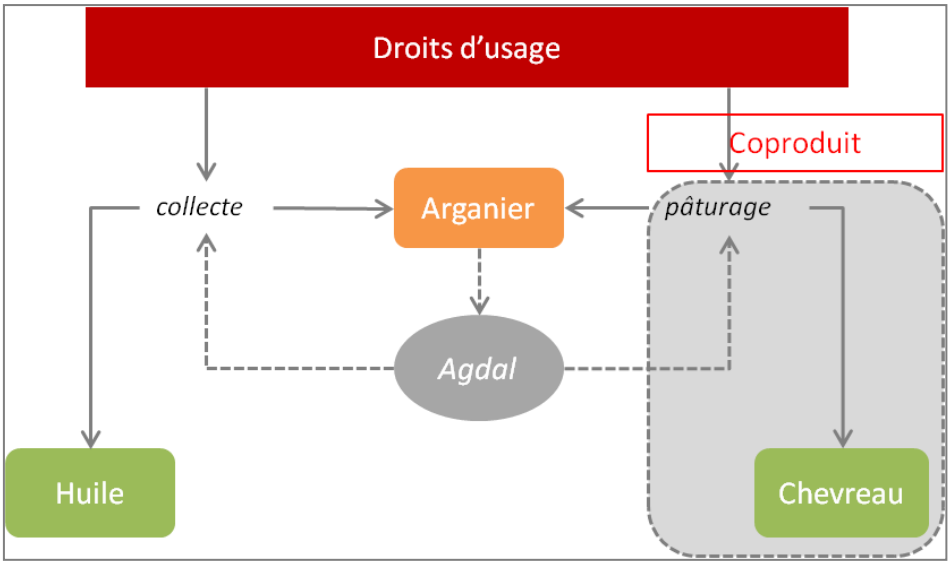
2.2.2. Elevage caprin allaitant : une interaction huile-viande (Arganeraie)

L'élevage caprin du Sud-ouest marocain associé à la production de viande ne sera pas ici envisagé en interaction avec un système laitier mais avec un système oléicole. En effet, l'on est ici face à un cas limite de coproduit puisqu'ici, selon les définitions traditionnellement retenues, l'un pourrait (*a priori*) exister sans l'autre. Par contre, l'on retrouve d'importantes complémentarités socialement construites entre l'usage pastoral du milieu et les fonctions de collecte des noix destinées à la production d'huile d'argan. C'est autour de l'arganier que sont régies ces interactions. Cet arbre emblématique de la région obéit à ces cycles biologiques qui se succèdent durant l'année et qui donnent lieu à une période de prélèvement des fruits mûrs et de pâturage des caprins. Ces deux productions assurent la subsistance de communautés rurales qui en ont un usage domestique et commercial puisqu'ils sont aussi vendus sur les souks ruraux. Leur coexistence est structurée par des processus de domestication forestière qui assurent la pérennité du système agro-sylvo-pastoral. Le régime foncier joue aussi un rôle important dans la délimitation de ces interactions (*Agdal*). Dès lors, l'analyse en terme de coproduits s'appuie

ici sur des objets d'analyse distincts des cas précédents, de même qu'une approche socio-spatiale sera ici plus présente (schéma 3). Si j'ai pu affirmer au départ que l'un pouvait exister sans l'autre, il faut noter également qu'actuellement l'élevage caprin est en cours d'effacement face à l'huile d'argan. Leur appliquer un statut de coproduit revêt à ce titre un réel intérêt.

Schéma 3: Système productif de l'Arganeraie

Les droits d'usage conférés aux communautés rurales se matérialisent dans les modes d'utilisation du foncier dont les règles de gestion permettent la cohabitation de l'élevage et de la collecte des fruits, faisant de l'arganier une ressource associée à l'existence de coproduits.



2.3. Les viandes, de la marginalisation aux relances

Ces viandes sont aujourd'hui inscrites dans des dynamiques de relance. Cette réappropriation tient notamment au fait que ces productions sont associées à des IG. Ainsi, se construit un régime de qualité conjointement à des mobilisations d'acteurs qui deviennent des portes paroles de ces productions oubliées. Il s'agit de produits « en creux » pour reprendre l'expression de Claire Delfosse, qui se réfère au Forez comme un « *espace en creux » à la recherche d'une identité retrouvée* (Delfosse, 2011). Mis à l'écart sous l'effet de l'introduction d'un produit dominant, la réhabilitation des viandes est aujourd'hui en jeu. Témoin d'une reconnaissance, la voie du signe est celle de productions liées par leur origine et dont les caractéristiques sont associées aux conditions de production, mais ces dernières sont aussi celles des fromages, de l'huile. Ici s'amorce un début de problématique, que je préciserai plus loin, autour de la cohabitation et des territorialités plurielles. L'objectif est de faire apparaître les cas singuliers de chaque région où le temps de l'IG n'est pas le même, dessinant plusieurs états de relance.

Ce rapport au temps se distingue entre le cas de la Corse, où les IG font l'objet d'une consolidation qui précède leur instruction, alors qu'en Sardaigne l'on se situe dans une phase de mise en œuvre et que dans l'Arganeraie le projet a fait l'objet d'une décision de rejet. Si les catégories d'analyse sont les mêmes pour ces trois terrains, les processus en jeu ne sont pas semblables. Ainsi en Corse, concernant le travail de recherche spécifique à l'IG, je me suis focalisé sur la consolidation d'un régime institutionnel en lien avec le système d'acteur en question. Dans le cas de la Sardaigne, ce travail a prioritairement concerné les innovations marchandes qui sont envisagées à propos de la requalification des agneaux. Enfin, je me suis attaché dans l'Arganeraie à la caractérisation d'un contexte conflictuel, aux représentations des acteurs et aux normes qu'ils véhiculent, ainsi qu'aux logiques de régulation en jeu. Ces trois dimensions seront bien présentes dans l'étude des trois terrains mais selon des niveaux d'information différents, l'enjeu commun restant ciblé autour des cultures techniques.

Chapitre 3. Problématisation et outillage conceptuel

Après avoir proposé une contextualisation de ce travail au regard des objets de recherche du LRDE, des perspectives associées à cette thèse ainsi que les différents terrains d'investigation retenus, il convient désormais d'envisager l'échelonnement du travail vers l'élaboration de questions de recherche et d'une hypothèse. Si l'on définit généralement le territoire en référence à une production singulière, comment le définir si l'on se situe du point de vue des coproduits ? Il s'agit ainsi d'envisager le territoire dans sa pluralité et d'interroger les modalités de cohabitation entre activités plurielles. Cette combinaison permet d'expliciter des formes complexes de territorialité qui se différencient de celles auxquelles l'on se réfère habituellement vis-à-vis d'un seul produit. Je préciserai dans un premier temps les questions de recherche sous-jacentes à la problématisation du sujet (i). Dans un deuxième temps, il s'agira de préciser le cadre théorique de référence qui a été mobilisé afin d'instruire ce questionnement scientifique (ii).

1. De la problématisation du sujet à l'explicitation d'un questionnement scientifique: quel territoire pour les coproduits?

L'économie territoriale a depuis les années 80 trouvé un écho dans le champ de la géographie autour d'un objet de recherche partagé : les productions agro-alimentaires. Le produit, devenant une figure de différenciation territoriale des économies agraires, a été placé au cœur des travaux scientifiques en question. Si je me situe bien dans cette veine de recherche, l'enjeu est de considérer non pas un produit mais des produits dans leurs combinaisons afin de caractériser l'existence de territorialités plurielles. L'ancrage territorial est un champ de recherche que l'on associe habituellement aux IG et, en cela, il fait référence à des productions régionales emblématiques, mais en même temps en écarte d'autres. De ce fait, l'IG témoigne d'un régime où l'on dissocie des productions alors qu'elles sont pourtant liées. Il en découle des éléments de problématisation consistant à envisager le passage d'un territoire singulier à un territoire au pluriel (i). Le questionnement qui en résulte vise alors à envisager conjointement la question de l'interdépendance avec celle de la différenciation (ii). Je formulerai dans un troisième temps l'hypothèse de cette recherche vouée à appréhender conjointement ancrage et désancrage territorial (iii).

1.1. La problématisation du sujet: passer du territoire singulier au territoire pluriel

Depuis le début des années 80, de nombreux territoires se sont investis dans des logiques de différenciation de leurs productions. Ce tournant a très vite été considéré comme une alternative au modèle agro-industriel, qualifié d'a-territorial. Plusieurs régions ont alors redécouvert leurs produits emblématiques comme le Camembert de Normandie, le Poulet de Bresse, ou en l'occurrence ici le *Brocciu* pour la Corse, le *Pecorino Romano* pour la Sardaigne, ou l'huile d'argan au Maroc. Le territoire, en tant qu'entité essentielle des études en géographie, a souvent été analysé à la lumière de ces démarches d'ancrage des systèmes de production, de patrimonialisation des biens alimentaires. Mais ces régions n'offrent-elles qu'un seul produit ? N'assiste-t-on pas à une spécialisation des représentations des activités qui masquerait l'existence de réalités plurielles, diverses, et sans doute plus complexes? Le *Brocciu* n'était-il pas il y a encore quelques décennies, un sous-produit associé à l'élevage porcin dans lequel le petit lait était destiné à l'alimentation des cochons ? Cette histoire, si elle semble consacrer un produit principal, a aussi marginalisé des productions secondaires, en l'occurrence ici les viandes, comme coproduits des systèmes productifs. À partir du cas des relances associées aux coproduits, le territoire se révèle pluriel, plus que singulier. Ce qui interpelle n'est pas tant la diversité du patrimoine que les relations que ces éléments entretiennent entre eux alors que pourtant, bien souvent, l'ancrage se lit à la lumière d'un seul produit et qu'en cela il écarte la prise en compte des interdépendances. Cette recherche propose ainsi de renouveler l'approche du territoire en s'attachant à des couples de production, la cohabitation d'activités imbriquées, méconnues par un effet de polarisation des modes de production des connaissances vers un produit phare.

L'enjeu consistera à envisager de manière conjointe la question des interactions tout autant que celle de la fragmentation. Les relations entre coproduits dessinent-elles des relations hiérarchiques assimilables à un modèle de type centre-périphérie (Reynaud, 1981) ? Le but est de caractériser le statut de ces coproduits, leurs inscriptions dans des cultures sociales et techniques afin de comprendre la place qu'ils y occupent. Les régions en question se sont construites selon un régime de qualité associé à un produit que la recherche envisage comme une construction sociale qui participe à la production du territoire. Ne peut-on pas entreprendre une voie inverse en considérant que la qualité vient légitimer la construction de normes qui participent à des formes d'appropriation des ressources qui peuvent aussi être analysées en termes d'exclusion ? Ces processus ont pu être envisagés pour une même catégorie de production inscrite dans un régime d'IG marqué par la délimitation de frontières (Linck, 2007),

et l'enjeu est ici d'en étendre le champ d'analyse entre plusieurs activités. Les coproduits peuvent être envisagés comme la face cachée d'une qualité qui ne leur est pas dédiée, ce qui en fait des marges territoriales (Prost, 2004). Mais à considérer que leurs relations, agencées par un produit principal, aient pu se révéler dissymétriques et traduire des discontinuités (Brunet, 1967), comment envisager les dynamiques de relance (Delfosse, 2003) ? Dotées de légitimités nouvelles, les mobilisations d'acteurs autour des viandes peuvent donner lieu à de nouvelles formes d'appropriation en mesure de faire évoluer le fonctionnement général du système productif. Dans ces conditions n'émerge-t-il pas des contradictions, des confrontations entre objets proches mais engagés dans des voies divergentes, où les « frontières » [21] se redéfinissent ? Enfin, l'enjeu sera d'envisager les régulations qui peuvent émerger entre des objets à la fois différenciés et interdépendants de manière à rendre possible une meilleure cohabitation entre coproduits, soit l'émergence de territoires multi-situés (Cortes et Pesche, 2013).

Ce questionnement vise à reposer la question du lien entre qualité et territoire dans le cas de productions plurielles. L'enjeu analytique vise à redéfinir les assemblages d'objets que l'on considère dans la démarche scientifique. La promotion des IG a en effet accompagné d'importants dispositifs de recherche qui ont produit des travaux innovants. Mais finalement, la connaissance ne devient-elle pas contingente de ces instruments qui figent le regard vers des réalités partielles et écartent leur coexistence avec d'autres champs sociaux. Au regard de la discipline, la géographie est-elle en mesure de redéfinir les modes de production des connaissances portant sur les relations entre qualité et territoire, souvent aujourd'hui inscrites dans le seul champ de l'économie ? Cela m'amène à proposer les questions de recherche associées à cette thèse.

1.2. La formulation de questions de recherche autour d'une dialectique « interdépendance-différenciation »

Les questionnements scientifiques énoncés ci-dessous convergent vers un enjeu de production de connaissances autour de la question de l'ancrage territorial des productions agricoles. L'ancrage territorial n'obéit pas à une définition spécifique, il est envisagé plus avant tout dans ses différentes modalités de déploiement et à travers les fonctions qu'il peut jouer au sein des territoires. Il désigne de manière générale une forme de lien au lieu, d'attachement, proche d'autres notions telles que l'encastrement, la territorialisation ou encore la spécification des

[21] Voir à ce sujet les travaux du groupe de travail « frontière » (http://www.espacestemps.net/auteurs/groupe-frontiere/).

ressources, recoupant ici différents courants de recherche et disciplines. Appliqué aux produits agro-alimentaires, l'ancrage désigne habituellement le lien qui se tisse entre une qualité et un territoire et cette relation s'envisage en termes de construction sociale, donnant ainsi une place essentielle à l'acteur.

À la différence de travaux qui s'inscrivent dans cette perspective, cette recherche ne s'attache pas à un seul produit mais à plusieurs, et consiste à envisager les liens qui se tissent entre activités plurielles inscrites au sein d'un même territoire. Il s'agit alors de considérer l'ancrage dans la diversité de ses formes (double attachement au lieu) ainsi que leurs articulations. L'un des enjeux centraux est d'envisager **l'incidence des modalités de qualification de l'un des produits sur son coproduit, compte tenu des relations d'interdépendance et de coévolution qu'ils entretiennent au sein des systèmes productifs.**

Si cette recherche converge vers cette finalité, il est toutefois possible d'amorcer trois types de questionnements selon la nature des connaissances en jeu. Un premier questionnement est relatif à la question conjointe des interdépendances entre activités et de l'existence de logiques de différentiation. Il s'agit de comprendre les processus par lesquels s'opère le passage de relations de couplage à des relations de découplage, pour envisager enfin les modalités par lesquelles peut s'opérer un recouplage (1). Le second questionnement concerne les modalités de production des connaissances dans le champ de la géographie qui s'intéresse aux relations entre qualité et territoire. Dans un contexte scientifique où, bien souvent, le territoire trouve du sens au regard du produit, il s'agit de témoigner de réalités autres afin de considérer un ancrage au pluriel (2). Enfin le troisième questionnement est spécifique aux dispositifs de qualification des ressources que sont les IG. Ceux-ci, en ne s'attachant qu'à un seul produit, peuvent être soumis à la question de l'exclusion (des coproduits), et être interrogés sur leur capacité à prendre en compte des enjeux de multifonctionnalité (3).

- **Question 1 : « *Quels sont les processus de couplage, de découplage et de recouplage des relations entre coproduits et leurs incidences sur le fonctionnement des systèmes productifs* » ?**

Ce questionnement vise à identifier l'évolution des formes de cohabitation entre coproduits au fil du temps, et l'enjeu est de produire un modèle fondé sur les temporalités (cf. Titre 3). La dialectique de départ est centrée sur l'analyse des processus d'inclusion ou d'exclusion qui touchent les coproduits. Dans une perspective systémique, il peut être envisagé comme un processus de construction de frontières entre des objets interdépendants issus des systèmes productifs. L'objectif de ce travail étant d'envisager les modalités par lesquelles peuvent

s'opérer des dynamiques de ré-encastrement entre ces coproduits qui ont été préalablement dissociés, l'exclusion ne pouvant être estimée comme une issue. Nous envisageons dès lors trois types de processus associés à des états de couplage, de découplage et de recouplage entre coproduits. Il y a ici une proximité conceptuelle entre la théorie de l'encastrement et celle du couplage en sociologie économique et qui trouve aujourd'hui des terrains d'application élargis. L'idéal-type sectoriel, propre aux sociétés modernes, est l'espace de référence dans le domaine spécifique des productions agricoles. Ces processus de sectorisation ne sont-ils pas venus encourager des dynamiques de dissociation où chaque produit est inscrit dans des activités distinctes selon une logique de filière qui peut à ce titre se révéler a-territoriale ? Dans ces conditions, l'absence de régulations entre coproduits, compte tenu de la différenciation des échelles d'action, peut favoriser des dynamiques de fragmentation dans l'usage des ressources associées à des activités plurielles. La spécialisation des activités agricoles qui s'est opérée tout au long du XXème siècle n'a-t-elle pas produit des marges territoriales, et les dynamiques de relance aujourd'hui en cours témoigneraient-elles de processus de recouplage ? Cette première forme de questionnement s'apparente au développement de relations centre-périphérie, à la question de l'autonomie et de la dépendance.

- **Question 2 : « *Les modalités de production des connaissances associées aux recherches sur l'ancrage territorial des productions conduisent-elles à écarter la prise en compte de territoires multi-situés* » ?**

Ce questionnement autour des coproduits est innovant dans la mesure où il propose un renouvellement des modalités de production des connaissances scientifiques. Jusqu'à présent, les travaux articulant productions agro-alimentaires et constructions territoriales ont privilégié la figure du produit comme espace de production des questionnements scientifiques, conditionnant alors la nature des résultats. Les coproduits ont ainsi été mis à l'écart de la délimitation des objets de recherche, opérant alors un mimétisme vis-à-vis du monde réel, une reproduction des logiques d'action polarisées autour du fonctionnement des filières. Est ainsi plus regardé ce que les acteurs font au titre de leurs mobilisations collectives que ce qu'ils défont. Cette imprégnation de l'acteur dans les cultures scientifiques fait référence à un tournant « actioniste » que l'on retrouve dans les usages scientifiques autour des termes de spécification, d'activation des ressources, ou encore de territorialisation des productions. Dans le champ des produits de qualité, leur qualification liée à l'origine représente l'établissement d'un lien au lieu par la stabilisation de ses caractéristiques et comme étant la résultante d'une combinaison de savoirs et de pratiques territorialisées associées au milieu. Or, l'on se situe ici face à un territoire mono-spécifique écartant la prise en compte de territorialités multiples, associant les

coproduits, au risque d'une autojustification de la question territoriale. Cette démarche scientifique peut être de nature à non seulement en écarter la prise en considération, mais aussi rendre invisible les dynamiques d'exclusion et de tensions entre territorialités imbriquées. L'ancrage territorial n'est-il pas un processus d'appropriation qui serait de nature exclusive du fait des frontières sociales, techniques qui régissent son régime d'existence ? L'enjeu de ce questionnement est d'encourager l'évitement d'une segmentation des modes de production des connaissances en redéfinissant les composantes et les contours des systèmes observés. Plutôt que d'appréhender les modes de construction des ressources dans une dialectique produit-territoire, nous envisagerons les modalités de leur déconstruction dans une dialectique activités-territoire.

- **Question 3 : « *Les dispositifs de territorialisation des productions sont-ils de nature à écarter la prise en compte d'une multifonctionnalité de l'agriculture* » ?**

Cette question résulte des deux formulations qui précédent et examine les dispositifs de certification d'un point de vue cognitif. Il s'agit de se détourner des acquis de recherche antérieurs qui les envisagent du point de vue de la construction sociale de la qualité dans le cas de la sociologie économique, ou en tant que composante des processus d'activation des ressources territoriales dans le champ de la géographique économique. Se retrouve, dans ces approches, une lecture constructiviste de la relation produit-territoire, donnant une place prépondérante à l'acteur. L'IG n'est-elle pas pourtant un dispositif de cadrage des relations que ces acteurs entretiennent aux ressources, aux activités ? Ne s'agit-il pas d'instruments dotés d'effets propres, parfois distincts des fonctions pour lesquels ils sont envisagés? Une IG n'est attachée qu'à un seul produit et en cela il y a tout lieu de penser que ces dispositifs s'inscrivent dans un modèle sectoriel d'agriculture. Les logiques d'appropriation des ressources qui y sont observables ne sont-elles pas associées à une fonction spécifique qui segmente une réalité faite de territoires multi-situés ? L'IG délimite des frontières sociales et techniques qui peuvent être de nature à écarter la prise en compte d'une multifonctionnalité de l'agriculture dans la mesure où les cadres de l'action collective qu'elle consolide et les normes qui s'y stabilisent écartent la prise en compte de son environnement. Cette entrée permet de réhabiliter l'intérêt d'approches structuralistes, en envisageant l'IG comme un instrument qui détermine le rôle, l'identité des acteurs et par conséquent les modalités d'appropriation des ressources.

1.3. Hypothèse de recherche: l'ancrage, construire et/ou déconstruire le territoire

Ce questionnement conduit à formuler l'hypothèse suivante:

L'ancrage territorial des productions induit des processus d'appropriation des ressources pouvant encourager la fragmentation de territoires multi-situés et dont le recouplage suppose de nouveaux mécanismes de régulation.

Le territoire est un objet de recherche récurrent des sciences sociales et le produit en est aujourd'hui devenu une figure incontournable. Les dispositifs de qualification territoriale des productions en représentent les instruments tout autant qu'ils délimitent les actions qui en permettent la mise en œuvre. Sans dénier cette capacité du produit à faire territoire ni la validité des connaissances associées à ce domaine de recherche, l'on peut s'interroger sur l'enjeu d'un renversement de perspective. Le produit n'est-il pas un opérateur de déconstruction territoriale? La question est sans doute imparfaitement formulée, mais produire de nouvelles connaissances encourage à prendre des risques afin d'appréhender un réel complexe et changeant. Si cette interrogation reste caricaturale, elle conduit à interroger des pistes intermédiaires où le produit défait, tout autant qu'il fabrique le territoire.

Les systèmes productifs représentent des échelles où se réalisent les modalités de cohabitation entre coproduits au travers d'interdépendances techniques. La sectorisation des sociétés favorise une différenciation des régimes d'action où chaque produit s'autonomise de son coproduit, fragilisant alors leurs dépendances. Les régimes de qualité ont encouragé des processus où un produit principal vient masquer ces territorialités plurielles. Ils sont révélateurs de processus de construction de normes qui favorisent de nouvelles logiques d'appropriation des ressources. Ces normes participent au réajustement des cultures techniques et, à ce titre, les coproduits sont écartés de ces logiques de qualification, ce qui peut conduire à leur exclusion. Dans ces conditions, s'opèrent des processus de fragmentation territoriale. Mais les frontières qui se sont composées entre coproduits, les discontinuités qui ont pu en résulter sont renouvelées sous l'effet d'une réhabilitation des coproduits qui, à leur tour, proposent de nouvelles formes de qualification des ressources. Sont alors mise au jour des rivalités entre activités conjointes mais institutionnellement dissociées, pouvant favoriser l'émergence de conflits vus comme figure de production territoriale, et alors encourager de nouvelles régulations.

2. Cadre théorique de référence : La science des relations « produit-territoire »: apports conceptuels, contours analytiques et limites

La problématique proposée nous conduit à étayer l'équipement conceptuel relatif à cette recherche. Ce travail se situe dans la continuité des travaux qui s'intéressent aux relations entre produit et territoire autour de la question de la qualité (i). Sera d'abord présenté le contexte général associé à ce courant de recherche puis sera envisagée l'hétérogénéité des courants scientifiques que la qualité véhicule tout en étant un objet d'étude particulièrement fédérateur (ii). Au-delà des enjeux théoriques, je proposerai d'analyser succinctement la trajectoire historique de ces travaux qui au gré de l'appropriation par la société des démarches d'IG, a renouvelé son champ d'analyse (iii). Enfin, je proposerai d'énoncer les perspectives de cette thèse au regard de ce courant de recherche, tournée vers le renouvellement des savoirs associés à la question de l'ancrage territorial des productions (iv).

2.1. La qualité comme lieu d'agencement de la relation produit-territoire

Cette recherche doctorale s'intéresse à la qualification territoriale des productions. S'il ne s'agit pas d'une science homogène, nourrie par des courants de recherche pluriels, d'importantes convergences se sont dessinées depuis les années 80, et elles ont permis de fournir une contribution majeure à propos de la territorialisation des agricultures (Rieutort, 2009). Sans pouvoir nommer ce courant compte tenu de la diversité des champs de recherche et des disciplines associées, c'est autour d'un objet commun, la qualité, que ces travaux ont trouvé prise (on peut citer en particulier l'AIP « Construction sociale de la qualité » dans les années 90). Ce choix d'ancrage théorique est notamment lié à sa capacité à articuler plusieurs dimensions, à la fois les cultures techniques, la marchandisation des ressources, ainsi que les processus de qualification des produits, au carrefour desquels s'agence la relation entre produit et territoire. Pour rappel, il s'agit ici de comprendre l'incidence des processus de qualification d'un produit sur son coproduit, ce qui peut offrir une autre dimension de la représentation des territoires en question en renouvelant le statut des objets et leurs agencements. Par ailleurs, cette science des territoires productifs a largement fait référence dans sa production scientifique aux IG, qui sont très présents dans les régions étudiées. Mais cette science est-elle opérante pour envisager plusieurs produits ? Les coproduits représentent-ils des entités qui re-questionnent ce champ de recherche, et permettent de déconstruire les modalités de production des connaissances ? Nous tenterons d'y répondre en confrontant cette grille d'analyse du territoire

à nos résultats empiriques fondés sur l'étude des systèmes productifs et en proposant de voir ce qui permet d'apporter un regard nouveau.

Si je m'attacherai par la suite à préciser les différents champs que recouvre cette science des relations produit-territoire, il convient au préalable de préciser les régimes de production des connaissances jusqu'ici mobilisés pour mieux comprendre en quoi ce travail s'en différencie. D'un point de vue théorique, le consommateur est réputé comme étant en mesure de reconnaitre une qualité singulière, cheminement facilité par la voie des labels de qualité (Bio, IG, équitable, etc.). En cela le marché devient un opérateur de prescription qui permet d'induire une différenciation des productions en s'appuyant sur un territoire ressource pour faire valoir cette singularité. Cela a une incidence directe sur la représentation et la formalisation des connaissances. La qualité est un objet central puisqu'elle articule une dimension marchande, au travers des caractéristiques d'une production, et qu'elle véhicule aussi des normes, qui permettent de stabiliser des choix techniques en relation avec leur dimension territoriale. Ce régime de production de connaissance est aujourd'hui bien stabilisé et délimite non seulement la nature des objets, mais également les catégories d'acteur en jeu. J'aborderai cette question par la suite dans la partie consacrée à la méthodologie.

Si cette approche est nécessaire, cruciale, elle traite prioritairement du produit et non des coproduits, encore moins de leurs interactions. Ce sera ici tout l'enjeu de la partie vouée à l'analyse qui consistera à remettre du lien dans ce qui est délié. Le territoire du produit est-il celui des coproduits ? Existe-t-il des formes d'antagonisme entre des territorialités plurielles et imbriquées et quel mode d'analyse peut permettre d'en rendre compte tout en questionnant un champ scientifique fécond ? Afin de mieux comprendre ce tiraillement entre une science établie et les objets nouveaux apportés par cette recherche, il est nécessaire de retracer l'émergence et la consolidation de ce courant de recherche consacré à l'ancrage territorial des productions.

2.2. Hétérogénéité des courants de recherche et proximité autour de la qualité

Depuis le début des années 80 s'est opéré une différenciation des économies agraires qui a fourni à l'espace local de nouvelles significations, jusqu'alors effacé par une mondialisation dont on croyait qu'elle affecterait la diversité des territoires. Le réveil de certaines régions pourtant considérées comme étant en crise a laissé place à de nouvelles formes de compétitivité territoriale et c'est sur ces bases que la Sardaigne, la Corse et l'Arganeraie ont défini leurs

stratégies de développement. Les productions agro-alimentaires sont largement intervenues dans ce renouveau, associées notamment à des régimes de qualité.

Ce constat a été mis en avant par des recherches en économie, qui se sont appuyées sur des travaux plus anciens comme la théorie de Lancaster à propos de la consommation (Lancaster, 1991). La qualité des productions agro-alimentaires a été l'un des principaux objets de formalisation de ce courant de recherche[22]. Dans ce contexte économique fondé sur la recherche d'avantages différenciatifs (Coissard et Pecqueur, 2007), le territoire est devenu une ressource nouvelle dont il s'agit de faire valoir les singularités (Karpik, 2007). C'est autour de l'activation de ressources latentes que les territoires parviennent à s'agencer dans une nouvelle économie monde (Gumuchian et Pecqueur, 2007). Des dispositifs institutionnels tels que les IG ont appuyé ces démarches de par le lien à l'origine dont ils attestent. Les bassins étudiés sont chacun inscrits dans ces trajectoires, où le signe intervient comme un dispositif de reconnaissance et de médiation de cette qualité. La géographie est aussi associée à ce courant de recherche dans une disciplinaire qui a largement participé au renouvellement scientifique des terroirs (Delfosse, 2011 ; Bérard et Marchenay, 2007), replaçant l'humain dans le champ de la production territoriale alors que la géomorphologie s'intéressait plus à l'espace. Les *terroirs* agricoles ont été des lieux d'unification pour une discipline tiraillée souvent entre une géographie spatiale et une géographique culturelle que le terroir permet de faire cohabiter. Par ailleurs, si la géographie agricole a dû œuvrer pour exister en tant que telle, la qualité, en ce qu'elle est un intermédiaire entre le marché et l'étude des systèmes techniques, lui a permis de trouver de solides bases agronomiques et zootechniques. Enfin, l'empreinte de l'acteur est omniprésente dans ces travaux de recherche et des cultures sociologiques ont largement traversé les travaux scientifiques. On en retrouve la veine autour de courants associés à la construction sociale de la qualité, la qualification territoriale des produits, ou encore la territorialisation des économies agraires. Y sont aussi conjointement associées des approches relatives à la sociologie des marchés, tels que les travaux de Michel Callon ou de Christine de Sainte Marie marqués par les courants issus de la sociologie des traductions ainsi que des approches conventionnalistes (Callon, 2000 ; De Sainte Marie et Agostini, 2003).

La qualité a ainsi été un objet fédérateur permettant à ces différents courants de s'agréger autour d'un même objet scientifique. Au-delà des enjeux de production de connaissances, l'appropriation sociale associée à ce type de démarches leur a conféré une véritable attention au point d'en devenir un référentiel de développement territorial. Je vais ainsi préciser les

[22] La revue sociologie du travail a consacré un numéro débat sur la question de la qualité (Musselin et Paradeise, 2002)

enjeux et perspectives associées au déploiement de ces travaux scientifiques traversés par un renouvellement des fonctions associées aux IG.

2.3. Enjeux et perspectives autour de la qualité territoriale des productions

Les perspectives associées à ces objets d'étude sont nombreuses tout autant que les fonctions associées aux signes de qualité. Ils ont été une composante des recherches du SAD (Science pour l'action et le développement) dès les années 80, et le LRDE a largement œuvré dans ce champ de recherche. La perspective des travaux initiaux était notamment d'articuler la compréhension des systèmes techniques avec celle des qualifications marchandes (Allaire et Sylvander, 1997). Par ailleurs, le Département a, dès sa création, donné une place essentielle à l'acteur et la question de l'action collective a très vite pris de l'importance. Les IG, en ce qu'ils offraient un cadre institutionnel cohérent, ont ainsi permis aux chercheurs de travailler sur la construction des régimes de qualité, les relations entre acteurs hétérogènes et normes qui y sont stabilisées (Cerf et al. 1994). Par ailleurs, ces dispositifs ont rapidement pris une place politique en devenant un instrument pour les politiques publiques liées à l'aménagement du territoire. Initialement conçus comme des objets permettant de lutter contre la fraude, ils sont assez rapidement devenus des outils de développement territorial. La notion de cercle vertueux (Belletti, 2000) a fortement été usitée afin de mettre en avant que marché et territoire étaient des lieux compatibles qui pouvaient s'enrichir autour de la qualité. Compte tenu de leur capacité à définir, piloter, renouveler des cultures techniques, ils ont été considérés comme des instruments utiles dans un contexte où les paradigmes de l'agriculture ont beaucoup changé. Les différentes crises traversées par le modèle agro-industriel ont offert une légitimité nouvelle à ce type d'agriculture dite territoriale. Ainsi aujourd'hui, les perspectives laissent entrevoir une capacité de ces instruments à préserver des patrimoines alimentaires locaux, à conserver la biodiversité, à valoriser les paysages, et sont régulièrement associés à la notion d'externalité (Cf. projet ANR PRODDIG).

Mais finalement le sont-ils si l'on confronte ces démarches de territorialisation à la question de la multifonctionnalité ? C'est en partie à ce questionnement que je tenterai de répondre. Les coproduits ont été identifiés comme l'une de ses composantes ; qualifiés aussi de produits dérivés, ils sont associés à la notion d'externalité et de bien publics. À partir de cette étude empirique où je retracerai la trajectoire de ces coproduits dans des territoires définis par leur ancrage territorial, j'apporterai des éléments d'analyse qui viennent renouveler les modes de production des connaissances. Plus que du territoire singulier, associé au produit, je

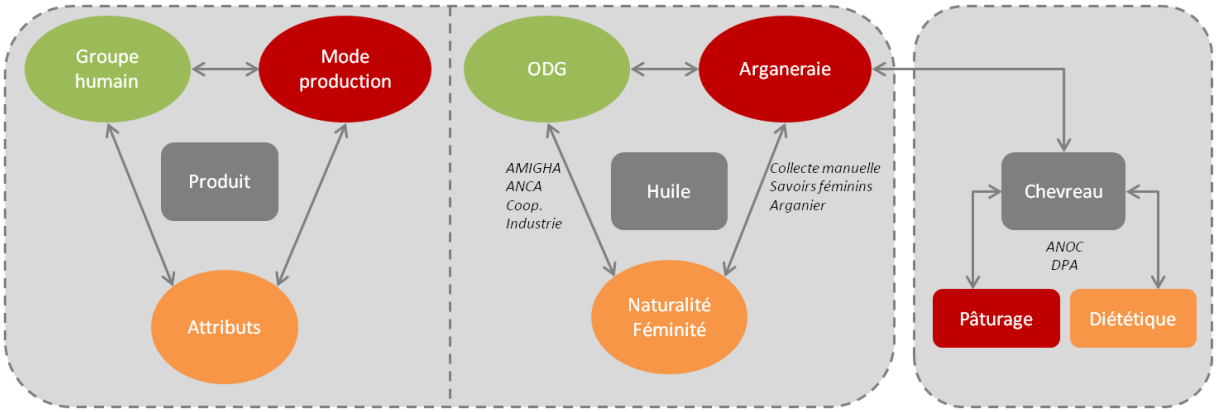
m'intéresserai ici au territoire pluriel, envisagé comme un support pour l'étude de la multifonctionnalité agricole.

2.4. Les apports de la thèse dans la perspective des travaux autour des relations qualité-territoire

Cette recherche doctorale s'inscrit dans la lignée de ces travaux dans une double perspective. Tout d'abord au titre de sa capacité à articuler la caractérisation des systèmes techniques à des régimes marchands et ce, afin de renouveler la question du territoire. En effet, la qualification territoriale d'un produit peut avoir une influence sur les systèmes techniques et renouveler la place des coproduits qui se caractérisent par des interdépendances. Les assemblages d'objets en question sont ici communs et ont participé à stabiliser ce questionnement de recherche autour d'un triptyque entre pratiques agricoles, régimes de qualité, et marchandisation des ressources (schéma 4). Cette approche autour de la qualité territoriale a été incontournable dans la construction et la conduite de cette recherche. En effet, pour mieux comprendre ce que sont les coproduits dans leur réalités relationnelles, il convient préalablement de se munir d'une représentation de ce qu'est un produit, inscrit dans un régime de qualité.

Schéma 4: Régime de production des connaissances sur les IG

Cette figure fait apparaître les assemblages d'objets inclus dans une approche classique de recherche sur les IG, objets ensuite reproduits à propos de l'huile argan, et où je fais ressortir les frontières du système de représentation vis-à-vis du chevreau.



Néanmoins cette recherche a également une perspective originale. En effet, habituellement, ces travaux sont consolidés autour de la figure d'un seul produit alors qu'ici il en existe plusieurs. La délimitation du système étudié ne permet donc pas de se contenter de questionner la qualité dans une relation verticale entre production et marché. Ce coproduit interpelle ces agencements scientifiques. L'enjeu est de permettre de renouveler ce champ d'analyse qui pour certains peut apparaitre autoréférencé, créant son propre système de justification sans le questionner, le

mettre en critique. Y a-t-il là deux réalités antagoniques du territoire ? Par ailleurs, les fonctions associées aux IG et plus largement aux économies territoriales seront questionnées. Si l'on regarde les coproduits, leur ancrage territorial est-il favorable à la préservation de la biodiversité, à la valorisation des patrimoines alimentaires ? Pour cela, je m'enrichirai d'autres courants plus institutionnalistes qui questionnent la notion d'appropriation, de conflit, d'exclusion. À l'heure où la multifonctionnalité fait l'objet d'une attention nouvelle, j'interrogerai la capacité de ces instruments et des référentiels qu'ils véhiculent à en permettre la promotion au travers du cas des coproduits.

Chapitre 4. Matériel et méthode

L'objectif de ce chapitre est de préciser l'outillage méthodologique qui a été mobilisé afin de collecter les données et de structurer les résultats de manière à consolider mon analyse. Ce travail est associé à une approche systémique dont la vocation est de rendre intelligible les systèmes productifs qui se caractérisent à la fois par des objets interdépendants et différenciés (i). L'approche comparative y est complémentaire dans une recherche interrégionale qui témoigne de situations marquées par différents types de configurations sociotechniques (couplage, découplage, recouplage), et qui imprègnent différemment les relations entre coproduits (ii). Dans un troisième temps, je préciserai les différents objets d'analyse retenus dans le système de représentation que j'ai délimité, en m'attachant à associer ceux-ci aux différentes échelles qui ont participé à la construction de mon échantillonnage (iii). Enfin je m'attacherai à détailler les modalités de déroulement de cette recherche et la conduite scientifique de ce travail, en précisant le dispositif de collecte des données ainsi que la démarche d'analyse (iv).

1. L'approche systémique: relier des objets techniquement interdépendants mais socialement dissociés

Comme je l'ai précisé plus haut, le champ théorique de référence relatif aux coproduits est assez limité et, dès lors la méthodologie retenue se révèle cruciale pour caractériser les relations entre coproduits. Je rappelle que la principale caractéristique des coproduits tient à leur interdépendance technique, leur non-séparabilité, qui rend alors leurs destins étroitement liés. L'approche systémique est ici essentielle puisqu'elle permet au chercheur de représenter des liens entre ces objets relationnels, ces couples de produits, et ainsi de résister aux logiques institutionnelles, marchandes, qui tendraient à les dissocier. J'emprunterai les apports essentiels de Luhmann à travers sa théorie des systèmes sociaux qui permet de rendre compte des processus de différenciation et d'autonomisation de ces derniers (i). Afin de fournir à cette entrée méthodologique un ancrage au regard de ce sujet de recherche, j'en resituerai ensuite l'intérêt à propos de la dialectique entre secteur et territoire qui nous intéresse ici (ii).

1.1. La théorie des systèmes sociaux de Luhmann: différenciation et autonomisation

Si l'on peut fournir une définition générique de l'approche systémique, ce sujet de recherche encourage à investir un champ particulier de la théorie des systèmes, rarement mentionné dans le champ des recherches en sciences sociales qui s'intéressent à l'agriculture. Un système représente un ensemble d'unités en interactions mutuelles (Von Bertalanffy, 1975). À ce titre, cette approche considère plus des systèmes ouverts alors que, dans notre cas, il s'agira aussi d'envisager leur fermeture, c'est à dire la clôture des interactions. L'enjeu de ce travail est de comprendre les processus qui contribuent à dissocier des objets interdépendants et de ce point de vue la théorie des systèmes sociaux se révèle particulièrement adaptée à investir ce champ de connaissances. Les apports de Luhmann sont essentiels afin de situer la question de la différenciation (Luhmann, 1982)[23]. Il insiste notamment sur le fait que les sociétés modernes sont fortement différenciées, ce qui a pu être notamment envisagé par les sociologues tels que Durkheim et Weber à propos de la division sociale du travail et des activités au XIXème siècle. Il en résulte une autonomisation de sous-systèmes sociaux qui génèrent « *des problèmes de gouvernementalité dans la mesure où chacun tend à s'autonormer et à développer des réseaux d'action multiple* » (Lascoumes, 1996, p. 9).

Luhmann est un théoricien de la différence. Pour lui un système n'existe que par opposition à ce qu'il n'est pas, son « environnement ». Il faut alors comprendre par système « *tout ensemble finalisé d'éléments et de processus en interaction, distinct de son environnement et doté d'un comportement propre* »[24]. Ainsi la différenciation du système en sous-systèmes fonctionnels, correspond à l'établissement de nouvelles différences entre le système et son environnement à l'intérieur du système d'origine (Luhmann, 1984). Il se réfère notamment à la question de l'autoréférence ou réflexivité, par laquelle il faut entendre « *la relation du système avec soi-même par laquelle il assure constamment sa propre identité, où il s'observe au travers de soi-même (auto-observation, réflexion)* » (Martuccelli, 1999 : p.172). Les coproduits ne correspondent-ils pas à cette somme d'éléments en interactions et dont les relations vont être déconstruites par des logiques à l'œuvre où le produit est une entité de référence, notamment dans une économie des qualités ? Un produit considéré comme autoréférentiel a-t-il pour effet d'exclure son coproduit ? Dans ces conditions, il s'agit également d'envisager les formes de

[23] La différenciation peut être rapprochée de la question de la dissociation, qui était employée dans la construction du sujet, et permet de fournir à son usage un ancrage théorique solide.

[24] Extrait de la note d'introduction à la théorie de Luhmann proposée par Louis Basle (http://louisbasle.unblog.fr/2009/04/14/introduction-a-la-theorie-sociologique-de-luhmann-note).

régulation qui peuvent intervenir entre ces objets interdépendants et autonomes les uns des autres. Cela renvoie finalement la question de la gouvernance envisagée selon Papadopoulos se référant à Bob Jessop, comme l'« *art complexe consistant à piloter des agences, des institutions et des systèmes multiples, autonomes sur le plan opérationnel les uns par rapport aux autres, mais en même temps structurellement couplés entre eux par le biais de formes diverses d'interdépendance réciproque »* (Papadopoulos, 2001 : p. 167).

1.2. Une approche mobilisée autour de la dialectique secteur-territoire

J'ai précisé dans l'explicitation du cadre théorique de référence, que les échelles de délimitation des connaissances dans le champ de l'ancrage territorial des productions étaient principalement attachées à un seul produit. Mais les territoires en question sont pourtant pluriels. Il y a donc là un risque d'introduire un verrouillage scientifique, tout au moins d'induire une myopie vis-à-vis d'une réalité sociale plus diverse. L'approche systémique permet d'éviter ce risque dans la mesure où « *à partir d'un certain seuil, l'approfondissement des connaissances sur un secteur étroit de la réalité perd de son efficacité si ce secteur n'est pas réintroduit dans des ensembles plus vastes* » (Lugan, 2005, p. 6). En se référant essentiellement au produit, le système productif est écarté et un mimétisme est opéré entre le monde réel et sa représentation scientifique, ce qui peut limiter la délimitation de nouveaux champs de connaissance. Certains géographes nous alertent d'ailleurs sur ce risque : « *Les mécanismes fondamentaux de production de l'espace par une société sont complexes et dotés d'autonomies, qui doivent faire récuser tout mécanisme...Il faudrait... (que) la géographie humaine s'échappe de la sectorisation abusive et multipliée…*» (Burgel, 1986, p. 112).

Peut-on expliquer le territoire par une entrée sectorielle s'appuyant sur le produit comme échelle de référence ? À partir du cas des coproduits, l'un des enjeux consiste à renouveler les modes de production des connaissances associés au territoire. Il s'agit de considérer ici qu'il peut y avoir un processus de territorialisation associé à un secteur d'activité qui peut être incompatible avec celui d'un autre secteur. Cette contradiction entre secteur et territoire a été conceptualisée par Pierre Muller selon lequel : "*Les secteurs apparaissent comme des totalités sociales qui vont à la fois organiser et structurer les rôles sociaux autour une logique de reproduction a-territoriale et conférer aux individus de nouvelles identités, les identités professionnelles qui se substituent elles aussi aux identités locales*" (Muller 1985, p.167). L'entrée territoriale retenue est donc celle des usages pluriels et imbriqués d'une même ressource, des formes de régulation et de conflits qui régissent ces relations. Cette perspective entend ainsi revisiter la notion d'ancrage territorial en formulant des agencements nouveaux

incluant des réalités hétérogènes qui ne se limitent pas à une territorialité singulière mais des territorialités plurielles.

Le fonctionnement des systèmes productifs n'est pas équivalent dans chaque région étudiée. À ce titre, l'approche systémique est nécessaire mais doit être suffisamment souple pour définir plusieurs formes d'agencements des relations entre coproduits et ainsi permettre de réaliser l'approche comparative.

2. L'approche comparative: envisager la variabilité des agencements systémiques

Les différents terrains de cette recherche ont dû faire l'objet de rapprochements en vue de réaliser des investigations selon une trame générale et tirer profit des résultats afin de trouver des ordres communs d'explications. L'enjeu était notamment, à l'issue de l'analyse, de pouvoir offrir une généricité à cette problématique en considérant la diversité et la variabilité des terrains. Les relations entre coproduits ne sont jamais homogènes et peuvent témoigner de situations d'équilibres, de tensions, d'exclusions, au mieux de complémentarités. L'approche temporelle a ainsi été au cœur de l'analyse comparative puisque chaque terrain offre des situations d'agencements variées. Je préciserai ainsi l'enjeu d'une approche historique qui m'a permis d'identifier des tenseurs, des éléments communs distribués entre les différents terrains afin d'identifier des moments de couplage, de découplage et de recouplage (i). J'expliquerai ensuite les choix de comparaison que j'ai retenus et les fonctions auxquelles répondent ces choix dans l'analyse (ii).

2.1. Types et objectifs des comparaisons: qualifier l'intensité des formes d'encastrement

La construction de ces comparaisons s'est faite selon l'identification de tenseurs, qui définissent des espaces communs de qualification des relations entre coproduits dans des contextes pluriels (i). Des variabilités interviennent dans ces agencements et pour cela je me référerai à la notion d'encastrement (ii)

2.1.1. L'identification de "tenseurs"[25] : le social et la technique

[25] L'usage de la notion de tenseur a été introduit lors du premier comité de pilotage de thèse en 2012. Elle consiste à identifier des variants et des invariants entre terrains permettant de traiter les comparaisons en repérant les facteurs de couplage ou de découplage entre coproduits.

Chacun des terrains étudiés nous offre des fragments d'histoire qui nous proposent différentes formes d'articulation des relations entre coproduits au cours du temps. Constat qui m'a permis d'envisager des relations de couplage, de découplage et de recouplage dans le fonctionnement des systèmes productifs. Chacun de ces états se caractérise par des modes d'organisation sociale des activités conjointement au fonctionnement des cultures techniques. J'ai en effet préalablement précisé que ces relations n'obéissaient pas à un ordre statique mais bel et bien évolutif. Les comparaisons visent à enrichir les singularités propres à chaque terrain et à renforcer la production de connaissances génériques par l'établissement de rapprochements entre terrains. Il est important de noter que la Corse joue un rôle de pivot et que le choix a été fait de situer cette région dans nos trois comparaisons. Il convient toutefois de faire jouer des rôles distincts à ce terrain dans chaque comparaison.

Dans cette perspective la première comparaison concerne les agneaux corses et sardes. Si l'on associe la situation corse au passage d'une relation de couplage vers une relation de découplage, parallèlement la situation sarde permet d'établir le passage de situations de découplage vers des situations de recouplage. La spécialisation laitière a ici fait ses marques, et aujourd'hui les agneaux de lait ré-émergent au sein des actions locales, ouvrant une perspective à la situation corse.

Dans la deuxième comparaison, l'on retrouve des formes de proximité entre les élevages caprins en Corse et dans l'Arganeraie. Dans ces situations, l'on assiste au passage d'une agriculture familiale et associée à l'homme filière, vers une agriculture sectorielle. S'opère dans ces conditions, une réorganisation des relations entre coproduits compte tenu du renouvellement des échelles d'action. J'envisagerai leur incidence sur le fonctionnement des systèmes productifs, les conditions de passage et de résistance qui peuvent être associés à ces changements.

Enfin, la troisième comparaison est intra-corse entre les élevages ovins et caprins. Elle témoigne d'un niveau important de différences quant aux agencements des relations entre coproduits. Alors que, dans le premier cas, associé à un modèle sectoriel, c'est une relation de découplage qui prévaut, dans le second cas, lié à l'homme-filière, il semble que se maintienne un couplage entre coproduits.

Si ces trois types de configurations sont intéressantes en tant que telles, l'enjeu est surtout d'envisager les moments de passage, de transition, et pour cela, un opérateur de changement d'échelle est essentiel. Je me réfèrerai à la notion d'encastrement.

2.1.2. Dépendance et autonomie: des concepts clés pour comprendre l'encastrement des activités

Afin de traiter les apports des comparaisons, je proposerai de mobiliser deux types d'ancrages théoriques complémentaires. La première perspective est d'interroger les changements d'échelles associés à l'organisation des activités. Je ferai référence aux apports de la sociologie économique, et en particulier aux travaux ayant popularisés la notion *d'embeddedness*. Si celle-ci est ancrée dans la théorie économique, se référant à l'encastrement social des marchés, elle a trouvé une extension de ses champs d'application. En 1992, Harrison White en explicitait des contours génériques dont Grossetti et Bès nous offrent une lecture:« *Le découplage, réciproque de l'encastrement, est un processus d'abstraction des interactions dans des institutions et dans des modes de régulation* » (Grossetti et Bès, 2001, p. 18). Dans ces travaux, sont distinguées des phases où chacun des coproduits est associé à des sphères d'action différenciées (encastrement vertical), ce qui peut être interprété comme un processus d'abstraction de leurs interactions et des régulations qui permettent pourtant d'envisager leurs complémentarités (encastrement horizontal). L'encastrement se définit comme « *l'immersion ou la dissolution partielle d'un cadre d'interaction dans un autre cadre, le découplage désignant à l'inverse l'autonomisation d'un cadre d'interaction par rapport à d'autres* » (Grossetti et Bès, 2001, p. 3). Les coproduits peuvent selon leurs échelles de délimitation être situés dans des situations de dépendances réciproques, puis d'autonomisation, dissociant alors leurs relations au sein de cadres d'actions différenciés.

J'envisagerai conjointement à la mobilisation de ce cadre théorique les apports du courant des transitions sociotechniques (Geels et Schot, 2007). La théorie de l'encastrement est relativement neutre vis-à-vis des questions de domination, d'exclusion. Les relations entre coproduits étant matérialisées par des concurrences, il convient de pouvoir établir les principes qui pilotent la concrétisation de hiérarchisations dans les relations entre coproduis. La théorie des transitions vise à comprendre les processus qui fragilisent l'adoption d'innovations dans des contextes marqués par l'existence d'un régime dominant, ainsi que les modalités de dépassement de ces verrouillages (Baret et al., 2013). Il est possible de reproduire cette logique sur nos terrain où bien souvent un produit dominant est venu situer son coproduit en situation de dépendance. Mais ce coproduit s'engage aujourd'hui dans la voie de son autonomisation alors contrainte par des verrouillages sociotechniques. Cette approche permet de réhabiliter la place du conflit dans la construction des interactions entre coproduits tout autant que les régulations qui peuvent y être associées.

2.2. Les choix de comparaisons: temporalités et échelles de gestion des coproduits

Trois comparaisons ont été réalisées, chacune d'entre elles faisant intervenir la Corse comme espace de référence, occupant un rôle pivot vis-à-vis des deux autres régions. Si c'est une différence par espèce qui semble privilégiée, cet objet n'est pas en tant que tel au cœur même des comparaisons, principalement tournées vers le fonctionnement des cultures techniques en lien avec l'organisation des activités.

- *Ovin -Ovin (Corse-Sardaigne)*

Les élevages ovins corses et sardes ont entrepris des trajectoires de développement semblables associées à l'industrialisation de la production laitière. L'enjeu de cette comparaison visera à comprendre quelles sont les modalités de cohabitation entre coproduits, où chacun d'entre eux est inscrit dans un secteur différencié. Il s'agit notamment de comprendre quelle a été l'incidence de cette différenciation sur la place qui a été donnée aux agneaux, et d'envisager comment dans un contexte de relance, les intentions nouvelles associées à la qualification de ces viandes réinterrogent leur interdépendances. Je proposerai notamment de caractériser les différentes innovations associées aux coproduits pour voir dans quelle mesure celles-ci se révèlent ou non antagoniques vis-à-vis de l'organisation laitière.

- *Caprin-Caprin (Corse-Arganeraie)*

Les élevages caprins en Corse et dans l'Arganeraie sont sensiblement différents mais trouvent des caractéristiques communes du point de vue des échelles de consolidation des interactions entre coproduits. Je confronterai le modèle de l' « homme-filière » à celui de l'agriculture familiale, c'est à dire des activités qui ne sont se sont pas engagées vers la voie de la sectorisation. Toutefois ce mouvement n'a été que récemment engagé si l'on envisage la certification des productions comme facteur de délimitation d'une agriculture sectorielle. J'interrogerai alors l'incidence qu'elle a sur l'organisation sociale des activités, les agencements qu'elles supposent ainsi que les formes de conflits, de résistance et d'adaptation auxquelles elles peuvent donner lieu.

- *Ovin-caprin (Corse)*

Je caractériserai enfin les trajectoires de différenciation qu'ont entrepris les élevages ovins et caprins en Corse à partir des années 1900. Alors que l'on a assisté à l'industrialisation de la production ovine sous l'effet de l'implantation des laiteries de Roquefort, les chevriers sont restés à l'écart de ce modèle où prévaut encore aujourd'hui une activité fermière. On voit ici

s'opérer une différence quant aux modalités d'organisation des activités dont je tenterai d'envisager l'incidence sur les relations entre coproduits. Cette comparaison permet de confronter l'existence d'un modèle sectoriel à celui de l' « homme-filière », où les échelles d'action, d'ajustement des relations au sein de systèmes productifs montrent des natures distinctes.

3. Les objets d'analyse et les échelles de représentation des systèmes étudiés (redondance titre ?)

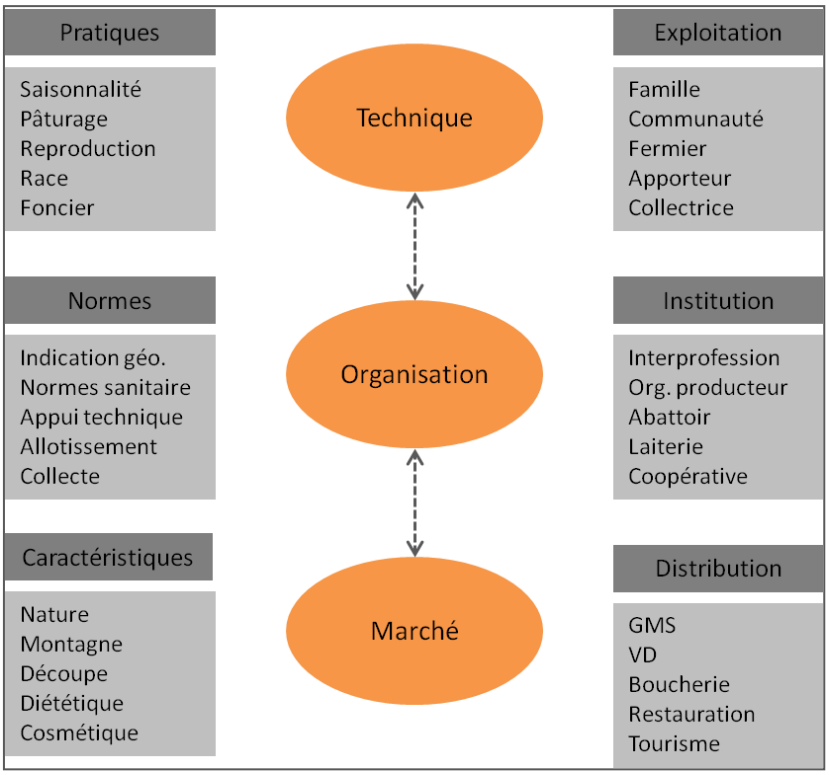
Etudier les coproduits suppose de pouvoir stabiliser la nature des relations qu'ils entretiennent entre eux. Or, l'observation de ces relations est bien souvent contrainte par un schéma de type filière qui influe largement sur la représentation des systèmes étudiés. J'ai donc retenu le produit comme entité de référence pour opérer une construction scientifique par défaut afin de m'appuyer sur des entités stabilisées. Par une confrontation des systèmes sociotechniques propre à chacun, j'ai pu caractériser les frontières qui les unissent ou les désunissent (i). Cette grille de lecture m'a ainsi permis de déterminer mes échelles de représentation en ne limitant pas mon regard à l' « élevage » mais aux acteurs de l'amont et de l'aval ainsi qu'à leurs acteurs intermédiaires (ii).

3.1. Techniques, organisations et marchés comme nœuds structurants

Afin d'expliciter la démarche scientifique retenue, je vais préciser les éléments méthodologiques relatifs à la construction de mes grilles d'entretien. Si les relations entre coproduits sont principalement gérées à l'échelle d'une exploitation, selon des interdépendances techniques, les pratiques d'élevage sont largement déterminées par l'encastrement social de ces activités. Ce travail sur les coproduits suppose ainsi d'opérer des changements d'échelle. Les échelles d'analyse incluent principalement trois grandes composantes que sont la technique en élevage au sein de l'exploitation (i), les modalités d'organisation des activités (ii) ainsi que la relation des produits vis-à-vis du marché (iii). On y retrouve différents types de catégories d'acteurs investis autour de chacune des productions et qui véhiculent un ensemble de normes, de référentiels qui agissent sur les relations entre coproduits (schéma 5).

Schéma 5: Échelles et objets d'analyse

La délimitation de ce système et des objets d'analyse en jeu vise à saisir chacune des filières, pour ensuite, au travers de l'analyse, reconstruire une représentation des complémentarités ou concurrences entre coproduits.



3.1.1. Approche par les cultures techniques

La mobilisation d'une analyse zootechnique a été essentielle dans le déroulement de cette recherche. Etudier les coproduits suppose d'envisager les interdépendances techniques qui peuvent se caractériser par des formes de complémentarités ou d'exclusions, exprimer des logiques associatives ou dissociatives. La démarche a ainsi consisté à situer le produit comme un output du système de production régi préalablement par des systèmes biologiques dans lesquels il convient de lire les relations entre coproduits.

Les coproduits sont issus de l'usage d'une ressource commune qui permet de délimiter plusieurs types d'activité. Ainsi, dans les élevages ovins et caprins laitiers, c'est la matière première laitière qui permet d'envisager conjointement la production de fromages et de viandes. Dans le cas de l'Arganeraie, c'est l'arganier qui donne lieu à une production d'une part oléicole au travers d'un usage de collecte, et d'autre part de viande de chevreau au travers d'un usage pastoral. Ces ressources partagées ont été resituées vis-à-vis des itinéraires techniques qui définissent les modalités de leur appropriation. C'est donc une étude des modalités d'usage du foncier, de l'organisation spatiale du pâturage, des pratiques de gestion des animaux sur

parcours, de la temporalité des usages de l'arganier ainsi que de la distribution du travail à l'échelle familiale qui a été privilégiée. En Corse et en Sardaigne, c'est autour du fonctionnement du troupeau, des différentes catégories d'animaux, de la périodicité des agnelages ou encore des races et de l'organisation saisonnée du pâturage que j'ai pu envisager les pratiques qui permettent d'agencer la relation entre lait et viande.

J'ai réalisé des enquêtes approfondies auprès de différents élevages afin de rendre compte de ces pratiques puis d'en identifier les points de convergence et de divergence dans les relations entre coproduits. À ce titre, l'échelle retenue a été principalement celle de l'exploitation. Les entretiens ont été réalisés auprès des éleveurs dans une triple perspective. D'une part, envisager ce qui, dans l'histoire de chaque bassin, a permis ou non de réguler les relations entre coproduits, et identifier les moments de rupture ou de continuité dans le fonctionnement des systèmes d'élevage. Il s'agissait d'autre part de comprendre l'état actuel des itinéraires techniques afin de les mettre en relation avec les modalités de valorisation de chacun des produits. Enfin, l'enjeu était de resituer ces pratiques au regard des dynamiques de relance des viandes pour mieux comprendre leur possible articulation au fonctionnement d'un régime dominant (laitier, oléicole). Conjointement ces enquêtes avaient aussi vocation à évaluer l'incidence de la requalification des productions de viande sur les élevages laitiers ou sur les trajectoires de spécialisation autour de l'huile d'argan.

3.1.2. Approche par les cultures organisationnelles

Cette démarche d'analyse a également permis d'inscrire les objets techniques dans des cultures sociales, et ainsi resituer chacun des coproduits à l'échelle d'une filière. Cette trajectoire scientifique suppose de ne pas limiter le périmètre de l'enquête à l'éleveur, son exploitation, mais à approcher ses pratiques sous l'effet d'influences qui tiennent aux modalités d'organisation des activités. Conformément à l'analyse des systèmes d'élevage, je me suis attardé sur les facteurs institutionnels, relationnels, qui agissent sur les modalités de prise de décision.

L'échantillonnage a ainsi permis d'intégrer l'ensemble des acteurs qui convergent vers une profession, un secteur d'activité associé à un produit. Les coproduits n'ayant pas d'existence propre, j'ai mobilisé une approche de type filière afin de resituer les modes d'existence de chacune des productions. J'ai pu alors différencier plusieurs modes d'organisation des activités, de type familial, sectoriel ou propre à la Corse avec le cas de l' « homme-filière ». Il s'agissait d'envisager les déterminants sociaux des pratiques agricoles. J'ai ainsi pu distinguer un apporteur laitier d'un producteur fermier chez qui les niveaux de dépendance dans la

délimitation du fonctionnement des activités ne sont pas les mêmes. C'est aussi le cas de l'Arganeraie où l'agriculture familiale n'a pas le même sens que l'agriculture sectorielle qui se diffuse peu à peu et renouvelle les modalités d'appropriation des ressources. Cette démarche m'a conduit à questionner le maillage institutionnel de chaque bassin afin de rendre compte de l'identité des réseaux, considérant que ceux-ci agissent sur la nature des relations entre productions hétérogènes.

J'ai accordé de l'attention à l'identité de ces différents assemblages sociaux ainsi qu'aux normes véhiculées par chacun des opérateurs de valorisation du produit. C'est à ce titre que j'ai inclus par exemple les dispositifs d'IG comme révélateur de prescriptions qui peuvent agir sur le fonctionnement des cultures techniques ; mais aussi les calendriers d'approvisionnement des laiteries, les choix de sélection animale ou encore, le lien à l'alimentation, les pratiques de gestion de la reproduction diffusées au titre de l'appui technique. J'ai pu alors analyser les facteurs qui influencent les logiques s'appropriation d'une ressource distribuée entre des acteurs hétérogènes qui leur attribuent plusieurs types de fonctions. J'ai ainsi envisagé les conflits d'usage relatifs à l'appropriation de ressources communes ainsi que les facteurs de régulation qui permettent de gérer la cohabitation entre coproduits. La caractérisation de ces cultures organisationnelles visait aussi à mieux comprendre les verrouillages qui peuvent survenir lors des processus de relance.

3.1.3. Approche par les cultures marchandes

Un troisième niveau d'analyse visait à envisager les qualifications marchandes associées à chacun des coproduits. L'objectif était de considérer le marché comme vecteur de prescriptions qui participent à la caractérisation d'un produit et qui a une incidence sur le fonctionnement des cultures techniques. Ce travail a été principalement réalisé auprès des opérateurs qui agissent sur la construction sociale de la qualité d'un produit.

Cette étape de l'investigation m'a permis de caractériser l'identité des productions selon leurs inscriptions marchandes, leurs caractéristiques (poids, âge, typicité, etc.) en lien avec l'incidence qu'elles ont sur les pratiques d'élevage. Cette mise en lien des cultures techniques avec les modalités de qualification d'un produit est très présente dans les dynamiques de différenciation territoriale des productions. Ces dynamiques renforcent l'effet de polarisation des acteurs vers le produit comme figure essentielle de coordination autour notamment de la qualité agro-alimentaire. J'ai ainsi identifié ces modes d'appropriation des ressources à partir de l'étude des attributs et codifications associées à ces productions. La construction d'attributs diététiques, l'attachement aux productions de montagne, la stabilisation de l'usage cosmétique

d'un produit, le lien à la tradition sont autant de normes qui vont préciser les conditions d'élevage. Au-delà de cet aspect qualiticien, je me suis attardé aussi sur la saisonnalité marchande qui agit sur la périodicité des systèmes de production, notamment en Corse et en Sardaigne.

Cette analyse a principalement été conduite auprès d'opérateurs de qualification marchande tels que la grande distribution, les restaurateurs, la vente directe, les souks. J'ai intégré, dans cet échantillonnage, les intermédiaires marchands qui peuvent être des coopératives, les services vétérinaires associés au fonctionnement des abattoirs, le négoce spécialisé ou encore les organismes de défense et de gestion (ODG) des produits sous appellation. Cela m'a permis de stabiliser des traductions marchandes, en approchant la distribution de la qualité entre des divers opérateurs. Par ailleurs, il convient de différencier dans ce travail ce qui relève de la caractérisation des interdépendances et les résultats propres aux viandes, prises isolément. Au-delà du marché, j'ai pu envisager d'autres modalités de qualification territoriale des productions, pouvant être relatives au tourisme, à la diaspora, aux articulations urbain-rural ou encore à l'influence des démarches de type parc sur la relation entretenue au produit.

3.2. La construction de l'échantillonnage et les différentes catégories d'acteurs

Les objets de recherche inclus dans la démarche d'investigation et qui ont été précisés plus haut, ont permis de stabiliser un échantillonnage (annexe 1), suivant les différentes échelles d'étude énoncées.

3.2.1. Élevage

Une part importante des entretiens a été réalisée auprès des éleveurs de chacune des régions considérées. Parmi eux, il convient d'identifier séparément les éleveurs ovins et caprins et considérer que ces derniers, notamment en Corse, sont peu organisés et qu'à ce titre l'échantillonnage concernant les autres catégories d'acteurs ne les concerne que partiellement. J'ai aussi distingué les éleveurs selon leur statut professionnel, que ces derniers soient producteurs fermiers ou apporteurs laitiers. Afin de ne pas introduire un trop grand nombre de facteurs, j'ai principalement retenu en Corse les éleveurs ovins apporteurs et les éleveurs caprins fermiers mais il convient de noter que la catégorie des éleveurs ovins fermiers est très présente dans l'échantillonnage et que les résultats de cette catégorie auraient mérité un traitement particulier. Dans la catégorie des producteurs fermiers, on retrouve aussi les fermes auberges (Corse) ainsi que les *agriturismo* (Sardaigne), auprès desquelles ont été réalisées des

entretiens spécifiques sur la partie commercialisation. Le cas des éleveurs apporteurs a été traité en lien avec leurs relations vis-à-vis des industries laitières. Dans l'Arganeraie, le « statut d'éleveur » prend sens autour d'une agriculture familiale. Les enquêtes réalisées ont ainsi permis de réaliser des entretiens auprès de l'ensemble du foyer (chef de famille, femmes et enfants, bergers). Deux niveaux d'analyse ont ici été retenus permettant d'envisager successivement leur appartenance à une communauté incluse dans une économie domestique, puis plus récemment à des secteurs d'activité associés à une économie marchande.

3.2.2. Infrastructures de transformation

Concernant les filières, j'ai accordé une place importante à des entretiens réalisés auprès des responsables d'infrastructures de transformation. En ce qui concerne les viandes, ces enquêtes ont été menées auprès d'abattoirs publics et privées, mono et multi-espèces (Ponte Leccia et Cuttoli en Corse, Nuoro, Sassari, et de nombreuses structures plus petites en Sardaigne). Parmi eux, certains réalisaient les opérations de découpe et de conditionnement alors que, chez d'autres, cette partie de travail était sous-traitée à des opérateurs spécialisés comme la Genuina en Sardaigne ou Gandolfi, Martinetti en Corse. La nature des enquêtes a été définie selon l'étude de leurs activités, certains pouvaient être aussi des opérateurs de négoce en agissant en tant que grossiste. Dans l'Arganeraie, aux côtés des abattoirs agréés (Smimou et Essaouira), je me suis aussi rendu aux sacrifices hebdomadaires associées à chaque souk rural. Au sujet des laiteries, j'ai rencontré des représentants d'infrastructures privées et de coopératives, associées à des groupements d'apporteurs (Groupement de Roquefort). L'enjeu était notamment de mieux comprendre l'implication de la relation entre laiterie et éleveur sur les pratiques en élevage. Enfin dans l'Arganeraie, à propos du travail dédiée à l'huile d'argan, je me suis rendu dans plusieurs coopératives féminines afin d'assister aux modes d'organisation du travail et m'entretenir la plupart du temps avec leur directrice.

3.2.3. Distributeurs

Les différents circuits de valorisation des viandes ont été étudiés. J'ai rencontré des distributeurs tels que les grandes et moyennes surfaces (GMS), les bouchers, restaurateurs ainsi que des fermes auberges ou des éleveurs qui pratiquent la vente directe. Les entretiens visaient ici à comprendre les modalités de collecte des productions, la saisonnalité du marché, les caractéristiques conférées au produit ou encore leur positionnement face à la mise en place d'un signe de qualité. J'ai aussi analysé les différentes catégories d'animaux, la diversité de modes de découpe et de conditionnement associés à ces productions. Il est aussi possible d'inclure dans cette catégorie les coopératives de commercialisation qui bénéficient ou non du statut

d'organisation de producteur (coopérative *agnellu e caprettu di Corsica*) ou les personnes investies dans la création de GIE (Groupements d'Intérêt Économique) dans le cas du Maroc. En Corse, ont aussi été interviewés des maquignons qui collectent des animaux en vif et les revendent après abattage. En Sardaigne, les abatteurs sont également des opérateurs commerciaux et ont donc été interrogés sur des aspects de collecte, de transformation et de vente.

3.2.4. Socio-professionnels

Des entretiens ont été menés auprès des organisations professionnelles de chaque filière. On retrouve ici des regroupements de producteurs comme l'association des éleveurs de Haha (Maroc), *Casgiu Casanu*, *Casgile* (Corse). Concernant ces deux dernières organisations, j'ai étudié notamment leur positionnement au sein ou en dehors de l'interprofession en Corse, en tant que représentant des producteurs fermiers. Plusieurs entretiens ont été réalisés auprès de chacun des opérateurs associés à la démarche d'IG agneau en Corse comme l'AREO ainsi que le groupement de Roquefort, et de celle liée au cabri associé au groupement régional *Capra Corsa*. Il s'agit là des acteurs associés à la construction d'une ODG et leur équivalent en Sardaigne est le CONTAS, alors qu'au Maroc il s'agit de l'ANOC concernant la partie viande, et l'AMIGHA pour ce qui est de l'huile d'argan. Des acteurs d'échelle nationale ont aussi été interviewés comme France Agrimer, Interbev pour le cas Corse, ou l'ANCA et le service ministériel de labellisation dans le cas de l'Arganeraie. En ce qui concerne la Corse, j'ai resitué ce maillage institutionnel au regard des appartenances syndicales en réalisant des entretiens auprès de membres de la FNSEA et de la Confédération paysanne.

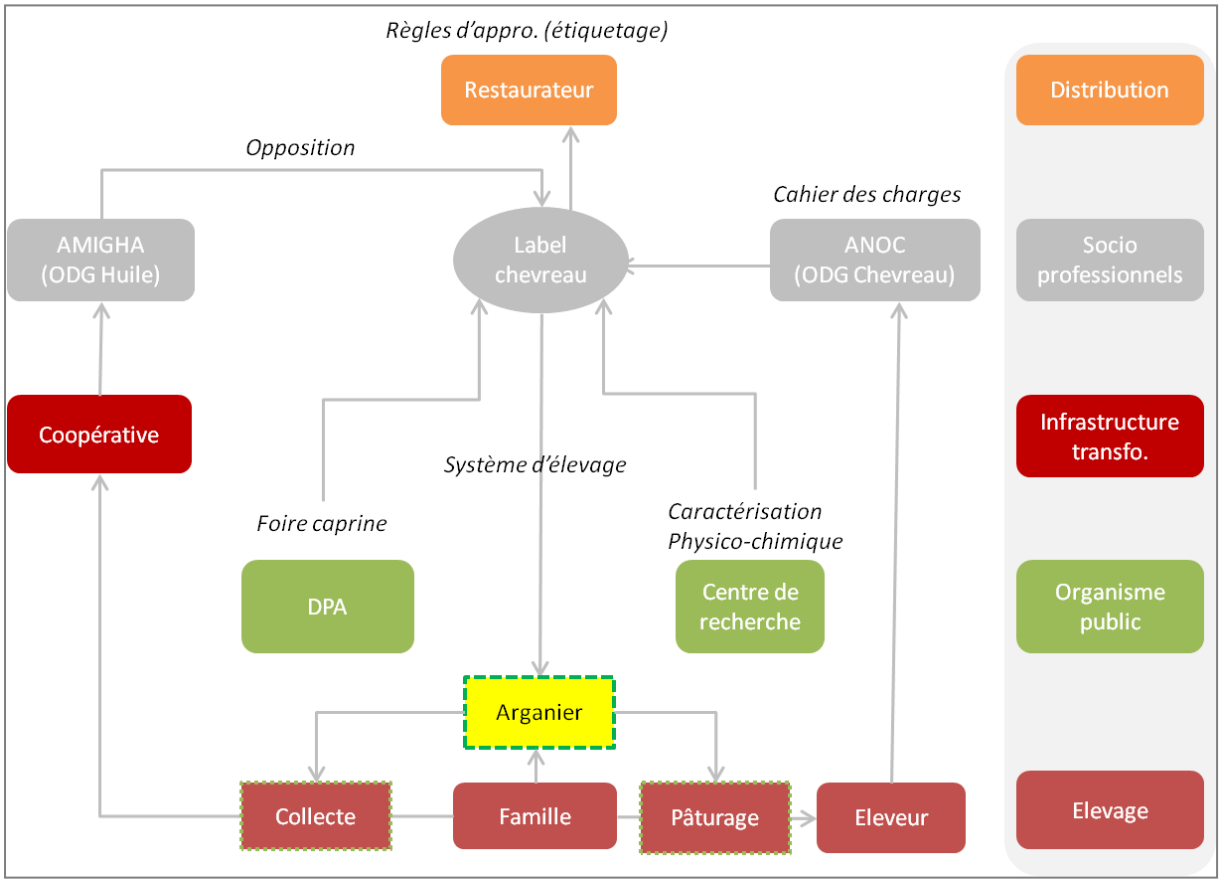
3.2.5. Organismes publics

Au-delà des professions j'ai interviewé des acteurs territoriaux qui transcendent les logiques de filière associées à chacun des produits. L'enjeu était notamment d'appréhender les fonctions que ces acteurs donnent aux produits dans une perspective de développement territorial. J'ai rencontré des acteurs liés aux organismes consulaires comme les chambres d'agriculture, la DPA, l'ODARC, l'agence touristique de Corse ou encore la Conf' Commercio de Nuoro. Les entretiens étaient ici recentrés sur des opérations plus spécifiques de valorisation des productions comme les campagnes d'affichage promotionnelles, l'organisation de foires et d'autres types d'évènements tels que ceux associés aux dégustations. Parmi ces acteurs, je me suis aussi intéressé à ceux qui gravitent autour des logiques de préservation de la nature comme le parc naturel régional de Corse, ou le réseau RARBA associé au régime MAB UNESCO dans l'Arganeraie. Enfin en Sardaigne, j'ai eu l'occasion de rencontrer les dirigeants de la province

de Bidoni, engagés dans une démarche appelée *Patti di filiera*. Dans l'Arganeraie ainsi qu'en Sardaigne, j'ai effectué des entretiens auprès d'organismes de recherche comme l'IAV (l'Institut Agronomique et Vétérinaire), l'Université de Marrakech et en Sardaigne le centre AGRIS.

La combinaison des objets d'analyse et des échelles de représentations retenus a permis de structurer la démarche d'analyse suivante, si l'on retient le cas de l'Arganeraie (schéma 6) :

Schéma 6: Modalités de construction de l'analyse multi-échelle



4. Dispositif d'enquête, modalités de collecte et de traitements des données

Dans cette partie je présenterai l'échelonnement de ce travail et notamment la phase qui précède l'investigation à proprement parler, qui m'a permis de construire un réseau pour la conduite empirique de ce travail (i). Je préciserai ensuite les différentes méthodes d'investigation et de collecte des données utilisées (ii) pour enfin préciser les modalités de réalisation de l'analyse à partir des résultats empiriques obtenus (iii).

4.1. Planification du travail de terrain et déroulement des enquêtes

Il s'agira ici de préciser les modalités d'opérationnalisation du travail d'enquête, qui a été précédée d'une phase de stabilisation du travail avec différents partenaires. De manière conjointe, je présenterai aussi la planification des séjours de terrain et leur déroulement.

4.1.1. L'Arganeraie

D'un point de vue opérationnel, une convention de partenariat avec la DPA d'Essaouira nous a permis de définir un cadre de travail stabilisé ouvrant les portes à différents acteurs locaux. Un technicien de l'ANOC mis à disposition de la DPA nous a accompagné sur ce terrain afin d'y réaliser les diverses enquêtes auprès des éleveurs et interlocuteurs locaux. Je l'ai suivi sur le terrain au titre de la mission d'appui technique associée à l'encadrement sanitaire et la gestion de la race locale. D'un point de vue académique, je me suis appuyé sur les collègues marocains de l'IAV Hassan II de Rabat, avec qui des projets de recherche ont déjà pu être conduits auprès notamment du professeur Abdelilah Araba. Des échanges préalables ont aussi pu être réalisés auprès de chercheurs du LMI Mediter (Didier Genin, Geneviève Michon), dont le LRDE est membre du comité scientifique, et l'équipe du LPED ayant déjà travaillé dans la région, plus particulièrement dans le Haut-Atlas. À ce titre j'ai participé à l'école-chercheur « terroirs méditerranéens »[26], qui visait à situer l'opérationnalisation de ce concept européen au Maroc.

J'ai réalisé plusieurs séjours au Maroc d'avril 2011 à décembre 2013. La première mission, où nous avons séjourné à Essaouira avec différents membres de l'équipe durant 10 jours, a permis d'établir les premières rencontres avec nos partenaires, leur préciser le cadre de notre travail et y réaliser des enquêtes préliminaires visant à préciser mon questionnement. Le second séjour a été associé au travail d'investigation de terrain durant 45 jours où ont été réalisés l'essentiel des enquêtes. Ce séjour s'est déroulé avec la présence de Saïd Chatibi, ancien doctorant du LRDE, qui a travaillé sur la qualification des viandes bovines au Maroc (Chatibi, 2011). Il m'a permis de définir un planning de travail sur la base de prises de rendez-vous avec les différents acteurs et de bénéficier de traductions lors des entretiens auprès des éleveurs. Un travail plus spécifique au fonctionnement des systèmes d'élevage a été réalisé par un stagiaire de l'IAV Hassan II que j'ai pu suivre sur son terrain lors d'entretiens quotidiens, et lors desquels j'ai effectué des entretiens complémentaires. Un troisième séjour a été organisé durant dix jours en vue de la

[26] Cette école chercheur, intitulée "Terroirs et patrimoines ruraux méditerranéens au XXIe siècle : entre idéologie, projets et réalités de terrain", a été organisée par le LMI Mediter et s'est déroulée à Marrakech entre les 11 et 19 octobre 2012.

participation à la foire caprine d'Essaouira[27], où la DPA nous a associé au séminaire scientifique, lors duquel j'ai pu faire une restitution de mes premiers résultats. Conjointement un dispositif de dégustation du chevreau a été mené par Jean Michel Sorba (agent du LRDE) et Saïd Chatibi dans la perspective de pouvoir identifier les modalités de qualification de ce produit dans le cadre d'un jury de consommateurs. Ce séjour a permis de réaliser des enquêtes complémentaires et d'actualiser mes résultats au regard d'une « situation chaude » où le projet de certification du chevreau venait d'être rejeté. Quatre étapes ont ainsi jalonné ce parcours de thèse allant de la phase de consolidation du projet, à son instruction puis à son rejet auquel a succédé une période de redimensionnement.

4.1.2. La Sardaigne

L'opérationnalisation du travail dans la région de Sardaigne s'est réalisée par l'intermédiaire du centre AGRIS de Sassari qui nous a offert un appui institutionnel important dans la conduite du travail. Le LRDE entretient de longues dates des relations scientifiques avec ce centre de recherche. AGRIS est un institut zootechnique tourné vers la recherche-développement dans le domaine de l'élevage. Il s'agit à la fois d'un centre d'expérimentation et de diffusion d'innovations. Cette institution joue un rôle pilote d'articulation entre la politique nationale agricole et sa mise en œuvre à l'échelle de la Sardaigne. Bénéficiant d'une proximité institutionnelle avec la Corse dans le cadre de programmes européen interrégionaux et insulaires nous avons profité d'un premier séjour dans le cadre du projet MARTE + en partenariat avec l'ODARC, lors duquel a été présenté le cadre de ma recherche doctorale. Nous avons pu notamment envisager l'articulation de ce travail autour des coproduits avec des recherches menées par AGRIS sur la caractérisation physico-chimique des agneaux à travers la thèse de Carla Manca (Manca, 2010). Des complémentarités entre ce travail de thèse se sont dessinées avec le centre AGRIS compte tenu de l'imbrication des approches entre sciences sociales et sciences « dures ».

Plusieurs séjours courts y ont été réalisés afin d'y effectuer les enquêtes de terrain. Le directeur du centre AGRIS nous a ouvert ses portes afin de pouvoir établir une première rencontre avec le « Consortio de Tutella del Agnello Sardo » (CONTAS), qui a été notre interlocuteur privilégié dans le cadre de cette recherche. Equivalent de nos ODG en France, cet organisme est l'institution représentative de l'IGP agneau sarde. La nature du Consorzio, composé d'éleveurs, d'abatteurs et d'opérateurs de conditionnement nous a permis de rencontrer ces

[27] Il s'agit d'une foire biennale qui se tient périodiquement soit à Essaouira soit à Chefchaouen. Il s'agit d'un lieu de médiatisation de l'activité d'élevage caprin et de rencontres scientifiques durant lesquelles le LRDE a été associé à plusieurs reprises.

différents interlocuteurs de la filière. Sa directrice nous a orientés vers différents acteurs et accompagnés durant l'un des séjours afin de les rencontrer. Gianni Piredda, le directeur du centre AGRIS ainsi qu'une doctorante m'ont également accompagné sur le terrain pour y réaliser mes enquêtes et m'appuyer dans la traduction de mes grilles d'entretien. Nous avons pu par la suite envisager la soumission d'une communication et la participation au colloque ESRS à Florence [28], lors duquel j'ai présenté mes résultats. Si le travail d'enquête y a été quantitativement moins important, j'ai pu m'appuyer sur une solide expertise de la part des chercheurs du centre AGRIS, fortement investis dans le projet de certification de l'agneau, et qui bénéficient aussi d'une lecture historique de cette région de production. Dans ce bassin où la certification de l'agneau a été obtenue, la phase observée a été associée à la mise en œuvre de ce projet.

4.1.3. La Corse

Dans le cadre du projet scientifique de l'unité, des dispositifs d'animation ont été conçus afin de nourrir des relations soutenues auprès des partenaires socioprofessionnels régionaux. J'ai pu initier dans le cadre de mon travail de thèse les premiers « ateliers prospectifs » construits dans une perspective de co-construction de problématiques, associées à un enjeu de communication et de visibilité scientifique. La réalisation de deux ateliers m'a permis de construire ma problématique par un échange auprès de nos partenaires socioprofessionnels. À cette occasion, ont été invités les représentants de la filière viande ce qui a permis d'offrir à ce travail une visibilité accrue et de faciliter la mise en place d'un dispositif d'enquête plus approfondi pour les années suivantes. Parallèlement nous avons pu faire concorder ce calendrier avec la restitution d'un travail réalisé par un stagiaire de l'ENSAIA de Dijon, Frédéric Daumas, qui m'avait précédé dans le cadre d'un travail autour de la certification des agneaux et cabris de lait. J'ai aussi pu situer mon travail de recherche au sein d'un calendrier marqué par la stabilisation d'un partenariat national auprès d'INTERBEV, dans la continuité du programme « Berger demain »[29]. À ce titre j'ai participé à des restitutions réalisées par France AgriMer, qui a finalisé un diagnostic au titre duquel l'INRA de Corte a été sollicité.

La conduite des enquêtes s'échelonne ici sur un temps plus long et discontinu qui a permis de diversifier les modalités d'enquêtes. Le travail réalisé s'est appuyé sur les réseaux historiques

[28] XXV ESRS Congress, European society for rural sociology. Rural resilience and vulnerability: the rural as locus of solidarity and conflict in times of crisis (Florence, Italie, 29 juillet-1er août 2013).

[29] Étude sur la production ovine laitière à l'horizon 2020 réalisé en partenariat avec IDELE, France Agrimer, le CNBL et le CNE.

formalisés par le LRDE auprès des différents partenaires publics et socioprofessionnels. Cette recherche s'interpénètre aussi avec une relation de proximité entretenue vis-à-vis d'un certain nombre d'acteurs locaux. La question agricole en Corse est de manière générale fortement inscrite au sein de la société et sa publicisation permet d'accéder à des données importantes qui ne sont pas nécessairement énoncées dans le cadre d'entretiens formels. Dans ce contexte, la proximité avec les habitants, les rencontres inattendues ou établies lors les pratiques d'achat de produits sont souvent l'occasion de saisir des fragments d'histoire et de vie des acteurs et des filières. Cette approche est particulièrement utile dans un contexte où les viandes de lait ont été souvent abandonnées des logiques professionnelles mais restent fortement inscrites au sein de la société, au titre du statut patrimonial qu'occupe ce produit, véhiculant des éléments attachés à la tradition. Par ailleurs, l'agneau étant indissociable du circuit sarde, la Corse produit inévitablement des discours sur la Sardaigne ce qui a permis de compléter la recherche qui y a été réalisée. J'ai pu suivre durant cette période une dynamique allant de la construction du cahier des charges associé à l'agneau de lait, à son rejet d'instruction par l'INAO. En ce qui concerne le cabri, j'ai pu y situer l'existence d'un projet de certification faiblement socialisé tout autant qu'un parcours distinct au titre de la question de l'abattage fermier et l'institutionnalisation de nouveaux modes de qualification qui y sont associées.

4.2. Les différentes méthodes de recueil de données

Plusieurs méthodes ont été mobilisées afin de collecter les données. L'essentiel de ce travail a été réalisé par le biais d'entretiens semi-directifs auprès d'un échantillon d'acteurs hétérogène. Toutefois, il convient de signaler la conduite d'un travail de recherche documentaire, de type qualificatif et quantitatif. Par ailleurs, l'observation participante et non participante ont aussi complété ce dispositif de recherche.

4.2.1. Recherche documentaire

- **Resituer les bassins dans leur histoire régionale**

La première étape du travail a consisté à effectuer un recensement des éléments bibliographiques propres à chaque terrain dans une approche de type monographique. Dans cet objectif, le détour par l'histoire agraire régionale a été privilégié et à ce titre chaque région offrait une liste d'ouvrages de référence. Corse et Sardaigne ont assez récemment fait l'objet d'investigations ethnographiques associées à des références fondatrices qui dressent un portait des sociétés autour notamment des "genres de vie" associés aux économies agraires tels que ceux de Ravis-Giordani, Pernet-Lenclud en Corse ou Le Lannou en Sardaigne. Cette approche

bibliographique a été associée au visionnage de films qui offrent aussi un matériau précieux comme le film *Padre Padrone* à propos de la Sardaigne, ou la littérature romanesque en Corse incarnée par Mérimée, Dumas, Maupassant. Ces apports sont essentiels dans la mesure où, contrairement à des travaux plus contemporains, ils abordent le fonctionnement des sociétés. Ils offrent un cadre de compréhension important qui m'a, par la suite, permis de disposer des repères pour caractériser le changement technique et la trajectoire des bassins. Dans l'Arganeraie, ce parallélisme s'est révélé plus complexe dans la mesure où les travaux d'anthropologues assez anciens étaient principalement tournés vers des débats entre écoles de pensée, incarnés par Jacques Berque, Paul Pascon, Ernest Gellner. Ce travail très riche sur les structures sociales marocaines se révélait toutefois lacunaire puisque relativement étranger des dimensions agraires mis à part des recherches plus récentes conduites par exemple Romain Simenel (2010), permettant d'intégrer des approches fonctionnelles du territoire, qu'elles soient religieuses ou agraires.

- **Situer les trajectoires auxquelles ont été associés les produits**

La littérature scientifique offre une abondance de travaux à propos des productions principales tels que ceux menées sur le *Brocciu* en Corse, l'huile d'argan au Maroc, ou le *Pecorino Romano* en Sardaigne. Ils offrent des perspectives multiples associées à la caractérisation des productions, à leur inscription socio-économique dans ces régions. D'autres les resituent plus spécifiquement au regard des systèmes d'élevage dans leurs contextes nationaux tels que les travaux de Laurent Rieutort (1995) et Claire Delfosse (2007). Les coproduits n'y sont toutefois envisagés généralement que comme des appendices et l'on ne trouve que de rares recherches documentées. Tout autant qu'ils sont abandonnés des logiques professionnelles, ils le sont bien souvent aussi par la recherche. Il faut dès lors démultiplier les sources et situer les lieux d'existence de ces coproduits au-delà de la science ou l'agenda quotidien des organisations professionnelles. Leur existence est ainsi située dans d'autres espaces sociaux et leur statut de patrimoine en offre alors des mises en scène importantes à décrypter. Un travail journalistique a été réalisé par un recensement d'articles dans le quotidien Corse-Matin. Ces écrits ont permis de resituer ces productions au sein de leur société avec des articles consacrés aux agneaux et aux cabris durant les périodes de fêtes, les bonnes tables, recettes, etc. Par ailleurs, le format journalistique a permis d'identifier des chroniques associées au fonctionnement des abattoirs ou aux formes de publicité que les acteurs donnent à leur engagement, ce qui m'a permis de resituer ce produit au fil de son émergence dans les discours professionnels. Les livres de cuisine ont aussi représenté un matériau d'étude permettant notamment d'envisager les différentes préparations, les modes de valorisation associés aux différents morceaux. Dans le cas marocain,

ce travail en dehors des cadres bibliographiques a été principalement réalisé à partir de la lecture de documents relatifs aux politiques publiques tels que le Plan Maroc Vert et sa déclinaison locale autour de l'élevage caprin dans l'Arganeraie. Enfin, les cahiers des charges propres à chacune de ces productions ont été analysés afin notamment de délimiter l'identité de ce produit représentée par une profession.

- **Recueillir des informations quantitatives**

J'ai pu avoir accès à certaines **bases de données** issues des organismes agricoles dans chacun des terrains, fournies par l'ILOCC (Inter-profession Laitière Ovine Caprine de Corse) en Corse, le centre AGRIS en Sardaigne, la DPA d'Essaouira au Maroc. Elles m'ont permis d'acquérir des informations relatives aux exploitations, leur taille, le nombre de travailleurs, les surfaces, tailles de troupeaux, type d'alimentation. Cette approche statistique a été aussi associée à des **diagnostics agraires** réalisés par des stagiaires ou les **typologies d'élevage** élaborées par des bureaux d'études dans le cas de la Corse[30]. Certains organismes et notamment les représentants régionaux des projets de certification (agneau corse et sarde), m'ont donné accès à des **bilans de campagne** permettant d'avoir des informations chiffrées sur les animaux collectés et vendus, par type de marché, ou destinations géographiques. J'ai aussi pu bénéficier d'informations chiffrées accessibles auprès des services vétérinaires ou en ligne sur les abattoirs dans les trois régions permettant d'avoir une représentation visuelle de la saisonnalité des abattages ou leur répartition régionale.

4.2.2. Observation participante et non participante

Si l'observation participante est une méthode généralement envisagée en ethnologie et mobilisée sur un temps assez long, j'ai pu dans le cas de la Corse me situer dans une telle posture au travers du partage des modes de vie et de ma participation à certaines activités. La vie au village, Venaco, Tralonca, m'a permis d'entretenir des relations privilégiées avec la population, des bergers, enfants de bergers, ou parents de berger, restaurateurs, avec qui des échanges continuels ont pu être maintenus durant l'ensemble du séjour en Corse. Les rencontres de café, l'achat de fromages ou d'agneaux à la ferme, le ramassage du fumier, sont des moments propices pour capter des informations sans se positionner en tant qu'enquêteur, ce qui laisse au discours une plus grande flexibilité. S'il s'agissait parfois de discussion autour de l'élevage, les échanges étaient surtout associés à "la Corse", ses fonctionnements sociaux, la nature des groupes, leur mode d'organisation, les guerres politiques pré-électives, qui ne sont jamais très éloignées de la

[30] Etude Abso conseil réalisée en 2012 établissant une typologie des élevages ovins et caprins en Corse selon une variable alimentaire.

question agricole. Par ailleurs, les groupes d'amis auxquels j'étais associé étaient fortement impliqués dans le monde agricole, en tant que salariés d'organisations socioprofessionnelles (ILOCC, Corsica Vaccaghi un organisme chargé de l'élevage bovin corse). Les échanges, souvent relatifs au monde agricole, m'ont permis d'agrémenter ce travail d'autres apports liés à des ressentis, distincts de ceux construits dans un cadre scientifique, mais issus des "réalités de terrain". Les foires rurales ont aussi été des lieux que j'ai régulièrement fréquentés (Fiera di Bocognano, Fiera di u Casgiu de Venaco), et permettent de situer les productions insulaires dans un cadre relationnel autre que le marché. Dans l'Arganeraie, sans pouvoir définir un tel type de proximité, des suivis de parcours ont été organisés auprès des éleveurs durant le séjour à une dizaine de reprises, sur des demi-journées. Ces moments étaient propices à l'observation des modes de conduite des bergers, la compréhension de la relation de l'éleveur à ses animaux sur le parcours, qui peut se matérialiser par des gestes, regards, cris, etc.

Un travail plus spécifique a été réalisé en Corse autour de la pratique de l'abattage fermier. J'ai été présent durant trois campagnes pour observer cette pratique dans sa dimension matérielle et commerciale, en assistant aux différentes séquences associées aux tueries jusqu'à la livraison du produit fini au consommateur. Ce travail a, par ailleurs, fait l'objet d'un dispositif de recherche associé au tournage de microfilms afin à terme de soumettre ces séquences à une auto-confrontation par l'éleveur, mais ce dispositif n'a pu aboutir. Dans un contexte de tension juridique associé à cette pratique, j'ai pu travailler plus particulièrement en lien avec une organisation locale de producteurs, *Casgiu Casanu* et avec certains de ses élus membres de la Confédération paysanne[31]. J'ai ainsi pu interagir avec leurs représentants nationaux dans le cadre de l'atelier "relocalisation", où il s'agissait d'envisager les moyens d'encadrer cette pratique en s'appuyant sur la flexibilité de la législation européenne. Ce travail a notamment permis de participer à l'un des ateliers organisé au siège à Bagnolet où étaient présents différents représentants régionaux. J'ai aussi eu l'occasion d'être présent lors des campagnes d'expédition des agneaux vers la Sardaigne en présence des livreurs et des collecteurs en identifiant les modalités d'allotissement des animaux et l'organisation des tournées de collecte. Le séjour au Maroc s'est accompagné de visites des souks hebdomadaires ou j'ai pu me familiariser avec les modes de livraison, de vente et de tuerie des animaux. Cette présence m'a notamment permis de situer l'existence du chevreau au sein d'une économie de proximité. Au-delà de ces dimensions fonctionnelles, le souk est un lieu social permettant d'y réaliser des rencontres avec différents interlocuteurs (vétérinaires, éleveurs, Caïd, etc.).

[31] Via Campagnola est la représentation syndicale corse de la Confédération Paysanne, créée en 2000.

4.2.3. Entretiens semi-directifs

La plus grande partie du corpus méthodologique est liée à la conduite d'entretiens semi directifs. Ils se sont déroulés sur la base de l'administration d'une grille d'entretien préalablement construite selon l'identité des personnes rencontrées (annexe 2). Celles-ci étaient formulées sous formes de questions ouvertes. Ces grilles ont au fil du temps évolué selon les informations déjà acquises et analysées. Les précisions quant aux personnes enquêtées et aux grilles d'entrée sont à consulter dans les parties précédentes (Cf. 3.1 et 3.2).

4.3. Le dépouillement des enquêtes et l'analyse

Les entretiens réalisés ont été retranscrits après écoute des enregistrements et des notes de terrain consignées dans un carnet de thèse. J'ai ensuite produit à partir de chaque entretien des ***synthèses*** en réordonnant les différentes catégories d'informations. Différentes rubriques ont été constituées en retenant plusieurs items : identité de l'éleveur, fonctionnement zootechnique de l'exploitation, appartenance aux groupes professionnels, modalités de valorisation des productions, etc. Ce premier document a débouché sur la constitution de ***fiches individuelles*** propres à chaque personne rencontrée. J'ai ensuite croisé les informations individuelles entre différents éleveurs afin d'envisager les formes de variabilités rencontrées au sein d'une même catégorie d'acteur issue de l'échantillon et structurer un ***tabloïde*** (tableau 1).

Tableau 1: Types d'éleveurs considérés pour les entretiens

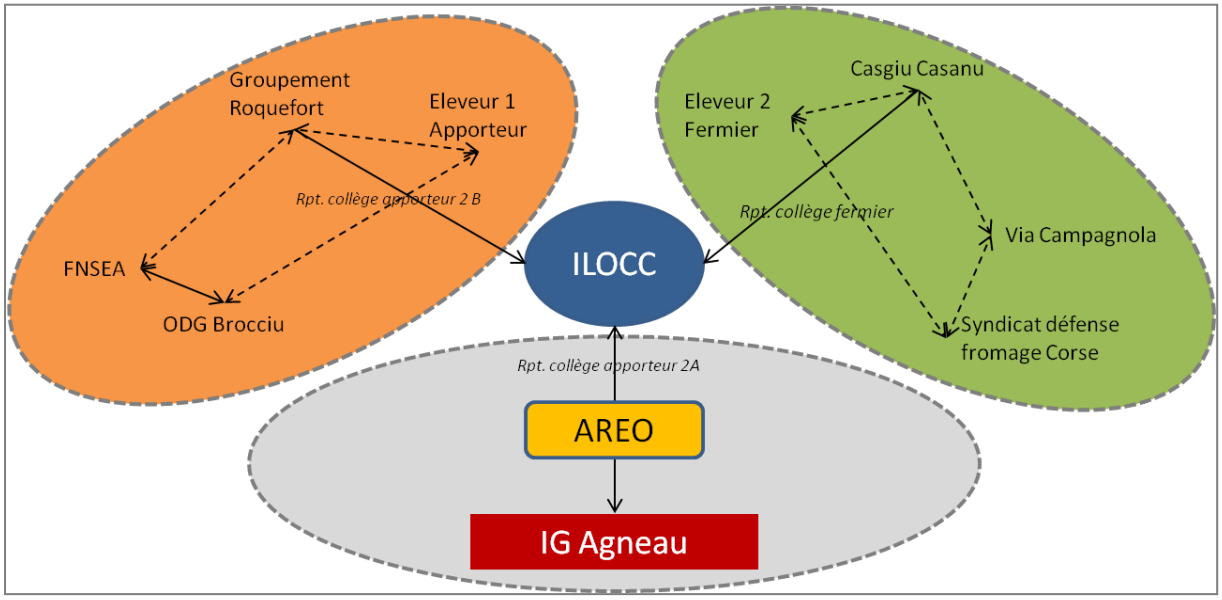
Fiche éleveur	***Type 1***	***Type 2***
Statut pro.	Producteur fermier	Producteur apporteur
Coop. agneau	Adhérent AREO	Adhérent Roquefort
Localisation	Corse du Sud	Haute Corse
Commercialisation	Vente directe	Export Sardaigne

Cette première vague d'entretien auprès d'éleveurs consistait essentiellement à resituer ceux-ci dans leur « environnement ». J'ai par la suite défini ce que j'ai appelé une ***cartographie relationnelle*** qui resitue chaque individu dans les relations qu'il a mentionné lors des

interviews. Cette approche m'a permis de reconstituer un réseau d'acteur étendu incluant à la fois les objets viandes et lait dans le cas de la Corse. Un cheminement relationnel s'est ensuite opéré en réalisant des entretiens auprès des acteurs inclus dans cette cartographie. Les informations collectées ont ensuite été ventilées selon deux grandes perspectives de recherche visant pour la première à qualifier les interdépendances techniques entre coproduits, et pour la seconde les interdépendances sociales.

Si l'on retient par exemple l'une des cartographies relationnelles réalisées pour le cas de la Corse, associée à chacun des entretiens réalisés au sein de ce cercle d'acteur, elle a permis de déboucher sur une analyse. La figure présentée ci-dessous a par exemple permis de traiter de la réinscription des agneaux dans les logiques professionnelles préalablement construites autour du lait, afin de comprendre les contraintes relationnelles relatives à la certification des viandes (schéma 7).

Schéma 7: Cartographie relationnelle des acteurs enquêtés pour l'agneau de Corse



Après avoir fourni des éléments de contextualisation du sujet, sa problématisation ainsi que la méthode d'investigation retenue, je vais présenter dans un premier temps, une analyse descriptive propre à chacun des terrains (titre 1), puis inscrire ces apports empiriques dans le cadre d'une analyse comparative (titre 2), pour enfin fournir une analyse générale en resituant ce travail dans son champ conceptuel (titre 3).

TITRE 1. ANALYSE DESCRIPTIVE DES TERRAINS

Dans ce premier titre, je vais décrire les différentes régions qui ont été au cœur de cette recherche. L'enjeu est, à partir notamment des éléments fournis précédemment, d'opérationnaliser mes objets de recherche, les coproduits, les échelles d'analyses et les systèmes productifs dans chacun de ces terrains. Il s'agit d'offrir une visibilité commune à ces différents cas d'étude caractérisés par des singularités territoriales, en les mettant en équivalence en termes de représentation scientifique d'une réalité donnée.

Je proposerai dans un premier temps de traiter du cas de la Corse, en incluant les viandes d'agneaux et de cabris de lait, et donc les systèmes d'élevage ovins et caprins (chapitre 5). Dans un deuxième temps, je caractériserai le terrain Sarde qui ne fait référence qu'à l'élevage ovin et à sa production d'agneau de lait (chapitre 6), et enfin celui de l'Arganeraie, associé à l'élevage caprin (chapitre 7).

Chapitre 5. La Corse (France)

Les viandes de lait en Corse représentent des coproduits de l'élevage de petits ruminants laitier. Les races ovines et caprines laitières corses sont principalement utilisées à des fonctions de production fromagère mais à leur côté cohabitent aussi agneaux et cabris de lait. Leur présence, si elle est biologiquement incontournable, rompt avec les grandes classifications zootechniques, dissociant les « élevages laitiers » des « élevages allaitants ». Liés ainsi par des interactions avec le système laitier, la spécialisation ne s'y est pas encore totalement accomplie. Ce qui ici la particularité tient au fait qu'à la différence d'autres bassins, les animaux ne sont pas sevrés très jeunes pour être mis à l'engraissement mais nourris au lait maternel jusqu'à leur abattage à environ 35 jours.

Production incontournable dans de nombreux bassins méditerranéens, leur place a longtemps été minorée par une profession orientée vers la valorisation des fromages. Il n'en demeure pas moins qu'ils représentent des patrimoines régionaux importants et jouent un rôle clé dans la relation à l'identité insulaire. Au-delà des pratiques alimentaires, cette patrimonialisation se reflète au travers de la volonté d'une reconnaissance de ces productions sous indication

géographique, instruments largement mobilisés en Corse dans une perspective de reconnaissance des produits dits identitaires. Soumis ainsi à de nouveaux enjeux de valorisation, l'enjeu de ce travail est de s'intéresser aux requalifications marchandes conjointement à leur incidence sur les cultures techniques. En effet, en termes de coproduits, on se situe face à des interdépendances fortes, principalement définies selon les configurations laitières. Ces relations peuvent ainsi se révéler tout autant concurrentielles que synergiques, et traduisent des niveaux différenciés de fonctionnement des systèmes productifs, situations contrastées si l'on se réfère au cas des agneaux et des cabris. Afin d'en rendre compte, je proposerai dans cette partie de fournir des éléments empiriques essentiels pour comprendre la nature de ces interactions, que l'on ne regarde généralement pas lorsque l'on s'attarde sur un produit spécifique, sur une approche filière.

Dans un premier temps l'élevage en Corse sera situé dans sa trajectoire historique, au sein du contexte socioéconomique insulaire où les systèmes agropastoraux se sont peu à peu redessinés (1). Dans un second temps, il s'agira de proposer une actualisation contemporaine de l'élevage ovin et caprin, en situant la singularité et la place qu'y occupent les viandes de lait (2), que nous nous attacherons ensuite à caractériser (3). Enfin, nous mettrons en perspective le fonctionnement des systèmes sociotechniques (4), avec les modalités de mise en marché des produits et stratégies de valorisation associées (5).

1. L'élevage corse dans l'histoire agraire régionale

La Corse, dont l'un des traits caractéristiques tient à son insularité, a toujours été considérée comme un territoire propice à l'agriculture dans une géographie complexe, marquée par la prédominance d'un relief montagneux, où l'industrie a trouvé des difficultés à s'implanter. L'évolution de la société corse, au fil d'une succession d'histoires politiques, économiques, a participé au renouvellement de formes de son agriculture. Les élevages de petits ruminants, espèces emblématiques de cette région ont traversé cette histoire en s'adaptant aux mutations successives. Il s'agira ici d'en rendre compte en proposant tout d'abord de caractériser la Corse dans ses dimensions physiques et socioéconomiques, qui ne sont pas étrangères à la nature de son élevage (i). Dans un second temps, je préciserai les traits caractéristiques de son élevage traditionnel, qui sert encore de repère, d'idéal type, dans la construction du rapport à l'avenir (ii). Enfin dans un troisième temps je proposerai d'identifier les mutations qui ont traversé la Corse durant le siècle dernier, et ses répercussions sur l'élevage, tiraillé entre déclin et redressement productif (iii).

1.1. Caractéristiques physiques et socioéconomiques de la Corse

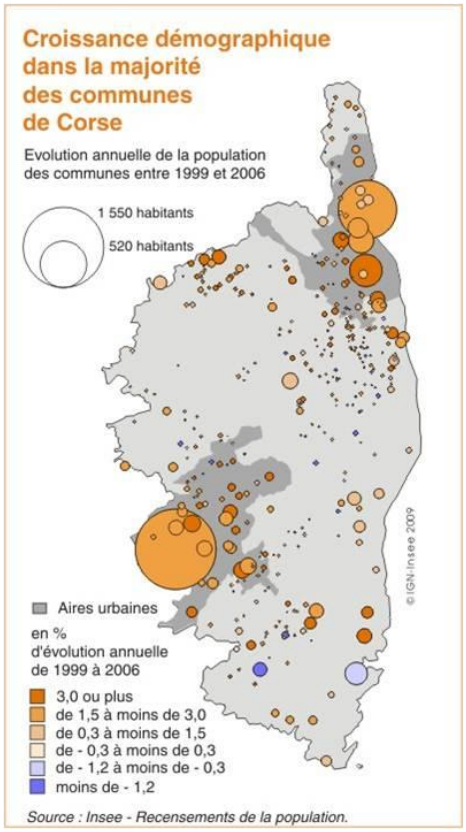
Ce qui vient immédiatement à l'esprit lorsque l'on se réfère à la Corse est son contexte d'insularité. Pourtant lorsqu'on la traverse en avion après avoir franchi la mer, l'on constate la prédominance de reliefs escarpés qui en font un territoire de montagne (i). D'un point de vue économique, sa situation géographique en méditerranée conjointement à la beauté de ses paysages en a fait un lieu touristique privilégié (ii). À ses côtés, l'agriculture joue un rôle essentiel tant du point de vue de l'occupation spatiale que de l'emploi dans cette région encore profondément rurale (iii).

1.1.1. La Corse : une île méditerranéenne montagnarde

La première caractéristique de la Corse tient à un contexte d'insularité, qui en fait à la fois un espace clos et singulier, bordé par la mer méditerranée. Ce contexte maritime, le plus visible au premier abord, cache une des caractéristiques tout aussi importante de l'île : la montagne. La moitié de la superficie de la Corse se situe au-dessus de 400 mètres et 1/5 au-dessus de 1000 mètres pour une altitude moyenne de 568 mètres où aucun point n'est distant de plus de 40 km de la mer (Simi, 1981). Ainsi, selon l'expression de Ratzel, la Corse est un « pays de montagne dans la Méditerranée ». Exception au sein de la méditerranée insulaire, son relief accidenté dessine une grande diversité biogéographique, marquée par une épine dorsale au franchissement difficile, qui découpe l'île du Nord au Sud et qui est venue établir une différence entre un « Deça-des-Monts », et un « Delà-des-Monts ». Espace de convoitise, les conquêtes pisanes et génoises à partir des zones côtières, ont fait de l'intérieur de l'île un espace refuge marqué par un régime de féodalité jusqu'au XIVème siècle (Pomponi, 2004). La sécurisation des espaces côtiers, notamment par l'éradication du paludisme, a plus récemment favorisé peu à peu des déplacements de populations vers les franges côtières, la sédentarisation des bergers, développement encouragé aussi par l'essor du tourisme. Le « Terrier général de l'isle de Corse » en 1770, au moment où la Corse est intégrée au royaume français, ambitionne notamment de dessiner une planification autour de l'agriculture. L'exode des populations affectera toutefois les conditions d'existence de cette société agraire. La démographie est en effet marquée par un sous-peuplement chronique puisque le recensement de 2012 fait état d'une densité de 34 habitants au m^2, ce qui en fait la région la moins densément peuplée de France pour une superficie de 8722 km^2 (INSEE, 2012). La montagne, si elle a structuré les genres de vie de la « vieille Corse » jusqu'au XIX^{ème,} s'est ainsi peu à peu essoufflée au profit des zones littorales. La répartition géographique des populations est marquée par de grandes disparités

puisque 43% des habitants vivent sur 2% du territoire avec une grande concentration vers les villes d'Ajaccio et de Bastia qui à elles seules représentent 36% de la population (schéma 8).

Schéma 8: Croissance démographique sur la période 1999-2006 (INSEE, 2009)

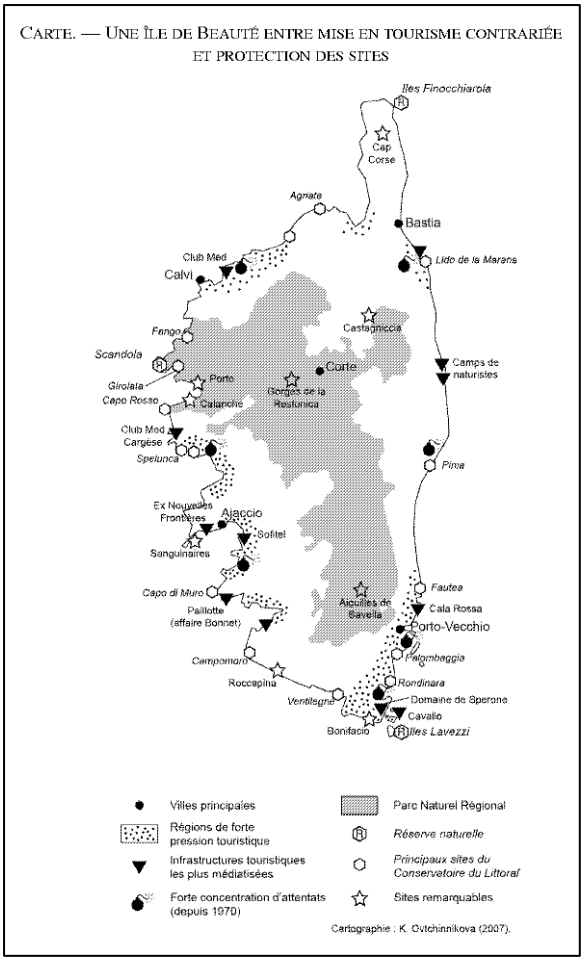


1.1.2. Une Corse touristique

Qualifiée souvent d'île sauvage, restée à l'écart des formes de civilisation industrielle, ce statut lui a offert une notoriété touristique privilégiée. La régression de l'agriculture comme moteur de l'économie, l'échec de l'industrialisation, ont permis de voir dans le tourisme un espoir de renouveau. Cet afflux de population saisonnier, estimé à 275 000 dans les années 60 est venu en quelque sorte contrebalancer l'exode des corses, vidant peu à peu l'île de sa population qui à cette période était estimée à 140 000 habitants (Renucci, 1962). Composée d'une clientèle essentiellement européenne, la saison touristique reste marquée par une forte concentration estivale. Si la corse est montagnarde, le développement touristique s'est quant à lui tourné vers le littoral, l'héliotropisme encourageant la fréquentation des zones côtières. Cela favorisera des dynamiques spéculatives autour de l'aménagement immobilier associé à des dérives mafieuses (Martinetti, 2007). C'est ainsi une économie de rente autour du tourisme qui s'est développée autour de traits de folklorisation incarnés par quelques figures mythiques de l'île, son bandit, sa violence et ses produits identitaires. L'agriculture entrera pourtant en confrontation avec le tourisme, tant en terme d'occupation foncière qu'au regard des productions elles-mêmes, des

comportements frauduleux relatifs à leur origine s'étant fortement développés vers ce marché spot (Canard enchaîné, n°138).Très vite alors naîtra un débat encore récurrent aujourd'hui : *Quel tourisme pour la Corse* ? La bétonisation a encouragé l'émergence d'un mouvement environnementaliste mais l'état des côtes en permettra difficilement une remise en état, la logique de protection se reportera alors vers l'intérieur de l'île avec la création du Parc Naturel Régional de Corse en 1971 (PNRC) (carte 1). Aujourd'hui, les orientations politiques du développement touristique visent à revaloriser cet intérieur doté d'un patrimoine riche qui traduit la « vrai identité de la corse », et dont on souhaite faire le moteur d'un tourisme hors saison associé à la montagne (Corse matin, 24 octobre 2012).

Carte 1: Aire géographique du parc et fréquentation touristique (Ovtchinnikova, 2007)



1.1.3. Une Corse agricole

L'histoire de la Corse est indissociable de celle de l'agriculture qui encore il y a peu représentait la principale source d'activité des familles. Si elle en a autant marqué les paysages que les genres de vie, elle a pourtant connu un déclin rapide amorcé dès le XIXème siècle, même si elle semble se maintenir aujourd'hui. Le rapport de la Collectivité Territoriale de Corse sur la

période 2010-1013 nous fournit quelques chiffres essentiels (CTC, 2013). L'agriculture corse tient aujourd'hui une place réduite dans l'économie insulaire puisqu'elle ne représente que 2% du PIB et 3,6% de la population active. Son repli à l'échelle de 10 ans traduit une dynamique nationale générale et la Corse semble mieux s'en tirer que d'autres régions. La population active agricole compte 2 973 exploitants et est marquée par une forte féminisation puisque les femmes représentent 564 chefs d'exploitations agricoles. Toutefois, le vieillissement de la population agricole a encouragé un nombre important de cessations d'activité, puisqu'en 10 ans ce sont 768 exploitations qui ont disparues. On retrouve une prédominance des cultures végétales en zone de plaine telles que la viticulture, l'agrumiculture et le maraîchage, mais aussi une forte présence des élevages ovins et bovins. Les zones de montagne sont quant à elle associées à un élevage extensif (ovin, caprin, bovin, porcin), ainsi qu'à la castanéiculture. L'agriculture occupe une superficie de 140 000 hectares dont 120 000 sont associés à des terres de parcours.

Les signes de qualité relatifs à l'origine y sont un axe de développement majeur. Ainsi 4 exploitations sur 10 sont engagées dans un tel type de démarche (Agreste Corse, n°4, 2013). L'insularité a fait de cette île un terrain privilégié pour la valorisation des produits dits identitaires et la certification y est envisagée comme un levier de développement (Prost et al., 1994). Les SIQO y représentent tout autant un enjeu de structuration des filières, que de contribution au maintien d'une agriculture en milieu rural et s'accommode bien de singularités biogéographiques très contrastées. Les variétés végétales, races animales endémiques offrent ainsi des traits distinctifs régionaux pour de nombreuses filières. Vin, miel, fromages, viandes, châtaigne, charcuteries, clémentines, représentent ainsi une gamme non exhaustive de la diversité des produits sous SIQO. C'est un des axes majeurs de consolidation d'une politique nationale agricole autour de la région Corse, qui s'inscrit dans le cadre du Plan de Développement Régional de la Corse (PDRC), et de subventions spécifiques de France Agrimer au titre des Contrats de Plan Etat Région (CPER). La Corse représente un ambassadeur de ces productions sous SIQO au Salon International de l'Agriculture (SIA), qui en est la vitrine publique (figure 1). Les viandes de lait s'agrègent à ce type de développement et les agneaux de lait de Corse ont fait l'objet d'une dégustation culinaire lors du salon de 2011, préparés par le chef étoilé Vincent Tabarani au stand « agneau presto ».

Figure 1: Diversité du patrimoine régional au stand corse du SIA (ODARC, 2011)

Insularité, montagne, agriculture, tourisme représentent ainsi quelques traits essentiels de la Corse. Il s'agira maintenant d'y voir quelle place y a occupé l'élevage, notamment en ce centrant ici sur ses formes anciennes.

1.2. Le système agraire traditionnel, la mobilité saisonnière des troupeaux et des hommes

Je présenterai ici les traits essentiels de l'agriculture traditionnelle en Corse, marqué par la prédominance d'un système agropastoral, où l'élevage a occupé une place essentielle. Entrant en complémentarité avec d'autres activités agraires, la conduite des animaux est associée à des mobilités spatiales qui sont venues organiser le fonctionnement des communautés villageoises (i). Ces mobilités sont cadrées notamment par la variabilité saisonnière de la disponibilité des ressources qui implique de faire transiter les troupeaux d'un espace à un autre (ii). Ces mouvements d'hommes et d'animaux ne sont pas étrangers au fonctionnement de la cellule familiale dans sa relation au travail (iii).

1.2.1. Agro-pastoralisme: la place de l'espace dans le fonctionnement des communautés humaines

Si la plaine est aujourd'hui devenue un symbole de la cohabitation entre élevage et cultures, cela n'a pas toujours été le cas. Jusqu'il y a peu inhospitalière, avant qu'ait été entreprise une vague de démoustication associée à l'aménagement du littoral, les populations en Corse habitaient à l'intérieur de l'île et les cultures étagées se situaient à proximité des villages de moyenne montagne, généralement entre 300 et 800 mètres, tant que le relief géologique ne s'y montre trop hostile. Cette occupation spatiale de l'étage moyen par les cultures au XVIII et

XIXème siècle n'en fait qu'un espace temporaire d'hébergement des troupeaux qui ne transitent par les villages de moyenne montagne que bi-annuellement, lors de *l'Ammuntagna* et *l'Impiaghja*[32]. Contrairement à une idée largement répandue, la Corse n'est pas et n'a pas été que pastorale et la place de l'élevage y a été indissociable de l'agriculture, René Dumont qualifiant la Corse de « civilisation horto-pastorale » (Dumont, 1952). Ainsi au XVIIIème siècle, si l'élevage ovin et caprin est attesté dans plus de 87% des communautés rurales, seules 1 à 2% d'entre elles sont exclusivement pastorales (Pernet et Lenclud, 1977). Le couple élevage-céréaliculture y est omniprésent puis sera marqué par une diversification des cultures, potagères, arboricoles, textiles, horticoles, marquant peu à peu le début de la fin de l' « impérialisme du berger ». La complémentarité entre ces deux types de productions ne permet pas de différencier le berger de l'agriculteur, qu'il convient plus de différencier selon un critère propriétaire terrien et usagers (Ravis-Giordani, 1975). Malgré ces différences, il n'est pas pour autant possible de hiérarchiser ces classes sociales, mais plutôt de qualifier une relation d'« attachement », les bergers s'incorporant autour d'une logique clientéliste dans une société marquée par la prédominance d'un système clanique (Lenclud, 1993). Spatialement différenciés, les usages s'agrègent autour d'une économie de subsistance, organisée matériellement à l'échelle de la communauté et de la famille.

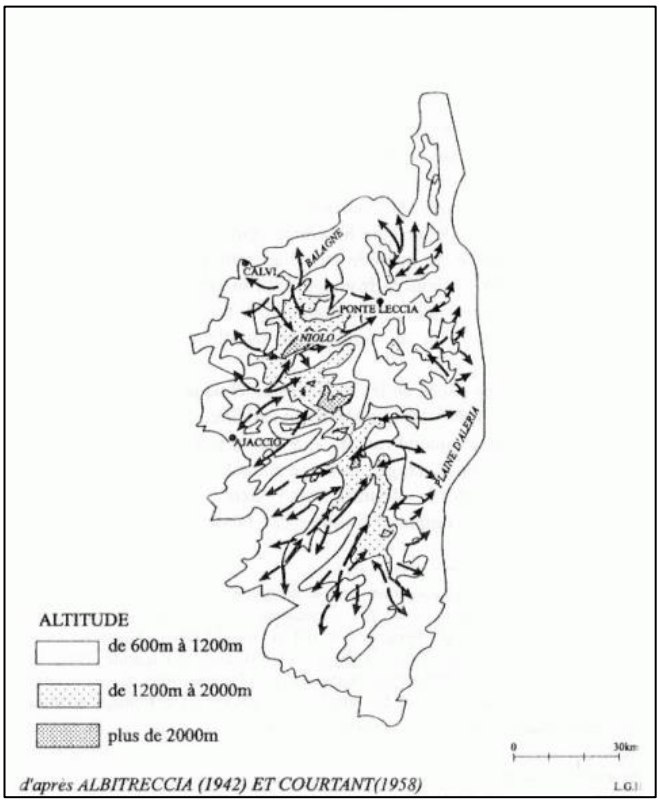
1.2.2. L'élevage traditionnel associé à l'utilisation de l'étagement altitudinal

Le pastoralisme corse, à l'image d'autres pastoralismes méditerranéens, occupe une emprise spatiale importante. Longtemps, l'autonomie alimentaire des troupeaux y a valorisé des ressources spontanées non cultivées issues du sous-bois forestiers, des landes et parcours et du maquis. Les races locales ovines et caprines y représentent souvent la seule forme de valorisation économique des zones marginales autrement laissées à l'abandon (Boyazoglu et Flamant, 1990). Cette occupation spatiale est amplifiée par la nature géomorphologique de la Corse, marquée par de fortes amplitudes altitudinales et donc climatiques. C'est avant tout une corse montagnarde où souvent le relief montagneux plonge directement vers la mer, entrecoupée aussi par des espaces de coteaux et quelques plaines sur la frange orientale, en Balagne et vers Ajaccio. Les plaines, longtemps inhospitalières, sont demeurées des endroits de passage temporaire pour l'élevage et sans possibilité de sédentarisation. L'étagement est ainsi le fait essentiel de la géographie humaine de l'île : « *Etagement du relief : Des plaines littorales qui s'incrustent au fond des golfes et s'élèvent par des pentes moyennes vers la barrière élevée des crêtes montagneuses. Etagement de la végétation : au maquis des parties*

[32] Transhumance ascendante, vers la montagne, au mois de mai, et descendante, au mois de septembre, vers les plages.

basses, fort dévastées, fait suite la zone du châtaignier, suivie elle-même, sur les hauteurs, par les forêts et les pelouses. Etagement des activités : les villages sont situés dans la zone moyenne, mais des établissements temporaires les prolongent sur les pâtures montagnardes et dans la zone basse des plages » (Le Lannou, 1946). Les variabilités climatiques fortes liées à l'enneigement en hiver, à la sécheresse en été conduisent à pratiquer des mouvements de troupeaux qui ont imprégné les techniques pastorales ainsi que l'organisation de la cellule familiale (carte 2).

Carte 2: Zones traditionnelles de transhumance (Delfosse, 1998)

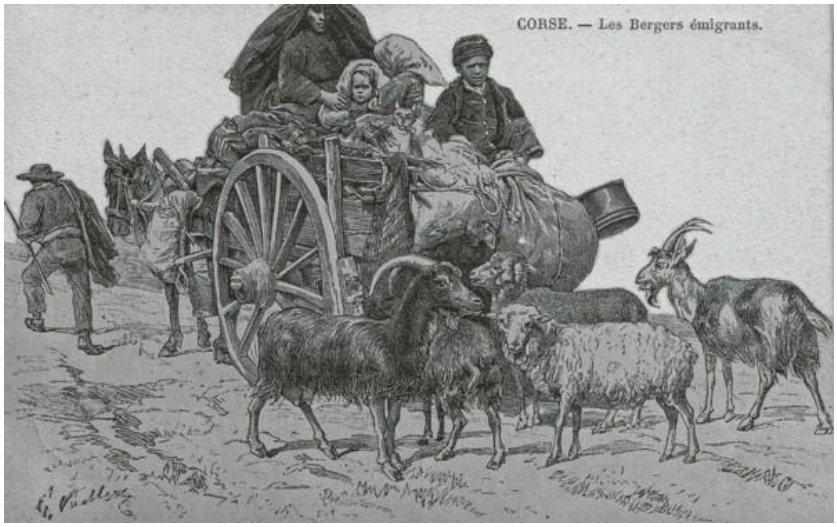


1.2.3. Semi-nomadisme et division intra-familiale du travail

Un élevage semi-nomade a occupé ces différentes catégories spatiales en fonction des saisons et du calendrier de repousse de l'herbe, définissant une pratique de double transhumance (Pernet et Lenclud, 1978). Ce nomadisme s'articule au sein d'une division intra-familiale du travail. Ces mouvements sont à la fois ascendants et descendants. A partir de la fin septembre, la vie prend forme dans les zones basses, les bergers redescendent des estives accompagnés de leurs troupeaux pour rejoindre les pâturages de plaine, la *piaghja*, où ils sont alors parfois accompagnés de toute leur famille (figure 2). Les mouvements sont fondés sur un jumelage

entre commune-mère et commune-fille au sein d'un même *pieve*[33] qui assure aux familles une continuité de leur habitat selon la saison (Caisson et al., 1977). Les activités principales sont ici la conduite des troupeaux, la fabrication et la vente des fromages. Elle se double d'un travail de labour et de semaille. De mai à septembre, au moment de *l'Ammuntagna*, les familles remontent vers les villages de montagne où l'on cultive le jardin et on récolte le seigle. Les troupeaux pâturent sur les terres et forêts communales aux alentours des villages puis sont conduits durant tout l'été par le berger jusqu'au mois de septembre vers les estives. Pendant ce temps une partie de la famille redescend vers les plaines pour la moisson avant de remonter en octobre vers les villages de montagne pour la récolte et le travail de la châtaigne (Ravis-Giorgani, 1988).

Figure 2: Bergers émigrants (Vuillier, 1893)



1.3. Entre déclin de l'agriculture traditionnelle et sursaut industriel

Le destin français de la Corse a eu une incidence essentielle sur le fonctionnement de son agriculture. Je préciserai dans un premier l'évolution du contexte social et démographique de la Corse en m'attardant sur son implication en termes d'organisation des agricultures (i). Dans un deuxième temps je m'attacherai à montrer les effets de la désertification rurale sur la concentration littorale des populations (ii). Enfin, je montrerai comment les industries laitières du continent ont su tirer profit des efforts d'aménagement pour y renforcer le développement d'un élevage de plaine (iii).

[33] Circonscription territoriale et religieuse dirigée par une église rurale avec un baptistère, constituant la plus ancienne délimitation administrative de la Corse.

1.3.1. L'exode rural et la désagrégation de l'agriculture de l'intérieur

Le désenclavement économique de la Corse va avoir des incidences significatives sur l'organisation des sociétés traditionnelles. La modernisation du transport va favoriser un exode privant l'intérieur de l'île de sa main d'œuvre habituelle, alors que le fonctionnement des communautés villageoises est largement associé à des complémentarités humaines. Très vite aussi, la concurrence des produits importés se fait ressentir et affaiblit progressivement le poids des cultures vivrières et fragilise l'économie des *pieve*. La première guerre mondiale apportera par la suite une véritable saignée à la Corse puisque 20% de la population masculine est mobilisée (Pernet et Lenclud, 1977). Le déclin démographique sera renforcé ensuite du fait de l'attachement de la Corse à l'économie nationale. Rapidement l'opportunité de pouvoir se détacher de la dépendance vis-à-vis de l'agriculture favorise de nouvelles vagues de migration associées au renouvellement des catégories socioprofessionnelles, le fonctionnariat notamment. L'affaiblissement de l'économie traditionnelle va accroitre la dépendance insulaire vis-à-vis de l'extérieur et favorisera par la suite une spécialisation pastorale. Le déclin des communautés et de leur organisation sociale sera parachevé enfin par le dépeuplement de l'intérieur au profit des zones côtières, avec la consolidation d'agglomérations comme Bastia et Ajaccio.

1.3.2. L'aménagement des plaines littorales

René Dumont, au début des années 50, considérait les plaines orientales comme les plus belles friches de France et encourageait les jeunes à s'y installer (Dumont, 1952). L'aménagement était toutefois inévitable afin d'assainir une plaine hostile, inhospitalière et qui n'accueillait seulement que les bergers transhumants en hiver, évitant les épidémies de malaria propices à la saison d'été. Après la démoustication des années 50, des efforts ont été entrepris par la SOMIVAC à partir des années 60 afin d'y développer une modernisation de l'agriculture associée à l'irrigation, sur une étendue disponible d'environ 90 000 hectares. La vocation de ces aménagements, où les terres étaient destinées à être allouées aux rapatriés d'Afrique du Nord, a concerné les secteurs de l'agrumiculture et de la viticulture ainsi que l'élevage avec le développement des prairies irriguées et cultures fourragères. Ces aménagements seront indissociables de l'implantation des industries laitières, pour qui le système pastoral traditionnel se révèle peu performant vis-à-vis du modèle véhiculé. « *En corse le lait de brebis, disposant à Roquefort d'un débouché durable, apporte les profits les plus élevés. Des essais de croisement ont aussi montré que l'on pouvait envisager la production d'agneaux de boucherie, dont la vente est facile* » (Renucci, 1964). Si ce choix ne sera pas poursuivi, on constate que la perpétuation de la production d'agneau de lait est interrogée. Cette lecture témoigne d'un destin

croisé entre le développement de l'élevage ovin et l'aménagement des plaines, ayant encouragé un changement profond associé à la sédentarisation des élevages, réorganisant profondément le fonctionnement de la société villageoise et la dimension pastorale des activités.

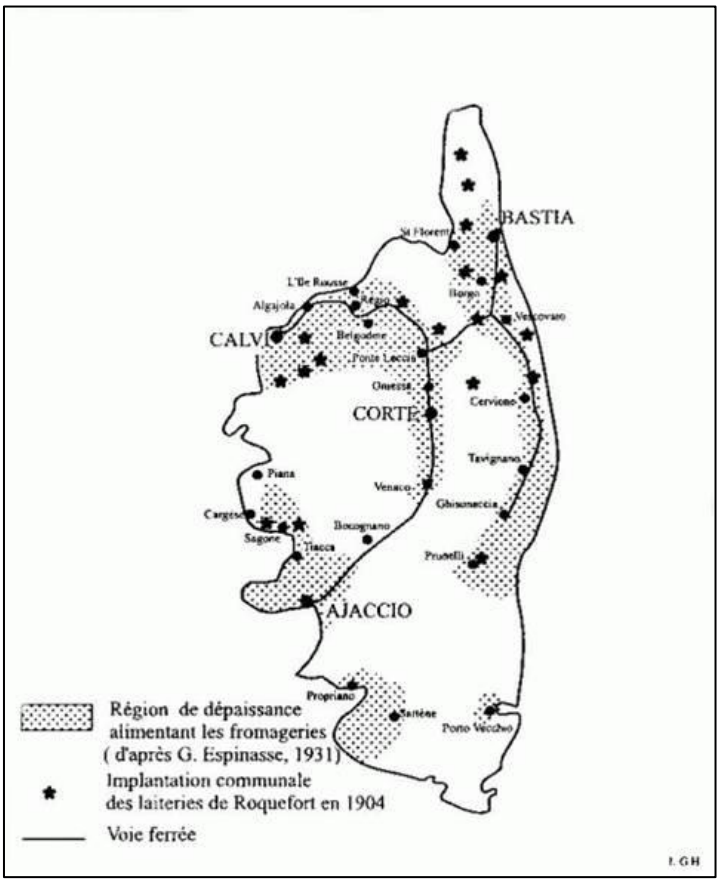
1.3.3. L'industrialisation de la production fromagère

L'implantation des laiteries de Roquefort au début des années 1900 va offrir un renouveau à l'élevage ovin. Ces changements sont souvent associés à juste titre à l'affaiblissement de la culture fromagère, tant il est vrai que l'uniformisation laitière associée à la production de tommes blanches destinées à l'affinage dans les caves de Roquefort, a opéré un détournement patrimonial sans précédent (Delfosse et Prost, 1998). Toutefois, compte tenu des menaces qui pesaient sur le pastoralisme traditionnel, associé au délitement des structures sociales de l'intérieur déjà bien avancé, l'arrivée de Roquefort a permis d'offrir un renouveau à l'élevage ovin même s'il a entrainé une transformation des genres de vie indigènes (Espinasse,1931).

L'histoire de l'élevage corse est ainsi indissociable de celle du bassin aveyronnais. L'aire de collecte du lait devient dès les années 1900 trop restreinte pour satisfaire le besoin d'approvisionnement des différents opérateurs. L'élargissement progressif des besoins du marché du Roquefort va rendre nécessaire la collecte en dehors de son aire traditionnelle. Pyrénées-Atlantiques et Corse représenteront alors deux bassins extraterritoriaux où le patrimoine ovin régional sera associé au destin de Roquefort. Les premiers essais en Corse où des techniciens du bassin Roquefortais sont mobilisés témoigneront de l'intérêt que représente la production Corse. Malgré la faible productivité de la brebis de race corse, son lait fournit une richesse caséique importante ainsi qu'un taux de matière grasse significatif (Faucher, 1923). D'autre part la brebis Corse a un potentiel de production de septembre à mai, ce qui permet d'avoir un lait de contre-saison, en complémentarité avec l'offre des autres bassins. En 1904, ce sont ainsi déjà 16 laiteries récemment implantées qui collectent du lait et l'on en dénombre en 1920 158, réparties sur tout le bassin avec une forte implantation en Balagne et en Plaine orientale, qui constituent les principales régions de dépaissance, représentant alors 18 000 quintaux d'exportation (carte 3). En 1970, les industries prélevaient alors 90% de la production de lait de brebis (Renucci, 1970). Elles ont connu ensuite une importante concentration qui s'est accélérée après le départ de presque tous les industriels de Roquefort. Lorsque le fromage du rayon roquefortais révisera en 2001 l'appellation d'origine contrôlée dont il avait bénéficié en 1925, l'importation de lait exogène à son aire et de fromages pour l'affinage ne sera plus possible. Le resserrement anticipé des industriels vers leur bassin d'origine laissera la place à

une nouvelle génération de laiteries qui aujourd'hui se sont retournées vers la valorisation de fromages corses de différents types.

Carte 3 : Implantation des laiteries et aires de dépaissance (Delfosse et Prost, 1998)



L'essor de l'industrie laitière aura des effets significatifs sur la relation entretenue aux espèces ovines et caprines, les secondes en ayant été largement marginalisées dans un contexte où la chèvre se révélait être un animal difficilement associable au modèle véhiculé par Roquefort.

1.4. Différenciation sociale et spatiale des élevages ovins et caprins : tensions entre le moderne et l'archaïque

L'évolution des structures agraires a concerné différemment les élevages oins et caprins. Dans un premier temps, je montrerai les modalités de diffusion du modèle ovin laitier contemporain, dans son élan modernisateur (i), pour ensuite en contrepoint caractériser les facteurs qui ont contribué à en marginaliser l'élevage caprin, alors réputé archaïque (ii). Le choix d'adaptation qui s'offrait à eux dans une lecture diffusionniste où il s'agissait « de faire comme avec les ovins », a été sans lendemain et c'est un élevage de « résistance » qui s'est peu à peu installé (*La chèvre*, n°290, 2009).

1.4.1. Un élevage ovin symbole de modernisation

La relation aux laiteries instaure un nouveau statut, quasi salarial, celui de l'apporteur laitier, envisagé comme un modèle organisationnel associé à la facilitation du travail. Le « trayeur » peut ainsi se libérer des contraintes de transformation, de vente. L'éleveur se contente de fournir une matière première laitière aux transformateurs. Si la qualité du lait fourni n'est pas indifférenciée, c'est toutefois un référentiel de productivité par animal qui sera mobilisé. Il faut « faire pisser du lait » et pour ça la mobilisation de la race sarde se révélera conforme à la logique d'un nouveau type de système d'élevage. En termes d'élevage, la restructuration du foncier en plaine associée à la sédentarisation favorise une limitation des aléas liés à la conduite pastorale par la simplification du régime alimentaire des brebis. A la conduite extensive de type cueillette s'imposera la clôture, limitant les suivis du berger, alors que Renucci qualifiait encore en 1970 la Corse de « paradis du bétail errant » (Renucci, 1970). Cette optimisation agronomique des usages du sol permet de limiter les dépendances du cheptel vis-à-vis du rythme saisonnier de l'herbe associé aux transhumances et il est désormais possible de produire plus sans se déplacer. Cette logique encouragera un accroissement de la taille des troupeaux afin d'atteindre des seuils de rentabilité permettant d'amortir les coûts d'investissement en matériel, l'achat de ressources alimentaires. Le modèle de l' « exploitant agricole » s'instaure et encourage au recours à une main d'œuvre salariale, issue notamment de l'immigration. La logique de l'exploitation est ici fondée sur une optimisation de la production laitière et les agneaux y deviennent assez rapidement des obstacles, privant l'éleveur de 30 jours de traite.

1.4.2. Un élevage caprin symbole d'archaïsme

Victime de sa vielle réputation de destructrice, la chèvre corse n'a pas pu tirer profit de l'essor ovin (Renucci, 1970). Véritable « plaie de l'île », une chasse aux chèvres sera même engagée avec des exportations massives par bateau. L'élevage caprin sera ainsi tenu à l'écart du modèle apporteur, alors que la production fermière demeurera avec toutefois des changements significatifs liés à l'affaissement de l'organisation sociale des communautés villageoises. « *Le chevrier d'aujourd'hui n'a pas les mêmes avantages que l'éleveur de brebis : souvent cantonné dans les régions vides, loin des zones cultivées, il fabrique lui-même son fromage* » (Renucci, 1970, p. 11) L'affaiblissement du recours à la main d'œuvre familiale renouvelle le rapport au travail du chevrier. Si auparavant le chevrier occupait essentiellement une fonction de conduite des animaux, les autres activités étant confiées au reste de cellule familiale, il va ici reporter son activité vers la transformation et la vente. On le qualifie à ce titre d' « homme-filière »

(Casabianca et al., 1992), autour d'un schéma de type « pro-trans-com »[34]. Si l'entraide familiale demeure, les membres de la famille travaillent souvent au dehors de l'exploitation, induisant un rapport intensif au travail chez le chevrier. Contraint par le temps, cette réorganisation communautaire va agir sur les techniques en élevage, réduisant la capacité du chevrier à faire transhumer les animaux sur un modèle extensif. Cette sédentarisation de l'éleveur dans des zones de montagne défavorise l'autonomie alimentaire des troupeaux même si le chevrier peut compter sur les aptitudes de rusticité de la chèvre corse. Le recours à la complémentation est largement mobilisé et la combinaison de ces facteurs est défavorable aux résultats technico-économiques de l'exploitation (Bouche et al., 2009). La faible possibilité de mécanisation du milieu dans des zones au relief difficile est défavorable à l'introduction de prairies temporaires ou permanentes, l'éleveur pouvant alors difficilement agir sur les ressources disponibles, ce qui le rend dépendant des conditions climatiques. Dans ces conditions le cabri de lait devient une sorte de bouée de sauvetage.

Une histoire agraire aux trajectoires différenciées pour les élevages ovins et caprins

J'ai pu dans cette partie caractériser la trajectoire historique de l'élevage en Corse tout en m'attachant à y situer la place des viandes de lait. Cette histoire agraire complexe révèle notamment celle d'une différenciation progressive entre élevage ovin et caprin tant en terme d'occupation spatiale, que de pratiques, ou encore du rapport au métier. Si des proximités institutionnelles liées à la production fromagère continuent de les unir, ils se différencient assez radicalement dans leurs relations entretenues aux viandes, d'agneau ou de cabri. D'un destin partagé, leurs trajectoires se sont ainsi singularisées. Y a t-il lieu d'y voir ici un facteur de différenciation dans le fonctionnement des systèmes productifs? C'est la piste que je vais suivre en considérant que les configurations sociotechniques qui viennent d'être énoncées, en ce qu'elles dessinent plusieurs formes d'identités, peuvent être de nature à entretenir un lien variable dans la construction des relations entre coproduits.

2. Le système productif associé à l'élevage ovin et caprin laitier : concurrences et synergies entre coproduits

Les élevages de petits ruminants laitiers en Corse témoignent d'une cohabitation entre deux productions singulières, les fromages, qui représentent le produit principal des systèmes productifs, et les viandes, que l'on qualifie de coproduits du lait. Il sera proposé une

[34] L'éleveur assure les fonctions de production, de transformation, et de commercialisation des cabris.

caractérisation des systèmes d'élevage laitiers en énonçant les singularités des élevages ovins et caprins, pris dans leurs trajectoires historiques (i). Parmi ces singularités, la place des agneaux et des cabris de lait représente un objet de différenciation de leurs identités dont il s'agira de rendre compte tout en précisant les facteurs qui contribuent à fragiliser les traditions alimentaires locales (ii).

2.1. L'élevage ovin et caprin aujourd'hui : différenciation entre apporteur laitier et producteur fermier

Il s'agira de situer la place de l'élevage de petits ruminants dans le paysage productif régional. Dans un premier temps, je dresserai un panorama de la production régionale ovine et caprine en fournissant un ensemble de références technico-économiques (i). J'insisterai ensuite sur les différents types de productions fromagères, tant en termes de variétés de production, que de modes de transformation (ii). Dans un troisième temps, je caractériserai les modèles organisationnels qui régissent le fonctionnement de la profession laitière (iii). Enfin, j'envisagerai les similitudes, proximités relatives à ces deux espèces, ainsi que leur différences, notamment au regard des viandes de lait (iv).

2.1.1. Chiffres clés de l'élevage

Structurellement la production ovine est plus importante que la production caprine et toutes deux sont de manière prédominante implantées en Haute-Corse. Ces deux espèces animales sont largement marquées par des différences qui tiennent au statut de l'éleveur, avec une prédominance de fermiers chez les chevriers alors que l'on retrouve principalement des apporteurs dans le cas des élevages ovins. La Corse du Sud reste toutefois principalement marquée par la présence de producteurs fermiers (Tableau 2).

Tableau 2 : La production ovine et caprine corse (Agreste, 2012)

	Ovin		Caprin	
Exploitants	659		384	
Effectif femelle	88 500		30 240	
Production lait (million litre)	9,63		4,42	
Répartition /dpt.	2,70 (2A)	6,93 (2B)	1,46 (2A)	2,93 (2B)
Prix (€)	1,28		0,88	
Statut	68% apporteur		84% fermier	
Production viande (nbre.)	66 375 agneaux		22 680 cabris	

- **La population ovine**

La diminution de l'effectif ovin a été très forte depuis 10 ans (2000-2010) avec une baisse de l'ordre de 32%, passant ainsi de 725 à 496 exploitations détentrices d'ovins dont les 2/3 se situent en Haute-Corse. En 2011, le cheptel ovin était composé de 120 890 têtes dont 93 000 brebis mères (Agreste, recensements agricoles 2000 et 2010). La production laitière représentait 9,85 millions de litres, dont 67% était livrée aux industries. Toutefois, on constate une tendance forte à l'accroissement de la production fermière, passant de 22% en 2007 à 33% en 2011. La structure du bassin de production corse est plurielle puisque la livraison de lait représente 80% de la production de Haute-Corse alors que 70% de la production est destinée à la transformation fermière en Corse du Sud (Agreste, SAA 2011). 74% de la production de viande est associée à la production d'agneaux de lait, qui représentent 67 125 animaux, soit un équivalent carcasse de 416 tonnes. En 2011, la valeur de la production ovine totale hors subvention était estimée à 16, 9 millions d'euros dont 12, 8 millions représentés par la production laitière (Comptes de l'agriculture, 2011). La production laitière moyenne se situe aux alentours de 109 litres par brebis traite avec des disparités marquées de 63 à 152 litres (ILOCC SIEOL, 2011).

- **La population caprine**

Le nombre d'exploitations détentrices de caprins est passé de 342 en 2000 à 263 en 2010, ce qui correspond à une diminution de 23%. L'affaiblissement du nombre d'exploitants n'en a pas pour autant réduit les effectifs du cheptel puisque l'on est passé de 29 577 en 2000 à 31 321 en 2010, ce qui témoigne d'un accroissement de la taille des troupeaux (Agreste, recensements agricoles 2000 et 2010). Environ 70% du cheptel et 64% des éleveurs spécialisés se situent en Haute-Corse. En 2011, la production caprine représentait 4,62 millions de litres dont seulement 15% était livré auprès des industries laitières ce qui souligne une prédominance affirmée de l'orientation fermière des exploitations (Agreste SAA, 2011). La production de viande caprine en 2011 est composée pour 67% de cabris de lait (22 680), représentant 144 tonnes d'équivalent carcasse, mais les abattoirs n'ont enregistré sur cette période que des tonnages équivalent à 34 tonnes, soit seulement 16% de la production insulaire (DDCSPP). La valeur de la production caprine représente 11, 2 millions d'euros (Compte de l'agriculture, 2011). La production laitière annuelle par chèvre est de 196 litres. Cette moyenne doit être relativisée puisque l'on compte une large dispersion entre 88 et 310 litres (ILOCC SIEOL, 2011).

2.1.2. La production fromagère en Corse : échelles insulaire et micro-régionale

La production est associée à une gamme de fromages variée et ces différences tiennent principalement à des spécificités régionales. Alors que l'ensemble des fromages est aujourd'hui valorisé sous formes de marques privées, ou sur la base de la référence individuelle à l'éleveur lorsqu'il s'agit des fermiers, seul le *Brocciu*, fromage de *lactoserum*, partagé par l'ensemble des producteurs, dispose d'une appellation d'origine obtenue en 1983, et contrôlée depuis 1998. Le parcours de certification du *Brocciu* s'est révélé délicat puisqu'il était ici question de codifier une production régionale à l'échelle insulaire où plusieurs formes de qualification du produit cohabitaient (De Sainte Marie et al., 1995). Si les laiteries mobilisent le signe de qualité, les fermiers quant à eux, même s'ils sont associés à l'appellation, n'en font que très peu usage, notamment les chevriers. Le manque de contrôle associé à la mise en respect des prescriptions du cahier des charges en a, au moins localement, terni la réputation au regard de la diversité des qualités offertes.

> *« L'appellation Brocciu a profité aux industriels, moi j'en fais mais je suis sorti de l'appellation, par contre je peux plus faire usage du nom*» (Eleveur ovin fermier, Venaco).

Aujourd'hui la reconnaissance de la diversité du patrimoine fromager en Corse est bien engagée autour notamment de plusieurs projets de certification s'appuyant, soit sur des micro-bassins de production comme les démarches autour du *Bastelicacciu*, du *Sartinese*, ou du *Calenzana*. Pour d'autres, des débats relatifs à l'aire géographique de production sont en cours comme le *Venachese* ou le *Niolincu*[35]. Portés par la fédération régionale des fromages Corses, on y retrouve une prédominance des producteurs fermiers, incluant à la fois des éleveurs ovins et caprins dans chacune de ces appellations. Cette coprésence associant deux types de productions représente une spécificité insulaire, qui tient notamment à une articulation historique entre élevage ovin et caprin ainsi qu'une tradition de production de fromages mixtes.

La vocation de ces différentes appellations consiste à réhabiliter la diversité du patrimoine fromager corse sur la base de « types ».Ils sont associés à des micro-bassins de production alors qu'il y a peu encore, c'est une identité corse de type générique qui semblait faire foi, y compris parfois en y incluant le lait d'importation. La codification des savoirs fromagers reste une entreprise complexe dans la mesure où la standardisation de la production laitière sous l'aire Roquefort a affaibli la continuité historique de ces productions. Elle s'appuie sur un dynamisme

[35] http://www.fromage-corse.org/Les-fromages-de-Corse_a32.html

fermier qui a émergé à partir des années 80, dans la continuité du *riacquistu*, c'est-à-dire la réappropriation de l'identité culturelle Corse (Meistercheim, 2008).

Cette production était en effet fragilisée sous l'effet d'une évolution des normes sanitaires encadrant la transformation fromagère. Alors que les industries ont rapidement su s'adapter, par la voie de la thermisation du lait notamment, la production domestique, valorisant des fromages au lait cru dans des infrastructures peu équipées était menacée. Si nombre d'entre eux ont cessé l'activité compte tenu des coûts de mise aux normes des bâtiments, l'institutionnalisation des fermiers, avec l'émergence de l'association *Casgiu Casanu*, a permis d'obtenir un régime de dispense d'agrément et l'amélioration des conditions de traçabilité des produits. Ce renouvellement de l'identité de la production fermière s'est aussi accompagné d'une dynamique associative appuyée sur la promotion des foires rurales et notamment *A fiera di u casgiu*, la foire régionale des fromages fermiers de Venaco. Associée au concours régional des fromages fermiers, ce type de dispositif a permis d'offrir aux producteurs un espace collectif de visibilité tout autant que la stabilisation de critères de qualification de leurs productions (Sorba et al., 2004).

> *« Au-delà de la gastronomie c'est une démarche politique. La Corse est inimaginable sans le pastoralisme. C'est un patrimoine que nous nous devons de promouvoir et valoriser. Au départ, il y a eu des réticences lorsque nous avons initié ce concours mais aujourd'hui tout le monde en reconnait l'utilité* » (Guy Firroloni, pdt. du Jury 2014.).

La référence au pastoralisme en Corse est tout autant une pratique d'élevage associée à une culture matérielle qu'un référent identitaire que les acteurs mobilisent pour se différencier. La fragilisation de l'agriculture traditionnelle, altérée par la modernisation de l'élevage, a parallèlement produit de nouveaux référentiels de production, qui permettent de se singulariser vis-à-vis de différentes évolutions contre lesquelles il faut se prémunir. L'usage discursif du pastoralisme est souvent le monopole de certains groupes sociaux, garants de la tradition. La qualification des produits représente ainsi un espace de stabilisation de l'identité pastorale (Ait Mouloud, 2011).

Ce dualisme entre fromages industriels et fermiers, recouvrant des logiques de production différentes, trouve un espace social commun d'interaction au sein d'institutions qui assurent la représentativité des différents groupes d'acteurs.

2.1.3. La représentativité institutionnelle, une interprofession en crise

L'ILOCC, Interprofession laitière ovine et caprine Corse, reconnue par arrêté du 6 septembre 2005, représente un cadre institutionnel commun aux acteurs des filières de petits ruminants, ce qui en fait une particularité régionale puisque habituellement ces deux espèces sont dissociées au niveau interprofessionnel. Elle a notamment en charge la coordination du plan de relance de la filière ovine et caprine laitière, couplée au plan d'amplification, en partenariat avec l'ODARC (Office de développement agricole et rural de la Corse), les chambres d'agriculture ainsi que les différents groupements socioprofessionnels. Parmi les lignes d'action, on retrouve la valorisation des produits de qualité et notamment des lignes de financement spécifiques pour la certification des agneaux et des cabris de lait[36].

L'interprofession est composée de trois collèges permettant de pérenniser le dialogue entre les différents représentants de la filière, dont les apporteurs, les fermiers et les collecteurs transformateurs. On y distingue l'association régionale des éleveurs ovins (AREO) qui représente les éleveurs ovins-apporteurs, l'association des éleveurs caprins (Capra Corsa), l'association des producteurs fermiers (U Casgile), et enfin l'association des intérêts des collecteurs transformateurs de lait de la région Corse. Depuis 2012, il faut noter que le collège des apporteurs s'est scindé en deux représentations départementales, associant le groupement de Roquefort[37].

Dans le courant des années 2000, l'ILOCC a traversé une crise institutionnelle dont la trace est encore vive. Le collège fermier, alors représenté par *Casgiu Casanu*, regroupant aujourd'hui 150 transformateurs, soit environ la moitié des producteurs fermiers insulaires, a quitté l'interprofession, en dénonçant avec véhémence la posture des laitiers à propos des importations de lait. Elle était appuyé par Via Campagnola, syndicat régional associé à la Confédération paysanne (Bulletin n°14, Février 2009, Casgiu Casanu). L'absence de représentation des fermiers auprès de l'interprofession en menaçait alors la pérennité, ce qui a donné lieu à la création d'une association de producteurs fermiers (*U Casgile*) (Corse matin, 30 août 2008). Aujourd'hui, *Casgiu Casanu*, se situant au dehors de l'interprofession, voit sa survie menacée du fait notamment de la fragilisation de sa santé financière malgré une légitimité forte au sein du paysage socioprofessionnel (Corse matin, 23 février 2014). Cette situation, où deux

[36] http://www.corse.fr/Plan-de-relance-de-la-filiere-Ovine-Caprine_a2574.html

[37] Le groupement de roquefort est un terme impropre puisque Roquefort n'a plus d'existence institutionnelle en Corse. Il désigne les apporteurs auprès de Société Fromagère Corse mais reste d'un usage courant dans la profession.

organisations fermières cohabitent, affaiblit la cohésion de la filière notamment vis-à-vis de l'Etat qui ne souhaite qu'un seul interlocuteur.

> « *L'association ne peut pas continuer à se situer au dehors de l'interprofession, il faut trouver un projet commun pour les fermiers, même si vous êtes représentatifs le plan d'amplification ne peut pas être fragmenté dans une mosaïque d'acteurs avec une logique de guichet* » (CA Casgiu Casanu 2013, propos tenus par la DRAAF).

Parmi ces institutions, l'AREO, représentant des apporteurs laitiers au sein de l'interprofession, a été préalablement reconnue au niveau régional comme l'interlocuteur privilégié pour la valorisation de l'agneau de lait. Le groupement *Capra Corsa* est, quant à lui, une entité régionale qui fédère l'ensemble des éleveurs caprins, et autour de laquelle s'est structuré le projet de certification des cabris de lait. Elle regroupe en son sein des producteurs issus de deux associations de producteurs fermiers, qui nous le verrons ensuite, véhiculent des appartenances politiques et syndicales contrastées.

2.1.4. Elevages ovins et caprins : entre similitudes et différences

Les trajectoires de développement qui ont marqué ces deux élevages les ont tantôt associées, tantôt dissociés. Les systèmes d'élevage laitier, communs à ces deux espèces, se sont progressivement différenciés socialement et spatialement alors que des proximités institutionnelles ont tenté de les réunir. Dans leurs relations aux viandes toutefois, la différence demeure.

- **Le monde de l'espace et des pratiques**

Les deux élevages étaient auparavant largement complémentaires en termes d'utilisation de l'espace, organisée notamment autour des pratiques de double transhumance, associées au déplacement de compagnies[38]. Chèvres et brebis s'inscrivaient ainsi au sein d'un système socioécologique commun aux deux espèces où d'ailleurs les troupeaux mixtes étaient souvent prédominants. Les pratiques d'élevage, modes de conduite, tout autant que l'organisation sociale qui y était attachée n'était alors que faiblement différenciée. Aujourd'hui les deux élevages se sont socialement et spatialement différenciés. Les élevages ovins sont ainsi aujourd'hui principalement situés en plaine alors que les chevriers sont principalement situés en zone de montagne, ce qui a donné lieu à une différenciation des modes de conduite et des pratiques alimentaires des troupeaux. Toutefois, si les cultures fourragères de plaine sont

[38] Déplacement de plusieurs milliers d'animaux issus de plusieurs troupeaux encadrés par un *capu pastore.*

prédominantes, la faible mécanisation du milieu en montagne a favorisé l'introduction de modèles alimentaires fondés sur la complémentation, notamment chez les chevriers. La sédentarisation des élevages de chèvre en montagne, où le libre parcours a remplacé la transhumance, a ainsi affecté la tradition pastorale revendiquée par les chevriers.

- **Le monde professionnel et institutionnel**

On retrouve par ailleurs aujourd'hui une prédominance des producteurs fermiers chez les chevriers alors que les éleveurs ovins sont principalement des apporteurs, ce qui les différencie dans leur rapport au métier. Leur représentativité professionnelle est ainsi assurée par des organisations différenciées comme le groupement Capra Corsa et l'AREO. On retrouve toutefois des représentations collectives communes à ces deux espèces, notamment les organisations de producteurs fermiers, qui transcendent les catégories animales pour se construire autour d'une pratique de métier. Par ailleurs l'ILOCC unit ces deux espèces au sein d'un espace social qui leur est collectif, où l'on retrouve une représentation collégiale des apporteurs et des fermiers, ainsi que des ovins et des caprins. Leur relation aux démarches collectives de certification est aussi venue les unir comme l'appellation *Brocciu*.

- **La relation aux viandes comme marqueur de différenciation**

L'un des traits qui continue à les singulariser aujourd'hui tient notamment aux relations entretenues aux viandes de lait. Alors que les cabris sont principalement valorisés à la ferme à destination d'une clientèle de particuliers, les agneaux sont expédiés en vif en grande partie vers la Sardaigne. Par ailleurs, si les cabris restent largement encastrés socialement vers le marché des périodes de fêtes de Noël, l'agneau s'en est en grande partie détaché. Ils se différencient également par les pratiques : La gestion des naissances ; l'abattage, pratiqué à la ferme pour les cabris, alors que l'agneau transite essentiellement par les structures sanitaires agréées. Par la nature des carcasses traitées puisque les premiers sont principalement vendus entiers alors que les seconds le sont sous forme de découpe. Par le prix aussi: le cabri est souvent qualifié de produit de rente, alors que les agneaux sont souvent envisagés comme un sous-produit de l'élevage laitier. Enfin, dans leur rapport au projet de certification, concernant l'agneau, ce choix se conforte et se matérialise dans l'espace professionnel, alors que pour le cabri, le projet est peu socialisé et fait l'objet de résistances.

2.2. Les viandes de lait : un patrimoine alimentaire local menacé

Le statut patrimonial des viandes de lait, même si elles se révèlent être souvent qualifiées de sous-produit de l'élevage, est attaché à des rituels de consommation. Je m'attacherai dans un premier temps à préciser ses usages de consommation, tant du point de vue de la saisonnalité que de l'« espace social de l'aliment » (Poulain, 2003) (i). Dans un deuxième temps je préciserai les facteurs qui contribuent à fragiliser, menacer la perpétuation de cette tradition, ou tout au moins témoignant de sa recomposition (ii). Enfin, en me référant à une clé de lecture économique, je montrerai comment l'inscription de ce produit dans la tradition joue sur le prix du produit, et agit ainsi sur son statut de coproduit ou de sous-produit (iii).

2.2.1. Saisonnalité et pratiques alimentaires traditionnelles

Dans une région d'élevage méditerranéen marquée par la prédominance des espèces ovines et caprines, les viandes de lait ont toujours été des productions indissociables de la production laitière. La consommation des viandes de lait est une constate en Méditerranée où ce produit représente un patrimoine alimentaire régional important. Ce statut lui est d'ailleurs offert par le caractère très particulier de son contexte de consommation. La consommation des viandes de lait est saisonnalisée et cette périodicité tient à un ancrage fort de cette production dans une tradition alimentaire ancienne. C'est durant les périodes de fêtes de Noël et de Pâques, mais aussi de célébrations telles que les mariages, repas de funérailles que ces produits sont consommés. Un dicton populaire témoigne d'ailleurs de cette relation à la périodicité de l'acte alimentaire associé aux viandes de lait :

« Agnellu Pasquale, Caprettu di Natale » (agneau pascal, cabri de Noël).

Historiquement les cabris sont associés à une consommation à Noël alors que les agneaux sont consommés à Pâques. Cette constante est toutefois aujourd'hui brouillée puisque l'on retrouve de nombreux agneaux qui sont commercialisés à Noël alors que l'offre de Pâques n'est souvent qu'assez résiduelle (figure 3).

Figure 3 : Communication publicitaire pour l'agneau de lait (ODARC, 2012)

Cette campagne de communication par voie d'affichage publicitaire fait la promotion de l'agneau de lait à Noël,

période traditionnellement associée à la consommation de cabris

La saisonnalité de la consommation, même si elle ne se manifeste symboliquement pas toujours comme telle, fait référence à une culture chrétienne et familiale. Associé aux fêtes religieuses de Noël et de Pâques, ces deux périodes véhiculent des significations sociales fortes. La mobilisation de la sphère familiale est indissociable de la consommation des viandes de lait, un espace social unique durant l'année où les différents membres de la cellule familiale se retrouvent pour partager un moment commun alors que durant l'année, ce lien social est parfois affaibli. A la différence d'autres instants de consommation annuels, souvent de plus en plus individualisés, la prise de repas est ici collective. Les viandes de lait s'invitent ainsi souvent à des tables composées de 5 à 10 personnes ou plus ce qui est notamment venu donner une place importante à l'achat de carcasses entières, parfois plusieurs, préparées à l'échelle du foyer familial. L'agneau est, par ailleurs, omniprésent puisqu'il est associé à différentes recettes qui se succèdent durant le repas.

2.2.2. Des signes d'affaiblissement de la tradition

Si la tradition demeure, les pratiques alimentaires changent et l'on s'interroge sur la perpétuation de cette saisonnalité de la consommation, sa pertinence au regard de l'évolution des pratiques alimentaires et des structures sociales. De plus en plus de produits de substitution s'invitent ainsi aux tables de fête. La Corse, qui semblait avoir été relativement épargnée par la standardisation alimentaire est ainsi rattrapée tout autant que d'autres régions où la disponibilité des produits de substitution affecte le poids occupé par la tradition.

« *La tradition de consommation à Noel et à Pâques, il y a que les anciens qui la perpétuent, les plus jeunes ils en consomment pas, maintenant c'est la dinde, le chapon,*

en tant que boucher j'en vends presque plus des agneaux ou des cabris, c'est un produit difficile à cuisiner » (Boucher, Ajaccio).

Si l'on se situe du point de vue des tendances nationales, en s'écartant de la spécificité corse, on observe des tendances lourdes qui nécessitent d'être prises en considération dans une perspective de requalification du marché traditionnel.

« *On n'est plus face à l'ancien consommateur, les habitudes alimentaires changent et le poids occupé par la saisonnalité est affaibli. La consommation plaisir, le week-end occupe une place importante qui laisse une place aux agneaux de lait* » (Elu Interbev, Altiani).

Saison et pratiques alimentaires sont ainsi des évolutions qui affectent durablement le monde de la consommation des viandes de lait, alors qu'en même temps des démarches professionnelles visent à offrir à ces productions un statut nouveau, ce qui pose la question de leur requalification.

2.2.3. Un marché qui confère son prix au produit

Cette exceptionnalité confère au produit un statut économique particulier. Seul ce marché saisonné en offre une rémunération raisonnable. En dehors de cette période, l'absence d'une demande forte contraint les acheteurs à baisser le prix. Cette situation est particulièrement sensible pour le cabri, puisque souvent les éleveurs trouvent des difficultés à trouver des débouchés en dehors de cette période.

« *En dehors de ces périodes de Noël le cabri n'a plus de valeur, il faut concentrer les naissances et avoir des marchés pendant les fêtes sinon on ne vend pas, mais ce n'est pas facile à gérer, on agit sur la période de naissance mais une part relève de l'animal* » (Eleveur caprin fermier, Sagone)

Cette saisonnalité du prix d'achat se retrouve dans les pratiques de l'éleveur. Ainsi certains, ayant des naissances trop précoces vont garder les animaux jusqu'à 60 jours, proposant un animal qui n'est plus conforme aux critères des viandes de lait. Chez les chevriers, il peut aussi y avoir une incidence zootechnique puisque le débouché boucherie est parfois privilégié sur le renouvellement du troupeau.

« *Quand les éleveurs ont un bon marché, ils vendent des cabris qui devraient être destinés à la sélection, c'est difficile dans ces conditions d'améliorer la gestion de la race, les performances du troupeau* » (DRAAF, Ajaccio)

La reproduction reste pourtant une pratique aléatoire, tout autant dépendante des savoirs de l'éleveur que du comportement des animaux et des aléas climatiques. Il est dès lors difficile pour les éleveurs d'avoir tous les animaux disponibles durant les fêtes et l'on constate bien souvent un étalement. Cette situation est particulièrement vraie chez les cabris où l'on retrouve des naissances de décembre à mars, au creux de la saison de consommation (figure 4).

Figure 4 : Le cabri corse : 150 jours de fêtes (Capra Corsa, 2009)

Campagne de communication qui vise à encourager la consommation du cabri en dehors des périodes traditionnelles de fêtes. Elle concerne notamment les animaux issus de naissances décalées.

Le lissage des prix est pour certains opérateurs une attente forte. Pour certains marchés en effet, les viandes de lait ne sont pas positionnées sur le marché de Noël et de Pâques, c'est le cas de la restauration haut de gamme. Dans ces conditions les opérateurs proposent un lissage annuel du prix. C'est aussi ce qui est envisagé par certaines coopératives pour la contractualisation avec la grande distribution, afin de faciliter les débouchés hors saison.

Les viandes, des objets nouveaux de qualification territoriale tiraillés par la tradition

Les systèmes productifs se caractérisent par une cohabitation entre plusieurs productions. J'ai ici pu envisager ce dualisme entre lait et viande. Si les fromages sont des objets continuels dans l'histoire de la filière, les viandes en sont des objets nouveaux. J'ai pu m'attarder sur le paysage institutionnel local qui s'est consolidé sur la base de relations laitières, ce qui me permettra ensuite d'envisager si ces configurations peuvent avoir une incidence sur les dynamiques de revalorisation des viandes. En effet, la fragilisation des traditions alimentaires relatives aux viandes suppose d'être mise en perspective avec les dynamiques envisagées de réhabilitation de ce produit, parmi lesquelles les SIQO, ce qui suppose de nouvelles formes d'action collective. Les viandes de lait sont fortement encastrées dans des structures sociales qui en régissent les usages tant dans les temporalités que dans le contexte social de consommation. J'ai aussi pu mettre en avant que sa perpétuation était mal assurée et que dès lors se posait la question de la requalification du produit. Avant d'envisager les pistes de valorisation émergentes, cette question mérite d'être raisonnée en ayant une lecture précise des caractéristiques de ces produits.

3. Caractérisation des produits et modes de qualification marchande

Il s'agira de caractériser les singularités associées aux viandes de lait, qui en font un produit exceptionnel en France, spécifique à la culture laitière ovine en méditerranée (i). Au-delà de ces caractéristiques et usages alimentaires, je préciserai les différences relatives au projet de certification des agneaux et des cabris, dans la construction du lien au lieu (ii). Enfin, je proposerai de préciser les traductions dont fait l'objet le produit, de l'animal vif à la carcasse afin de mieux appréhender ses modèles de qualification pluriels (iii).

3.1. Agneaux et cabris de lait : des produits uniques en France

Je préciserai ici initialement le caractère très singulier de la catégorie "agneau de lait" [39].dans le paysage productif français, marqué par une spécialisation accrue qui est souvent venue écarter ce type de produit (i). Afin de mieux en cerner les contours j'envisagerai ensuite d'en préciser les caractéristiques, et de rendre compte de ses traits de typicité (ii).

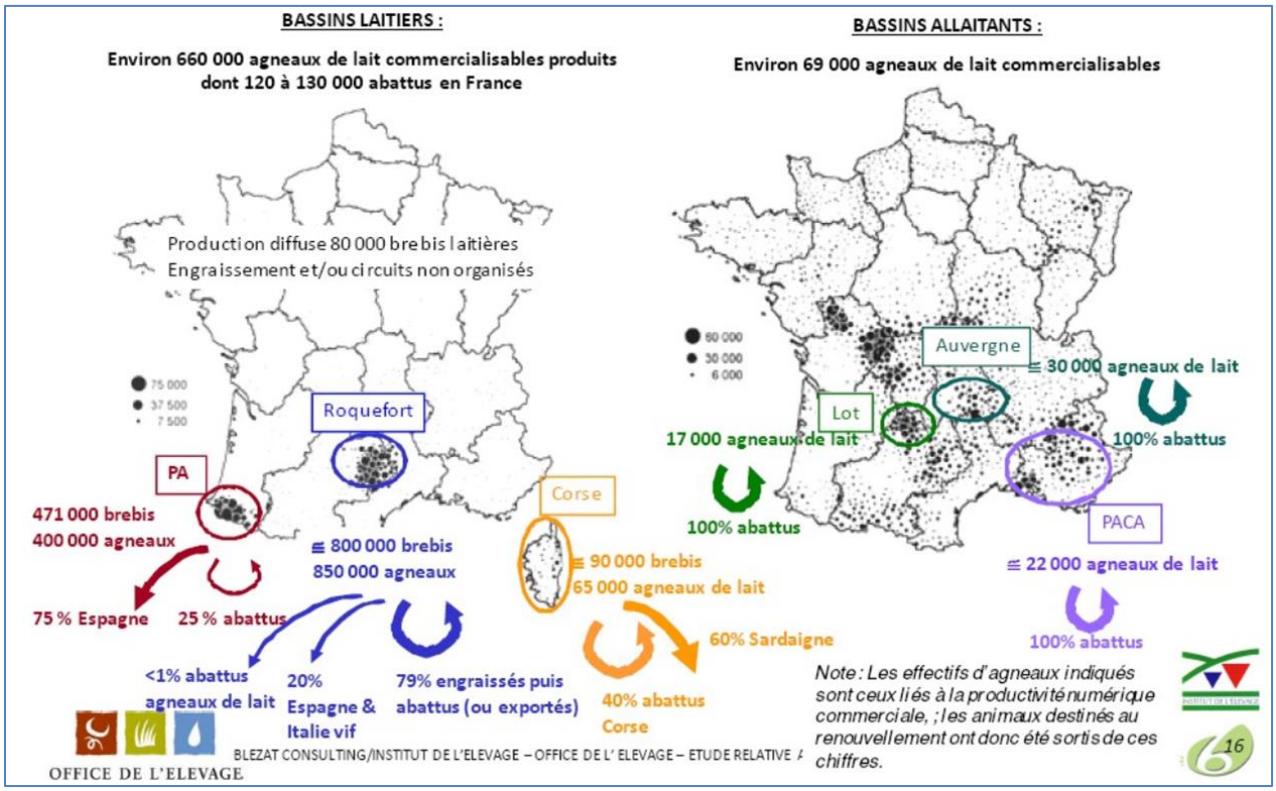
3.1.1. Agneaux et cabris de lait au regard de la production nationale

[39] Il s'agit d'animaux issus d'élevages laitiers, non sevrés, exclusivement ou essentiellement nourris au lait maternel jusqu'à leur abattage, de moins de 90 jours et dont le poids n'excède pas les 13 kg. La mention « nourri exclusivement au lait de la mère » est réservée aux animaux abattus au démarrage de la traite des brebis et en tout état de cause entre 20 et 45 jours (Accord interprofessionnel, 10 novembre 2008).

Au sein des bassins laitiers, la production d'agneaux de lait représente environ 660 000 animaux et seulement moins d'un quart de la production est abattue et consommée en France. Seuls 70 000 agneaux de lait sont issus des élevages ovins allaitants. L'Espagne et l'Italie représentent l'essentiel des débouchés pour la transformation et la consommation d'agneaux de lait, sa consommation en France ne représentant que l'équivalent de 27 grammes par an pour un Français (Blezat Consulting, 2009). Ainsi les agneaux de lait issus du bassin Pyrénéen sont largement exportés vers l'Espagne, échange facilité par la proximité géographique alors que la production corse est quant à elle tournée vers la Sardaigne (carte 4).

Carte 4 : Les bassins de production d'agneau en France (Blezat Consulting, 2009)

Cette carte identifie plusieurs régions de production d'agneau de lait selon la nature des élevages, laitiers et allaitant. Elle témoigne de l'importance d'un bassin de production dans la moitié sud de la France et d'une dépendance vis-à-vis de la méditerranée comme espace marchand.



Il s'agit d'un produit issu d'élevages laitiers, qui le différencie des agneaux issus de systèmes allaitants, prédominants en France.

> « *On a fait des essais de dégustation au Salon à Paris, on a eu un bon retour sur le produit. Les gens ne nous croyaient pas quand on a dit que c'était de l'agneau, ils ont été surpris, c'était souvent des gens qui n'aimaient pas l'agneau pour son goût trop fort. On a de l'espoir, c'est un produit unique il faut s'attacher à le faire connaître ailleurs qu'en Corse* » (Eleveur ovin apporteur, Antisanti)

Seuls trois bassins de production offrent aujourd'hui un tel type de produit. Au sein de ces trois bassins, il convient de distinguer le bassin aveyronnais qui destine la part essentielle de ses agneaux à un engraissement après le sevrage des jeunes animaux, la catégorie agneaux de lait ne représentant qu'environ 150 000 animaux. Le bassin des Pyrénées-Atlantiques ainsi que celui de la Corse sont essentiellement tournés vers la production d'agneaux de lait représentant pour le premier bassin environ 400 000 animaux, alors que la Corse ne représente que 65 000 animaux.

> « *L'agneau de lait corse, se différencie par son âge, jeune, entre 30 et 45 jours, son poids, entre 4,7 et 7 kilos, ainsi que son mode d'allaitement, essentiellement nourri au lait maternel sous la mère* » (Cahier des charges IGP « Agnellu di Corsica » (annexe 3).

En France continentale, c'est vers l'orientation laitière du cheptel caprin que s'est dirigé tout l'effort de sélection des races (Saanen, Alpines) et les viandes ne représentent qu'un sous-produit du lait. Le cheptel caprin national en 2009 comptabilise 1 318 000 têtes dont 888 000 chèvres (Agreste 2009). La production est concentrée dans quelques régions, Poitou-Charentes qui représentait en 2009 37 % des chèvres, Rhône-Alpes 13 %, Centre 13 %, Pays-de-Loire 12 % et Midi Pyrénées 10 %. La Corse représente l'un des plus petits bassins, et n'apparaît pas dans les statistiques nationales, son cheptel étant limité à moins de 30 000 têtes, soit environ 3,4% du cheptel national. Au regard de la production de cabris, si l'élevage français est essentiellement tourné vers la production laitière, le bassin corse se différencie des autres régions de production. Les chevreaux sont tous tournés vers une filière d'engraissement après sevrage jeune où les animaux sont nourris à la louve[40] à partir de lait artificiel. Le cabri de lait est ainsi une production unique en France de par la nature de l'allaitement qui lui est associé. Il convient ici de souligner toutefois l'émergence d'un allaitement artificiel dans certaines exploitations de Corse notamment pour l'alimentation des doublons, pratique peu répandue du fait de son coût et d'une acceptabilité sociale limitée.

> « *J'ai fait une expérience d'allaitement artificiel sur mon exploitation, on a souvent deux cabris pour une même mère mais elle ne peut pas leur offrir le lait nécessaire à leur croissance. Je préfère préserver la qualité d'un seul cabri en mettant l'autre à la douve plutôt que de le tuer. Les personnes à qui je le vends le savent, ils sont informés, c'est une condition que j'ai proposée au regard du projet de certification, mais elle a été mal accueillie par la profession* » (Eleveur caprin fermier, Balagne).

[40] Distributeur automatique de lait artificiel pour l'alimentation des chevreaux après sevrage.

3.1.2. Les caractéristiques des agneaux et cabris de lait de Corse

Malgré cette singularité des viandes de lait, leur caractère exceptionnel, elles ont des difficultés à construire une identité propre et à être associés à des modes de valorisation adaptés. Leur caractéristique principale tient à une image de naturalité :

> « *On a un produit exceptionnel, c'est un produit naturel, le problème c'est qu'on est de mauvais commerçants, on ne sait pas se vendre, faire reconnaître notre produit sur le marché* » (Technicien ovin-2B) ».

Le qualificatif de naturel est ici lié à la nature de l'allaitement du produit, nourri au lait maternel sous la mère (Figure 5), qui le différencie notamment d'un produit dit artificiel, lié à la nature de l'engraissement des jeunes animaux.

Figure 5 : Allaitement maternel des cabris (Lacombe, 2011, Pietralba)

La pratique d'allaitement sous la mère est associée à la qualité de la viande de cabris. Par extension le régime alimentaire des chèvres mères est identifié comme ayant une incidence sur la saveur des cabris.

Agneaux et cabris se différencient quant au mode d'élevage. Les agneaux sont quotidiennement sortis aux côtés de leurs mères qu'ils suivent sur parcours, puis retournent en bergerie auprès d'elles le soir. L'élevage des cabris obéit quant à lui à une spécificité, l'enfermement des cabris dans les *Chiostru* (Pelissier, 2006) ou *sarconu*. Il s'agit de petits espaces situés dans les bergeries où l'ensemble des cabris de boucherie sont isolés dans un lieu de faible luminosité. Cette pratique tend à diminuer puisque sur l'échantillonnage retenu certains éleveurs n'isolaient pas les animaux. Les cabris sont groupés auprès de leurs mères le matin et le soir pour la tétée. Cette pratique évite aux cabris de brouter de l'herbe, ce qui est fréquemment le cas chez les

agneaux de lait. Elle se traduit par des différences sensorielles assez sensibles et a aussi vocation à préserver un bon état de croissance des animaux en hiver, le cabri étant connu pour sa fragilité. Les risques de perte et de mortalité sont évités par le berger qui tire une part importante de ses revenus du cabri. Par ailleurs, l'intestin des cabris, n'ayant tété que du lait est associé à des préparations spécifiques comme la *Curatella,* la *Rivilla* permettant d'entourer les brochettes issues des morceaux du cinquième quartier (figure 6). Certains restaurateurs en ont fait un plat emblématique (Corse matin, 2 janvier 2012).

« *C'est une recette plus spécifique au Sud, on y met le foie, les poumons, les rognons, le cœur découpé en petits morceaux, j'entoure la brochette de l'intestin puis je recouvre avec la crépine, c'est un délice, les gens viennent ici pour ça, malheureusement c'est dur de trouver des cabris et les abattoirs gardent pas les abats* » (Restaurateur Taglia Rossu, St Lucie de Porto Vecchio)

Figure 6 : Curatella (Lacombe, 2012, Venaco)

Le cinquième quartier est aujourd'hui traité en tant que déchet dans les abattoirs de Corse alors qu'il est traditionnellement associé à des recettes traditionnelles.

3.2. La construction du lien à l'origine : un lien au lieu contrasté

Agneaux et cabris de lait sont engagés dans une trajectoire de qualification apparemment similaire, celle des signes de qualité liés à l'origine où il s'agit de faire valoir l'identité de la production Corse, au travers de la valorisation du lien à la race, du mode d'alimentation, à sa spécificité qui tient à des conditions de production locales. Le lien à l'origine y est toutefois construit de manière contrastée. Si la certification de l'agneau de lait est aujourd'hui tournée vers l'obtention d'une IGP, le cabri de lait, qui s'est construit autour d'un projet similaire, laisse aujourd'hui entrevoir un tournant ver l'obtention d'une AOP.

3.2.1. L'IGP « Agnellu di Corsica »

Le projet de certification de l'agneau Corse a une vocation inclusivement régionale, il vise à fédérer l'offre des différents micros-bassins sans introduire de sous différentiation. L'élevage ovin Corse est pourtant marqué par une diversité qui peut être un lieu de confrontation entre différentes logiques d'acteurs.

> « *La filière est assez divisée comme ça, pas besoin d'introduire des différences supplémentaires, on a une offre homogène sur le bassin corse, tu peux avoir des agneaux de plaine de qualité et agneaux de montagne qui seront pas bons* » (Eleveur ovin apporteur, Antisanti).

Question souvent latente mais peu énoncée, la qualité des agneaux est-elle liée à celle du lait maternel par la voie de l'allaitement ? C'est par ce biais qu'il y a ou peut y avoir introduction d'une différenciation liée aux pratiques d'élevage, l'animal jeune n'ayant pas ici la possibilité d'être qualifié directement vis-à-vis de son mode de pâturage. Par ailleurs, cela pose une double question, puisque cela sous tendrait de réintroduire un vieux clivage qui est souvent esquivé par la profession, celui de la différenciation régionale de l'élevage ovin, vieille chimère aujourd'hui écartée du débat socioprofessionnel par la logique laitière.

> « *On a essayé d'introduire une différenciation du produit sur la base des modes de conduite, de la différence géographique, tous les agneaux ont pas la même qualité. C'était au démarrage du projet mais ça n'a pas été retenu ensuite* » (Directrice, Casgiu Casanu).

3.2.2. L'AOP « Caprettu di Corsica »

La situation du cabri est plus contrastée. Si l'IGP semblait, il y a peu encore, privilégiée par les promoteurs d'une certification, depuis 2012, l'obtention d'une AOP fait l'objet d'une nouvelle mobilisation professionnelle. Le lien à l'origine est dans ce dernier cas plus exigeant puisque l'ancrage territorial est marqué par la caractérisation des modes de conduite associés au lieu. L'élevage en zone de montagne donne au cabri son authenticité et ses qualités[41]. L'élevage caprin s'identifie ici au travers de son lien à la montagne, de la référence à un pastoralisme ancien associé au parcours, au comportement des chèvres, en se situant notamment vis-à-vis du pâturage extensif et du régime alimentaire qui lui est associé (Leclerc, 1985). Cet ancrage

[41] http://sourire-ferme.pagesperso-orange.fr/0%20Archives%20Blog%20Ferme/Caprins/chevre%20Corse.pdf

géographique se traduit par la qualification d'un cabri dont les caractéristiques sont liées au maquis, à la diversité des essences pâturées, dont bénéficie l'animal par la voie de l'allaitement.

> « *Pourquoi pas se lancer vers le défi de l'AOP, la qualité du cabri est considérée comme supérieure vis-à-vis des agneaux, il faut la faire valoir en mobilisant la spécificité de nos élevages, en se référant notamment à nos modes de conduite* » (Pdt., Capra Corsa).

La mobilisation de cette identité alimentaire et spatiale peut s'avérer difficile à mettre en œuvre aujourd'hui. La dimension pastorale relève souvent plus d'un objet mythique que d'une réalité matérielle. Les conditions d'élevage ont nettement évolué et la complémentation joue désormais un rôle important, ce qui pourrait fragiliser un tel type de démarche.

> « *Aujourd'hui les chevriers c'est plus comme avant, ils sont sédentaires et en plus vue leur implantation ils sont obligés de donner de l'aliment, surtout en hiver où il y a rien à manger à part les flocons de neige* » (Ancien éleveur caprin, Tralonca).

3.3. Du vif à la carcasse dans la relation au consommateur

Agneaux et cabris n'entretiennent pas le même rapport à la valorisation du produit. Les modalités de qualification se singularisent dans la relation entretenue à la carcasse. Ainsi, si les premiers se tournent vers la découpe dans le cadre de circuits longs (i), la vente d'un animal entier est prédominante pour les seconds, associée à la vente directe (ii).

3.3.1. Le lien à la carcasse dans la sphère industrielle : la découpe

Si la qualification des agneaux semble aujourd'hui s'écarter de la caractérisation des systèmes de production et de son incidence sur la qualité, le lien au vif, c'est autour de la qualification des carcasses que le produit s'identifie. L'ancrage de la valorisation vers le marché sarde a longtemps écarté cette question puisque les animaux étaient essentiellement valorisés en vif et abattus en Sardaigne, laissant ainsi la qualification des carcasses à des opérateurs exogènes. Aujourd'hui, la volonté d'émancipation vis-à-vis de ce marché réintroduit la question des caractéristiques de l'animal à faire valoir post-abattage. Si le petit format des agneaux en fait un produit difficile à travailler en termes d'aptitude bouchère, le renouvellement des comportements des consommateurs rend de plus en plus difficile la vente de carcasses entières (figure 7). Dans le circuit informel lié à la vente à la ferme, ce format est encore prédominant, mais l'inscription marchande du produit au dehors de ce circuit privilégie aujourd'hui la découpe en 1/2, 1/4 ou 1/6 de carcasse. L'individualisation de portions différenciées est une nécessité marchande, toutefois contrainte par le type de carcasse de l'animal, de petit format.

« *En restauration on peut vendre des carcasses entières ce n'est pas un problème, ils savent travailler et façonner le produit, par contre sur les marchés de gros comme la GMS, il faut proposer au consommateur des portions avec des formats différents, on a un effort à faire sur la présentation du produit* » (Elu, Groupement Roquefort).

Figure 7 : Découpe d'agneau (Lacombe, 2012, Corte)

L'agneau découpé se décompose entre les gigots, épaules, côtelettes, fressure ainsi que la tête, chaque morceau faisant l'objet de recettes spécifiques.

On comprend ici toute l'importance de l'abattage et des actes de découpe dans la qualification des agneaux. L'une des principales contraintes à la valorisation des agneaux de lait tient au professionnalisme des personnels d'abattoir en Corse, à l'inadaptation des chaînes de traitement des animaux. Les abattoirs ne sont pas équipés de salle de découpe et travaillent sur des chaînes multi-espèces avec un personnel peu qualifié. La qualité des animaux restitués fait l'objet de critiques importantes tant de la part des éleveurs que des distributeurs (Lacombe et al., 2012).

« *Les abattoirs travaillent mal, on a perdu les savoirs, les personnels ne sont pas formés. L'agneau est un animal fragile, il faut le traiter comme tel. On a de grosses pertes, il y a certains animaux récupérés, je n'ose même pas les vendre, il me laisse l'œsophage, les carcasses sont marquées. Pour la découpe je la fais faire chez un boucher qui a un atelier à Corte* » (Elu, Groupement de Roquefort).

3.3.2. Le lien à la carcasse dans la sphère domestique : l'animal entier

La valorisation des cabris est associée à d'autres modes de commercialisation, principalement la vente directe. Il est surtout vendu à la ferme sous la forme de carcasses entières auprès d'une

clientèle de particuliers qui réalisent le travail de découpe et de préparation de l'animal à l'échelle du foyer (figure 8). Le produit fait l'objet d'une codification associée à la tradition :

« *On replie les pattes avant croisées derrière la tête, on laisse la peau des oreilles et le ponpon au niveau de la queue, et on le présente avec la fressure apposée sur le ventre* » (Eleveur caprin fermier, Pietralba).

Figure 8 : Différentes catégories de carcasses de cabris (Lacombe, 2012, Pietralba)

L'éleveur propose différents formats de carcasse selon les attentes du consommateur. Cette variabilité lui permet une flexibilité au regard de l'enjeu de sorties des cabris à Noël selon la période de naissance de chaque animal.

Si la question des modes d'abattage et de découpe est ici écartée, les façons de qualifier l'animal semblent aujourd'hui faire l'objet de changements. La perpétuation de la vente directe est menacée, les savoirs de travail des carcasses chez les particuliers tendent à disparaître, ce qui interroge le statut actuel des carcasses au regard des évolutions du marché.

« *J'ai des particuliers qui me demandent de faire de la découpe, mais je ne suis pas équipé, au mieux je fends l'animal en deux* » (Eleveur caprin fermier, Pietralba).

A l'heure actuelle, c'est plus la qualification de l'animal vis-à-vis des conditions de production qui fait l'objet d'une caractérisation que celle des carcasses au regard de son adaptabilité au marché.

Les viandes de lait, des traits communs pour des modalités de qualification plurielles

Les viandes de lait représentent des productions singulières en France, se référant plus à l'espace méditerranéen tant du point de vue de la production que de la valorisation. Ce caractère unique

en fait ainsi des produits rares qu'il est possible de valoriser vers des marchés différenciés sur la base de la qualité. Si la catégorie est assez semblable, agneaux et cabris se révèlent différents à plusieurs titres et l'enjeu était ici d'en préciser les caractéristiques afin de mieux envisager les perspectives de valorisation. Deux traits de différentiation se dessinent, dans la relation à l'animal vif d'une part, et à la carcasse d'autre part. Les projets de certification se différencient quant à leur nature qui témoigne d'une relation différente au lieu et aux pratiques. Ainsi si l'agneau est associé à une qualification relativement générique, le cabri est marqué par un ancrage territorial plus fort. Par ailleurs, en ce qui concerne le lien à la carcasse, on constate une variabilité entre des modes de commercialisation, de type découpe, ou associés à un animal entier. Ces différentes formes de qualification ne sont pas étrangères aux cultures techniques et me permettront par la suite d'envisager leurs implications sur le système laitier et les innovations mobilisées.

4. L'inscription des viandes au sein des systèmes d'élevage

Je m'attacherai dans cette partie à préciser la place des agneaux et cabris dans le fonctionnement des systèmes d'élevage. C'est l'un des aspects essentiels puisque l'enjeu de ce sujet est de traiter des interdépendances entre coproduits, qui se situent notamment au niveau des cultures techniques. Mais la question porte aussi sur les possibilités d'innovation dans le monde des viandes puisque les changements impliqués par sa requalification peuvent avoir un retentissement sur le fonctionnement des élevages laitiers. Dans un premier temps je préciserai les fondements zootechniques d'une exploitation laitière dans sa relation aux viandes, en m'attardant notamment sur la question de la saisonnalité (i). Je proposerai ensuite une exemplification de la différenciation des types de fonctionnement et leur influence sur la production et la valorisation des viandes (ii).

4.1. Les viandes de lait inscrites dans des élevages laitiers

Afin de rendre intelligible la place des viandes de lait en élevage laitier, j'ai choisi dans un premier temps de mettre en lumière une pratique assez répandue, celle de l'abattage à la naissance des agneaux, qui traduit ces contraintes d'existence des coproduits (i). Je m'attacherai ensuite à préciser différentes dimensions zootechniques qui peuvent favoriser ou non cette pratique. Il s'agira ainsi de préciser le fonctionnement d'un troupeau, dans sa relation à la saisonnalité notamment (ii). Je m'attacherai ensuite à préciser les stratégies de gestion des naissances qui président au fonctionnement d'un élevage laitier et son incidence sur l'organisation des sorties d'agneau (iii). Enfin, je mettrai en perspective la question des

naissances avec celle de la gestion de la reproduction, agissant sur la périodicité des mises-bas (iv).

4.1.1. L'abattage à la naissance : de la pratique socialement inacceptable à sa justification économique

Le statut de coproduit et de sous-produit peut être incarné dans une pratique qui s'est peu à peu banalisée en Corse depuis une quinzaine d'années, celle de l'abattage des agneaux à la naissance, quelques jours après la montée du *colostrum*, et estimée à environ 8 000 animaux. Qu'exprime cette pratique quant au statut de l'animal, du produit issu de l'exploitation, composante du système productif, et du métier de l'éleveur ?

> « *Chaque jour d'allaitement des agneaux, je perds de l'argent, c'est plus intéressant de faire la traite, à 1€,20 le litre de lait, il vaut mieux faire du fromage, on est des laitiers* » (Eleveur ovin apporteur, Corte).

Cet arbitrage est économique. Ainsi, chaque jour alloué à la tétée des jeunes animaux représente une moins-value économique par rapport à la lactation associée à la traite des brebis mères. Le niveau élevé de rémunération du lait incite alors les éleveurs à privilégier la mise en production des brebis à l'élevage des agneaux, peu rémunérés (en contraste avec le cas des cabris qui à l'inverse, justifie la valorisation des viandes). Selon un technicien ovin, pour l'éleveur, « *un agneau tué vaut mieux qu'un agneau élevé* », résumant bien ce conflit entre produire du lait ou de la viande.

Témoignage d'un changement dans la relation aux viandes de cabris, cette pratique encore inexistante il y a quelques années se diffuse dans quelques rares exploitations caprines. Elle est principalement pratiquée sur les animaux décalés ne pouvant être commercialisés sur les marchés de Noël ou de Pâques, seuls en mesure d'offrir une rémunération justifiant d'élever le cabri.

L'intérêt ou non pour l'éleveur d'abattre ses animaux à la naissance est variable et dépend à la fois de son statut, lui offrant des niveaux différenciés de valorisation du lait, et du circuit économique vers lequel il destine ses viandes. Si les revenus fromagers sont toujours plus importants, la part de complémentarité offerte par les viandes est très variable et peut représenter entre 5 et 40% du revenu des éleveurs. Malgré la perte économique, les bergers élèvent souvent leurs agneaux même s'ils ont un manque à gagner, car la période de vente des

viandes intervient à une période où il n'y a pas de rentrées économiques, ce qui permet de reconstituer la trésorerie de l'exploitation.

> « *Même si ça rapporte peu, la ventes des animaux de boucherie intervient à une période où on n'a plus de revenus, puis les ventes ne sont pas étalées comme les fromages, avec l'agneau on vend tout en quelques semaines* » (Eleveur ovin fermier, Santa Riparata di Balagna).

4.1.2. Le fonctionnement du troupeau et la saisonnalité des naissances

Afin de comprendre l'organisation annuelle des naissances, il convient préalablement de proposer une description des différentes catégories d'animaux au sein du troupeau. Un troupeau laitier est composé de trois catégories d'animaux. Les mâles reproducteurs, les femelles adultes et les animaux de renouvellement. C'est la composante productive du troupeau, qu'il convient de différencier des animaux sortants, parmi lesquels les jeunes qui seront destinés à la boucherie ainsi que les réformes. Les pratiques de sélection des mâles sont variables, on y retrouve à la fois des béliers améliorateurs issus du centre de sélection, ainsi que des échanges entre éleveurs, pratique prédominante chez les chevriers. Les femelles adultes sont destinées à la traite laitière et représentent environ 75% des effectifs du troupeau productif, leur âge moyen se situe entre 3 et 6 ans. On les différencie notamment des femelles de renouvellement, sélectionnées sur critères d'ascendance, et dont le taux annuel est de 15 à 20% selon les élevages. Après déduction du taux de fertilité et de prolificité, des avortements et de la mortalité à la naissance, sur un troupeau de 150 brebis femelles, on retrouve environ 140 agneaux dont environ 30 seront destinés au renouvellement et 110 seront sélectionnés pour la boucherie.

Les naissances se répartissent entre les mises-bas précoces, dites principales, de septembre à novembre, et les mises bas tardives, dites secondaires, de février à avril (Santucci et al., 1994). La première période est prédominante et représente environ 70% des mises bas, il s'agit des naissances issues de mères adultes qui ont été inséminées entre mai et juin soit par insémination artificielle, soit par monte naturelle. Parmi elles on peut retrouver des mères non gestantes, celle qui n'auront pas pris le mâle et qui feront ensuite l'objet d'une lutte de rattrapage début septembre. Les mises bas secondaires sont ainsi composées des animaux issus des mères tardives ayant fait l'objet d'une lutte de rattrapage, et des naissances issues d'agnelles ou de chevrettes de renouvellement qui ne sont pas calées sur le même cycle. En élevage caprin, la part de naissances précoces y est toutefois moins importante et marquée par un étalement des naissances plus important. On identifie une troisième catégorie, assez faible, caractérisée par un groupage sur des mises bas tardives (ILOCC, 2011). Selon les micro-régions, la période des

naissances est variable, elle démarre dès septembre vers la plaine alors que dans le Cortenais elle se concentre en novembre (Vallerand et al., 1991).

4.1.3. Le groupage des mises bas et l'allotissement

Au sein d'un système laitier, l'un des enjeux essentiels de la gestion du troupeau tient à l'organisation de la campagne laitière. Afin de ne pas fragmenter les pratiques avec des troupeaux non-inscrits sur les mêmes cycles biologiques, les éleveurs privilégient des naissances groupées. Cela leur permet de mettre l'ensemble des femelles à la traite au même moment et de profiter de la repousse d'herbe d'automne (figure 9). Le groupage est ainsi un impératif de la production laitière qui agit sur la saisonnalité des naissances. Pour l'éleveur, l'optimisation consiste à sortir de manière groupée des lots d'animaux vers des marchés capables d'accueillir des quantités importantes et les écouler rapidement. Cet enjeu de groupage est particulièrement présent dans les grands troupeaux que l'on retrouve chez les éleveurs ovins notamment en plaine. Les troupeaux de chèvres, de plus petite taille et prioritairement fermiers, tolèrent quant à eux des naissances plus étalées afin notamment d'avoir une offre fromagère plus étendue dans le temps.

> *« J'ai 380 femelles, je sors toutes les naissances en deux lots, c'est le Sarde qui vient les collecter, je lui livre de animaux entre 4 et 8 kilos, ça me permet de démarrer rapidement la traite des brebis, c'est plus simple d'organiser le travail en sortant tous les agneaux d'un coup* (Eleveur ovin apporteur, Ghisonaccia) ».

Pour cet éleveur, apporteur laitier, le débouché sarde est une opportunité puisqu'il lui assure une optimisation des sorties d'agneaux, permettant d'éviter à avoir à gérer deux troupeaux, l'un en allaitement, l'autre à la traite. La constitution de lots hétérogènes facilite les sorties d'animaux, le collecteur sarde n'étant pas très regardant sur la qualité des agneaux.

Figure 9 : Mise à la traite des brebis (Lacombe, 2012, Venaco)

L'éleveur gère ses lots de sorties d'agneaux afin de pouvoir favoriser la mise à la traite des brebis représentant au moins un quart de son troupeau. Il choisit pour cela le débouché sarde en début de saison.

4.1.4. La gestion de la reproduction

La gestion de la reproduction obéit à des techniques variées et vise à organiser le groupage des mises-bas. La lutte principale a lieu entre mai et juin, préalablement à la période de tarissement des mères, qui correspond à une période de gestation d'environ 5 mois. La surveillance de l'état corporel des femelles est primordiale et des compléments alimentaires leur sont fournis afin d'accompagner leur aptitude aux mise bas qui auront lieu à partir de septembre.

L'insémination artificielle (IA), associée à la synchronisation des chaleurs par la pose d'éponge permet d'optimiser le groupage grâce à la gestion artificielle de la reproduction. Elle est répandue chez les éleveurs ovins notamment chez les « éleveurs sélectionneurs » ainsi que ceux associés au contrôle laitier. Elle par contre quasi inexistante chez les chevriers qui pratiquent une gestion de la reproduction associée à la monte naturelle avec préparation préalable du troupeau associée à la stimulation hormonale par l'effet mâle.

> « *On privilégie la gestion naturelle de la reproduction, c'est les cycles naturels qui décident. Caler tous les animaux sur les mêmes cycles, chaque année, ce n'est pas normal, chaque animal à sa particularité, il se règle selon le climat, la saison* » (Eleveur caprin fermier, Moriani).

Les résultats liés à cette pratique sont variables selon la technicité de l'éleveur, mais permettent tout de même un résultat de groupage satisfaisant. La gestion artificielle des chaleurs reste perfectible mais atteint des résultats très encourageants. Toutefois, elle accroit le taux de prolificité et parfois une seule mère peut donner naissance à trois agneaux, certains éleveurs abandonnent alors le recours à la pose d'éponge afin d'éviter ce type de contrainte.

4.2. Diversité des modes de cohabitation lait-viande

Dans cette partie je proposerai d'analyser la place des agneaux de lait en faisant ressortir une différenciation selon plusieurs modèles types élaborés à partir des entretiens de terrain et de la collecte de données zootechniques (i). J'en préciserai ensuite l'incidence sur l'organisation saisonnière des naissances et leur influence sur les modalités de commercialisation (ii).

4.2.1. Trois modèles d'élevages- types

A partir des différents résultats d'enquête on constate une variabilité dans la périodicité des naissances, qui va agir sur les choix de mise en marché (tableau 3). Chez les éleveurs caprins, les mises bas sont plus tardives et leur permettent d'avoir accès au marché de Noël alors qu'en élevage ovin elles sont plus précoces, privilégiant alors le marché sarde. Le second critère tient au statut de l'éleveur, apporteur ou fermier, les naissances étant plus précoces chez les premiers. Enfin, un critère spatial, qui recoupe le précédent, intervient puisque les élevages de plaine ont des cycles de naissances plus précoces qu'en montagne.

Tableau 3 : Périodicité des naissances en Corse

Elevage	Ovin apporteur	Ovin fermier	Caprin fermier
Nbre. femelles	Aleria	Porticcio	Rogliano
Effectif brebis	200	280	300
Période mise bas	20 sept- 30 oct 15 janv - 30 fevr	8 oct-8 nov 20 janv-7 mars	15 nov-30 nov 15 janv-15 avr
Statut	Apporteur	Fermier	Fermier
Nbre. animaux MB1 **Nbre. animaux MB2**	150 30	160 40	170 70
Commercialisation	Sarde	AREO	Directe
Prix	3,20 kg/vif 3,20 kg/vif	5,70 kg/vif 3,00/kg/vif	14-15 kg/carcasse 10-12 kg/carcasse

Cette illustration permet de faire ressortir trois catégories d'exploitations représentatives de la diversité régionale :

- Elevage ovin apporteur :

L'éleveur dispose de 36 hectares de prairies cultivées en plaine où il élève aujourd'hui 200 femelles (450 il y a deux ans). Il est apporteur laitier auprès de la laiterie Baldovini qui lui rémunère le lait à 1,17 euros/litre et qu'il livre à partir du mois d'octobre. Les sorties d'agneaux sont précoces et démarrent dès la fin du mois de septembre. Afin d'entamer sa saison laitière il expédie les animaux en Sardaigne par le biais d'un maquignon qui les lui achète à 3,20 euros kg/vif.

- Elevage ovin fermier :

L'élevage compte 52 hectares de prairies naturelles dans un relief de piémont où sont élevées 280 femelles. La production est tournée vers la valorisation fermière. La gestion de la reproduction est ici associée à l'IA et la pose d'éponges; les mises-bas sont groupées de début octobre à début novembre. Les agneaux sont vendus à l'AREO à 5, 70 euros kg/vif en saison et 3 euros hors saison et une petite part est vendue directement à la ferme à une clientèle de proximité, des clients réguliers.

- Elevage caprin fermier :

L'élevage est conduit sur le communal qui représente 2700 ha d'espace pâturable où sont conduites 300 chèvres. Il est tourné vers la production fermière. L'éleveur pratique l'abattage à la ferme après avoir essayé de passer par les abattoirs agréés mais n'était pas satisfait par la structure. Sa clientèle est principalement composée de particuliers pour les fêtes de Noël ainsi que dans une plus faible part, de bouchers et restaurateurs lui assurant une rémunération d'environ 20 000 euros annuels.

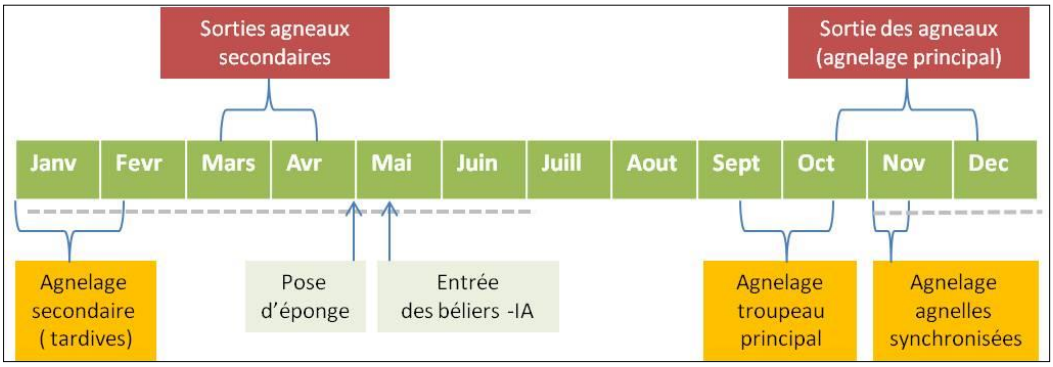
4.2.2. Calendrier de gestion des cycles de reproduction et de naissances

Cette typologie d'éleveurs traduit une variabilité importante quant à l'organisation de la saisonnalité.

Les naissances sont ici les plus précoces parmi les trois modèles types. L'éleveur favorise dans ce type de configuration la production laitière, bien rémunérée par les laiteries, au détriment des agneaux qui sont commercialisés vers le marché Sarde par le biais des maquignons à des prix peu attractifs (schéma 9). A défaut de marché local à cette saison, l'éleveur ne peut pas

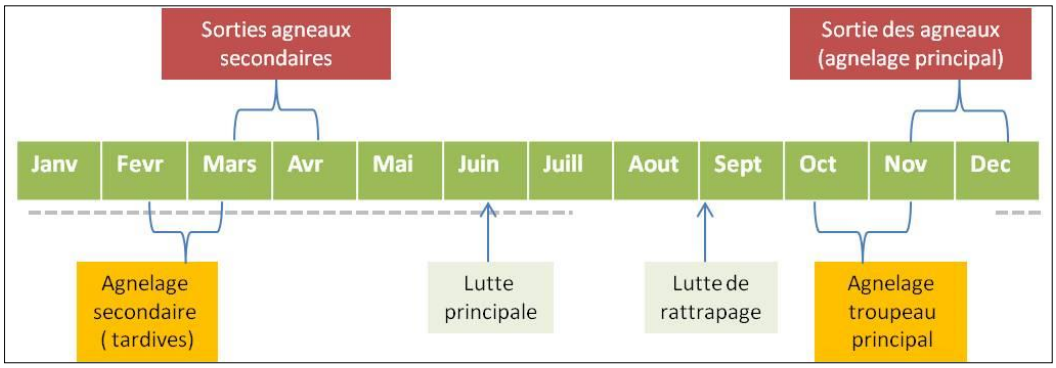
prolonger l'allaitement des agneaux jusqu'à Noël et va privilégier un démarrage groupé des lactations des brebis.

Schéma 9 : Calendrier de production en « ovin apporteur » en Corse



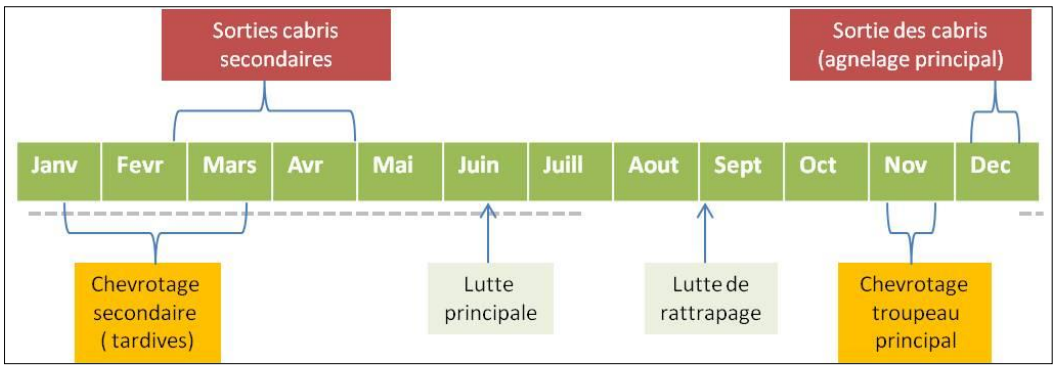
On se situe ici sur un modèle intermédiaire, les naissances interviennent à cheval entre octobre et novembre (schéma 10). Ce type de troupeau est généralement associé à différents modes de valorisation, à destination du marché sarde en début de saison, et vers le marché corse à partir du mois de décembre. Les éleveurs appartenant à ce modèle ont recours aux coopératives de collecte des animaux et valorisent une petite part de la production par la vente directe.

Schéma 10 : Calendrier de production en "ovin fermier" en Corse



Sur les naissances issues de mises bas principales, l'éleveur parvient ici à avoir un groupage efficient des naissances (schéma 11). La saisonnalité des mises-bas est favorable à l'optimisation de la commercialisation des cabris pour les fêtes de Noël qui se fait principalement par la voie de la vente directe à la ferme. Par contre, sur les mises-bas secondaires, il y a un étalement important des saisons de naissances et le produit parvient ici plus difficilement à être vendu, notamment à Pâques.

Schéma 11 : Calendrier de production en "caprin fermier" en Corse



Les cultures techniques, des objets scientifiques essentiels pour comprendre des interdépendances

Situés dans des relations d'interdépendance, les coproduits stabilisent entre eux des relations complexes, de complémentarités, ou de concurrences. Elles sont essentiellement construites sur la base des cultures techniques et à ce titre elles sont des objets permettant de comprendre les processus de disqualification des coproduits, tout autant que les contraintes relatives à ces possibles requalifications. L'interdépendance signifie aussi la coévolution et dans ce cas, les changements souhaités, voulus, réalisés dans le monde des viandes peuvent avoir une incidence sur les systèmes d'élevage laitiers. Nous avons pu éprouver des critères de différenciation selon les élevages ovins et caprins, et à ce titre considérer que si les apporteurs se situent en situation de dépendance au regard de leur organisation laitière, les fermiers bénéficient d'une autonomie plus grande. Ces différentes configurations sociales introduisent des liens contrastés aux techniques qui permettent de construire différents types de liens entre coproduits, liens qu'il s'agira d'approfondir dans la deuxième partie. Préalablement il convient de s'attarder sur les modalités de commercialisation de produits, existantes et en voie de stabilisation, en identifiant les différents acteurs de la filière et la diversité des marchés.

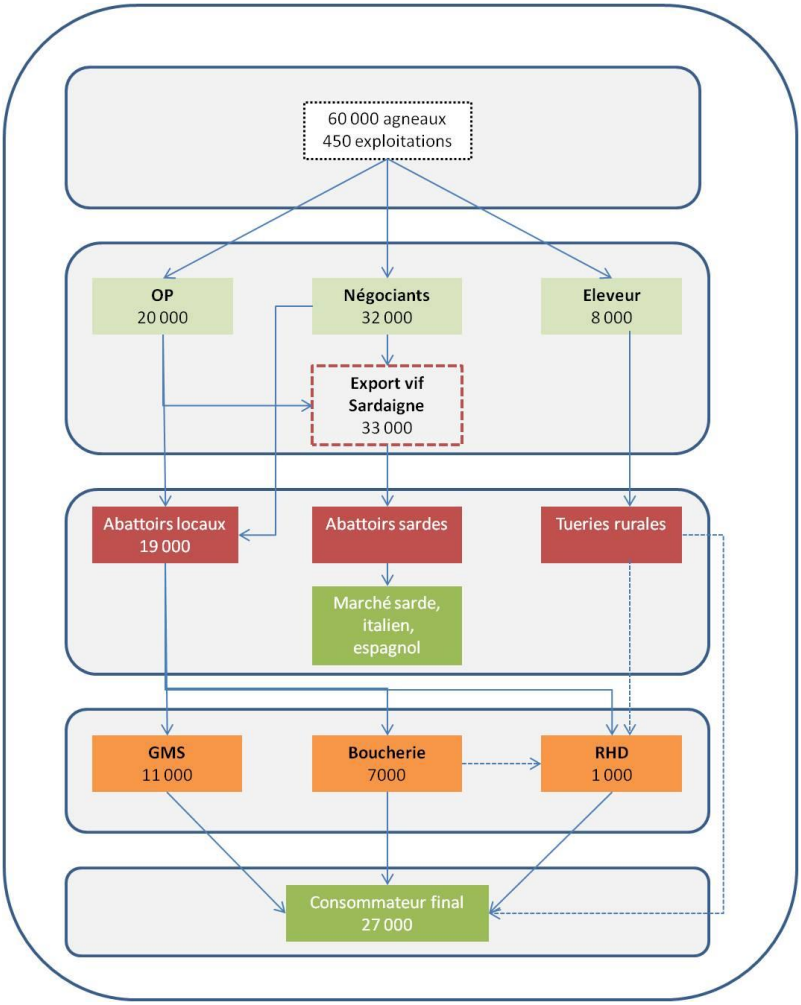
5. La commercialisation des viandes de lait

Je retracerai ici l'évolution historique des professions intermédiaires associées à la valorisation des viandes, notamment à propos des opérateurs de mise en marché (i). Par la suite, envisageant la circulation du produit au sein de cette filière, je proposerai de mettre en avant la question de l'abattage, fonction centrale de la chaîne de valorisation des viandes (ii). Dans un troisième temps j'envisagerai les circuits de commercialisation qui se sont au fil du temps différenciés et renvoient à plusieurs formes de qualification marchande (iii). Enfin, en tant que dispositifs nouveaux d'interaction entre les différents acteurs, je proposerai de d'identifier les régimes de certification de ces productions (iv).

5.1. Les opérateurs de mise en marché

Si les maquignons, ainsi que la vente domestique, ont joué un rôle essentiel dans la distribution des viandes de lait, leur poids s'est amoindri face à l'émergence d'une production organisée associée au développement de circuits formels. Les circuits sont hétérogènes et concernent principalement la commercialisation des agneaux, les cabris étant essentiellement tournés vers la vente directe à la ferme (schéma 12).

Schéma 12 : Typologie des circuits de distribution des agneaux en Corse



5.1.1. Maquignonnage, boucherie, vente domestique

Historiquement les maquignons ont joué un rôle significatif dans la construction des débouchés des agneaux notamment auprès des boucheries locales. Il y a une quarantaine d'années, beaucoup de villages avaient encore leurs bouchers (figure 10). Ils étaient souvent eux même collecteurs d'animaux vifs qu'ils abattaient dans des tueries familiales et les relations commerciales avec les éleveurs étaient alors l'objet d'âpres négociations souvent au profit du boucher notamment à propos du décompte du poids. L'accès à la production extérieure a progressivement fait émerger une spécialisation des fonctions vers la collecte et le transport des animaux vifs ou sous format carcasse, incarné par la figure du maquignon. Le réseau de commercialisation des viandes est organisé autour de familles, comme les Costa, les Riolacci ou les Barazzoli qui assurent un main mise à la fois sur les éleveurs, les structures d'abattage et les lieux de distribution, en étant souvent eux mêmes propriétaires de boucheries qu'ils confient en gérance à des travailleurs de la viande. Spécialisés dans le commerce des viandes, leur capacité tient notamment à la possibilité d'offrir des approvisionnements multi-espèces auprès

des détaillants. S'ils travaillent essentiellement le gros bétail, notamment les bovins, l'agneau et dans une moindre mesure le cabri sont toujours venus compléter leur offre de produits.

Figure 10 : Boucherie cortenaise (Eleveur fils de boucher, Corte, années 30)

Boucherie cortenaise du début du siècle dernier. Les agneaux sont encore vendus sous formes de carcasse entière, la découpe étant réalisée chez le particulier.

Longtemps, ils ont pu exercer leur activité sans réelle concurrence et sont parvenus à s'entendre entre eux sur la répartition des bassins de collecte et les débouchés. Souvent étroitement associés à la gestion et au fonctionnement des abattoirs, ce statut intermédiaire leur a permis de contrôler les filières avec une grande liberté sur la fixation des prix. Leur capacité financière permettait de payer les éleveurs directement en liquide lors de la livraison des animaux, agissant ainsi comme des banquiers permettant aux éleveurs d'avoir une avance de trésorerie.

> « *Les coopératives, elles, payent les éleveurs après la vente, souvent avec du retard, nous, on collecte les animaux sur pieds et on paye de suite, ça arrange les éleveurs, c'est important car, à cette période, ils n'ont plus de revenus* » (Maquignon, Popolasca).

Leur poids au sein de la filière a progressivement régressé. La déprise rurale a d'une part fragilisé l'implantation d'un tissu économique de proximité dans les villages où les bouchers ont progressivement disparu, privant les maquignons d'une part de leurs débouchés traditionnels. Parallèlement l'émergence et la diffusion de la grande distribution a favorisé une contractualisation de l'offre avec de nouveaux opérateurs comme les grossistes spécialisés (Mannarini, Gandolfi) et les coopératives (AREO, groupement de Roquefort).

5.1.2. Les regroupements de producteurs

La vente des agneaux est généralement associée à des intermédiaires de différents niveaux. Deux regroupements de producteurs organisés, l'AREO, et le « groupement de Roquefort », valorisent aujourd'hui environ la moitié des agneaux, soit directement auprès des distributeurs ou en passant par des grossistes.

- **L'AREO : association régionale des éleveurs ovins**

L'Association Départementale des Eleveurs Ovins, ADEO, est née à l'automne 1993 pour remédier à la dégradation du marché et échapper à un marché local saturé. Un cahier des charges a été adopté avec pour objectif, à terme, d'obtenir une labellisation, à l'époque le *Label Rouge*. La « carte d'identité fermière » est venue fixer un ensemble de critères d'adhésion pour les éleveurs (race, allaitement, etc.) concernant l'animal vif, et les caractéristiques de présentation des carcasses. Commercialisé sous la marque *Altra Carri*, une carte d'identité fermière était alors accrochée aux barquettes pour permettre au consommateur d'identifier le produit, notamment par la mention du nom du producteur. En 1995, sur 3000 agneaux vendus, un millier était commercialisé vers les chaînes d'hypermarché. « *Notre chance »,* observe J.F Brunelli (pdt. ADEO), *« est que les grands distributeurs s'intéressent de plus en plus aux produits identitaires, aux produits régionaux. Nos potentialités sont grandes vue la bonne qualité des agneaux de lait de Corse et notre cahier des charges* ». Des actions de communication ont été menées auprès du « festival de la gastronomie insulaire », au « salon de la gastronomie et des arts de table », afin de renforcer le poids du marché continental à l'export (Revue *Pâtre*, juin-juillet 1996).

Le bassin de collecte était alors associé à la Corse du Sud mais déjà l'intention de collecter à terme vers la Haute Corse était présente. Paul-Jo Caituccoli, adjoint de la structure, souligne : « *La plus grande union n'est pas encore réalisée, mais la défense de l'agneau concerne tous les éleveurs corses. Bientôt, certains éleveurs de Haute Corse vont aussi adhérer à cette structure et leur production est plus importante que celle de Corse du Sud* ». Cette volonté se concrétise par un élargissement des statuts de l'association à l'échelle régionale ; elle devient alors l' «Association Régionale des Eleveurs Ovins » (AREO). Bien que le nombre d'adhérents s'accroisse les premières années, représentant 40% de la profession, son rôle s'affaiblit peu à peu. Entre 2009 et 2011, le nombre d'agneaux collectés par l'AREO est progressivement passé de 7551 à 4067 agneaux. Alors que le bassin de collecte s'étend vers la Corse du Sud de 77% à 86%, la collecte en Haute Corse s'étiole passant de 23% à 7,7% (Bilan de campagne AREO).

- **Le groupement de Roquefort**

Un opérateur émergent s'affirme de manière rapide dans le secteur des agneaux de lait. Le groupement des producteurs Corse de Roquefort, regroupement des apporteurs laitiers auprès de la *société fromagère Corse* (filiale de Société), le seul parmi les anciennes industries laitières de Roquefort, à s'être maintenu localement après le désengagement des opérateurs du bassin Aveyronnais. II regroupe une centaine d'apporteurs. Cette association a développé auprès de ses adhérents un ensemble de prestations de services parmi lesquelles l'appui technique, l'amélioration sanitaire, l'achat groupé d'aliments, la facilitation d'achats de machine à traire, qui vise notamment à améliorer les conditions de production. Depuis cinq ans, le groupement propose à ses adhérents de collecter les agneaux, les faire abattre et les commercialiser, ce qui permet aux éleveurs de ne pas être contraints par un marché des agneaux de lait difficile à gérer. Le groupement a notamment tiré profit du désengagement progressif des maquignons du marché des agneaux.

« *Ces dernières années le groupement a connu un bon développement notamment vers la Haute Corse, auprès de nos apporteurs laitiers mais aussi d'autres bergers, ceux qui travaillaient avec les maquignons notamment. On offre une prestation de service qui leur convient bien, on se charge de la collecte des animaux et on gère les marchés, eux ça leur permet de bien gérer la démographie du troupeau et leur campagne laitière* » (Elu, Groupement Roquefort).

Lors de l'A.G qui s'est tenue en 2012, les adhérents ont approuvé la validation d'un cahier des charges qui fixe des conditions minimales de production. La quasi-totalité des adhérents livre ainsi les agneaux au groupement de Roquefort, mais cette prestation de service est également ouverte à d'autres éleveurs :

« *Je ne livre pas de lait à Roquefort mais, par contre, je leur donne mes agneaux, l'AREO c'est ceux du Sud. On fixe un calendrier de sorties des agneaux en fonction de mes estimations et ils viennent les chercher sur place en camion, je n'ai pas à gérer le marché, en deux lots j'ai presque tout sorti* » (Eleveur ovin fermier, Corte).

Le groupement collecte aujourd'hui environ 12 000 animaux. Ils sont principalement livrés auprès d'un collecteur sarde pour les agneaux issus des mises bas précoces et destinés au marché local en saison. Une part se développe récemment et peu à peu auprès de la restauration locale et extra insulaire par le biais de la SEDDA notamment (société d'entreposage et de distribution de denrées alimentaires), spécialisée de longue date (figure 11) dans la fourniture des professionnels de la restauration et qui pratique la surgélation.

Figure 11 : Transport maritime (SEDDA, Internet, années 60)

Cette société assurant le fret maritime sur des produits frais et surgelés travaille avec le groupement Roquefort sur le report de consommation des agneaux en été

5.2. L'abattage des animaux : une épineuse question

La Corse dispose de deux abattoirs agréés aux normes C.E par lesquels transitent les agneaux et cabris de lait. La part de l'offre de production traitée par les abattoirs est très faible, aussi bien en ce qui concerne les agneaux où prédomine l'export en vif que les cabris où prédomine l'abattage à la ferme. Ce déficit d'utilisation des infrastructures tient aussi aux conditions de fonctionnement des abattoirs, la nature des infrastructures étant inadaptées à traiter ces animaux de faible gabarit nécessitant des structures spécifiques.

5.2.1. Une sous-utilisation des infrastructures locales défaillantes

En 2008, sur une production de 24 120 cabris, représentant 121 tonnes d'équivalent viande, seulement 5089 cabris avaient été enregistrés par les services vétérinaires au sein des structurées agréées, dont 86% dans les abattoirs de Ponte Leccia et Cuttoli, ce qui représente environ ¼ de la production disponible. La prédominance de l'abattage fermier chez les chevriers permet d'expliquer cette sous-utilisation des infrastructures locales (DSV).

En 2008, la production d'agneau de lait était estimée à 77 180 animaux, représentant 432 tonnes d'équivalent viande. Seulement 15 706 animaux transitaient par les abattoirs agréés de Corse, dont 93% dans les abattoirs de Ponte Leccia et Cuttoli, soit environ 1/3 de la production totale. L'export des animaux en vif destiné à la Sardaigne explique ici la faiblesse des tonnages enregistrés puisque parmi la production d'agneaux, environ 35 000 agneaux sont distribués vers le marché sarde et environ 15 000 sont abattus à la ferme (DSV).

5.2.2. Abattage légal

Si les tueries familiales jouaient encore un rôle significatif il y a peu de temps, l'évolution des normes, liée notamment à la succession des crises sanitaires a durci les conditions de mise en marché des denrées alimentaires d'origine animale. Les règlements communautaires issus du Paquet Hygiène et leur mise en application à l'échelle nationale obligent les exploitants agricoles à livrer leurs animaux destinés au commerce auprès de structures d'abattage agréées. En Corse, la majeure partie de l'activité d'abattage est réalisée dans les abattoirs de Ponte Leccia en Haute Corse, et de Cuttoli en Corse du Sud. Si l'on dénombrait encore il y a peu cinq structures en fonctionnement, leur agrément n'a pas été reconduit ou elles se sont redéployées vers le gros bétail comme l'abattoir de Porto Vecchio.

Si les abattoirs offrent une forte capacité de traitement, dans les faits leurs performances sont assez limitées. Ils ne traitent qu'environ 30 % de la production totale si l'on déduit la part d'animaux vendus en Sardaigne et les animaux tués à la ferme. Mais cela tient aussi à des facteurs structurels. Il s'agit tout d'abord de chaînes multi espèces qui sont vite saturées compte tenu de la saisonnalité de leur fonctionnement. Des concurrences s'opérèrent sur les chaînes d'abattage entre les espèces notamment à Noël qui représente une partie stratégique du marché des agneaux. L'abattoir de Ponte Leccia ne dispose pas actuellement de chaîne de travail spécifique aux petits ruminants. Par ailleurs la faible qualification de la main d'œuvre, le recours aux intérimaires sont des conditions qui affectent le traitement des carcasses avec parfois des animaux difficiles à vendre. Les calendriers d'approvisionnement ne sont pas toujours respectés et il arrive que les éleveurs livrant leurs animaux aux abattoirs soient contraints de les reprendre pour les livrer la semaine d'après, ce qui entraîne de fortes contraintes économiques pour l'éleveur tout autant qu'au niveau de la gestion des lots.

> « *Les abattoirs ici c'est une catastrophe, ils ne savent pas travailler, ils favorisent les copains, pourtant ça devrait être une structure au service des éleveurs, dès que tu as un peu d'argent en jeu ici, les structures sont détournées pour des profits privés* » (Eleveur caprin fermier, Morosaglia).

Compte tenu de ces contraintes certains éleveurs préfèrent souvent réaliser eux mêmes le travail d'abattage ou passer par le marché du vif en Sardaigne.

5.2.3. Abattage clandestin, une pratique généralisée pour les cabris

Chez les chevriers, la prédominance d'un marché informel se caractérise notamment par la pratique de l'abattage à la ferme, qui est indissociable de la vente directe chez les chevriers notamment. Il s'agit d'une pratique ancestrale, obéissant à un régime de tolérance mais dont

la pérennité est fragilisée par le durcissement des normes sanitaires. Des mobilisations collectives permettent toutefois aujourd'hui de soumettre cette pratique à une nouvelle forme de légalisation fondée sur un régime de flexibilité.

L'essentiel de la campagne d'abattage fermier se situe durant la semaine qui précède les fêtes de Noël. La tuerie se déroule tout au long de la journée, l'éleveur fait appel à l'entraide familiale, à des amis, chacun joue un rôle spécifique au sein de la chaîne qui peut permettre d'abattre jusqu'à 100 cabris dans la journée. L'éleveur prélève en bergerie les animaux destinés à la boucherie, différenciés de ceux alloués à la sélection, ils sont ensuite mis à mort et installés sur la *Capra* où chaque animal est dépecé à l'aide d'un gonfleur pour décoller la peau (figure 12). Il est ensuite suspendu verticalement et éviscéré, puis ensuite présenté selon la tradition.

Cette pratique est aujourd'hui prohibée, même si les services vétérinaires en tolèrent le maintien. L'activité d'abattage est une pratique normalisée. Les dispositions réglementaires réservent l'abattage fermier pour la mise à disposition de carcasses dans le strict champ de l'entité familiale. La mise à disposition des animaux sur des marchés est impérativement conditionnée par le passage dans des abattoirs agréés. Si les vétérinaires effectuaient encore, il y a une quinzaine d'années, des contrôles post mortem sur l'exploitation, ou encore que des dérogations préfectorales pouvaient être accordées exceptionnellement sous la pression des bergers, cette pratique est peu à peu pénalisée et les animaux tendent à transiter par les abattoirs agréés.

Pourtant, les justifications associées au maintien de cette pratique sont fortes :

> « *Nous avons un savoir-faire que nous détenons de nos ancêtres. L'abattage à la ferme nous permet de surcroit de récupérer la « caillette » qui est utilisée pour la production des fromages, ou encore le ventre et le sang qui entrent dans la confection culinaire d'un certain nombre de produits traditionnels. Le fait d'aller à l'abattoir ne nous permettra plus de recueillir tout cela et de perpétuer ainsi un usage ancestral* (Corse matin, 13 oct.2000).

La quasi intégralité des chevriers pratique l'abattage à la ferme. Abattre à la ferme est une condition de construction de la qualité. La production de l'échange est associée à des fonctions de confiance construites essentiellement vis-à-vis de l'éleveur. Ne pas passer par l'abattoir est aussi un choix individuel de l'éleveur. A L'abattoir en effet, le déficit de qualification des

personnels d'abattage, les délais d'attente avant la mise à mort des animaux dégradent souvent l'état des carcasses et à ce titre elles ne représentent plus le travail de l'éleveur.

> « *Un produit qui sort de l'abattoir, moi, je peux plus le vendre à mon client, le gras de couverture est arraché, tu trouves des traces de couteau sur la carcasse, ce n'est pas du travail* (Eleveur caprin fermier, Pietralba) ».

L'abattage à la ferme répond aussi à des préoccupations sociales relatives aux rapports entretenus vis-à-vis de son client: l'éleveur recherche une proximité visant à ne pas réduire l'échange à une simple fonction économique. Au même titre que pour la valorisation des fromages, le rapport direct avec son client, constitue un élément de composition de son identité de producteur fermier.

Figure 12 : Dépeçage de cabri à la ferme (Lacombe, 2011, Pietralba)

Le berger procède ici au dépeçage de l'animal sur la « Capra » après avoir décollé la peau à l'aide d'un gonfleur. Cette étape demande un soin sur l'animal puisqu'elle doit éviter que le gras de couverture soit arraché avec le décollage de la peau.

5.3. La diversité des circuits de valorisation

Le marché des viandes de lait est très hétérogène. Il est possible de le différencier selon la saisonnalité de la consommation, qui définit la nature de l'encastrement social des marchés. Un autre critère de distinction entre en jeu et est relatif à son aire géographique de diffusion, Corse,

Sarde ou continentale, distribué ainsi selon des appartenances culturelles, méditerranéennes, nationales ou liées au tourisme.

5.3.1. Le marché sarde de début de saison

La saison démarre avec une commercialisation des agneaux vers le marché sarde dès le début du mois d'octobre et ce jusqu'à début décembre. Ce circuit offre des débouchés sécurisés notamment pour les élevages de plaine composés de plus gros troupeaux. Ce sont généralement des apporteurs qui sont engagés par des calendriers d'approvisionnement de laiteries assez précoces. Les collecteurs sardes sont des opérateurs privés associés à des abattoirs de Sardaigne qui tirent profit de l'offre corse de début de saison afin d'étaler leur marché. Ils organisent de manière hebdomadaire un circuit de collecte des agneaux en composant des lots issus de différents éleveurs qui livrent entre 20 et 150 animaux. Les agneaux sont ensuite groupés dans des camions qui peuvent en accepter jusqu'à 700. Ils repartent ensuite le soir à l'issue de la tournée par fret maritime entre Bonifacio et Santa Teresa di Gallura, pont maritime entre la Corse et la Sardaigne à moins d'une heure de transport, deux îles marquées par des relations économiques anciennes.

> « *Avec les Sardes depuis toujours ça a été la guerre de prix, mais on arrive à s'entendre, le prix est bas mais il faut pas oublier que c'est du poids vif, à 3, 50, on pourrait se contenter de mieux mais c'est pas si mal si tu regardes les coûts d'abattage, etc. C'est un débouché essentiel à cette saison pour écouler rapidement les agneaux et démarrer la campagne laitière* » (Élu, Groupement Roquefort).

Le marché sarde est associé à des comportements d'opportunité, fruits de plusieurs dysfonctionnements insulaires, tel celui des abattoirs, l'incapacité à envisager un marché en dehors des périodes de fête, etc. Cela a des effets négatifs sur la relation entretenue aux viandes, le prélèvement en une seule fois de tous les animaux est défavorable à un engagement des éleveurs vers une démarche de qualité. La composition des lots associe en effet des animaux de tous âges, de tous poids, souvent en dehors des caractéristiques d'un agneau de lait traditionnel.

5.3.2. Le marché local des périodes de fêtes

Le marché se reporte ensuite vers la distribution locale pour la mise en marché des agneaux de Noel. L'offre d'animaux à destination du marché local représente environ 30 000 animaux dont 20 000 sont commercialisés auprès de la GMS, 5000 auprès des boucheries, 2000 vers la restauration et environ 3000 par le biais de la vente directe. Une part importante du marché est

structurée autour de la grande distribution locale, très présente dans le tissu urbain où vit l'essentiel de la population corse. En zone rurale, la population s'approvisionne plus spécifiquement auprès des boucheries locales ou directement auprès des producteurs. L'offre est souvent contractualisée entre les coopératives de commercialisation et les structures de distribution, toutefois ce marché se révèle parfois contraignant à gérer.

> « *Je fais mon planning d'approvisionnement en fonction de ce que m'indique le berger, quand je vais les récupérer, entre temps il est passé par un autre circuit, après je ne peux pas répondre à la demande de la grande distribution, je suis obligé d'aller chercher ailleurs, c'est compliqué* » (Animatrice, AREO).

Par ailleurs, les structures de distribution enquêtées témoignent de certaines contraintes liées aux caractéristiques des produits proposés :

> « *L'an dernier on a dû jeter des carcasses, ce n'est pas un marché facile à gérer, les gens ne mangent plus d'agneau, même à Noël, on essaye de faire travailler les producteurs insulaires, mais c'est difficile, maintenant les gens ne cuisinent plus, ils veulent de la découpe, des escalopes, du rumsteak, prêt à griller* » (Responsable rayon boucher Carrefour, Porto Vecchio)

La part des animaux vendus par la vente directe est, quant à elle, devenue assez mince. Cette dynamique est encouragée par la prime ovine qui engage les éleveurs auprès d'organisations formelles de commercialisation. Enfin, la restauration représente une part du marché de plus en plus demandeuse même si ce circuit demeure réduit. Ce segment propose à la fois des agneaux frais en saison durant les fêtes et surgelés notamment auprès de la population touristique en été.

5.3.3. Marché estival

La production associée à une valorisation vers le marché touristique en été est difficilement quantifiable. Toutefois en recoupant les statistiques issues des autres marchés avec des entretiens réalisés auprès des restaurateurs et fermes auberges, le segment restauration représenterait environ 2000 animaux. L'indisponibilité des agneaux et cabris à cette saison pour la valorisation en frais conduit les restaurateurs à effectuer de la surgélation, alors que d'autres ont des pratiques commerciales frauduleuses, mais qui témoignent toutefois de l'intérêt pour ce produit.

« *C'est dommage qu'en été il n'y ait pas d'agneaux ou de cabris de disponibles, j'en prendrais mais au lieu de ça je dois les importer, c'est plus de l'agneau de lait de Corse mais je le précise* » (Restaurateur, Corte).

Concernant la surgélation, elle est pratiquée soit au sein des infrastructures de stockage propres à chaque unité ou auprès de grossistes spécialisés (Gandolfi), de manière privilégiée sur les deuxièmes naissances afin d'éviter les surcoûts liés à la surgélation. Les restaurateurs s'approvisionnent soit directement auprès des producteurs, soit auprès des coopératives et grossistes. Une ferme auberge dans le Cortenais vend des cabris frais durant l'été, elle est issue d'un système de production dessaisonné où l'éleveur a eu recours à la mobilisation de races du continent. L'élargissement de la saison touristique est aussi favorable à la valorisation des viandes.

« En avril ici on a déjà des clients, à cette période j'arrive à trouver des agneaux que je commercialise en frais, je peux en sortir 200 sur la saison, il y a un gros potentiel » (Restaurateur, Corte).

Figure 13 : L'agneau de lait à la carte (Internet, Orriu)

Restaurant Porto Vecchiais proposant des agneaux de lait auprès de la clientèle durant l'été. La mobilisation de l'origine Corse est un élément de l'identité, ce restaurant qui s'approvisionne essentiellement auprès des producteurs insulaires.

5.3.4. *Le marché de niche associé à l'export vers la France continentale*

L'export vers la France continentale, s'il n'occupe qu'une faible part du marché, marque des signes de croissance. Un grossiste spécialisé (Le Ponclet) s'approvisionne dans le bassin Corse et propose les agneaux de lait auprès de la restauration haut-de-gamme française tout en

étendant son marché à l'Europe. Sa capacité de traitement est assez limitée mais offre de bonnes conditions de rémunération aux éleveurs. C'est un circuit de distribution qui se révèle coûteux notamment en transport puisque les animaux sont abattus en Corse et exportés par la voie aérienne sous forme de caissettes en atmosphère modifiée. Spécialisé dans les marchés à haute valeur ajoutée, y compris une clientèle de particuliers (par exemple, François Fillon), le collecteur opère une sélection intra-insulaire en privilégiant les producteurs fermiers, et notamment ceux issus d'une production de montagne. Il attribue à ces derniers des qualités spécifiques liées au mode de conduite des animaux sur parcours de maquis, offrant un pâturage diversifié se traduisant par une meilleure qualité laitière. L'opérateur bénéficie de débouchés étendus et à ce titre se révèle contraint par la saisonnalité de l'offre:

> « *Il faudrait que j'arrive à faire du lissage, collecter des produits toute l'année pour répondre à la demande du marché, qui, elle, ne connait pas la saison. En restauration, tu sors les carcasses quand tu veux, j'ai un éleveur avec qui on travaille sur du dé-saisonnement* » (Le Ponclet, Corte).

C'est un type de marché amené à se développer et qui motive aujourd'hui de nouveaux opérateurs. L'enjeu de ce marché est pluriel, il offre à la fois des potentiels de rémunération élevés et est en mesure de permettre un écoulement du produit en dehors des périodes traditionnelles de Noël et de Pâques. L'agneau de lait fait l'objet d'un engouement nouveau chez ces restaurateurs qui aujourd'hui bénéficient essentiellement de l'offre du bassin des Pyrénées-Atlantiques. Le bassin Corse, s'il a une vocation quasi naturelle à répondre à la demande de ces opérateurs attentifs à la question de l'origine, reste aujourd'hui contraint par l'insularité et les coûts qu'elle impose en termes de transport. Par ailleurs, ce marché exigeant sur la qualité des carcasses ne peut s'accommoder actuellement du traitement des animaux fait dans les abattoirs de Corse. Certains opérateurs envisagent à ce titre d'aller faire abattre les animaux sur le continent, à Sisteron par exemple, mais les délais de transport en vif se révèlent particulièrement contraignants tout autant que les coûts qu'ils représentent.

5.3.5. La vente directe à la ferme

La vente directe à la ferme est prédominante chez les chevriers et dans une moindre mesure chez les éleveurs ovins. Il s'agit d'une clientèle de proximité, plutôt âgée, souvent liée au

chevrier par des liens familiaux, affectifs ou par le bouche à oreille (figure 14). La relation de confiance est ici interpersonnelle et ne fait pas appel à un signal intermédiaire de qualification de la relation marchande. La clientèle est souvent composée de personnes qui viennent acheter le fromage la ferme. La plupart du temps, elle est associée à l'abattage fermier, les savoirs de travail des carcasses étant l'une des modalités de construction de cette relation d'échange. Agissant en tant qu' « homme-filière » (Casabianca et al., 1994), ce débouché, où l'éleveur assure à la fois la production, la transformation et la commercialisation, lui permet de s'approprier l'ensemble de la valeur ajoutée du produit, tout en se dédouanant des contraintes de rigidités associées aux marchés formels.

Cette forme particulière de valorisation, semble aujourd'hui montrer des signes d'essoufflement, notamment du fait des contraintes liés aux normes sanitaires qui pèsent sur les chevriers, ainsi qu'à l'affaiblissement des relations de proximité. La déprise rurale éloigne les producteurs des consommateurs, ce qui affecte leur relation marchande, telle qu'elle avait pu se structurer historiquement. Ainsi le berger semble de plus en plus difficilement parvenir à la consolidation de ses marchés. Alors qu'il sait habituellement qui va lui prendre ses cabris de manière répétée chaque année, ces repères sont aujourd'hui de plus en plus brouillés.

> « *Avant je vendais aux gens des alentours, les villages à côté, maintenant j'ai plus cette clientèle de base, il me faut trouver d'autres clients* » (Eleveur caprin fermier, Venzolasca)

Figure 14 : Clientèle d'un berger (Lacombe, 2011, Pietralba)

Clientèle traditionnelle venant acheter un cabri pour la Noël. Il achète des cabris depuis 30 ans auprès du même éleveur qui lui en réserve un par avance tous les ans.

On retrouve une part importante d'éleveurs qui privilégie une flexibilité marchande. Ces éleveurs couplent ainsi la vente directe à la mobilisation d'un circuit plus étendu associé aux bouchers et restaurateurs. Dans ce type de contexte, les éleveurs passent dans certains cas par les abattoirs agréés. Aujourd'hui cette flexibilité est contrainte par le développement de la prime ovine et caprine, qui encourage les élevages à passer par des circuits de commercialisation associés à la contractualisation de l'offre. La vente directe se pratique aussi dans les fermes-auberges, qui écoulent presque l'intégralité de leur production au travers de leur activité de restauration.

> *« Je sors 120 agneaux par an, tout passe par le restaurant, j'ai une petite unité de stockage où je surgèle puis je commercialise au fil de la saison »* (Ferme auberge, Corte).

5.4. La certification des productions

Agneaux et cabris sont aujourd'hui associés à des démarches de certification sous indication géographique. L'état d'avancée des dossiers, malgré la consolidation des charges des charges est pourtant encore incertain. Dès les années 90 en effet, ces projets commençaient à se manifester. Pourtant des contraintes semblent aujourd'hui en fragiliser l'instruction et la mise en œuvre. En ce qui concerne la certification des cabris (Bordeaux et al., 2008), portée par le groupement Capra Corsa, elle supposerait notamment le passage par les structures agréées d'abattage, alors que l'abattage fermier est une composante incontournable de l'activité du

chevrier, indissociable de son mode de valorisation. Par ailleurs, la figure du chevrier s'incarne plus sous forme d'individualités, malgré des traits communs liés à une identité de métier, qu'à des appartenances collectives.

En ce qui concerne les agneaux, la certification sous IGP est envisagée (Daumas, 2010), mais trouve un aboutissement difficile à défaut de réelle mobilisation collective. Par ailleurs la consolidation du lien à l'origine est fragilisée au regard d'une situation de dépendance vis-à-vis du marché sarde. Le projet, mis en instruction auprès de l'INAO a fait l'objet d'une décision de rejet au motif d'une absence de représentativité du groupement professionnel (annexe 4). Ce projet était piloté par l'AREO qui souffre d'une faible légitimité auprès de la profession affectant sa vocation statutaire d'opérateur régional, alors que, par ailleurs, des opérateurs émergents (groupement de roquefort), occupent une place grandissante dans la stratégie d'approvisionnement régional.

Dans la catégorie des viandes de lait, si agneaux et cabris revêtent des traits communs en termes de caractéristiques, ils se révèlent alors radicalement différents vis-à-vis de leurs modalités de valorisation. Un clivage net est affirmé entre un informel de proximité concernant les cabris, et un « formel distancié » dans le cas des agneaux. Ces différences résultent des modes d'organisation de la filière. Toutefois, les modes de qualification se recomposent, à la fois face à l'affaiblissement du marché traditionnel, mais aussi face à l'émergence de nouvelles qualifications émergentes (IG, niches, etc.)

Requalification du marché des viandes dans des contextes de dépendance laitière

J'ai pu démontrer que les cultures sociales et techniques auxquelles je me suis référé plus haut, agissaient sur les modalités de commercialisation des productions, les conventions marchandes qui régissent la mise en marché des viandes. L'articulation entre des systèmes d'élevage laitier et la valorisation des produits carnés s'y révèle contraignante dans la mesure où se sont stabilisées des dépendances. La confrontation entre les marchés traditionnels et les innovations plus récentes ouvre une série de questions. Quels verrouillages sont introduits par la configuration des élevages laitiers au regard des modes de valorisation des viandes ? Comment les dépasser ? C'est à ces questions que je tenterai de répondre dans la deuxième partie. Par ailleurs, l'introduction d'un dispositif de certification renouvelle non seulement la relation au produit, ses modes de qualification. Dans un destin construit par les filières laitières, comment ces nouveaux objets relationnels que sont les viandes s'invitent-ils dans ces réseaux ? Les traces laissées par l'histoire laitière dans la qualification des produits agissent-elles, tant du point de vue de la relation aux ressources, que du point de vues des relations au sein des groupes sociaux,

sur ces dynamiques de requalification des viandes ? La relation au marché des agneaux et cabris s'y révèle aussi différente, tant dans les modes d'organisation des filières, que du point de vue des conventions marchandes. Profession d'une part, individus atomisés d'autre part, la construction de la relation au marché dans un contexte de réhabilitation des viandes suppose d'en tenir compte et peut introduire des formes variables d'appropriation des SIQO.

Conclusion du chapitre 1

Ces premiers résultats se révèlent importants à plusieurs titres. Tout d'abord afin de comprendre ce que signifie une interdépendance entre coproduits, ensuite afin de stabiliser les modalités d'analyse construites selon une approche comparative. Le cœur du sujet consiste à comprendre les interactions entre coproduits. Nous avons vu s'établir une relation entre le fonctionnement des élevages laitiers et les modalités de qualification des viandes, dans leur relation au marché notamment. Deux déterminants ont été utilisés pour caractériser cette relation. Il est possible de les envisager d'une part du point de vue des cultures sociales liées à l'identité des réseaux d'acteurs, principalement la filière d'une part et l'individu d'autre part. Dans un deuxième ordre d'idée, ces relations se cristallisent principalement atour de la configuration des cultures techniques qui permettent ou non la construction de complémentarités. Ce déroulé explicatif suppose ainsi d'être pris en compte dans le traitement de la deuxième partie où j'ai réalisé des approches comparatives. Il s'agira ainsi de remobiliser ces premiers résultats à propos des autres terrains. Pour cela, je vais maintenant proposer les apports empiriques issus d'enquêtes de terrains à propos de la Sardaigne et de l'Arganeraie afin d'envisage les traits communs, ou de différence avec la Corse, dans le fonctionnement des systèmes productifs.

Chapitre 6. La Sardaigne (Italie)

La Sardaigne, île Méditerranéenne, abrite un élevage ovin important qui a largement structuré l'identité de ce territoire italien, tant en terme de paysages que du point de vue de son économie et de l'attachement culturel que véhicule cette activité. Cette terre de berger, malgré une continuité historique, a profondément évolué sous l'effet d'un renouvellement agraire. La nouvelle économie de la Sardaigne a notamment été marquée par l'industrialisation de sa production laitière qui a tiré profit d'une sédentarisation récente des élevages, et qu'elle est ensuite venue renforcer. Dans l'ombre de cette spécialisation ovine laitière, les agneaux de lait ont continué à avoir une signification sociale dans un marché de type culturel sans pour autant acquérir un véritable statut économique au sein des exploitations. Coproduit, sa place a souvent été définie par une logique laitière, qu'il s'agisse des choix techniques ou encore organisationnels. Pourtant, dans un contexte de crise laitière, cette ressource jusqu'ici latente a trouvé un nouveau terrain d'existence, qui a notamment légitimé un tournant vers une Indication Géographique Protégée. Au-delà des fonctions économiques attendues, cette reconnaissance marque un tournant dans les significations que les acteurs donnent à ce produit.

Je dresserai, à partir du recensement de données historiques et d'entretiens empiriques, une fresque permettant de rendre compte de la place de l'agneau de lait au cours d'un siècle de changements agraires. Il s'agira de décrire dans un premier temps les changements spatiaux et démographiques qui ont touché la Sardaigne, mais aussi les persistances de l'élevage ovin dans l'économie de l'île (1). Je préciserai ensuite le fonctionnement des systèmes d'élevage dans son contexte régional et envisagerai la façon dont la spécialisation fromagère tournée vers le Pecorino Romano s'est imposée et montre aujourd'hui des signes d'essoufflement (2). Il s'agira ensuite de resituer l'inscription technique des agneaux au sein des systèmes productifs et la place qui lui a été faite par le développement de l'industrie laitière (3). Dans un quatrième temps, j'envisagerai de caractériser le marché des agneaux de lait, en considérant à la fois les acteurs qui gravitent autour de cette activité et le type de commerce qui y est associé (4). Enfin, je préciserai l'attachement nouveau dont ce produit fait l'objet, dans des contextes de certification et de renouvellement de la segmentation marchande (5).

1. Economie et peuplement de la Sardaigne : l'élevage au cœur du territoire

Afin de fournir des premiers éléments de caractérisation de l'élevage en Sardaigne, j'insisterai d'abord sur le contexte socio-économique de l'île. J'envisagerai ainsi d'y préciser des aspects relatifs à l'occupation spatiale des hommes afin de mieux comprendre comment l'élevage s'y est déployé (i). Dans un deuxième temps, j'apporterai des précisions sur les évolutions qu'a connu l'élevage en Sardaigne, en m'appuyant sur des données historiques qui éclairent les conditions d'abandon de la transhumance, du modèle nomade, et stabilisent une sédentarisation de l'élevage (ii). Je resituerai dans un troisième temps l'inscription et la place de l'élevage dans le contexte de l'économie insulaire pour en montrer la persistance dans le développement régional (iii).

1.1. Entre mer et montagne, les bergers

La Sardaigne a connu de nombreuses mutations sociales qui ont contribué à une réorganisation spatiale de l'île, mouvement qui comme dans d'autres régions est associé à une désertification rurale et au peuplement des villes. Ces changements n'ont pas été sans conséquences sur l'implantation de l'élevage ovin. Je proposerai dans un premier temps de caractériser la Sardaigne en termes d'occupation humaine de l'espace (i). Après avoir identifié les polarisations de ce territoire, je montrerai les modalités par lesquelles l'élevage s'est logé dans un espace interstice entre mer et montagne suite au remembrement foncier (ii).

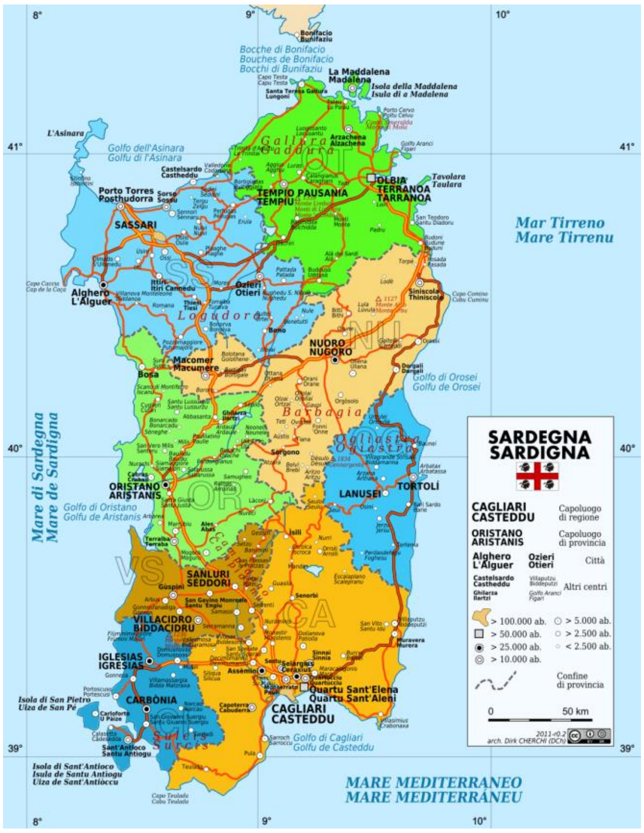
1.1.1. La Sardaigne : une anomalie démographique

La Sardaigne est une île méditerranéenne faisant partie des 18 régions que compte l'Italie. Elle est bordée par la mer Tyrrhénienne à l'Ouest et se situe à quelques kilomètres au Nord de la Corse. Fruit d'un héritage politique et culturel long, souvent qualifiée de *terra incognita*, elle est longtemps restée une terre exploratoire prise dans un mouvement d'autochtonie, de colonisation, puis d'abandon, pour finalement aujourd'hui bénéficier d'un statut d'autonomie. La Sardaigne se caractérise par une faible densité, la plus faible d'Italie avec seulement 69 hab. /km^2, soit une population de 1 675 411 habitants répartis sur une superficie de 24 090 km^2 (carte 5). Après une période où la population était très dispersée, une concentration importante s'est opérée vers les villes comme *Cagliari* ou *Sassari* qui comptent à elles seules près d'un quart de la population. La population est aujourd'hui principalement urbaine et littorale puisque les principales agglomérations de plus de 25 000 habitants sont situées à proximité de la mer, *Nuoro* faisant figure d'exception en tant que « capitale culturelle » de la « vieille Sardaigne », repliée dans les montagnes du *Genargentu*.

« *Le choix d'implanter le Consorzio à Nuoro est politique, c'est une ville du centre de l'île qui véhicule une importance du point de vue de l'histoire, c'est un lieu de résistance et l'agneau de lait mérite de se rattacher à des symboles culturels* » (Président du Consorzio).

Les campagnes sardes sont devenues les moins densément peuplées d'Italie avec souvent moins de 30 hab. /km². Il convient toutefois de relativiser cette affirmation, comme en témoignent les travaux d'Alivia (Alivia, 1931) à propos de la démographie sarde et dont Le Lannou nous offre une synthèse utile pour le géographe (Le Lannou, 1934). Ils permettent notamment d'éclairer cette anormale répartition de la population sarde. Un espace quasi désertique, peu anthropisé, s'est intercalé entre les zones côtières et les collines d'altitude qui accueillent encore aujourd'hui une population importante, marquée par une dispersion de villages de moins de 5000 habitants.

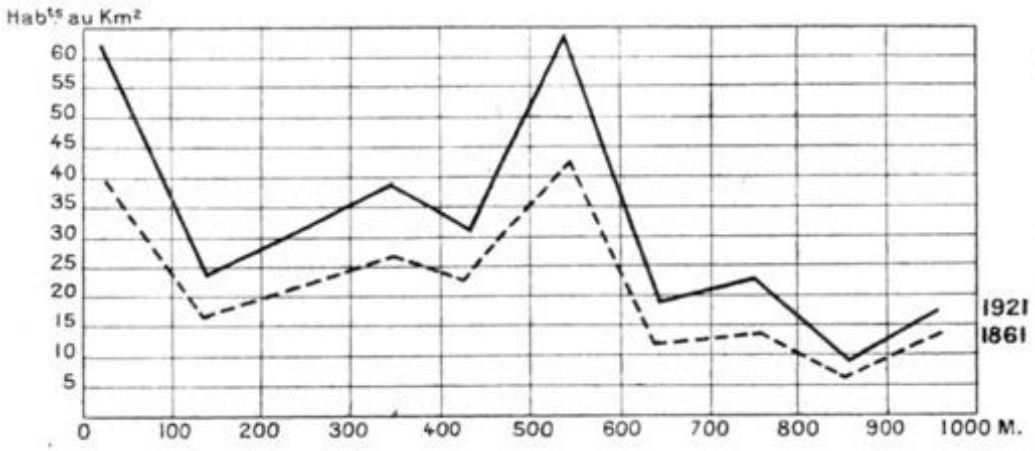
Carte 5 : Carte de la Sardaigne (RAS)



1.1.2. *Entre la côte et les montagnes, les brebis*

Entre les côtes et les montagnes, s'est intercalée une zone intermédiaire entre 100 et 500 mètres d'altitude, située entre 10 et 30 km des côtes, qui compte la plus faible densité d'habitants (figure 15). Elle correspond aujourd'hui aux principales zones d'implantation du pâturage ovin. Pourquoi l'animal s'y est-il plus implanté que les cultures malgré son potentiel agronomique? En dehors de l'expansion du Royaume d'Italie qui constitue une véritable conquête de la Sardaigne, ce sont le plus souvent des invasions temporaires, spontanées, qui ont pris le dessus, sans réelle annexion politique, mais qui ont entrainé une fuite des populations vers l'intérieur de l'île. Les terres fertiles intermédiaires, si elles se révélaient propices à l'agriculture, ont été abandonnées au bétail, les cultures nécessitant une occupation permanente qui n'était pas possible. Les grands propriétaires fonciers ont peu à peu concédé l'usage de ces terres aux bergers, qui ont profité de l'essor dès le début du XXème siècle de la production de *Pecorino Romano* (Marrou, 1943). Dans ces terres de bergers, a pris place un élevage extensif valorisant l'immense disponibilité des prairies naturelles. L'île est ainsi marquée par une prédominance du pâturage sur les cultures, sans réelles interactions spatiales entre elles et l'élevage bénéficie alors d'une étendue spatiale considérable. Au-delà de l'accroissement significatif du cheptel depuis 1875, qui a plus que triplé, l'élevage ovin, qui est la plus grande richesse des campagnes, reste marqué par une faible densité. Malgré l'accès à la propriété des bergers durant le XXème siècle et leur sédentarisation, ils n'ont que très peu fait évoluer leurs systèmes d'élevage. Les éleveurs utilisent la valorisation des ressources spontanées, laissant toujours la brebis principale occupante de ces terres, sans que pour autant elle ne requière un recours à la main d'œuvre agricole.

Figure 15 : Répartition de la population selon l'altitude en Sardaigne (Alivia, 1931)



1.2. De la transhumance à la sédentarisation des exploitations : la différenciation spatiale des activités

Le relief de l'île, conjointement au climat méditerranéen, s'est révélé particulièrement propice au développement d'un élevage transhumant associé à des déplacements saisonniers. J'en préciserai les traits dans un premier temps en insistant sur le déroulement des cycles saisonniers (i). Je proposerai par la suite une caractérisation des changements qui ont affecté cette agriculture pour enfin en proposer ses modalités de sédentarisation (ii)[42].

1.2.1. Le modèle transhumant pré-industriel

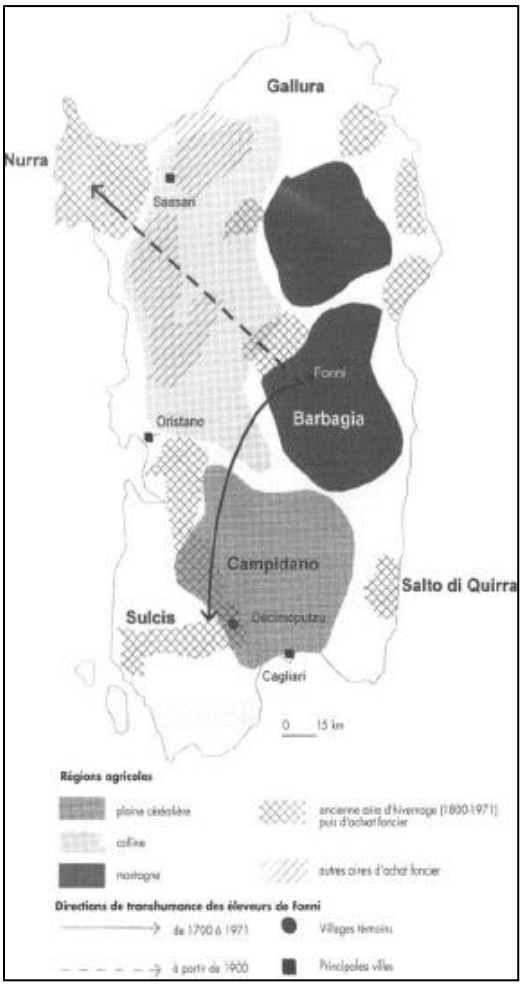
A l'image de nombreux élevages méditerranéens, c'est autour du mouvement des animaux que s'est organisé l'élevage afin de palier les carences en disponibilités alimentaires. La population sarde, historiquement attachée aux espaces de l'intérieur, n'a toutefois pas pu s'y sédentariser compte tenu de la rigueur climatique et du fait que les animaux ne pouvaient bénéficier d'un pâturage annuel en altitude. Si la rigueur hivernale, conjuguée à la sécheresse estivale est un trait commun à la méditerranée, l'élevage est ici doublement contraint dans la mesure où les bergers ne disposent pas d'estives. Les bergers investissaient dès le début de l'automne les terres de plaine puis remontaient les animaux au printemps. Mis à part quelques régions, le stationnement dans les villages intermédiaires n'était pas ici envisagé, à la différence de la Corse. Si le modèle transhumant est marqué par une forte hétérogénéité qui a pu être analysée dans les travaux de Bergeron (Bergeron, 1967), il reste piloté par des traits communs qui tiennent aux contraintes d'accès aux ressources selon la saisonnalité fourragère. L'élevage non transhumant y fait figure d'exception et n'occupe qu'une place résiduelle dans les collines intermédiaires (Paoli, 1997). Le modèle de transhumance inverse, où les éleveurs sont contraints dès le mois de novembre de quitter la montagne soumise au gel jusqu'au mois de mai est marqué par des complémentarités à la fois sociales et spatiales. Les terres hautes et les terres basses ne sont pas différenciées fonctionnellement et leur usage est le fait des bergers semi-nomades qui en font des espaces d'itinérances. Quelques cultures viennent en complément de l'alimentation du bétail et leur nature varie selon les étagements altitudinaux. Elles sont pâturées sur chaume ou offertes aux animaux durant l'été en complément du parcours puisque les animaux ne bénéficient pas d'estives où la végétation serait encore disponible. Si l'élevage ovin est l'activité principale, les familles disposent aussi de quelques autres animaux comme les bovins ou les porcins. La production est, dans ce contexte, essentiellement associée à une fonction d'autosubsistance qui s'inscrit dans une économie de type domestique.

[42] Cette partie est à mettre en lien avec la troisième partie consacrée aux systèmes d'élevage. En effet, derrière les changements qui vont être développés ici, des conséquences sous-jacentes sont intervenues à propos de la saisonnalité des itinéraires techniques, agissant ainsi sur les périodes de naissance des agneaux.

1.2.2. La sédentarisation de l'élevage post-industrielle

Ces complémentarités spatiales qui ont perduré jusque dans les années 70, ont été altérées par la modification du régime d'accès au foncier. En effet, à partir des années 70, les bergers ont eu accès à la propriété sur les anciennes terres de transhumance temporaire, marquant alors le recul des mobilités spatiales tout autant que le déclin du système agro-pastoral (Paoli, 2000) (carte 6). La mise en valeur des hivernages a ainsi favorisé un basculement des éleveurs montagnards vers les plaines, jusqu'ici mises en jachère et peu cultivées. Les bergers les plus riches, face à une diminution de la main d'œuvre dans les grandes exploitations, du fait que les populations aient quitté l'agriculture pour l'industrie par de grandes vagues migratoires, ont alors capitalisé leurs investissements pour l'achat des terres de plaine. Cette implantation s'est faite de manière complémentaire au développement de la collecte du lait par les industries qui ont ainsi renouvelé l'économie de l'élevage. Les bergers s'y sont sédentarisés alors que les plus pauvres, chassés des terres destinées à la transhumance hivernale, se sont quant à eux sédentarisés dans les montagnes, devenant les métayers des anciens propriétaires. Cette sédentarisation a cessé à partir de 1985, marquant une différenciation spatiale de l'élevage mais les écarts se sont encore creusés. En plaine, les éleveurs ont pu avoir recours à l'intensification fourragère par l'introduction de cultures complémentaires. En montagne, la faible capacité de mécanisation a limité les cultures céréalières d'hiver, venant compléter l'alimentation sur parcours, alors que le concentré s'est peu à peu imposé. Ils y ont par ailleurs diversifié leurs exploitations avec le développement de l'élevage bovin.

Carte 6 : Transhumance en Sardaigne (Paoli, 2000)



1.3. Agriculture et tourisme, des piliers structurels de l'économie sarde

L'économie de la Sardaigne est à la fois relativement peu diversifiée mais des liens se dessinent entre plusieurs secteurs d'activité. Dans un premier temps, je préciserai le poids qu'occupe l'élevage dans cette région, qualifiée de terre de bergers, afin de rendre compte de la polarisation professionnelle des habitants vers ce métier (i). Dans un second temps, j'expliciterai les efforts menés pour diversifier cette économie, les contraintes rencontrées, pour finalement rendre compte de l'importance sans cesse renouvelée de l'activité touristique de cette île méditerranéenne (ii).

1.3.1. La « Pastorizia », prédominance d'une terre de bergers

La Sardaigne occupe un rôle prépondérant en Méditerranée du point de vue de l'élevage ovin. C'est la région italienne qui détient le plus important cheptel de brebis laitières: Depuis les années 90 la densité de brebis est plus forte que celle des hommes, occupant environ la moitié de la superficie du territoire et participant pour 25% à la composition du PIB régional. La

géographie de l'île est propice à ce type d'élevage et en accord avec un modèle transhumant marqué par un contexte climatique méditerranéen; et l'on qualifie souvent encore cette île de « terre de bergers ». Cette activité, la *pastorizia*, avait tout son sens dans un contexte de faible densité de population. Le contexte de pauvreté a engendré des vagues successives de migrations et cette fuite de la main d'œuvre terrienne a encouragé le passage d'une agriculture familiale vers le salariat. Si l'industrie minière a pu s'y implanter, elle a rapidement été confrontée à la concurrence des pays étrangers dans un contexte de mondialisation. Le tourisme n'a quant à lui été structuré que de manière très tardive par rapport à d'autres régions comme la Toscane ou le reste de l'Italie. L'économie de l'île semble aujourd'hui être devenue trop dépendante de l'agriculture, sentiment renforcé par un contexte de crise laitière. Il convient alors d'explorer les autres potentialités offertes par la Sardaigne sur lesquelles les politiques de développement semblent aujourd'hui s'appuyer, comme le programme de développement rural de la Sardaigne en témoigne (PSR, 2007-2013).

1.3.2. Une diversité économique et culturelle à faire valoir

Si l'élevage masque l'existence d'autres activités, on retrouve toutefois comme dans d'autres régions méditerranéennes une agriculture associant oliviers, vignes, agrumes ainsi que des cultures fourragères et céréalières complémentaires aux activités d'élevages (Bergeron, 1967). Dans certaines provinces comme le Campidano par exemple les efforts pilotés par la volonté du progrès technique ont permis de développer des cultures d'irrigation. Si l'industrie est fragile, un tissu économique structuré autour de l'artisanat comme la culture du corail, la coutellerie, les statuettes, le tissage, la poterie ou encore une grande diversité de pâtisseries locales s'est maintenu. Par ailleurs, au sortir de la guerre, la démocratisation du tourisme a favorisé de nombreux efforts d'aménagement afin de renforcer l'attractivité de l'île. Disposant d'un littoral exceptionnel, de plages qui dessinent la quasi totalité du relief côtier, c'est autour du tourisme balnéaire que s'est structuré cette activité, avec des exemples saisissants comme la Costa Smeralda (Gentileschi, 1991). Essentiellement tourné vers les côtes, le tourisme a entraîné un développement déséquilibré avec l'intérieur.

> « *La Sardaigne touristique est une île de riches, ils n'y voient que les côtes et sont enfermés dans de grands complexes hôteliers, ils mangent local mais sont déconnectés des régions de production* » (Directrice CONTAS)

Il reste que, comme dans de nombreuses régions méditerranéennes, tourisme et agriculture sont deux piliers structurants de l'économie sarde. Toutefois aujourd'hui, comme en témoigne la fulgurante avancée de l'agrotourisme, la synthèse semble peu à peu se réaliser. De plus en plus

cette équation, même si elle reste fragile, encourage à une diversification des productions, le développement d'une agriculture multifonctionnelle, en réponse notamment à la crise de la spécialisation laitière.

> « *On s'est récemment reconverti vers l'agrotourisme, c'est la seule possibilité de survivre. Les industries laitières nous ont tué, pour ne pas être dépendant des conjonctures du lait, il faut encourager une agriculture multifonctionnelle* » (Eleveur, Alghero).

Ce tournant revêt notamment un espoir de réhabilitation de l'identité territoriale sarde, qui semblait peu à peu compromise par des formes de déconstruction de l'économie traditionnelle et une trajectoire d'aménagement inégale.

L'élevage sarde, entre continuité et fragilité, définir de nouvelles trajectoires

A l'issue de cette première partie, l'élevage ovin sarde apparait à la fois fragile et suffisamment robuste pour trouver un nouvel essor. L'espace rural dédié à l'élevage y est encore prédominant et jouit de bonnes conditions pour son développement. Malgré les mutations qu'a connu cet élevage au regard d'un changement associant l'industrialisation laitière et la sédentarisation des élevages, la Sardaigne reste profondément marquée par cette empreinte de l'élevage. S'il souffre aujourd'hui d'une crise laitière qui en affecte le devenir, la stabilisation des conditions de son renouvellement sont posées. L'agneau peut-il dans ses conditions jouer un rôle, assurer à l'élevage une forme de résilience en permettant la valorisation de la diversité du patrimoine agricole? Conjointement à l'agriculture, le tourisme est aussi une activité connexe avec laquelle il est possible de trouver des complémentarités tout en tirant profit d'une industrie de la viande moderne qui peut offrir des pistes plurielles de segmentation marchande pour ce produit.

2. Caractéristiques d'un élevage dédié à la valorisation du patrimoine fromager

L'industrialisation de la production fromagère à partir du début du XXème siècle a contribué à faire de la Sardaigne l'un des plus grands bassins de production laitier en Méditerranée. Je m'attacherai à caractériser le fonctionnement de l'élevage ovin laitier dans ses dimensions structurelles et zootechniques (i). J'envisagerai ensuite de préciser la nature des productions fromagères tout en m'attachant à inscrire cette spécialisation laitière dans un contexte de crise (ii).

2.1. Le système d'élevage ovin laitier, entre tradition et modernité

A l'image d'autres bassins méditerranéens, si la polyculture-élevage occupait encore une place importante il y a peu, la spécialisation ovine laitière s'est affirmée. Dans un premier temps, je fournirai une analyse statistique de l'élevage ovin sarde afin de rendre compte de son ampleur (i). Dans un deuxième temps, je poursuivrai ce développement par la caractérisation d'une unité zootechnique type afin de rendre compte du fonctionnement des systèmes d'élevage et de la place qu'y occupe l'agneau (ii).

2.1.1. Le patrimoine ovin régional, grandeur et décadence

La population ovine laitière sarde représente environ 40 % du cheptel ovin national avec une production annuelle de lait considérable (LAORE, 2011). On a assisté à une progression significative du cheptel ovin à partir du XXème siècle avec une population estimée entre 2,5 millions et 3 millions de brebis alors qu'elle ne comptait que moins d'1 millions de têtes au XVIIIème siècle. Cette croissance spectaculaire de la taille du cheptel tient à l'abandon progressif des cultures céréalières, au recul des élevages à viande, conjointement au développement de l'industrie laitière et du développement d'une culture d'exportation. La taille d'un troupeau moyen est d'environ 230 brebis même si l'on retrouve aussi quelques grands troupeaux pouvant compter jusqu'à 1000 têtes. L'élevage est réparti dans les quatre provinces de Sassari, Nuoro, Oristano et Cagliari et l'on dénombre environ 14 400 exploitations agricoles (*aziende*). Si l'introduction de la race Lacaune a été envisagée, c'est finalement la valorisation de la race sarde qui a été privilégiée (Lauvergne et al., 1973). Compte tenu de l'évolution des systèmes d'élevage, des efforts significatifs ont été menés afin de mettre en accord les aptitudes de l'animal vis-à-vis d'un enjeu de productivité renouvelé. Si la race sarde se caractérise toujours par des traits de rusticité, facilitant le déplacement de l'animal sur parcours, les éleveurs la distinguent souvent de l'ancienne souche génétique qu'ils apparentent à l'actuelle race corse.

L'élevage ovin est indissociable de la production d'agneaux de lait, qui succèdent à la gestation des femelles et précèdent leur mise en lactation. L'agneau s'intercale ainsi entre le renouvellement du troupeau et la production laitière. Coproduit de l'élevage, la place qui lui a été dédiée s'est continuellement affaiblie, car si la culture locale en a fait un produit emblématique de la région, la profession s'en est un temps détournée. Il s'agit d'animaux de gabarit léger, peu propices à une croissance telle qu'on la connait en élevage allaitant, mais dont les caractéristiques se révèlent singulières compte tenu de la relation à l'allaitement maternel. Historiquement tout aussi essentiel que le lait dans l'économie et la subsistance des

populations, au même titre d'ailleurs que la laine et la peau, la spécialisation laitière en a fait un sous-produit qui, en revanche, fait la richesse des abattoirs.

2.1.2. Fonctionnement d'une unité zootechnique type

L'élevage ovin laitier en Sardaigne se caractérise par un élevage de type semi-extensif et extensif fondé sur l'utilisation de pâturages naturels et de cultures fourragères qui représentent à part quasi équivalente l'essentiel du régime alimentaire des troupeaux. Le recours à la complémentation alimentaire y est resté assez limité mais tend à se généraliser.

> « *Ça reste un pâturage à l'herbe, mais aujourd'hui les gros éleveurs notamment utilisent la complémentation pour produire plus de lait, mais ça représente des coûts supplémentaires et vu ce qu'est payé le lait, c'est sans doute pas la meilleure solution* » (Pdt. CONTAS, Nuoro)

Même si le parcours reste aujourd'hui privilégié, le pâturage récurrent dans les élevages sédentarisés a limité l'abondance de l'herbe au profit d'une terre brûlée (figure 16). Les cultures comme le ray-grass, la luzerne, l'orge ou l'apport de maïs à l'auge n'interviennent que durant l'hiver, au mois de janvier notamment ainsi qu'au printemps afin d'encourager la production laitière. La période de lactation y est relativement courte puisqu'elle ne couvre que cinq mois de l'année, marquée par un arrêt de la traite au mois de juin. La sécheresse estivale en été dans les zones de plaine a rendu le recours à l'irrigation en été quasiment impossible compte tenu des coûts qu'il représente, alors que le recul de la transhumance a affecté le recours aux étagements altitudinaux supérieurs. La brebis sarde offre une productivité laitière moyenne estimée à environ 140 litres/an. La lutte des brebis adultes démarre à partir du mois de juin avec des agnelages à partir de la fin du mois d'octobre et pour les primipares vers le mois de février. Elle donne lieu à une production d'agneau en novembre-décembre ainsi qu'en mars-avril, permettant de commercialiser les agneaux à Noël et à Pâques, allaités durant environ 30 jours. La traite des brebis démarre après la séparation avec les agneaux, soit après le sevrage entre décembre et janvier pour les adultes. Le lait est livré aux industries laitières de type privées ou coopératives, payé aux alentours de 0,80 centimes/litre alors que les agneaux sont vendus aux alentours de 6 euros/kg en poids vif. La vente des agneaux représente environ 20 à 30% des revenus mais joue un rôle de trésorerie en début de saison. L'agriculture familiale occupe encore un poids important même si aujourd'hui il reste difficile de convaincre les jeunes de s'installer dans un contexte de crise laitière. Il s'agit essentiellement d'un élevage spécialisé, notamment en plaine, alors qu'en montagne les petites exploitations conjuguent plus souvent cette activité avec des bovins allaitants.

Figure 16 : Pâturage sur prairie naturelle (Lacombe, Stintino)

Les animaux sont principalement conduits sur parcours à l'herbe. Les périodes de l'automne et du printemps fournissent une herbe abondante en plaine, qui stabilise le calendrier agricole.

2.2. Du développement d'une monoculture fromagère à l'arrivée d'une crise laitière

L'Italie est l'une des nations qui fait le plus usage des SIQO dans la production et la valorisation de ses produits. La Sardaigne n'y fait pas défaut puisque l'essentiel de sa production fromagère est associée à une labellisation. Si son patrimoine révèle une importante diversité fromagère, je montrerai dans un premier temps comment le *Pecorino Romano* s'y révèle aujourd'hui prédominant, effaçant la diversité de productions (i). Dans un second temps je resituerai cette configuration du bassin au regard du contexte de crise laitière qui menace la survie de l'élevage ovin (ii).

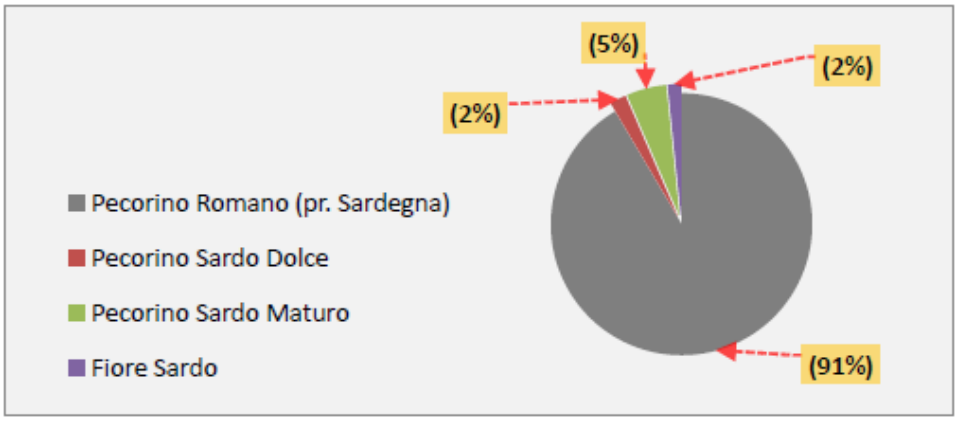
2.2.1. Une diversité fromagère fragilisée par la spécialisation autour du Pecorino Romano

L'élevage de brebis laitière en Sardaigne compose la part essentielle des activités agricoles insulaires. Il s'agit d'un élevage tourné vers la production de fromages fabriqués essentiellement dans des industries laitières (Pirisi et al., 1996). Les éleveurs sont aujourd'hui de manière prédominante principalement des apporteurs laitiers. Les laiteries ont fortement pesé sur l'orientation des choix productifs. Il convient ici de distinguer deux types de structures: les sociétés privées et les coopératives. Si, dans les années 2000, leur répartition était équivalente, aujourd'hui la production des coopératives est prédominante, représentant 67% des volumes de lait traités (Laore, 2011).

« *Le modèle coopératif s'est imposé notamment en réponse à la crise laitière, pour donner plus de pouvoir aux éleveurs dans leurs relations aux entreprises de transformation, c'est un peu le même schéma pour l'agneau vis-à-vis des abattoirs* » (Directrice CONTAS, Nuoro).

La Sardaigne compte un patrimoine fromager très diversifié mais la production de *Pecorino Romano* s'est imposée. Il représentait environ 2, 57 millions de litres de lait en 2010. Le *Pecorino Sardo* (*dolce e maturo*), revenu sur le marché à partir de 1993, et dont la production s'établit aujourd'hui à 190 000 litres de lait, reste résiduel. La production de *Fiore Sardo* est quant à elle en régression et ne représente que 45 800 litres de lait (Laore, 2011). Malgré la relance de ces deux productions, elles se sont depuis affaiblies et ne représentent en 2011 que 9% de la production totale, alors que le *Pecorino Romano*, malgré des fluctuations annuelles, se maintient à des niveaux stables (figure 17). Le développement spectaculaire du *Pecorino Romano* résulte d'un abandon progressif de cette production dans la région de Rome qui en constitue le bassin d'origine. Les industries du *Latium* se sont implantées à partir du début du XXème siècle, voyant dans cette région pauvre, peu industrialisée et qui a laissé une place importante à l'élevage, une spectaculaire opportunité. Ces tomes d'une quinzaine de kilos, d'affinage long et associés à une longue conservation sont propices au développement d'une filière industrielle de grande ampleur qui s'est construite autour du marché américain, principal marché d'exportation. Malgré l'affaiblissement de ce débouché, il représente toujours 49% du marché.

Figure 17 : Répartition de la production par type de fromage en Sardaigne (Laore, 2011)



La diversité fromagère insulaire, notamment le *Pecorino Sardo* et le *Fiore Sardo*, qui sont deux fromages à pâte dure, a fait plus récemment l'objet d'une réhabilitation. Le *Fiore Sardo* est une production essentiellement fermière qui s'est consolidée autour de la revalorisation des savoirs anciens et de la réappropriation de l'identité des fromages sardes, souvent en opposition aux

industries laitières. Des anciennes *capanne*[43] où étaient affinés les fromages, les structures de transformations se sont modernisées et répondent aujourd'hui aux normes sanitaires exigées par l'Europe (figure 18). Toutefois cette diversification du patrimoine fromager autour de la revalorisation de l'origine ne peut seule répondre à la crise notamment en raison de débouchés limités, comme le faisaient déjà remarquer des travaux de recherche plus anciens. « *On ne saurait pour autant, voir, dans un renforcement de la production de fiore aux dépens de celle de pecorino, un remède à la crise. Cela entraînerait un surcroît de travail pour le pâtre qui se heurterait vite à un problème de commercialisation encore plus délicat que celui du pecorino, car le marché du fiore est très limité* » (Bergeron, 1969, p. 16).Ces trois productions (*Pecorino Romano, Pecorino Sardo, Fiore Sardo*) bénéficient de SIQO, dont les effets attendus en termes de production d'une rente économique sont difficilement réalisés. L'enjeu consiste au travers de cette diversification du patrimoine fromager, à limiter les dépendances marchandes vis-à-vis du marché US tout autant que celles liées aux industries laitières. Toutefois seul le *Pecorino Romano* assure encore une sécurisation des débouchés et continue ainsi à faire écran aux productions alternatives. A côté de ces fromages emblématiques cohabitent aussi des fromages de lactosérum comme la *Ricotta*, qui à l'image de la Corse (*Brocciu*) est une composante importante des préparations alimentaires comme les raviolis ou aussi utilisé pour la production de différentes pâtisseries. Plus récemment, depuis 2010 environ, la valorisation de fromages frais durant l'été est une trajectoire vers laquelle, les producteurs, coopératives et industries s'investissent.

Figure 18 : Cave d'affinage fermière du *Fiore Sardo* (Lacombe, Sassari)

Exploitation de type *aziendale*, ou fermière.
La famille y fait de l'accueil touristique où elle

[43] Le terme *capanne* est d'usage générique et désigne dans le langage courant en Sardaigne les habitats temporaires dont faisaient usage les bergers, s'inscrivant dans la vie pastorale traditionnelle. L'architecture la plus courante est une structure ronde en pierre avec une toiture végétale en forme conique.

valorise le Fiore Sarde en été, d'affinage long, ainsi que les agneaux de lait.

Afin de comprendre l'émergence et la réhabilitation du patrimoine ovin aujourd'hui, il convient de revenir sur la crise laitière, symbole d'une spécialisation qui arrive en bout de course et qui menace à terme le développement de la filière ovine. C'est en effet en réaction à cette crise qu'un redressement productif, comprenant la valorisation de la viande ovine, s'amorce peu à peu et autour duquel le centre AGRIS[44], principal organisme de recherche-développement de la région, s'investit en tant qu'institution relayant la politique locale en termes d'élevage.

2.2.2. La crise laitière, entre déclin et résistance de l'élevage ovin

Le patrimoine ovin sarde, indissociable d'une culture millénaire associée à l'élevage, est aujourd'hui menacé par une crise laitière qui a atteint son paroxysme en 2010, année où des révoltes paysannes ont interpellé l'opinion publique. Les bergers descendus de la *Barbaggia* sans leurs bêtes ont témoigné de cette contestation qui met en cause la logique industrielle, accusée de banaliser la production insulaire et de fragiliser la pérennité de la filière. Des cristallisations se focalisent autour de certaines industries comme l'une des plus grandes de Sardaigne, celle des frères Pinna, accusés d'avoir recours aux importations de Roumanie qui viennent concurrencer la production insulaire. Ces bergers s'institutionnalisent peu à peu autour

[44] AGRIS : Agence pour la recherche en agriculture de la Sardaigne. Créée en 2008, elle relève de la région autonome de Sardaigne.

du *Movimiento pastori sardi* dans la perspective d'agir en faveur de l'identité locale de la production et de donner du pouvoir aux éleveurs longtemps dominés par l'industrie laitière. La Sardaigne, et plus spécifiquement la région intérieure conserve un héritage de résistance qui se manifeste en référence à l'émergence de dépendances vis-à vis d'un centre. Le mouvement « muraliste » est un témoin de l'histoire largement imprégné d'évènements historiques contestataires autour du monde des bergers et qui nous renseigne sur le poids socioculturel de l'élevage sarde (figure 19) (Cozzolino, 2014), mais aussi de sa fragilité. Dans cette région qui représente le bassin de production laitier le plus important d'Italie, le prix du lait est devenu le symbole de la fin d'un modèle technico-économique. L' « or blanc », descendu à 0,60 euros/l, ne permet plus de rentabiliser les coûts de production alors qu'en 1985 il était encore payé l'équivalent d'1 euro (courrier international, n°1045, 2010). Cette fragilité économique résulte de l'affaiblissement progressif d'une rente fromagère qui s'est structurée autour de l'industrialisation du *Pecorino Romano*.: Globalement, la stratégie d'exportation d'un produit conventionnel vers le marché américain, associé à des investissements massifs dans la modernisation des exploitations, ne permet plus de financer l'outil de production.

Figure 19 : Mémoire à la lutte de *Pratobello* (Francesco del Casino, 1984, Orgosolo)

La lutte de *Pratobello* est un équivalent italien des évènements du Larzac. Il s'agit de révoltes qui ont animé la région du *Gennargentu* suite à un projet d'installation militaire dont la conséquence était d'exproprier les bergers et leurs familles. Elle anime encore la conscience collective du peuple sarde.

Malgré le label de qualité dont bénéficie le *Pecorino Romano*, il s'agit d'un produit d'usage courant, le plus souvent utilisé pour la cuisine de tous les jours sous forme de fromage râpé. Cette production industrielle ne permet dès lors pas une réelle différenciation marchande alors que parallèlement le marché a été irrigué par d'autres types de fromages de substitution, produits aux Etats-Unis, qui concurrencent le *Pecorino Romano*. Par ailleurs, les préférences tarifaires liées au régime européen d'aide aux exportations, qui avaient permis à la Sardaigne de structurer un marché d'export vers l'Amérique du Nord, ont été progressivement abandonnées (Natale et al., 2004). Les bergers dénoncent aussi le comportement des industries laitières, notamment l'ouverture d'usines en Roumanie qui vient concurrencer la production sarde du fait des faibles coûts de production. Parallèlement, le modèle d'investissement dans les exploitations est aujourd'hui fragilisé par un accroissement général des coûts de production, qui touche le prix de l'énergie, du fourrage ou du matériel agricole. A cela s'ajoute un affaiblissement des revenus liés aux coproduits de l'élevage ovin laitier, la viande d'agneau, la laine, qui participent à environ 30% des revenus des exploitations. Dans ce contexte de crise laitière, nombreux éleveurs sont en cessation d'activité et la situation n'encourage pas les jeunes générations à des reprises d'exploitations.

> « *On nous a encouragé à faire des efforts d'investissements, mais aujourd'hui avec le prix du lait on ne peut pas les rentabiliser, on n'arrive même plus à rembourser les emprunts, beaucoup de bergers arrêtent l'activité* » (Eleveur, Sassari).

Cette activité pastorale intensive dont on interrogeait les capacités d'adaptation (Boutonnet, 1990), est aujourd'hui fragilisée, mais semble aussi dessiner un sursaut laissant entrevoir des changements. Il s'agit aujourd'hui de tout remettre à plat afin d'encourager un renouvellement d'un élevage ovin en péril mais qui continue de représenter un secteur pourvoyeur d'emplois important. Les pistes sont diverses et l'institut de recherche AGRIS est l'un des acteurs majeurs de ce changement, mobilisé sur différents fronts: reconquête de l'herbe, diversification fromagère, multifonctionnalité de l'agriculture, production fermière tout autant que la valorisation de l'agneau, sont des composantes incontournables de ce redressement productif.

Fromage en crise, agneau comme ressource de devenir ?

Le développement de l'industrie fromagère en Sardaigne a porté un effort considérable sur la modernisation de l'élevage ovin. Il a permis d'assurer une pérennité à cette activité menacée en assurant à la fois un renouvellement des systèmes d'élevage et une conquête du marché international des fromages. Ces choix ont pourtant tourné le dos au patrimoine régional, qu'il s'agisse de la diversité fromagère ou des agneaux de lait. Les dépendances qui se sont instituées

au fil du temps paralysent aujourd'hui gravement le développement et le maintien de la *pastorizzia*. Comment en permettre un nouveau sursaut? Face à une crise de la modernité, la réappropriation de l'identité de l'appareil productif est à l'ordre du jour. Il s'agit d'une part de faire valoir la diversité tout en se référant à l'origine, choix avorté jusqu'ici par le développement d'une monoculture fromagère autour du *Pecorino romano*. L'agneau st appelé à jouer un rôle clé dans cette dynamique de relance. Toutefois, j'ai pu montrer que sa place dans les cultures techniques a jusqu'ici été déterminée par les logiques laitières. Dès lors, la requalification du produit peut-elle s'en accommoder, notamment vu les relations d'interdépendance entre coproduits. Afin de mieux en rendre compte il s'agit ici de s'attarder plus précisément sur la production d'agneaux.

3. La production d'agneau en Sardaigne : tiraillement entre économie et patrimoine

L'agneau de lait sarde ne fait pas exception à d'autres régions méditerranéennes. Il corrobore une identité complexe, tiraillée par une dépendance au système laitier. Pourtant, si les professions n'y accordent que peu d'importance, il reste un produit largement inscrit au sein du patrimoine culturel qui nous informe de son caractère approprié. J'expliciterai dans un premier temps ce statut ambivalent, méprisé de l'économie, mais très présent au sein de la société (i). Je m'attarderai ensuite à expliciter les conditions d'élevage en m'attardant notamment sur la question de la saisonnalité, qui détermine à la fois la production et la consommation de ce produit (ii). Dans un dernier temps je proposerai de situer ce produit du point de vue de sa valeur économique tout en situant les pistes qui visent renforcer une meilleure efficience des modes de répartition de la valeur ajoutée (iii).

3.1. Un statut ambivalent : entre un délaissement professionnel et une appropriation sociétale

Je m'attacherai essentiellement dans cette partie à la production d'agneau de lait, plus précisément à son statut à la fois dans les professions ainsi que dans la société. Dans un premier temps je montrerai comment ce produit représente un sous-produit du lait dans un contexte très marqué par la spécialisation laitière (i). Je soulignerai ensuite, en contrepoint de cette forme de dévalorisation, sa place dans les cultures alimentaires locales où ce produit est érigé en véritable patrimoine (ii) Enfin, je caractériserai plus précisément la place du bassin dans un ensemble régional où l'agneau est associé à d'importantes spéculations économiques qui contribuent à fragiliser le lien à son identité (iii).

3.1.1. L'agneau de lait : un sous produit du lait

L'élevage ovin laitier en Sardaigne est marqué par la coprésence d'une production carnée : l'agneau de lait. Il n'occupe qu'une place secondaire dans les revenus liés à l'élevage. « *Les mâles sont presque tous abattus, ainsi que 70 % des femelles, dès qu'ils peuvent fournir 4 à 5 kg de viande, car le pâtre est pressé de vendre le lait de leurs mères* » (Bergeron, 1969, p.5). La région représente le plus grand bassin européen de production d'agneau de lait, estimé à environ 1,2 millions de naissances annuelles. Il s'agit d'animaux non sevrés, allaités durant 30 jours environ puis abattus à un poids vif de 9 à 11 kilos. L'offre est concentrée à deux périodes de l'année, associées aux festivités de Noël et dans une moindre mesure à Pâques compte tenu de la saisonnalité de la production.

> « *L'offre reste limitée à Pâques alors que, pourtant, avant, presque tous les agneaux étaient vendus à cette saison. C'est dommage car c'est là où la demande est la plus forte mais la disponibilité du produit ne permet pas d'y répondre* » (Directrice Contas, Nuoro)

Seules ces deux périodes permettent d'en obtenir un prix raisonnable. En dehors de ces périodes la dévaluation du prix est importante à défaut d'une demande porteuse. Il représente environ 20 à 30% des revenus de l'éleveur selon la fluctuation de la conjoncture. « *Au final, un agneau vaut moins que le foin qu'il mange et se vend avec un peu de chance 3 ou 4 euros le kilo au boucher, et encore, seulement à Noël ou à Pâques* » (Courrier international, n°1045, 2010). Son prix se répercute sur les coûts de production puisque la durée d'allaitement entre en confrontation avec la production principale qu'est la valorisation fromagère (Idda et al., 2010). L'accroissement de la taille du bassin sous l'effet de l'industrialisation fromagère, a encouragé une élévation de la production de viande d'agneau, que le marché local n'est plus en mesure d'absorber. Si une part importante est valorisée en Sardaigne, la production est aussi tournée vers l'export, notamment vers l'Italie continentale et l'Espagne qui représentent deux bassins méditerranéens de consommation structurants. Malgré la spécialisation laitière, l'agneau représente un atout pour l'éleveur qui, dans un contexte de crise laitière, compte beaucoup sur les revenus de la viande même s'il reste encore difficile d'en faire évoluer le prix.

3.1.2. Un produit culturel comme médiateur de la Sardité

Si l'agneau est bien souvent réduit à ses fonctions économiques, statut qui incessamment le fait le situer en concurrence vis-à-vis du lait, il est associé à une dimension patrimoniale et symbolique significative. L'agneau est une subsistance d'un patrimoine agro-pastoral sarde qui s'est peu à peu délité. Le *Pecorino Romano* n'a sans doute pas la même valeur, bien au

contraire, il est rangé aux côtés des produits devenus d'ailleurs, alors que l'agneau y joue un rôle de médiateur culturel important. Rare sont les sardes qui ne consomment pas d'agneau à Noel ou à Pâques, associé à des rituels qui marquent périodiquement l'interpellation de traits culturels associés à la famille, à la religion. Il est associé à une diversité importante de recettes régionales élaborées mais reste souvent préparé de manière assez simple au feu de bois. « *La moitié des agneaux abattus est destinée à la consommation familiale — préparé par les pâtres, l'agneau rôti aux fers est un mets succulent tout comme le porcelet* » (Bergeron, 1969, p.12). L'agneau officie en cela en tant qu'opérateur de lien socioculturel, assurant le maintien des bases stables de la société sarde, la perpétuation d'une *sardité*. La thèse de Tessier souligne à ce titre le rôle de l'aliment dans la stabilisation des identités culturelles en Sardaigne (Tessier, 2004). Citant Bernardinelli, on y voit le rôle joué par l'élevage ovin dans les pratiques alimentaires traditionnelles, influençant alors la présence des apports carnés et fromagers (Bernardinelli et al., 1994). Parfois dévalorisé par le berger, l'agneau de lait fait l'objet d'un attachement sociétal qui a sans doute empêché d'autres modes d'élevage, notamment de type sevrage-engraissement. L'agneau est associé chaque année à la *Sagra de S'Anzone* à Bidoni (Sagra dell Agnello), fête populaire où des agneaux sont cuits à la broche autour d'un bûcher puis associés à un repas collectif (figure 20). Elle témoigne de formes de patrimonialisation renouvelées associées à l'usage des foires comme vecteur nouveau de socialisation des productions.

> « *On essaye de réhabiliter les produits sardes en les médiatisant durant des événements collectifs, pour mettre en avant le patrimoine local, que l'on a perdu en se rendant dépendant des importations* » (Directrice CONTAS, Nuoro).

Figure 20 : Sagra de S'anzone (www.reteimprese.it)

Chaque année cet événement vient célébrer les fêtes de Pâques autour d'un repas collectif autour de l'agneau. En 2012, des conférences

parallèles été organisées autour de l'IGP et de la valorisation touristique des agneaux.

On retrouve ici une ambivalence entre le statut de l'agneau de lait au sein de l'exploitation, plus envisagé comme un sous produit de l'élevage, compte tenu de son rôle économique, et ses fonctions sociales, liés aux dimensions culturelles qu'il véhicule au sein de la société sarde. Cette confrontation entre valeur matérielle et immatérielle témoigne d'une articulation difficile entre des logiques économiques et sociales que les acteurs parviennent difficilement de faire cohabiter.

3.1.3. Un amalgame avec les productions issues d'autres origines

Si, au regard la profession laitière, l'agneau de lait est considéré comme un sous-produit, les abatteurs sardes ont tiré profit de cette aubaine concomitamment au développement de l'industrialisation laitière qui a fait croître la quantité d'agneaux disponibles. Conjointement à l'affaiblissement de la production bovine, de nombreux abattoirs se sont développés en Sardaigne en se spécialisant dans les viandes de petits ruminants, notamment les agneaux et brebis de réformes. La rentabilisation des infrastructures, tout autant que la captation économique de la valeur ajoutée par les abattoirs agissant comme prestataire marchand, a conduit les opérateurs à mobiliser l'offre de bassins extérieurs et recourir aux importations. Corse, Sicile, Espagne, Toscane, Grèce, Roumanie représentent ainsi des aires périphériques d'approvisionnement d'agneaux, qui une fois transformés localement, deviennent sardes au travers de l'étiquetage. Difficilement quantifiables, ces apports extérieurs représentent aux environs de 300 000 animaux et les approvisionnements s'échelonnent tout au long de l'année selon la saisonnalité de production propre à chaque bassin. Les opérateurs sardes y trouvent ainsi une flexibilité leur permettant d'approvisionner le marché de manière quasiment ininterrompue. Ils tirent profit de contextes de consommation régionaux variés où la

saisonnalité alimentaire témoigne de différences comme en Espagne où l'agneau est un produit de consommation courante, consommé toute l'année en dehors des contextes de festivités. Ces importations sont toutefois ressenties par les éleveurs comme une concurrence déloyale qui, par ailleurs, pervertit l'identité de la consommation locale (Nuova Sardegna, 31 mars 2013). Des groupes d'éleveurs avaient en effet découvert dans les soutes des bateaux des quantités importantes d'agneaux étiquetés sardes au port de Porto Torres, bloquant alors le débarquement des animaux. Les apports de Roumanie ont par ailleurs été abolis sous l'effet de directives européennes relatives à la santé animale sur la question des délais de transport. Par ailleurs, c'est au début de la saison, marquée par les apports de la Corse que sont déterminés les prix durant le cours de la campagne, permettant difficilement aux prix de décoller du fait d'une concurrence qui joue en défaveur de la Sardaigne, arrivant en queue de peloton.

3.2. La saisonnalité de la production d'agneaux de lait: tensions avec les régimes de commercialisation

J'ai pu montrer que la question de la saisonnalité était une variable d'ajustement essentielle dans les relations lait-viande. Je préciserai ici les modalités de son renouvellement en offrant une lecture historique des changements qui sont intervenus dans le fonctionnement des systèmes d'élevage (i). Après en avoir indiqué l'incidence sur la périodicité des naissances, je fournirai une lecture des fonctionnements zootechniques actuels dans lesquels s'inscrit la production d'agneau de lait (ii).

3.2.1. Evolution historique de la périodicité des naissances

Dans le système traditionnel qui précède l'industrialisation de la production laitière à partir des années 1900, on se situe face à des mises-bas de fin d'hiver, à partir du mois de février. Cette saisonnalité s'inscrit dans la mobilisation d'un calendrier pastoral fondé sur la repousse de l'herbe au début du printemps et la production s'étend ensuite jusqu'à la fin de l'été.

> « *La mise bas se déroulait en fin d'hiver et la saison de traite débutait au printemps de façon à utiliser la pousse de l'herbe, surtout dans la plaine et la colline* » (Chercheur AGRIS, Sassari).

Les agneaux étaient dans ce cas de figure élevés deux mois ce qui en faisait des animaux plus lourds que ceux que l'on retrouve aujourd'hui. Ils étaient alors associés aux usages alimentaires traditionnels et commercialisés durant les fêtes de Pâques. La saisonnalité des naissances est ici

fondée sur le système pastoral traditionnel en conformité avec les rythmes saisonniers propres à chaque étagement altitudinal.

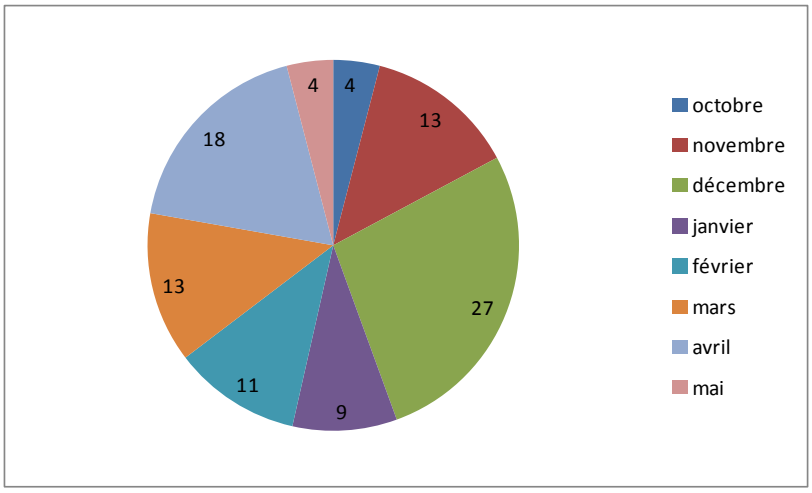
L'industrialisation de la production fromagère à partir des années 1900 renouvelle les calendriers de production. Il s'opère un basculement dans la saisonnalité des naissances, marquée alors par la prédominance des mises-bas d'automne. La déprise rurale de l'intérieur a entrainé une diminution des effectifs ovins en montagne et se traduit par un abandon des transhumances. Les élevages ovins se spécialisent peu à peu et abandonnent les systèmes de polyculture-élevage associés notamment à la céréaliculture. L'usage agronomique du sol y est redéfini au profit de la mobilisation de prairies temporaires. Le développement de la mécanisation, de l'irrigation, conjointement à la fertilisation chimique, bouleverse le calendrier traditionnel de production. La période de lactation est alors principalement organisée vers la fin du mois de décembre, après la commercialisation des agneaux à Noël et se prolonge jusqu'à fin juin, début juillet. La production laitière d'été est ainsi quasiment abandonnée au profit d'une culture fromagère de contre-saison permise par une stratégie d'export du Pecorino Romano vers les Etats-Unis.

La réhabilitation de la culture à l'herbe émerge dans un contexte de crise laitière où l'autonomie alimentaire est privilégiée. A ce titre, le de-saisonnement des troupeaux est l'une des innovations techniques qui a pu être expérimentée par des instituts de recherche (Fois et al., 1999), et qui trouve aujourd'hui un accueil au sein de la profession même s'il est encore limité. Il s'agit alors de retourner à des mises-bas de fin d'hiver dans les zones de plaine pour profiter de la repousse de l'herbe printanière et compléter l'alimentation à partir de l'usage de cultures irriguées en été. Ce choix est notamment destiné à valoriser une production fromagère estivale et de début d'automne notamment auprès de populations touristiques.

3.2.2. La saisonnalité des mises-bas aujourd'hui

On retrouve au sein des élevages deux pics d'agnelages annuels. Les premières naissances concernent les agneaux issus de brebis adultes avec une concentration entre novembre et décembre, elle représente environ 50% de la production. Le deuxième pic de production correspond aux agneaux issus des primipares au mois de février-mars et représente environ 30%. Ce seront ainsi environ 70% des naissances qui seront commercialisés pour les fêtes de Noël et de Pâques. Malgré ces deux pics de production les naissances sont assez étalées puisque 30 % des agneaux naissent à l'intersaison et leur accès au marché des fêtes ne sera pas aisé (figure 21).

Figure 21 : Répartition annuelle des naissances en pourcentage mensuel (CONTAS, 2011)



L'optimisation des mises-bas consiste alors à grouper les naissances. Toutefois la réussite des mises bas est contrainte par plusieurs types de facteurs: conditions climatiques, disponibilité des ressources, paramètres relatifs au renouvellement de l'état corporel des brebis ou encore la performance des saillies, contribuent à étaler la saisonnalité des naissances. A ces facteurs naturels, s'ajoutent des paramètres techniques : l'usage de la pose d'éponge, visant à permettre la synchronisation des chaleurs est promu par les laiteries de manière à optimiser le démarrage groupé de la lactation des brebis. Par ailleurs le caractère aléatoire de la date de la fête de Pâques peut aussi entrer en ligne de compte. Finalement on peut s'interroger sur l'articulation entre technique et marché, que nous envisagerons dans la seconde partie, mais qu'il convient déjà de préciser. La concentration du marché pendant les périodes de fêtes est-elle conforme aux cycles zootechniques ? Ne convient t-il pas d'étaler les marchés pour permettre aux exploitations une plus grande flexibilité ? Il est aussi possible de raisonner par le biais du produit, sa typicité étant un élément de médiation entre la période des naissances et celle du marché. Est-il dès lors possible d'envisager des catégories nouvelles de produits ? Enfin, dans quelle mesure les cultures techniques sont en mesure d'évoluer pour faire face aux évolutions de la saisonnalité des marchés ? L'innovation est au cœur de cette problématique et nous l'envisagerons dans le second titre.

3.3. Rémunération du produit et répartition de la valeur ajoutée

L'ampleur du bassin de production, conjointement à la stratégie d'agrégation de l'offre précisée plus haut, converge vers une banalisation du produit. L'agneau de lait sarde est ainsi d'un point de vue marchand, non inscrit dans une logique de différentiation de la qualité. Je soulignerai

dans un premier temps une situation de dévalorisation tarifaire qui en fait un agneau « low-cost » tout en soulignant l'ambigüité de ce statut compte tenu des efforts de différenciation menés autour de ce produit (i). Je resituerai ensuite les modalités par lesquelles s'est construite cette dévalorisation en précisant le régime d'organisation des acteurs, leur rapports de force, et les politiques aujourd'hui menées afin de renforcer le pouvoir de l'amont de la filière de manière à mieux réguler les prix (ii).

3.3.1. Un agneau « low-cost » dévalorisé

La Sardaigne, à la différence des autres bassins de production méditerranéens, jouit de l'avantage d'avoir des agneaux dont les naissances sont saisonnées vis-à-vis de l'enjeu de commercialisation à Noël et à Pâques.

> « *C'est une chance pour le commerce des agneaux que d'avoir des naissances compatibles avec les périodes de fêtes, c'est le seul marché rémunérateur* » (Abattoir, Macomer) ».

Le prix des agneaux est très fluctuant et seul le marché des fêtes permet une bonne rémunération. On constate un différentiel de prix significatif puisque les agneaux durant les fêtes sont généralement payés 5 euros/net alors qu'en janvier le prix tombe à 2 euros. Même durant la pleine saison, il arrive souvent que les prix soient abaissés compte tenu de la taille de la production lorsque certains cherchent à écouler les stocks. Certains opérateurs utilisent l'agneau comme un produit d'appel et n'hésitent pas à brader les prix en vendant un agneau « low-cost » (Nuova Sardegna, 2012) (figure 22). Le prix de vente des peaux peut agir de manière significative sur les prix des agneaux et, à ce titre, la filière a vocation à se structurer vers ce marché afin de valoriser l'ensemble des produits dérivés.

Figure 22 : Agneau "low-cost" (Nuova Sardegna, 2012)

Les distributeurs utilisent souvent l'agneau de lait comme un produit d'appel. Par ailleurs la grande disponibilité des

produits sur des périodes courtes fait diminuer les prix, ici vendu à 7,90 euro/kg.

Le prix moyen des agneaux auprès des détaillants oscille entre 10 et 12 euros le kilo mais certains détaillants spécialisés, notamment dans les grandes villes où l'on retrouve un fort pouvoir d'achat, parviennent à vendre l'agneau jusqu'à 25 euros/kilo. Si les agneaux représentent encore une part moindre du revenu des bergers vis-à-vis de la valorisation laitière, ils représentent tout de même environ 20 à 30 % de leurs revenus et jouent un rôle important en termes de trésorerie, la vente d'agneaux étant associée à une forme de capital. On retrouve en Sardaigne une optimisation du rendement viande puisque certains plats typiques comme les « *pieddi* », la « *cordula* » permettent de valoriser toutes les pièces l'agneau (figure 23).

> « *En Sardaigne on mange tout, rien ne se perd sur un agneau, c'est comme le cochon. Regardez les livres de cuisine, vous verrez la diversité qu'il peut y avoir dans les plats* » (Boucherie, Alghero, 2012).

La *cordula*, issue de l'intestin des agneaux, est récupérée dans les abattoirs, qui bénéficient de lignes de traitement spécifique dédiées à la valorisation des abats. Elle est souvent destinée aux bouchers qui élaborent des tresses ensuite utilisées pour des préparations spécifiques de la cuisine sarde, accompagnés de petits pois en ragout ou cuits au feu de bois.

Figure 23 : *Cordula* tressée (Lacombe, Boucherie, Alghero)

La *Cordula* est un plat traditionnel élaboré à partir des intestins d'agneaux tressés. Elle permet de valoriser le cinquième quartier et se prépare avec des petits pois et

oignons, ou en *Coratella*, enroulé autour d'une brochette d'abats.

3.3.2. L'organisation de la filière, un remède pour éviter la guerre des prix

Le prix des agneaux est actuellement assez bas et résulte d'une guerre des prix qui se situe dans la relation entre abatteurs et distributeurs. Elle se fait souvent au détriment de l'éleveur qui n'a que peu de marge de manœuvre. Il convient de souligner que la production est peu organisée, ne permettant pas de conférer aux éleveurs un véritable pouvoir de négociation des prix. Dans le régime de l'IGP, le CONTAS encourage à ce titre les éleveurs à se regrouper dans des coopératives afin de mieux peser dans les relations commerciales. Cet encouragement passe notamment par l'abaissement du coût d'adhésion lorsque les producteurs sont regroupés en association. Le regroupement de l'offre est censé permettre une optimisation de la gestion des lots, agrégée entre plusieurs éleveurs, et permettant d'assurer un meilleur regard sur les débouchés qui, pour l'instant, sont peu contrôlés. Dans la mesure où les éleveurs attendent de l'IG un accroissement de la valeur ajoutée du produit, l'accroissement du nombre d'adhérents résultera d'un meilleur contrôle des prix et le bénéfice qu'en retirera l'éleveur. Pour l'instant l'agneau IGP ne permet que dans une faible mesure de garantir un prix raisonnable, ce à quoi s'ajoutent les coûts liés à l'adhésion ou encore l'existence d'une logique administrative associée au contrôle perçue comme contraignante. Les institutions représentatives de l'IG regrettent la faible implication des éleveurs dans la vie associative, envisageant la structure comme un simple prestataire de services. Des initiatives commencent à émerger et semblent témoigner de résultats positifs. Dans la province de Sulpis un projet intitulé « *Patti di Filiera* », vise à satisfaire un besoin d'intégration de la filière à l'échelle locale notamment par le biais de la contractualisation de l'offre auprès de différents détaillants et garantissant un débouché de proximité.

L'agneau, un produit sous dépendance laitière

Les agneaux de lait sont tiraillés par un statut ambigu. Ils sont à la fois délaissés des professions laitières, principalement centrés vers la valorisation fromagère, approprié par un secteur des viandes qui ne leur fournit que peu d'attention en termes de qualité, et vecteurs d'appropriations sociétales du fait des attachements culturels qu'il véhicule. Leur statut de patrimoine est ainsi incertain puisqu'ils sont à la fois marginalisés de cultures économiques et professionnelles et, malgré ce, font l'objet d'attachements sociaux et identitaires. Cette ambigüité peut être associée à la question de la saisonnalité, puisque si l'on se situe du point de vue de la production, elle est déterminée par une logique laitière qui définit une concentration des naissances. Du point de vue de la consommation cette saisonnalité agit aussi sur la périodicité de la mise en marché, favorisant son ancrage vers les traditions culturelles. Tiraillé ainsi entre une logique de concentration saisonnière de la production et une faible différentiation sociale du produit, celui-ci parvient difficilement à s'inscrire dans une logique de segmentation marchande. Cette logique est ainsi défavorable à une bonne rémunération du produit et à ce titre l'organisation de la filière représente une clé pour permettre la valorisation des agneaux, adossée au SIQO, de manière à mieux différencier les marchés selon une logique de qualité.

4. La marchandisation des agneaux : entre agrégation d'une offre plurielle et faible différenciation du produit

Dans cette partie, je proposerai de caractériser le marché des agneaux, associé à différentes stratégies de valorisation. Dans un premier temps je proposerai de décrire les acteurs de la filière et leurs modes d'interactions, permettant de faire circuler le produit entre des opérateurs différenciés en soulignant notamment l'importance des abattoirs (i). Dans un deuxième temps, afin de rendre compte de l'hétérogénéité des marchés, je préciserai les différents circuits et canaux de distribution, qui relèvent de plusieurs logiques de segmentation alors que le produit y est semblable (ii).

4.1. Les opérateurs de la filière: l'abattage comme nœud structurant

Il s'agira ici de rendre compte des modalités de circulation du produit. J'envisagerai ainsi de fournir une catégorisation des différentes fonctions au sein de la chaîne de valeur, mais aussi des relations qui unissent les différents opérateurs (i). Maillon incontournable, situé au carrefour

entre l'animal et le produit, je soulignerai la place essentielle des abatteurs qui, à l'image des laiteries, agissent largement sur la construction du rapport aux éleveurs ainsi que sur les choix de destination marchande du produit (ii).

4.1.1. La chaîne de valorisation des agneaux de lait

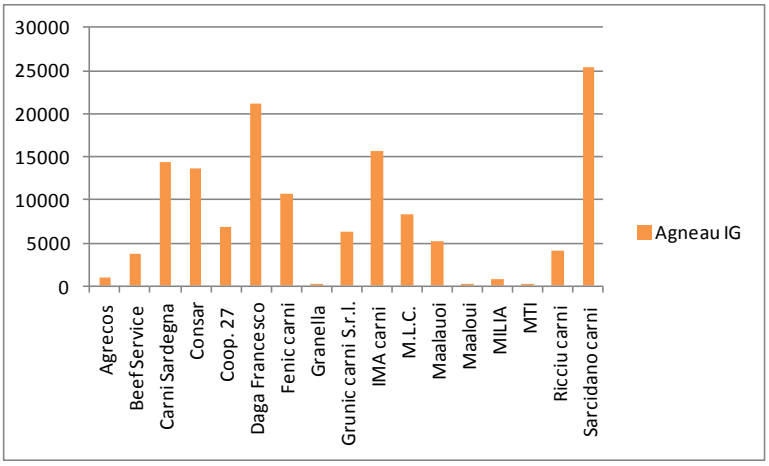
La chaîne de valorisation est complexe et hétérogène. Au niveau de la production, dans la plupart des cas, les éleveurs commercialisent directement aux abatteurs de manière individuelle. On assiste toutefois aujourd'hui au développement des coopératives qui regroupent plusieurs éleveurs. Le statut d'OP (organisation de producteur), permet de bénéficier de primes ce qui encourage les éleveurs à se regrouper. Les animaux sont soit livrés par l'éleveur directement auprès des abatteurs, soit peuvent l'être en ayant recours à des transporteurs. Ces derniers sont soit des salariés des abattoirs, soit agissent en tant qu'intermédiaires privés. Généralement les petites structures d'abattage commercialisent ensuite directement auprès des distributeurs le plus souvent à destination du marché sarde, bien souvent vers le commerce de détail. Les structures de taille importante ont généralement recours à des grossistes qui privilégient la distribution à l'export vers la grande distribution. Parmi les abatteurs, on distingue ceux qui collectent des animaux vifs puis les abattent et les revendent en carcasses entières, ensuite relayés auprès d'entreprises de découpe, de ceux qui bénéficient de leurs propres ateliers de découpe et de conditionnement. Aujourd'hui des accords de filières sont encouragés par les institutions agricoles locales de manière à mieux valoriser les productions tout en assurant un meilleur équilibre des relations entre les différents opérateurs.

4.1.2. La maccelazzione, un incontournable de la filière

Les abatteurs représentent des opérateurs incontournables de la chaîne de valorisation des agneaux, ils collectent les animaux auprès des éleveurs, les abattent et les commercialisent. En cela, ils assurent la coordination entre l'amont et l'aval de la filière ce qui leur donne un pouvoir étendu à la fois dans la maîtrise des marchés ainsi que dans la fixation du prix. Il s'agit d'établissements privés pour qui la valorisation de l'agneau est une véritable activité économique. La plupart des structures, de tailles très hétérogènes, sont spécialisées autour de la valorisation des viandes de petits ruminants. On retrouve en Sardaigne environ 80 abattoirs répartis géographiquement sur l'ensemble du territoire, toutefois certains d'entre eux parviennent difficilement à s'adapter aux nouvelles normes européennes concernant les infrastructures et cessent leur activité. Malgré le nombre de structures, le processus de concentration est en cours (schéma 13). Dans le régime de la certification, sur les 17 structures produisant de l'agneau IGP, 5 d'entre elles représentent environ 75% du marché, soit

l'équivalent de 137 504 animaux (LAORE, 2011). Ces structures ont des performances élevées en termes de traitement des carcasses et, en pleine saison, pour les gros abattoirs ce sont parfois souvent plus de 600 agneaux qui seront abattus jounalièrement. Ces rendements importants résultent notamment de la concentration de la production d'agneaux, disponibles sur une saison courte, qu'il s'agit de commercialiser vers un marché marqué par une saisonnalité très restreinte qui structure les prix du marché.

Schéma 13 : Répartition des tonnages d'agneau sous IGP par infrastructure (LAORE, 2011)



4.2. Le commerce des agneaux: entre banalisation et segmentation

Ce produit insulaire est caractérisé par une inscription vers des marchés hétérogènes, locaux bien sûr, mais aussi largement destinés à l'exportation, la taille du bassin n'offrant que des découchés limités. Je préciserai dans un premier temps son aire de diffusion à la fois européenne et dans une moindre mesure extra-européenne (i). Je caractériserai ensuite ses différents circuits de commercialisation selon la longueur de la chaine de valorisation et permettant de rendre compte des différentes stratégies de différenciation (ii), notamment au regard de la logique de l'IG (iii).

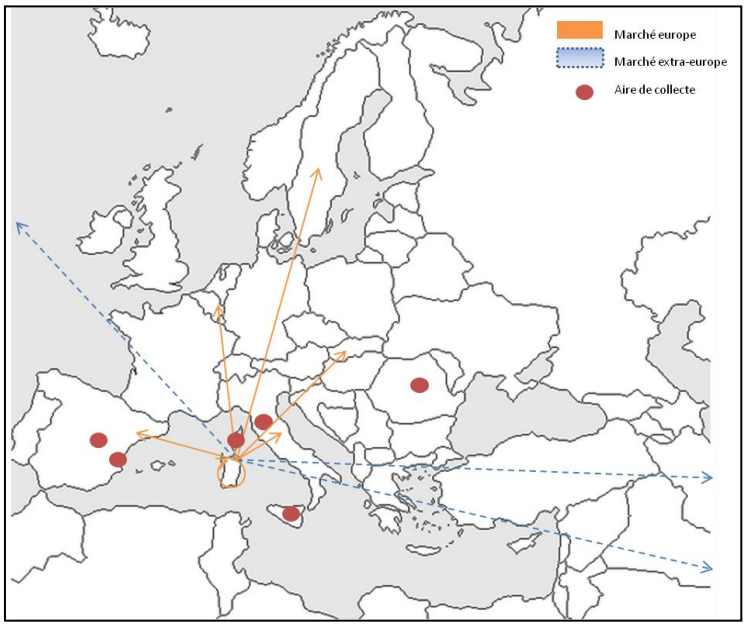
4.2.1. L'aire de distribution des agneaux de lait: prédominance de l'espace méditerranéen

La part essentielle du marché est représentée par l'Europe, notamment le pourtour du bassin méditerranéen, où l'on retrouve une tradition de consommation des agneaux de lait. 40% de la production est quant à elle tournée vers le marché italien composé de 20% par la région sarde et de 20% pour l'Italie continentale. L'essentiel des agneaux IGP sont commercialisés en Italie continentale et de plus en plus vers le marché sarde. Le débouché espagnol représente depuis

environ trois ans 50% du marché de l'agneau sarde mais ne concerne pas le produit sous IGP. Le Nord de l'Europe constitue un marché qui représente environ 10% répartis entre le Danemark, les pays scandinaves et la Belgique (carte 7). Les opérateurs, compte tenu de l'élargissement européen tentent peu à peu d'accéder au marché d'Europe de l'Est. La crise européenne conduit les opérateurs à privilégier un marché extracommunautaire. Des tentatives d'export ont été engagées vers les Etats-Unis ainsi que le Canada, mais les coûts liés au transport se révèlent trop importants pour actuellement maintenir ce marché. Des opérateurs prospectent aussi le marché du Moyen-Orient et ont fait la demande d'une certification Hallal comme l'entreprise la *Genuina* qui est tournée vers la segmentation religieuse des marchés. Toutefois l'accès à ce marché est contraint par les pratiques alimentaires qui font en général ici appel à des agneaux lourds. La Chine constitue également un débouché en consolidation compte tenu de l'attractivité des produits européens dits traditionnels.

Carte 7 : aire de collecte et de distribution des agneaux (Lacombe, 2013)

La Sardaigne forme un espace de polarisation du marché des agneaux au travers d'une logique de groupement de l'offre du bassin méditerranéen et de distribution vers des marchés d'export. Les abattoirs supervisent l'organisation de ce marché phare.



4.2.2. Les différents circuits de distribution selon le conventionnel et le différencié

Les agneaux sont principalement commercialisés auprès de la grande distribution notamment pour les abattoirs grossistes de taille importante qui privilégient des marchés de masse. La grande distribution bénéficie d'une capacité d'écoulement significative, qui se révèle particulièrement bien adaptée à la valorisation des agneaux de lait puisqu'il s'agit de vendre

rapidement des produits disponibles en quantité importante sur des périodes courtes. La boucherie traditionnelle représente également un débouché significatif pour les opérateurs de taille plus restreinte, privilégiant le marché de détail notamment en Sardaigne. Le produit IGP est quant à lui plus spécifiquement positionné vers la grande distribution, du fait notamment que les bouchers, notamment en Sardaigne, ne font pas appel au signe de qualité pour valoriser leur produit, et par ailleurs effectuent eux même le travail de découpe sur la viande. Le circuit agrotourisme connaît également un essor important et est soumis à une réglementation spécifique relative à l'origine des produits, à ce titre le produit sous IG offre des garanties et certaines structures d'agrotourisme sont aujourd'hui accréditées par le CONTAS. Une part de la production est aussi valorisée par le biais de réseaux spécialisés vers les produits de qualité comme « Slow food », « Eataly » ou encore « Coop Italia ».

4.2.3. Vers un renouvellement de la segmentation marchande propre à l'IG

Les perceptives d'avenir laissent entrevoir une segmentation plus affirmée entre les produits IGP et non IGP. Il s'agit notamment de se détourner peu à peu de la grande distribution, marché vers lequel il est difficile de faire valoir une différenciation de la qualité. Dans leurs pratiques commerciales, ils font de l'agneau un produit d'appel en n'hésitant pas à brader les prix de l'agneau par des promotions, ce qui rend difficile la reconnaissance de la qualité du produit. C'est toutefois un marché qui reste incontournable compte tenu de son efficacité marchande. La différenciation de l'IGP est amenée à se consolider autour de marchés de niche, à la fois vers l'export auprès de nouveaux espaces sociaux de distribution et de consommation, ainsi qu'auprès du marché local en s'appuyant sur une segmentation de plus en plus renforcée des marchés. Il s'agit de s'adresser à des marchés à haut potentiel de valeur ajoutée, de manière à favoriser une différenciation économique du produit certifié et ainsi d'encourager les opérateurs à adhérer à la démarche.

A la marge du secteur laitier, une profession viande aux logiques d'opportunité

Si préalablement, j'ai pu montrer que la profession laitière s'était détournée des agneaux de lait, ceux-ci ont fait par contre l'objet d'une réelle appropriation dans le secteur des viandes. Qualifier de "secteur" cette industrie de la production carnée en Sardaigne n'est pas une hérésie compte tenu d'une chaîne de circulation du produit très aboutie. Il existe ici une réelle différenciation des fonctions organisée dans le cadre d'une filière performante. Les abatteurs y jouent un rôle clé en tant que maillon incontournable de la filière. Ils ont toutefois inscrit la

valorisation des agneaux selon une logique d'opportunité, compte tenu de la stratégie d'agrégation et d'éclatement de l'offre d'autres bassins de production. Cette logique s'est révélée contradictoire avec la valorisation de la qualité des productions sardes avec une banalisation importante du produit prioritairement valorisé vers des marchés à faible valeur ajoutée. Toutefois l'introduction du régime de certification permet de faire redécouvrir le produit et définit de nouvelles relations, apprentissages au sein d'une filière qui intéresse un noyau d'acteurs engagés vers une nouvelle segmentation des marchés.

5. La certification de l'agneau de lait : de nouveaux contours organisationnels centrés vers une logique de qualité

Depuis le début des années 2000, l'agneau sarde bénéficie d'une certification sous IGP, qui témoigne d'une réaffirmation de l'identité de la production insulaire. Je resituerai tout d'abord l'émergence du projet, ses motivations et la dynamique qui est venue porter ce projet jusqu'à son obtention (i). Dans un second temps, je préciserai les caractéristiques et attributs du produit qui ont été retenus dans le régime de l'appellation, notamment au regard de la différentiation des catégories d'animaux et des registres de qualité mobilisés (ii). J'énoncerai par la suite, la stratégie de valorisation portée à l'échelle du Consortio (iii). La valorisation du produit sous SIQO suppose en effet une différenciation marchande vis-à-vis du « produit conventionnel », non certifié mais d'origine sarde.

5.1. De l'émergence à l'obtention du signe de qualité

Grâce aux entretiens menés auprès des acteurs qui ont participé à la construction et la mise en œuvre du projet d'IG, je proposerai ici de fournir des éléments de compréhension quant aux choix, motivations qui sont venues présider l'adoption d'un label (i). J'établirai ensuite une caractérisation de la formalisation de l'IG au travers de son institutionnalisation progressive qui a débouché sur la création du CONTAS (ii).

5.1.1. Les motivations qui président à l'adoption d'un SIQO

Inscrire l'agneau de lait dans une démarche de certification vise à répondre à différents enjeux. Très présent dans une culture domestique associée à une orientation de polyculture –élevage diversifiée, son rôle a été amoindri durant un siècle de spécialisation ovine laitière où la profession s'est organisée autour de la valorisation des fromages. Ils ont ainsi progressivement été envisagés comme des sous-produits, la logique laitière présidant aux choix productifs et organisationnels. S'il n'a jamais disparu de la culture alimentaire locale, les représentants du monde de l'élevage s'en sont détournés. Mais aujourd'hui de nouvelles mobilisations collectives se consolident notamment autour du SIQO. Les espoirs qu'avaient nourris de nombreux éleveurs au titre de la structuration progressive d'une véritable industrie fromagère ont été relativement déçus, donnant alors une légitimité nouvelle à l'agneau de lait. Ce dernier s'inscrit dans cette trajectoire historique marquée par la crise laitière, qui a notamment pour effet de valoriser des ressources nouvelles et dans un contexte où la multifonctionnalité agricole est très présente dans les discours des acteurs. Il est une composante indissociable de la culture

pastorale sarde, qui s'est peu à peu délitée au profit de l'émergence d'un paradigme d'intensification/spécialisation. Ces choix, même s'ils ont longtemps porté la structuration régionale du bassin, se sont fait à l'encontre de la valorisation d'une identité locale autour des productions. L'agneau est aujourd'hui envisagé comme une survivance de ce patrimoine ancien menacé. Il incarne une forme de résistance visant à conférer aux éleveurs une expression nouvelle qui leur a été confisquée depuis un siècle d'industrialisation ayant toujours laissé place à des rapports de force souvent déséquilibrés vis-à-vis des éleveurs.

Par ailleurs, la relance des agneaux par le signe joue une fonction identitaire. Il induit une réappropriation de l'origine d'un produit culturel menacé par les logiques d'importation. La relation à l'insularité, tiraillée souvent dans des logiques de dépendance, est réaffirmée au travers de la logique du signe, ressenti comme une modalité permettant de s'affranchir d'un centre. Il est ainsi quelque part un ambassadeur de la culture sarde dans un contexte économique marqué par la revalorisation des produits dits traditionnels issus de l'agriculture et de l'artisanat, composante de l'identité culturelle (Demuro et al. 2013). Dans ce contexte, le SIQO représente un outil particulièrement bien approprié pour marquer cet ancrage régional autour de la relation à l'origine. La démarche est contemporaine d'une réflexion générale sur la souveraineté alimentaire qui se construit autour d'une dénonciation des importations de viandes d'agneaux. Les flux massifs de produits issus d'autres origines afin de satisfaire la stratégie des abattoirs est perçue comme un travestissement de la relation à l'identité et engendre une dénonciation vis-à-vis de la mondialisation. L'image Sarde a été particulièrement mobilisée afin de commercialiser un produit aux caractéristiques singulières et reconnues par les consommateurs. Le détournement de l'image, considéré aujourd'hui comme préjudiciable, a fait l'objet d'une condamnation par une partie de la profession. C'est ainsi que le signe a émergé dans une volonté de garantir l'origine de la production, associée à une discipline de production permettant de normaliser la qualité du produit en conformité avec les caractéristiques de l'élevage pastoral. Désormais, seule la production d'agneau issue du bassin d'origine et inscrite dans le régime de l'appellation peut permettre de revendiquer l'appellation sarde.

5.1.2. L'institutionnalisation du projet, entre réticence et investissement

La volonté d'inscrire l'agneau dans une trajectoire de certification a émergé dans les années 90. Peu de personnes étaient à l'origine mobilisées dans cette démarche essentiellement portée par les représentants de la profession (*associazione de categorie*). Peu à peu un effet d'agrégation a été rendu possible et a motivé l'adhésion de certains éleveurs. Les abatteurs ont, quant à eux,

été au départ assez rétifs à s'investir dans le projet, puis ont rapidement compris qu'ils pouvaient en retirer un avantage économique sur les marchés.

> « *Ce qui posait problème aux abatteurs était surtout lié au contrôle et au risque relatif de déclassement des agneaux issus d'autres bassins* » (Directrice Contas, Nuoro).

Malgré les réticences des éleveurs et des abatteurs à travailler ensemble, notamment du fait des rapports de force qu'ils entretiennent dans la fixation du prix des agneaux, ils ont compris l'opportunité d'un signe de qualité et sa capacité à faciliter leurs relations et notamment à peser dans la négociation des marchés vis-à-vis des distributeurs. Malgré les tiraillements politiques que l'on retrouve entre les différents syndicats représentatifs de la profession, s'agissant de la certification de l'agneau, un consensus a favorisé une émergence assez rapide du projet.

L'agnello di Sardegna est officiellement inscrit dans le registre des IGP par le règlement de la commission européenne n°138/01 du 24 janvier 2001. Il fait ainsi partie des trois IGP italiennes concernant l'agneau, au côté *l'Abacchio Romano* et celui d'Italie centrale. Le ministre de la politique agricole et forestière est par la suite venu reconnaître par décret du 28 octobre 2005 le *Consorzio de tutella del agnello sardo* (CONTAS), qui représente l'équivalent d'un ODG. Le Consorzio s'est doté d'un plan de contrôle dont l'inspection est confiée à *l'Agenzia regionale per il sviluppo in agricultura* (LAORE). Dans la composition du Consortio, on retrouve 3100 éleveurs, 28 abatteurs et 4 opérateurs de conditionnement. L'accroissement du nombre d'adhérents tient notamment à l'allocation de primes qui s'inscrivent dans une politique européenne et nationale d'encouragement à l'amélioration de la qualité des productions agricoles. La prime allouée en 2011 représentait 10 euros/tête mais son impact a été contrebalancé par les distributeurs qui ont compensé l'octroi aux éleveurs de la prime par l'abaissement du prix d'achat. Dès le début de la démarche, on retrouve une volonté politique forte de donner une voie significative aux éleveurs au sein du *Consorzio*, contrairement aux DOP fromagères, ils représentent 66 % des adhérents. La part de production certifiée est encore faible mais en constante évolution. Entre 2010 et 2012, il y a eu une augmentation du nombre d'agneaux certifiés, passant de 69 000 têtes à 300 000 aujourd'hui. La part de production sous IGP représente environ ¼ de la production totale sur les 1, 2 millions d'agneaux disponibles.

5.2. Caractéristiques des agneaux sous IGP : le vif et la carcasse

Je présenterai d'abord les caractéristiques propres aux animaux vifs, au travers de la différenciation des catégories d'animaux, ainsi que du point de vue les attributs marchands qui lui sont conférés (i). Il s'agira ensuite de caractériser les différents types de carcasses, de l'animal entier jusqu'à la découpe moderne qui permet de dessiner un produit multiforme selon les attentes du marché (ii).

5.2.1. L'animal vif : différenciation des catégories pour une flexibilité marchande

Le cahier des charges de l'appellation précise les conditions de production ainsi que les caractéristiques des produits issus de l'exploitation. On distingue au sein de l'IGP trois catégories d'agneaux, « da latte », « leggero », « da taglio ». Cela témoigne notamment d'une IG qui se veut innovante et marque une distance vis-à-vis de l'agneau de lait traditionnel. Trois composantes majeures viennent distinguer ces animaux, le poids d'abattage, la race ainsi que la nature de l'alimentation.

- ***L'agnello « da latte »*** est exclusivement nourri au lait maternel et pèse entre 5 et 7 kilos/carcasse, il est issu de brebis de race sarde;

- ***L'agnello « legero »*** pèse entre 7 et 10 kilos, il est allaité au lait maternel avec une alimentation complété par des fourrages ainsi que des céréales. L'agneau peut être issu d'un croisement entre des brebis sardes et un mâle reproducteur issus de races à viande spécialisés comme le Berrichon ou l'Ile-de-France;

- ***L'agnello « da taglio »*** obéit aux mêmes critères de production que l'agnello leggero avec un poids oscillant entre 10 et 13 kilos.

Chaque catégorie d'animaux fait l'objet d'un étiquetage spécifique qui permet de les différencier (figure 24). Cette variabilité des catégories présente l'avantage d'une meilleure flexibilité sur les marchés, elle permet notamment de répondre à des attentes variables du consommateur et permet de jouer sur la saisonnalité des naissances dans la perspective de pouvoir cibler le marché des fêtes de Noël et de Pâques. On retrouve en effet, notamment vers l'Italie continentale, des préférences de consommation diverses, favorisant la production et la valorisation d'animaux plus ou moins lourds.

Figure 24 : Etiquetage d'un agneau de lait traditionnel (Lacombe, Nuoro)

Cet étiquetage permet la traçabilité du produit en identifiant la catégorie de l'animal abattu (da latte) et son distributeur, ici la

société *Agrecos*, qui se spécialise aujourd'hui vers les marchés de niche.

Parmi les caractéristiques mobilisées pour la valorisation du produit, on retrouve souvent une image de naturalité, associée à l'histoire pastorale de l'élevage Sarde. Son objectivation s'appuie sur la stabilisation d'attributs nutritionnels et liés à la santé, associés aux pratiques d'élevage, ce qui laisse entrevoir une nouvelle segmentation marchande (annexe 5). En effet la Sardaigne a été désignée parmi les quatre zones bleues qui distinguent les régions où l'espérance de vie est la plus longue (Buettner, 2012). La Sardaigne compte un nombre important de centenaires, notamment chez les populations de bergers, dont l'alimentation est fortement structurée autour de la diète méditerranéenne. La qualification de ces caractéristiques a pu faire l'objet d'un travail de recherche mené par le centre AGRIS, qui n'a pas fait apparaître de différences majeures selon les micro-régions d'élevage (Manca, 2010). Les caractéristiques physiques et organoleptiques font l'objet de mesures prescriptives au sein du cahier des charges, le développement de plans de contrôle a, à ce titre, pu faire apparaître des différences sensibles entre animaux ayant entraîné des déclassements. Le pâturage de l'herbe, en parallèle de l'allaitement maternel, agit sensiblement sur les caractéristiques de carcasses, notamment sur les animaux de plus de 30 jours.

5.2.2. Carcasse et conditionnement : une différenciation par la découpe

Au-delà des conditions de production, la carcasse fait l'objet de différentes catégorisations selon le type de découpe. Les agneaux peuvent ainsi être vendu entiers, en demi ou quart de carcasses, avec la tête et la *coratella* (intérieur), ou faire l'objet de confections mixtes associant différentes composantes de la carcasse. La classification différenciée des carcasses permet de réaliser différents types de conditionnement selon la nature des marchés. L'un des conditionnements prédominants est celui composé du quart arrière, le gigot, des côtelettes et de la coratella. La demande du marché espagnol écarte pour l'instant l'usage de l'IGP, pour des

raisons de conservation liées aux délais de transport; les agneaux y sont vendus sous forme de carcasses entières, sans la tête, la *coratella* séparée, ne pouvant alors faire l'objet d'une certification (figure 25). Les opérations de découpe doivent être réalisées dans des établissements accrédités, les *porzionatore* notamment, spécialisés dans le travail de la carcasse. Le régime de l'IGP, on le voit, donne lieu à une normalisation de structures de découpe de la viande, qui interrogent notamment le métier de boucher et la valorisation du signe auprès de ce type de détaillants. Il ouvre la voie à une perspective nouvelle en termes d'encastrement social des marchés, renouvelant notamment les conventions marchandes préétablies sur la base du marché traditionnel de Noël et de Pâques.

Figure 25 : agneaux de laits destinés au marché espagnol (Lacombe, Oristano)

Les lots d'animaux sont triés en abattoir selon leur débouché. Ici il s'agit d'agneaux lourds, sans tête, entiers, expédiés en bateaux entiers vers l'Espagne. Leur provenance n'est ici pas garantie, seul le lieu d'abattage, à défaut de SIQO, fournit au produit son origine.

Traditionnellement, les animaux étaient principalement vendus à la ferme sous la forme de carcasses entières. La découpe était alors réalisée au sein du foyer de consommation et donnait lieu à différentes préparations selon le type de morceau. Si l'abattage à la ferme est condamné par les autorités publiques, cette pratique semble se réinstaller dans un contexte de crise économique.

La certification, réappropriation des qualités et apprentissages relationnels

La certification renouvelle profondément le système d'acteur et la stratégie marchande associée à la valorisation des agneaux. Elle a permis à ce produit de sortir d'une logique qui était jusqu'ici essentiellement pilotée par les abatteurs en introduisant un régime de régulation entre les différents opérateurs autour d'une logique de qualité. La démarche ne concerne pour l'instant qu'une part restreinte des acteurs et cohabite avec la stratégie d'autres opérateurs ayant un intérêt limité à faire valoir l'origine dans leur stratégie marchande. Au-delà des dimensions organisationnelles, la dynamique qui se dessine au sein du *Contas* a permis de stabiliser la qualité de ce produit. Il lui est attribué des caractéristiques quant à son mode d'élevage mais aussi différenciés selon la nature des carcasses, valorisées sous différentes formes. Ces qualités sont codifiées au sein d'un cahier des charges qui prévoit trois catégories d'animaux permettant d'inscrire ce produit vers des marchés différenciés.

Conclusion de chapitre 6

Le bassin de production sarde a fortement tiré profit d'une amplification de sa production depuis plus d'un siècle. L'élevage de petits ruminants ovin est omniprésent et presque entièrement associé au déploiement de l'industrie laitière structurée autour de la valorisation du Pecorino Romano. La crise que traverse aujourd'hui le bassin rend compte pourtant des limites du système et encourage à définir de nouvelles perspectives. La réhabilitation des viandes d'agneaux s'inscrit dans ce contexte fragile. Sans prétendre opérer un redressement productif autour des viandes, l'intention est avant tout de réhabiliter l'identité entre produit et territoire, malmenée par des logiques massives d'importations. L'implantation de ce bassin au cœur de la Méditerranée assure aux abatteurs un rayonnement économique au sein de cette aire culturelle. Ils pilotent ainsi la filière en maîtrisant l'amont et l'aval mais la certification renouvelle ces rapports de force. Leur engagement dans la démarche tient à la prise de conscience de la possibilité de différencier les marchés selon que l'on se réfère au produit conventionnel ou au produit labélisé. Cette différentiation par la qualité suppose alors de reconsidérer la relation au marché et la référence aux usages traditionnels du produit qui ont largement déterminé la saisonnalité de production et de consommation.

Chapitre 7. L'Arganeraie (Maroc)

L'arganeraie marocaine est une région agricole du Sud-ouest marocain, qui tire son nom d'un arbre aujourd'hui très médiatisé, l'arganier. S'il est réputé pour l'huile d'argan, qui en est issue et qui fait aujourd'hui l'objet d'un véritable engouement sur le marché international du cosmétique, l'arganier est aussi indissociable de l'élevage caprin. Dans la région de Haha, terrain de cette recherche, il existe des interactions fortes entre ces deux usages de l'arganier, témoignant de complémentarités entre plusieurs activités au sein de l'espace forestier.

L'arganeraie est aujourd'hui souvent décrite comme un écosystème menacé. En effet la réduction du couvert forestier est continuelle depuis plusieurs siècles et la surexploitation de l'arganier affaiblit sa densité. L'arganier reste pourtant indissociable d'un agro-sylvo-pastoralisme à la source de deux productions engagées dans des démarches de labellisation, l'huile d'argan et le chevreau de l'arganeraie, attestant de l'usage productif renouvelé de cette forêt. Comment ces activités cohabitent-elles ? Quelles sont leurs implications sur le fonctionnement des écosystèmes ? Enfin peuvent-elles s'accorder avec une logique conservationniste, au titre du classement de l'Arganeraie depuis 1998 en tant que Réserve de Biosphère ? Dans cette période, où l'on assiste à une recomposition territoriale, l'élevage caprin souffre par ailleurs d'un discrédit écologique qui menace sa pérennité.

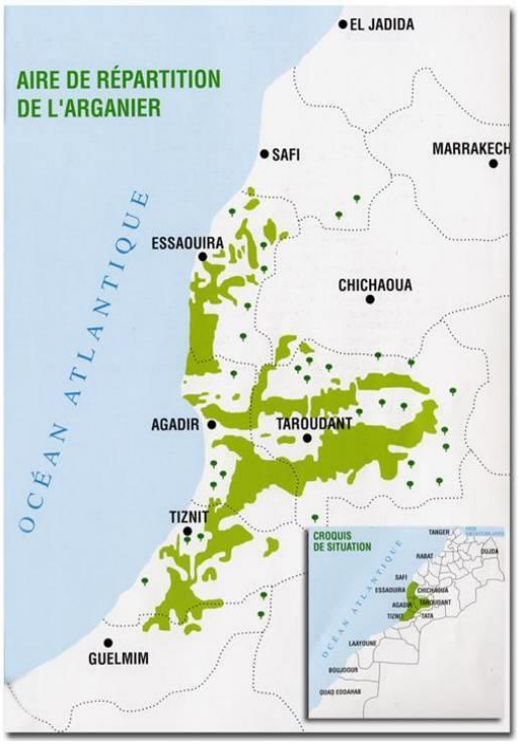
Dans ce chapitre, je me propose de resituer la forêt de l'arganeraie (carte 8) dans la trajectoire de l'agriculture marocaine. Les réorientations données par le Plan Maroc Vert (PMV) fournissent de nouvelles significations à ces agricultures dites auparavant archaïques, mais semble t-il aujourd'hui vectrice d'une modernité nouvelle. L'idéal du terroir y fait son chemin et traduit cette possible cohabitation entre tradition et renouvellement agraire, en donnant notamment une place essentielle aux produits labélisés (i). Afin de rendre compte de son déploiement dans l'Arganeraie, je préciserai les caractéristiques de cette forêt domestique nouvellement interpellée par les politiques publiques (ii). L'élevage n'y est pas étranger et il s'agit ici d'en préciser les caractéristiques associées à son inscription humaine et spatiale (iii). Enfin, au-delà des usages de la forêt, je mettrai en avant les dynamiques de requalification associées à ces deux produits phares : l'huile d'argan et le chevreau de l'arganeraie (iv).

1. L’agriculture Marocaine, quand le terroir revisite l'archaïsme traditionnel

L’agriculture marocaine est très diverse tant au regard de ses secteurs d’activité que de la nature des systèmes de production. Toutefois, cette diversité n'a pas toujours été prise en compte et a laissé place à des formes de ségrégation territoriale, favorisant le développement d'un secteur moderne et compétitif, marginalisant les agricultures dites traditionnelles. Celles-ci sont pourtant aujourd’hui réhabilitées au titre de la valorisation de la « petite agriculture solidaire », largement associée au déploiement des productions liées à l’origine. Je préciserai les caractéristiques de l’élevage caprin dans sa dimension nationale de manière à rendre compte de la place de cette activité dans la trajectoire des politiques publiques (i). Dans un deuxième temps j’envisagerai de préciser le cadre général du PMV afin de mieux comprendre comment se concrétise le déploiement du terroir dans la région de l’arganeraie, nouvellement classée au titre des Réserves de Biosphère (ii).

Carte 8 : Aire de répartition de l'arganier (Services forestiers, 2010)

La zone étudiée, située entre Essaouira et Agadir, est la zone la plus densément peuplée d’arganiers et se situe principalement en bordure de littoral jusqu’au pré-relief montagneux.



1.1. L'élevage caprin, entre marginalisation et revitalisation

Je présenterai un ensemble de repères permettant d'offrir une représentation nationale de l'élevage au Maroc. Il s'agira dans un premier temps de fournir une analyse à partir de statistiques qui rendent compte de l'ampleur de l'activité agricole et des choix historiques qui ont piloté la construction des politiques publiques (i). Dans un second temps, je caractériserai l'élevage caprin dans sa dimension socio-territoriale, tout en faisant ressortir les dynamiques professionnelles dont il fait aujourd'hui l'objet (ii).

1.1.1. L'agriculture, un pilier socio-économique structurant mais dualiste

Le Royaume du Maroc compte aujourd'hui une population d'environ 32 millions d'habitants alors qu'elle n'était que de 11,6 millions en 1960. La croissance démographique s'est faite notamment au profit des villes, la population urbaine représentant actuellement environ 20 millions d'habitants et les ruraux aux alentours de 40% de la population. L'économie marocaine est diversifiée et le poids socio-économique de l'agriculture y est important puisqu'elle emploie 40% de la population active soit 4 millions de personnes. L'agriculture contribue à 19% du PIB national. Elle se caractérise par une grande diversité de productions, mais aussi de modèles productifs puisque un secteur agro-industriel cohabite avec une agriculture traditionnelle de type familiale. Elle se décline autour de trois secteurs d'activité prédominants que sont les filières végétales à haute valeur ajoutée essentiellement dédiées à l'export (agrumiculture, maraîchage), les cultures céréalières, destinées à la sécurité alimentaire locale, et qui couvrent une part importante des surfaces, ainsi que l'élevage qui représente une part significative de l'emploi agricole. En 2011, la taille du cheptel est estimée à 27,3 millions de têtes dont 2,99 millions de bovins, 18,6 millions d'ovins et 5,7 millions de caprins, associés surtout à la production de viandes rouges et représentant un équivalent de 380 000 tonnes (Source MAPM, DSS).

Si ces chiffres nous donnent un aperçu favorable, l'agriculture au Maroc reste marquée par de grandes inégalités qui tardent à s'effacer à l'issue de 50 ans de politiques volontaristes (Jouve, 2002). Dès la colonisation, une dissociation claire est établie entre les régions de plaine, qui bénéficieront d'un appui, et les régions dites moins favorables. L'agriculture a été l'un des piliers prioritaires de développement lors de l'indépendance afin d'en assurer la modernisation et favoriser l'unification nationale autour d'un projet commun. Si la réallocation des terres suite à la décolonisation devait se faire dans un esprit de justice sociale (Dresch et al., 1963), elle a privilégié l'émergence d'une bourgeoisie agraire capitaliste au détriment de la paysannerie

traditionnelle. Ce développement s'est ainsi construit de manière inégalitaire en privilégiant certains secteurs agricoles, groupes sociaux et régions bénéficiant d'un fort potentiel de modernisation. Un renforcement de l'appui financier s'est opéré en faveur de la productivité grâce à des efforts menés en termes de mécanisation et d'irrigation. La région du *Souss*, polarisée par le centre urbain d'Agadir et marquée par un important complexe agro-industriel, a bénéficié d'aménagements hydrauliques importants et représente aujourd'hui l'un des principaux bassins de production et d'exportation de tomates dans le monde[45]. Cette agriculture à deux vitesses a engendré des déséquilibres territoriaux majeurs et les campagnes ont pu être qualifiées de « grandes perdantes de la mondialisation » (Naciri, 1999).

Malgré les réajustements structurels du FMI et de la banque mondiale, l'agriculture marocaine est très dépendante des conditions climatiques, marquées par une pluviométrie faible et des périodes de sécheresse dans un contexte aride et semi-aride. L'élevage extensif et la céréaliculture sont favorables dans ce contexte où l'agriculture de *bour* (pluviale) reste prédominante vis-à-vis des surfaces irriguées. La superficie cultivable y est faible puisqu'elle ne représente que 10 millions d'hectares sur plus de 71 millions d'hectares alors que les parcours occupent 20 millions d'hectares. Toutefois, la modernisation technique a permis d'accroitre cette SAU souvent au détriment des terres de parcours. La prédominance d'une agriculture *microfundiaire,* marquée par des exploitations de petite taille dépassant rarement les 10 ha, la diversité des régimes juridiques représentent aussi des contraintes dans cet effort modernisateur.

Les déséquilibres font aujourd'hui l'objet de réajustements structurels qui visent à favoriser un développement territorial homogène. C'est l'une des perspectives affirmée par la « stratégie de développement rural à l'horizon 2020[46] » et réaffirmée aujourd'hui dans le PMV.

1.1.2. L'élevage caprin au Maroc : une abondance dans les zones de montagne, terres oubliées des projets de développement

Le cheptel caprin national compte environ 5,7 millions de têtes et 80% des exploitations ont des troupeaux inférieurs à 20 animaux. Essentiellement présente en montagne dans des zones de relief où les élevages ovins trouvent difficilement de quoi assurer leur survie, la chèvre se révèle particulièrement bien adaptée à ce type de milieu. Elle est présente dans les chaînes montagneuses du Haut-Atlas, du Rif, du Moyen-Atlas et de l'Anti-Atlas. Si des efforts de

[46] Stratégies 2020 de Développement rural, document de référence, Conseil général du développement, 1999.

sélection sont aujourd'hui menés, la notion de race est peu mobilisée compte tenu des brassages importants entre différents types de populations. Des races d'origine extérieure s'y sont diffusées comme *l'Alpine*, la *Saanen* ou la *Murciana granadina* et sont tournées vers la production laitière. Mobilisées dans une perspective d'amélioration de la productivité, les systèmes de production ont connu une importante intensification ces dernières années. Les races à viande restent, quant à elles, issues de populations locales. Leur mode de conduite est de type pastoral, marqué par la prédominance du parcours sous couvert forestier. Les résidus de culture et chaumes assurent aussi un complément alimentaire. La production caprine en 2012 a participé à la fourniture de 40 000 tonnes de viande rouge (GEF, 2012). Sa consommation, longtemps cantonnée aux zones rurales, est aujourd'hui de plus en plus associée aux espaces urbains notamment en raison d'un regain d'intérêt pour cette viande réputée saine.

> « *Les viandes caprines revêtent un intérêt indéniable en termes de santé publique, mais ses propriétés sont plus liées au mode de pâturage qu'à l'espèce en elle-même, le chevreau de l'arganeraie répond à ces critères* » (Vétérinaire ONSSA, Essaouira).

L'élevage caprin, comme dans beaucoup d'autres régions du monde, a longtemps été oublié des programmes nationaux de développement contrairement aux espèces ovines et bovines. Son implantation dans des zones géographiques défavorables (relief, climat, ressources alimentaires) s'est en effet révélée relativement antagonique avec les enjeux de développement agricole qui ont marqué le Maroc ces trente dernières années. Il joue pourtant un rôle socio-économique essentiel dans des régions pauvres. Aujourd'hui, les efforts menés par l'ANOC et les pouvoirs publics nationaux et régionaux encouragent un investissement important au travers du plan de développement de l'élevage caprin. Les zones de Chefchaouen (Nord) et de l'Arganeraie sont des sites pilotes dans la mise en place du PMV.

1.2. Le Plan Maroc Vert et la Réserve de Biosphère : des politiques publiques aux champs d'action nouveaux

Je m'attacherai à resituer la région étudiée dans un contexte national de politique publique qui agit sur la structuration de ce territoire du sud marocain. Dans un premier temps je préciserai les modalités d'émergence d'une politique de terroir au Maroc, ses attendus, présupposés (i). Dans un second temps j'énoncerai aussi une autre forme de qualification territoriale de la région de l'Arganeraie, à savoir son statut de Réserve de Biosphère, que l'on peut considérer comme agissant sur les représentations et normes territoriales (ii).

1.2.1. Différentiation des agricultures « traditionnelles » et valorisation des terroirs

Le pilier 1 du PMV vise à conforter les efforts de modernisation qui ont pu se mettre en place dans le secteur agro-industriel. Il est organisé autour du modèle de l' « agrégation », c'est-à-dire de grands exploitants à forte capacité d'investissement autour desquels s'agglomèrent de plus petites exploitations. Le pilier 2 vise en revanche à accompagner le développement solidaire de la petite agriculture dans les zones défavorisées (zones montagnardes et oasiennes). Il est associé à un enjeu de lutte contre la pauvreté et l'exclusion auprès des exploitants les plus fragiles (environ 860 000 exploitations). Le programme concerne à la fois des ambitions de reconversion, de diversification et d'intensification de la production. Il est organisé autour de projets pour lesquels a été mobilisé un investissement de 20 milliards de Dirham. On y retrouve des objectifs communs relatifs au développement d'une approche filière visant à la fois la professionnalisation, l'optimisation de la chaîne de valeur et l'amélioration de la productivité. Le PMV fait l'objet de plans sectoriels déclinés à l'échelle régionale autour de contrats de programmes envisagés auprès de chaque filière (Akesbi, 2012). L'agriculture familiale, encore largement prédominante n'y est envisagée que comme une relique du passé, alors qu'elle est au centre du mode d'exploitation, de l'organisation spatiale du foncier et associée à des fonctions de résilience (Petit, 2006).

Le PMV est largement marqué par l'empreinte du « terroir » et de sa mise en œuvre par les signes de qualité relatifs à l'origine, qui ont fait l'objet d'une reconnaissance légale au Maroc en 2008[47]. Les proximités politiques et scientifiques entre la France et le Maroc ont stimulé un « partenariat intellectuel » entre le Conseil Général du Développement Agricole (CGDA) au Maroc et le Conseil Général de l'alimentation, de l'agriculture et des espaces ruraux (CGAAER) en France. Les coopérations bilatérales qui encouragent la consolidation d'un espace euro-méditerranéen ont renforcé les réflexivités partagées entre la France et le Maroc autour de l'agriculture[48]. Certains traits de l'agriculture marocaine ont encouragé cette opérationnalisation du terroir. Petites exploitations, agriculture traditionnelle et familiale, qualité des produits en ont favorisé la transposition d'autant plus que cette identité se crée par opposition à une agriculture de type agro-industrielle. L'agriculture de terroir est directement mise en relation avec des enjeux de préservation des écosystèmes, garantis par les conditions

[47] Dahir n° 1-08-56 du 17 joumada I 1429 (23 mai 2008) portant promulgation de la loi n° 25-06 relative aux signes distinctifs d'origine et de qualité des denrées alimentaires et des produits agricoles et halieutiques.
[48] Terroir et origine : leçons d'une lecture croisée des expériences du Maroc et de la France pour une Méditerranée durable (http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Terroirs_et_origine.pdf).

d'usage des terres, les savoirs humains propres au « terroir » (Pilier 2 du PMV, 2009). L'IG est conçue comme l'une des modalités par lesquelles il est possible de préserver ce type d'agriculture. Elle représente en effet un dispositif permettant de valoriser une agriculture de qualité tout en autorisant sa différenciation marchande et d'ainsi lutter contre la pauvreté. Les modèles de développement envisagés sont fortement imprégnés de concepts issus du monde de la science comme l'approche par les « paniers de biens et de services », leur contribution à l'attractivité touristique (SAM, 2010) L'institutionnalisation du terroir est envisagée comme un outil permettant la modernisation de ces agricultures, en rupture avec l'archaïsme des structures traditionnelles d'exploitation. Elle est associée à un enjeu de professionnalisation des activités.

L'huile d'argan et le chevreau de l'arganeraie représentent deux types de productions qui sont associées à une agriculture de terroir, et qui ont une vocation quasi naturelle à s'inscrire dans la trajectoire des SIQO. Ces deux productions sont en effet revêtues d'attributs d'authenticité, de tradition, véhiculent des qualités spécifiques tout en étant attachées à des conditions de production localisées par le lien entretenu à l'arganier. Nous verrons par la suite que, si ces deux productions sont associées à un terroir de l'arganeraie, leur cohabitation, autour notamment de la logique des SIQO, pose question.

1.2.2. La Réserve de Biosphère de l'Arganeraie comme patrimonialisation écologique de la forêt

L'arganeraie bénéficie du statut de Réserve de Biosphère depuis le 8 décembre 1998. La Réserve de Biosphère de l'Arganeraie (RBA), s'étend sur une superficie d'environ 2,5 millions d'hectares couvrant six provinces, dont celle d'Essaouira. Ce statut résulte de la Stratégie de Séville qui s'est tenue en 1995, sous l'égide de l'UNESCO, dans une perspective d'opérationnalisation du Programme « Homme et Biosphère » (MAB). Le réseau des Réserves de Biosphère compte aujourd'hui 621 sites répartis dans 117 pays. Elles ont vocation à concilier la conservation de la biodiversité naturelle et culturelle et des enjeux de développement économique et social. Les sites en question restent placés sous la juridiction souveraine des Etats ayant approuvé le cadre statutaire de la Stratégie de Séville, à ce titre le Maroc s'est doté d'un plan cadre qui définit les recommandations et mesures envisagées dans l'objectif de répondre aux enjeux.

Ce plan cadre a été élaboré en partenariat avec la coopération allemande (GTZ), principal bailleur de fonds pour le développement de la filière « Huile d'argane », dans le cadre du « plan de conservation et de développement de l'arganeraie ». Le programme est mis en œuvre sous la responsabilité du Haut Commissariat des Eaux et Forêts (HCEF) et son opérationnalisation

est fondée sur une approche participative plus que prescriptive. Pour associer les populations, les responsabiliser quant à l'usage de l'espace, c'est autour de projets de développement et de différentes initiatives locales que sa mise en œuvre est assurée. Il s'appuie sur un tissu associatif qui a été largement construit autour des coopératives d'huile d'argan. Le Réseau des Associations de Réserve de Biosphère (RARBA) fédère une grande partie de ces structures associatives (Fasskaoui, 2009).

Le plan cadre s'articule autour de plusieurs objectifs, visant à : accroître la densité du peuplement forestier, limiter les dépendances du cheptel vis-à-vis de l'usage des ressources, rationaliser les usages de l'eau et des cultures de plaine, améliorer des conditions de vie des populations. La réserve comporte trois zones: la zone de protection centrale, la zone tampon, la zone de transition. Sont délimitées des mesures spécifiques de gestion pour chaque type de zone. L'écosystème arganier tel qu'il est défini s'intéresse essentiellement à l'arganier au titre de sa fonction oléicole, au regard de l'enjeu de conservation de l'espèce, ainsi qu'à l'enjeu de valorisation touristique de la région dont il est vecteur. L'élevage et la mise en culture, qui pourtant représentent des piliers du système agraire traditionnel, sont relativement marginalisés tant du point de vue de la représentativité des éleveurs au sein du réseau, que des représentations et recommandations qui sont associées à ces activités. Les forestiers, qui assurent la mise en œuvre du programme, ont une vision négative de l'élevage de chèvre.

> « *La chèvre est l'ennemi n°1 de l'Arganeraie, c'est une chèvre sauvage, elle grimpe aux arbres, il y a réellement un problème de surpâturage, on essaye de mettre des mises en défens en essayant de dédommager les familles* » (Forestier, Essaouira).

L'élevage caprin : de la marginalisation à la réhabilitation par le « terroir »

L'élevage caprin, au Maroc comme dans d'autres régions, a souvent été marginalisé par les politiques de développement. Il fait pourtant aujourd'hui l'objet d'un engouement renouvelé en référence au déploiement de l'idéal du terroir, solution pour revivifier ces agricultures dites traditionnelles. L'arganeraie s'inscrit dans cette perspective associant l'enjeu de valorisation des productions doté d'une typicité spécifique, valorisable vers des marchés différenciés, ainsi qu'un enjeu de préservation de son environnement associé à son statut de réserve de Biosphère. Avant de préciser l'articulation entre ces préoccupations plurielles, voire antagoniques, précisons ce qu'est cette forêt de l'Arganeraie.

2. La forêt de l'arganeraie, des communautés usagères témoignant d'un espace domestiqué

Il s'agira dans cette partie de caractériser la forêt de l'arganeraie dans sa dimension la fois physique et sociale. Les activités humaines y sont très présentes et structurées principalement autour de l'agriculture. Je préciserai ainsi ses caractéristiques de manière à faire ressortir le statut de cette forêt domestique (i). Dans un deuxième temps, je mettrai en avant l'espèce emblématique de cette région, l'arganier, qui régit les principaux usages de cet espace et autour de laquelle s'agencent les différentes activités (ii).

2.1. L'arganeraie, entre milieu écologique commun et différenciation par les communautés

L'Arganeraie désigne une unité géographique du Sud ouest marocain associée au peuplement de l'arganier qui en représente l'espèce prédominante. Afin de rendre intelligible un fonctionnement forestier complexe, j'envisagerai dans un premier temps de fournir des éléments structurels autour de ses dimensions géographiques (i). Dans la continuité, je fournirai une lecture sociale de cette forêt en la resituant dans l'existence d'une communauté rurale (ii). Enfin, je préciserai le statut d'ayant-droit de manière à rendre compte des usages qui régissent le fonctionnement de cette forêt (iii).

2.1.1. Un trait structurel marqué par la prédominance du triptyque « chèvre-orge-arganier »

L'Arganeraie s'étend sur environ 830 000 hectares le long du littoral Atlantique entre Safi et Ifni dans la plaine du Souss et sur les flancs des parties occidentales des Hauts et Anti-Atlas. Le relief montagneux a laissé place à des étendues de Plaine notamment au Sud d'Essaouira, qui compte la plus forte densité de peuplement d'arganier (figure 26). Ces vastes étendues ont offert des conditions favorables à l'implantation d'une agriculture diversifiée et fondée sur un triptyque « chèvre-arganier-orge », offrant à la fois une complémentarité entre élevage, céréaliculture et oléiculture (De Ponteves, 1989). Le peuplement forestier est essentiellement composé de l'arganier, espèce arboricole et fruitière endémique de cette région. Déjà, en 1515 Léon l'Africain soulignait dans ses écrits exploratoires en Afrique que les habitants s'y nourrissent d'orge, d'huile d'argan et de viande de chèvre. Sa population d'origine berbère représente environ 2 millions d'habitants dont 75% dépend de l'agriculture. La fragilisation de

l'écosystème a donné lieu à la mise en place d'une aire de réserve de Biosphère qui couvre l'ensemble de l'aire de répartition de l'arganier.

Figure 26 : Relief de plaine et de collines vallonnées dans l'arganeraie (Lacombe, 2012)

Cette photo est réalisée durant un suivi de parcours. Elle permet de distinguer plusieurs formes de densité forestière qui correspondent aux différentes catégories foncières avec des espaces très découverts à proximité des habitations.

2.1.2. La communauté des « Haha », un peuplement ancien aux droits spécifiques

L'arganeraie du sud d'Essaouira est aussi associée à la communauté des Haha, plus restreinte géographiquement, qui représente une confrérie de douze tribus berbères que des anthropologues ont pu étudier du point de vue de leurs structures sociales et notamment de l'organisation segmentaire qui les caractérise (Pascon, 2013). Le territoire des Haha s'étend sur une superficie d'environ 3 072 km2 et héberge une population de 205 000 habitants ce qui en fait un espace d'assez faible densité mais avec un taux moyen annuel d'accroissement constant de 1,4% (Faouzi, 2011). Famille, lignée, sous fragments de tribus désignent des entités par lesquelles se perpétue le fonctionnement d'une société que l'on pourrait qualifier d'organique, faiblement différenciée, et associée à une organisation politique mouvante (carte 9). Des tensions ont souvent marqué cette région qui a toujours fait l'objet de convoitises économiques, politiques, résultant des processus de colonisation, de décolonisation, ayant ainsi modifié le paysage institutionnel de la région. Ces communautés rurales, souvent qualifiées d'autochtones, ont toujours été en contact avec d'autres populations, compte tenu d'une situation géographique qui en a fait un lieu de passage pour les relations commerciales entre Tombouctou et Essaouira.

En tant qu'axe stratégique, cette zone a éprouvé de nombreux conflits entre les tribus, *Makhzen*[49] et colons, laissant place aussi à un pouvoir maraboutique faisant office de médiateur. Cette confrontation entre autochtonie et dépendance étatique a été renforcée dans un contexte où la forêt de l'arganeraie obéit aujourd'hui à un droit dérogatoire au régime forestier ayant laissé aux populations une grande autonomie de gestion.

Carte 9 : Limite de la confédération des Haha (Faouzi, 2011)

2.1.3. Le statut d'usager ayant-droit : consécration d'un droit de jouissance pour les communautés

La dégradation du couvert forestier liée à une surexploitation de l'arganier dès le XVIIème siècle a conféré à l'Etat une légitimité afin d'assurer la perpétuation de ce patrimoine menacé tant du point de vue de sa valeur écologique que de la survie des communautés (Monnier, 1965). Toutefois, Malgré l'instauration d'un statut de domanialité publique, les populations se sont vues reconnaitre l'antériorité de leurs droits d'usage, ce qui a conforté la perpétuation des règles coutumières, laissant une place résiduelle à l'administration forestière.

[49] Makhzen, est le terme utilisé dans le langage courant pour désigner l'état marocain et les institutions régaliennes marocaines.

Selon l'extrait du Dahir du 4 mars 1925 relatif à la protection et la délimitation des forêts d'arganier :

> « *Les modes d'exercice des droits de jouissance que nos sujets possèdent traditionnellement sur les peuplements d'arganiers,[…],droits dont nous proclamons expressément le maintien, ne permettent pas l'application pure et simple, à ces forêts, des règles protectrices établis dans l'intérêt général, par notre Dahir forestier du 20 hija 1335 (10 octobre 1917) ».*

Les populations bénéficient de droits de jouissance sur l'ensemble des ressources forestières. Ces droits sont transmis par voie héréditaire : Les droits concernent le ramassage du bois mort, la collecte de fruits, le parcours, le labour et la mise en culture, le prélèvement du bois à usage domestique, des branchages et des pierres.

La reconnaissance de ces droits en 1917 constitue un compromis social face à des communautés berbères différenciées de la nation marocaine. Elle a aussi vocation à permettre l'autosubsistance des populations qui, jusqu'ici, a été rendue possible par une articulation entre l'organisation sociale et les usages du foncier. Il convient toutefois de souligner que les opérations de délimitation et de bornage au moment du protectorat ont donné lieu à une réaffectation des droits qui a participé à la déstructuration des règles coutumières (Bejbouji et al., 2013). La réorganisation interne des droits n'a toutefois pas affecté l'autonomie des populations dans la gestion de la forêt, ce qui a provoqué l'émergence de conflits d'intérêts vis-à-vis des forestiers pour qui la forêt devait obéir à un régime de production essentiellement sylvicole (De Ponteves et al., 1990). La marginalisation du forestier, couplée à l'affaiblissement des autorités traditionnelles durant la colonisation où ont émergé de nouveaux fonctionnaires a toutefois participé à une individualisation des comportements au sein de la communauté. Si les *Jmaâ* [50]avaient semble-t-il pu instaurer, par une jurisprudence empreinte de droit religieux, les principes d'une gestion collective de la forêt, l'administration coloniale est venue renouveler les principes de justice et d'administration du droit régissant les comportements des individus au sein de leur communauté.

> « *Les Jmaâ existent encore dans le Haut Atlas, elles permettaient de responsabiliser les populations au regard de leurs comportements forestiers et faisaient autorité,*

[50] Les Jmaâ représentent les autorités traditionnelles durant la période du Maroc pré-colonial. Elles sont composées d'érudits locaux et de représentants des tribus.

ici elles ont disparu, maintenant les gens se réfèrent à l'administration pour régler leurs conflits » (Habitant de Smimou).

2.2. L'arganier Spinosa, une espèce endémique, fragilisée par ses usages

L'arganier est un maillon biologique essentiel au fonctionnement de l'Arganeraie. Je préciserai ici les caractéristiques de cette espèce d'un point de vue écologique tout en m'attardant sur l'explicitation des facteurs qui ont contribué à sa dégradation (i). Il est aussi une ressource unique pour des populations pauvres qui en retirent par des usages multiples la satisfaction de différents besoins (ii). C'est donc une espèce faisant l'objet d'une forte domestication, (ce qui en fait un arbre associé à l'organisation du travail), qui permet d'agencer cet arbre selon différentes fonctions (iii).

2.2.1. Une espèce endémique dans un milieu fragile

L'arganier, *arganier spinosa*, espèce ligneuse fruitière et arboricole endémique du Sud-ouest Marocain (figure 27) est issu de la famille tropicale des *Sopataceae*. Il s'étage sur un gradient altitudinal important puisqu'on le retrouve du niveau de la mer jusqu'à environ 1400 mètres d'altitude dans un contexte climatique aride et semi-aride chaud et tempéré marqué par des influences à la fois méditerranéennes et océaniques. Même si l'on assiste à une réduction de son peuplement forestier, il reste une espèce prédominante avec le Chêne vert et le Thuya (figure 27).

Figure 27 : Arganier (Lacombe, 2012)

Arganier situé dans la région d'Ait Daoud sur un pré-relief montagnard. L'arbre se situe ici sur des terres privées. Il est composé d'un tronc principal et essentiellement destiné à la production d'huile d'argan. Cet arganier ne peut être pâturé compte tenu de sa morphologie.

Son couvert a été réduit d'environ 300 000 hectares depuis le XVIIIème siècle suite à une surexploitation du milieu. Sa densité moyenne est aujourd'hui inférieure à 50 arbres/ha même si l'on constate de fortes variations selon les micro-régions. Dans la région étudiée, l'arganeraie est considérée comme préservée alors que, paradoxalement, l'élevage caprin est prédominant et qu'aujourd'hui il est souvent identifié comme l'une des principales menaces pour l'écosystème. L'adaptabilité géologique de l'arganier le rend indifférent à la nature des sols; sa robustesse tient aussi à la capacité à s'adapter à de faibles pluviométries annuelles (300 mm). La défoliation lui permet notamment de résister aux sécheresses qui accroissent l'évaporation. Il s'agit d'une espèce bi-annuelle marquée par une période de foliation d'octobre à février, à laquelle succède une période de croissance des jeunes rameaux et de floraison jusqu'à la fin mai suivie d'une période longue de grossissement des fruits qui arriveront à maturité l'année d'après au début de l'été de manière couplée à la période de défoliation des arbres (Faouzi, 2011).

2.2.2. Un « arbre providentiel » multi-usages

Au-delà de sa dimension biologique, la spécificité tient notamment à sa destination multi-usage qui lui vaut souvent le qualificatif d' « arbre providentiel » au sein d'une société pauvre, largement dépendante de cette ressource aux fonctions plurielles (M'Hirit et al., 1998). Les traces historiques témoignent déjà de son usage commercial par les phéniciens dès le Xème siècle av.-JC, installés sur les comptoirs de la côte Atlantique. L'arganier est aussi indissociable d'une historicité qui a toujours associé son usage au pâturage, composante centrale du régime alimentaire des troupeaux. Les feuilles de l'arganier ainsi que la pulpe issue des fruits représentent une composante essentielle de l'alimentation du cheptel alors que les noix sont destinées au concassage et à l'extraction de l'huile d'argan. Le bois mort est destiné à la coupe et associé au chauffage et à la confection de matériaux agricoles alors que ses branchages permettent d'établir des délimitations spatiales. Le tourteau issu de l'extraction et une part des

pulpes séchées peut être associée à la complémentation alimentaire des troupeaux. Au-delà de ces enjeux fonctionnels liés aux usages quotidiens des populations, l'arbre est associé à des rites et croyances qui soulignent aussi sa dimension mystique. Considérant l'arganier comme un « don de dieu », il est associé à des offrandes aux *Djinn*, génies de la tradition musulmane, et à diverses fêtes religieuses (Nouaim, 2005; Simenel, 2011).

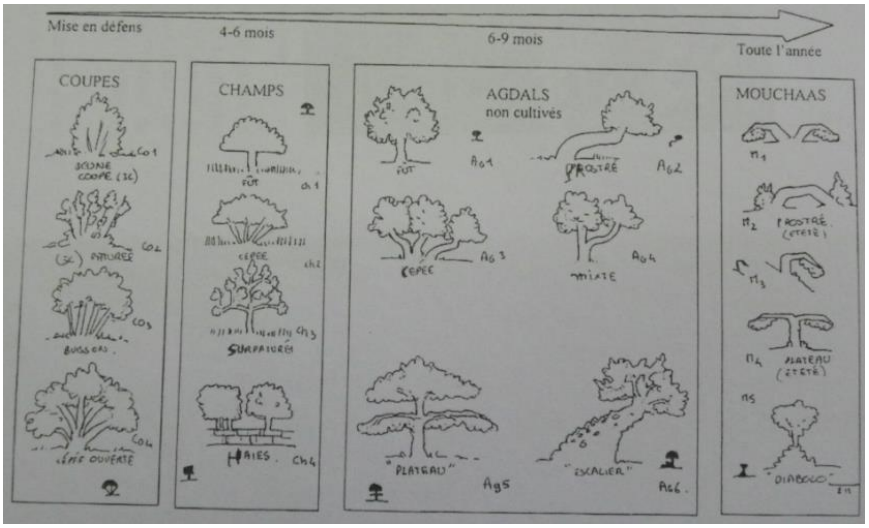
2.2.3. L'arganier, travail et différenciation des arbres

L'arganier, contrairement aux idées habituellement répandues qui tendent à le naturaliser, est une espèce domestiquée (Simenel et al., 2009). En effet, sa physiologie naturelle, si elle ne fait pas l'objet d'une intervention humaine, ne lui permet pas d'acquérir le statut d'espèce arboricole fruitière, se développant en amas diffus faiblement productif. Les populations usagères mobilisent aussi des savoirs arboricoles permettant d'assurer la régénération de l'arganier, par un travail de taille, de coupe et de dépressage, et ce, selon le type d'usage auquel l'arbre est associé.

Ce travail va favoriser l'émergence d'un tronc principal, en coupant les rameaux périphériques. Lorsque le tronc principal arrive à une maturité où le pâturage ne constitue plus une menace pour le développement de l'arbre, les rameaux périphériques sont taillés. Le berger façonne ensuite l'arbre selon le statut qu'il souhaite lui attribuer. Les arbres sont ainsi différenciés et il n'est pas vraiment possible de dresser, malgré l'unicité de l'espèce, un type d'arganier (figure 28) (Person, 1998).

Figure 28 : Morphologie des arganiers et mode d'exploitation (Person, 1998)

L'auteur de ce schéma a réalisé une différenciation des types d'arbre selon les fonctions qui leur sont attribuées. Les différentes catégories d'arbres sont caractérisées selon la nature des terres et mises en parallèle avec la durée de présence du pâturage.



Certains seront strictement réservés à l'usage oléicole et l'accès aux chèvres n'y sera pas permis notamment sur le *Melk* (domanial privé), où les arganiers sont souvent composés d'un seul tronc inaccessible aux chèvres, d'autres encore seront strictement destinés au pâturage, c'est le cas précisément des *Mouchaa*, zone de repli durant la période d'Agdal. Enfin, des catégories intermédiaires associent à la fois le pâturage et la collecte des fruits, précisément sur les zones d'*Agdal* (domanial collectif) où il y a une dissociation temporelle de ces deux usages par la pratique de la mise en défens. Chaque arbre a ainsi sa propre architecture qui en dessine ses vocations et son utilisation. Nous resituerons ces différents statut du foncier par la suite au regard de l'organisation des mobilités pastorales.

L'Arganeraie, une forêt domestique où les interactions homme-milieu sont questionnées

Si par forêt on peut habituellement entendre un caractère de naturalité, dans la communauté des Haha, celle-ci a fait l'objet d'un long processus de domestication où le travail des hommes est essentiel. Il se matérialise notamment dans les fonctions agricoles de cette forêt, que les ayants-droit valorisaient autour de différents usages. L'arganier est une ressource incontournable de cet écosystème et jusqu'ici il a principalement été géré afin de permettre la cohabitation entre élevage de chèvre et collecte des fruits d'argan. Des complémentarités agraires se sont dessinées au sein des communautés rurales qui, au travers de leur organisation sociale, ont défini des pratiques de gestion durable de la forêt. Pourtant, nous verrons par la suite que leur légitimité est aujourd'hui fragile face à l'émergence de nouveaux opérateurs. Afin de fournir une lecture plus précise des interactions entre la chèvre et l'arganier, aujourd'hui au cœur d'une controverse écologique, il s'agit d'offrir une caractérisation du fonctionnement de ces systèmes d'élevage.

3. L'élevage dans la forêt, assurer l'alimentation pastorale et la régénération de l'arganier

L'agriculture occupe une place prépondérante des activités dans l'Arganeraie. Dans une région pauvre, aux espoirs de développement limités, elle est devenue une forme d'activité refuge. J'en préciserai les caractéristiques générales au regard de sa dimension sociale, de type familiale et destinée à assurer plusieurs types de fonctions (i). Dans un deuxième temps il s'agira de s'attarder sur les caractéristiques spécifiques de l'élevage de chèvre, très présent dans cette forêt (ii). Enfin, de manière à mieux rendre compte des interactions ce cette activité avec l'arganier, je préciserai les modes de conduite qui régissent l'élevage de chèvre en lien avec les pratiques humaines qui lui donnent sens (iii).

3.1. Une agriculture familiale et multifonctionnelle

L'agriculture familiale est un trait prédominant du mode d'organisation des activités agricoles propre à cette région. Les conditions d'autosubsistance dans lesquelles se situent les populations dessinent un modèle de solidarité qui se traduit par l'imbrication des activités agricoles à l'échelle du foyer familial (i). Elle est indissociable d'une activité de type polyculture-élevage qui se matérialise par une synergie entre la chèvre, l'orge et l'arganier (ii).

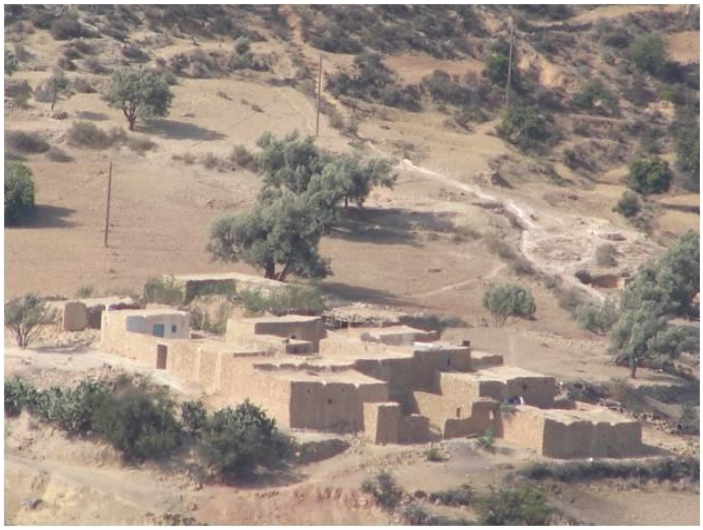
3.1.1. L'agriculture familiale traditionnelle : l'organisation sociale des complémentarités

A l'image de nombreux pays maghrébins, l'agriculture dans l'arganeraie est de type familial. L'agriculture familiale se caractérise par une imbrication des activités et sa répartition entre les différents membres du foyer familial. Très jeunes, les enfants bergers sont accompagnés sur les parcours où ils observent les bergers plus anciens qui leur transmettent les savoirs de gardiennage. Il faut noter que le rapport à la forêt chez les enfants est associé à une forme de socialisation et d'apprentissage éducatif (Simenel, 2010). Le recours à la main d'œuvre extérieure est très rare notamment dans un contexte social où il est difficile de trouver des bergers professionnels. Le gardiennage des troupeaux est ainsi de manière indifférencié associé aux femmes, aux enfants, frères, cousins, ainsi qu'aux plus anciens. Chaque unité familiale obéit à un ordonnancement social interne et externe associé au « chef de famille » ce qui relativise fortement le poids de l'individualisme agraire et du modèle de l' « exploitant agricole ». « *Liés par la parenté, aucun des actifs familiaux n'a de perception individualisé de la relation entre travail et revenu. Tout le monde est à la peine, mais c'est le chef de famille qui*

décide de l'affectation des résultats » (Malassis, 2004, p.408). Le « statut d'éleveur » n'a pas de réelle signification dans la mesure où la distribution des tâches est variable et indifférenciée à l'échelle intrafamiliale. Les familles sont installées à l'échelle du *Douar* (figure 29), qui représente des groupements d'habitations composés de 6 à 20 personnes où vivent une ou plusieurs familles issues d'une même lignée. C'est notamment l'échelle au sein de laquelle se déploie la distribution des droits entre les différents membres de la famille et leur matérialisation dans l'espace.

Figure 29 : Groupement d'habitations à l'échelle d'un Douar (Lacombe, 2012)

Douar situé sur la commune d'*Imintlint*. Il y réside une famille de 9 individus composée de deux frères, leurs femmes et enfants ainsi que les parents. L'ensemble des membres y occupent un travail agricole et destiné au fonctionnement du foyer.



3.1.2. Le triptyque « chèvre-orge-arganier »

L'une des principales caractéristiques de l'arganeraie est liée au fonctionnement de cette forêt et à l'articulation entre des complémentarités biologiques plurielles qui dressent l'identité d'un système socio écologique complexe. A la différence des agricultures modernes que l'on peut

qualifier par leur rapport à la spécialisation productive et spatiale, où les cultures céréalières, l'élevage et l'oléiculture sont fortement dissociés, ici, elles sont en étroite symbiose. Ces trois activités dissociées par leur nature, sont d'un point de vue écologique largement imbriquées autour d'un triptyque « chèvre-orge-arganier ». Les droits de jouissance des familles sont ainsi associés au pâturage, au labour ainsi qu'à la mise en culture et à la collecte des fruits de l'arganier. Ces trois usages donnent lieu à la production de viande caprine et de l'huile d'argan, jouant à la fois un rôle de sécurité alimentaire dans un contexte d'autosubsistance, alors qu'une part de la production destinée à la vente assure un revenu permettant de subvenir à différents besoins essentiels. C'est autour de la variabilité des usages spatiaux et de leurs interactions que sont construites ces synergies dont nous offrirons un détail plus complet dans les parties suivantes. Il convient toutefois de souligner déjà que la construction sociale de ce territoire est indissociable du fonctionnement de la communauté qui se matérialise dans l'organisation et l'usage du foncier agricole.

Dans le système traditionnel, si la collecte des fruits mûrs au sol durant l'Agdal est assurée par les membres du foyer et notamment les femmes, la chèvre joue aussi un rôle de main d'œuvre important. Lors du parcours sous couvert forestier ainsi que lors des prélèvements aériens les chèvres assurent une fonction de collecte des fruits qui sera ensuite allouée à la production domestique d'huile. L'ingestion de la pulpe est suivie d'une régurgitation des noyaux dépulpés dont une part est disséminée dans le milieu et l'autre partie en bergerie (figure 30). Les noyaux collectés seront destinés à la production familiale après une période de séchage qui permet d'assurer la désodorisation du produit final. Les familles n'établissent pas ici de distinction dans les usages de l'huile, tout autant utilisé pour un usage alimentaire que cosmétique.

Figure 30 : Sol de bergerie jonché de noyaux dépulpés (Lacombe, 2012)

Après le pâturage, les chèvres sont stationnées en Bergerie. Elles y régurgitent des noyaux de fruits d'arganier qui ont été dépulpées. Les familles les prélèvent ensuite afin de les destiner à la production d'huile, qui ne peut dans ce cas être commercialisée dans le cadre de l'IGP.

3.2. Caractéristiques des systèmes d'élevage

Je préciserai ici la nature et le fonctionnement de l'élevage caprin. Il s'agira de fournir une représentation régionale de l'effectif caprin propre à cette zone (i), et d'associer cet élevage à ses modes de conduite indissociables de la forêt (ii). Afin de rendre compte de la production de chevreau, je préciserai aussi des dimensions zootechniques relatives à la gestion du renouvellement (iii), permettant alors d'envisager la destination bouchère des animaux (iv).

3.2.1. La population caprine : une concentration régionale des troupeaux de petit effectif

L'effectif caprin national est estimé à environ 5,7 millions de têtes. La population caprine présente dans l'arganeraie représente 23% de l'effectif national. Elle est répartie entre les provinces d'Essaouira, de Taroudant, d'Agadir, Guelmin et Tiznit. Les provinces de Taroudant et d'Essaouira représentent 70% des effectifs présents dans l'arganeraie. L'élevage caprin comporte environ 389 000 têtes dans la province d'Essaouira, composé de deux zones géographiques que sont les régions Haha et Chiadma. Il cohabite avec l'élevage ovin, représentant 510 900 têtes, et les bovins qui comptabilisent 60 900 têtes. Ces deux zones se différencient notamment au regard de la prédominance des caprins chez les premiers (296 143), et des ovins chez les seconds (92 997) (MAPM, DSS, 2011).

Dans la région étudiée, aux alentours de Smimou (en zone Haha), on constate une prédominance des effectifs caprins. Elle constitue un bassin historique de production de chevreaux. Toutefois, dans de nombreux troupeaux visités, il s'agit souvent d'élevages mixtes : Les chèvres sont associées aux ovins qui dépassent toutefois rarement 20% des effectifs. La taille des troupeaux

caprins est très variable et largement associée à la disponibilité foncière. Les troupeaux à petits effectifs, inférieurs à 25 animaux, et ceux de moins de 100 têtes sont prédominants. Dans le groupement associé au projet de labellisation du chevreau, il y a toutefois une prédominance d'éleveurs dotés de troupeaux de grande taille qui parfois peuvent dépasser les 250 têtes. La faible taille des troupeaux s'explique par une réorganisation spatiale des activités, marquée par une sédentarisation des populations. Elle succède à un système transhumant où les troupeaux pouvaient auparavant comporter plus de 400 animaux. La réduction de la taille des troupeaux est également associée à un morcellement du foncier lié à la dispersion des droits d'usage dans un contexte marqué par l'accroissement démographique.

3.2.2. Caractéristiques et comportements des animaux : la race comme faire valoir du milieu

On recense quatre types de populations qui constituent la diversité génétique des troupeaux. La chèvre noire, composée de deux populations, *l'Atlas* et la *Barcha*, réputée pour sa rusticité en milieu montagneux. La troisième population, la *Draâ* est quant à elle réputée pour sa prolificité et enfin la chèvre du Nord, qui résulte de croisements de races espagnoles et assure une bonne productivité laitière. Si de nombreux éleveurs souhaitent conserver cette diversité compte tenu des aptitudes que les croisements ont permis de mobiliser, aujourd'hui, dans le cadre du plan de sélection phénotypique mis en place par l'ANOC, seule la *Noire de l'Atlas* a vocation à assurer le renouvellement des troupeaux (figure 31). Ce choix est motivé par une priorisation du mode de sélection sur la base des patrons colorés et l'amélioration du rendement boucher.

Figure 31 : Noire de l'Atlas chez un éleveur sélectionneur (Lacombe, 2011)

Les caractéristiques des chèvres issues des différentes populations tiennent à leur aptitude au pâturage dans un milieu difficile, marqué par la prédominance du parcours, une disponibilité des ressources limitée associée à des conditions climatiques contraignantes. Les éleveurs

intègrent ces contraintes dans leurs modalités de sélection des animaux. Si c'est souvent leur aptitude à la grimpe des arbres qui est mise en avant et fait l'objet d'une folklorisation touristique, le pâturage aérien est une pratique qu'il convient de relativiser. On peut distinguer trois formes de pâturage de l'arganier variables selon la saisonnalité et les caractéristiques des animaux : Le pâturage du couvert herbacé au sol est pratiqué dès les premières repousses d'herbe à l'automne et au printemps, permet la valorisation de ressources spontanées diverses ainsi que le prélèvement des fruits et feuilles tombées au sol. Les animaux privilégient en hiver et en été le pâturage de l'arganier, soit par la pratique de la bipédie pour les animaux adultes (figure 32), ou le pâturage aérien chez les animaux les plus légers (figure 33), évitant les risques de chute et la dégradation des troncs de l'arganier.

Figure 32 : Pratique de la bipédie (Lacombe, 2012)

Animal adulte stationné sur ses deux pattes arrière durant le pâturage. Cela souligne que la grimpe aux arbres n'est pas distribuée au sein de l'ensemble des individus du troupeau, limitant alors les risques associés au pâturage aérien.

Figure 33 : Pâturage aérien (Lacombe, 2012)

L'animal pratique ici un pâturage suspendu. Il s'agit d'un chevreau jeune, léger, et au typage génétique issu de plusieurs souches locales et exogènes, considéré comme favorable au développement de cette aptitude.

Le statut de chèvre grimpeuse est ici aussi une construction sociale que l'éleveur gère à plusieurs niveaux (El Aich et al., 2005). L'aptitude à la grimpe obéit à des critères de sélection lors du renouvellement du troupeau. Le premier critère est celui de l'ascendance : l'éleveur va sélectionner ses chèvres selon leur filiation au sein du troupeau. Il va dans un second temps, lors de l'accompagnement des chèvres sur parcours, réaliser un travail d'observation sur le comportement des individus. Enfin, on retrouve une diversité significative dans la population d'un troupeau et c'est dans le maintien de cette diversité que l'éleveur trouve un équilibre. D'autres critères peuvent aussi intervenir comme par exemple le format de l'animal ou encore la forme des sabots. Par ailleurs l'aptitude à la grimpe est associée à l'âge de l'animal et à son poids, ce sont généralement les animaux les plus jeunes qui pratiquent la grimpe alors que les plus vieux pratiquent plutôt la bipédie. Le pourcentage d'animaux grimpeurs dans un troupeau est ainsi variable et se situe entre 20 et 70%. L'éleveur veille dans cette répartition du troupeau à ce que des branches ne soient pas cassées lorsque les animaux sont trop lourds.

3.2.3. La reproduction : une lutte naturelle associée à la saisonnalité des mises-bas

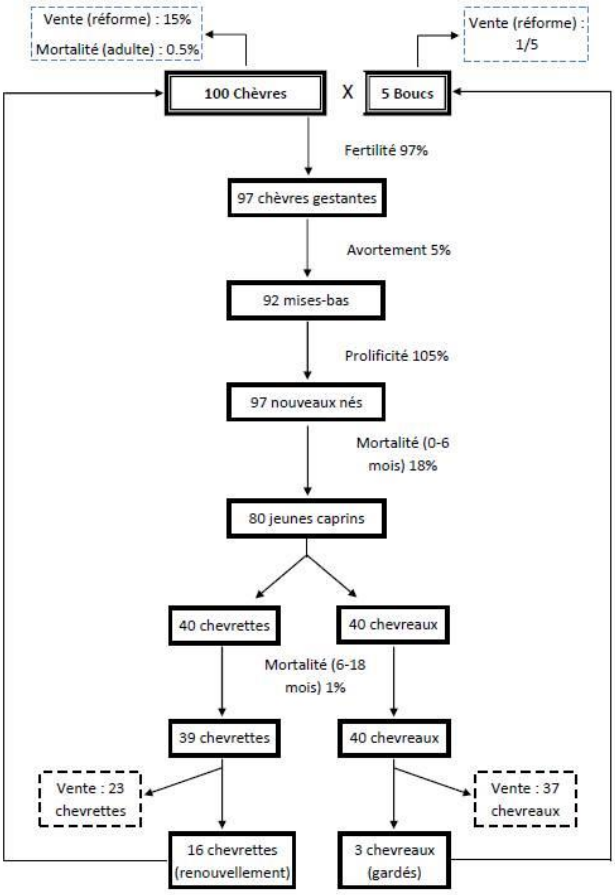
L'âge moyen des chèvres se situe généralement entre 5 et 7 ans pour un poids moyen de 27 kg. L'âge de mise à la reproduction des chevrettes se situe entre 5 et 12 mois, on constate toutefois que ces paramètres sont parfois difficiles à gérer et que des gestations trop précoces non maîtrisées entraînent souvent des mortalités et des avortements. Les boucs ne sont pas séparés du troupeau et même si la fécondité est pilotée par des cycles naturels, il y a un étalement des périodes de reproduction. La saison de la lutte, entièrement naturelle, se déroule de juin à

décembre avec une forte concentration durant les mois d'été. Le cycle de reproduction est composé de deux pics de naissances dont l'un à l'automne qui est prédominant et le second au printemps. Des naissances ont toutefois lieu de manière étalée du fait notamment que les mâles ne sont pas séparés des femelles. Cet étalement des naissances ne représente pas véritablement une contrainte puisque les éleveurs bénéficient d'un marché étalé leur permettant d'avoir une continuité dans la trésorerie. Si généralement on retrouve une seule mise-bas annuelle il peut arriver que certaines chèvres aient un double chevrottage.

3.2.4. Le ratio renouvellement-boucherie : prioriser un troupeau jeune

Si la fertilité des troupeaux est bonne (90%) le niveau de mortalité est élevé chez les jeunes (environ 25%). Si l'on retient un troupeau d'environ 100 femelles mises à la reproduction auprès de 5 boucs, après déduction de la non prolificité, du taux d'avortement, de cas d'infertilité et de mortalité chez les jeunes nouveaux nés, 80 jeunes nouveaux nés assureront à la fois le renouvellement du troupeau et seront destinés à la boucherie. L'effectif de chevreaux destinés à la boucherie est faible, il représente 37 animaux mâles alors que 16 chevrettes sont conservées pour le renouvellement et 23 commercialisées auprès d'autres bergers (El Ali, 2012). Ces sont essentiellement les chevreaux mâles qui sont destinés à la boucherie.

Figure 34: Répartition des catégories d'animaux dans un troupeau (El Ali, 2012)



Le faible effectif des animaux disponibles à la commercialisation s'explique par un taux de renouvellement important (figure 34). Sur la totalité des naissances, les éleveurs conservent généralement 40% de chevrettes. Les contraintes associées au parcours dans des milieux difficiles incitent les éleveurs à conserver des animaux assez jeunes. La taille annuelle du troupeau est ainsi variable tout au long de l'année et connaît une baisse progressive entre le printemps et l'été lorsque les chevreaux et adultes de réforme sont commercialisés, ce qui permet par ailleurs de limiter la charge pastorale en période de sécheresse.

3.3. Organisation du pâturage et mode d'alimentation

Afin de rendre intelligible le fonctionnement de l'élevage dans sa forêt, plusieurs de ses caractéristiques, liées à la conduite pastorale, seront analysées. Je préciserai initialement le régime foncier propre à cette région, qui détermine le fonctionnement de l'usage des terres et la place qu'y joue l'élevage (i). Ensuite, je préciserai le régime alimentaire des troupeaux de manière à notamment rendre compte de la place qu'occupent les ressources forestières (ii).

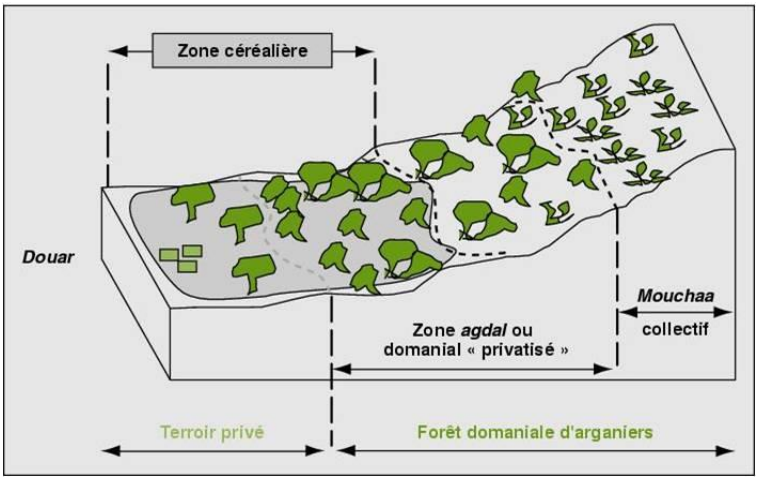
Enfin, j'en déterminerai par voie de conséquence, l'implication de ce mode de conduite en termes d'interactions avec l'arganier (iii).

3.3.1. Catégories foncières et différenciation spatio-temporelle des usages

On peut grossièrement regrouper trois catégories juridiques sous la dénomination suivante : privé, collectif, libre. Dans ces trois statuts, les usages du territoire sont distincts dans le temps et dans l'espace tout autant que les règles d'accès (carte 10). Chacune de ces catégories est mobilisée selon une logique à la fois de renouvellement des ressources, et de mise en cohabitation de différentes activités.

Carte 10 : Répartition spatiale des catégories foncières (Bourbouze, 2005)

Ce schéma propose une différenciation des terres selon le régime foncier. Il y représente aussi une variabilité quant à la nature des arbres, la densité forestière de chaque zone. Cette catégorisation est très présente dans la région étudiée et, si elle demeure ; son fonctionnement témoigne d'évolutions dans les usages.



- Les ***Melk*** sont des terres de type privé, la plupart du temps utilisées pour la mise en culture. Il s'agit essentiellement de cultures céréalières avec une nette prédominance de l'orge. Les parcelles concernées se situent généralement à proximité immédiate du Douar. On y trouve ponctuellement quelques arganiers mais leur densité est généralement assez faible et ils n'ont pas vocation à être pâturés. La culture d'orge est notamment destinée à l'alimentation du bétail, on y retrouve du pâturage sur chaume après la récolte aux alentours du mois de mai/juin. L'accès au pâturage est ici strictement réservé à l'usager ayant droit. L'orge, récoltée, puis triée est mobilisée pour la complémentation du troupeau en période sèche. Elle assure ainsi le maintien de l'état corporel des chèvres et favorise son engraissement avant la vente des animaux. Ces dernières années, les éleveurs ont constaté des

phénomènes de sécheresse répétée qui n'ont pas permis d'obtenir de bonnes récoltes. L'achat d'orge subventionnée permet alors d'assurer la soudure. Il y a, dans ces cas, des risques de surpâturage car les éleveurs, à défaut de récolte, vont mobiliser le parcours dans la forêt à une période ou les arganiers sont plus fragilisés.

- Les ***Agdal*** sont des terres de pâturage collectif partagées entre les membres d'un douar. L'arganier y a une plus forte densité. On retrouve à la fois des Agdal cultivés et non cultivés. Leur mise en culture permet d'interdire de manière permanente l'accès au pâturage, dès lors la plupart du temps, ce choix, dans la mesure où il peut pénaliser certains éleveurs, fait l'objet d'un accord préalable. Il semble aujourd'hui que la mise en culture soit mobilisée par certains pour éviter la présence des chèvres. C'est une tendance parallèle au développement économique associé à l'huile d'argan. Ce dernier a en effet pour conséquence des phénomènes nouveaux d'appropriation marqués par l'individualisation des comportements d'usage de la forêt. C'est sur ces terres que se pratiquent les mises en défens à partir du 17 mai, les troupeaux sont alors écartés jusqu'en août afin de permettre la récolte des fruits de l'arganier qui seront destinés à la production d'huile. Les *Agdal* sont alors privatisés au profit de chacune des familles selon la nature de leurs droits et leur étendue. Chaque parcelle de collecte est délimitée par des pierres et des branchages. Le pâturage est formellement interdit et sa pratique peut alors être sanctionnée par des amendes, mais il arrive que dans certains Douar les membres d'une même communauté s'entendent pour y autoriser le pâturage. On retrouve notamment cela lorsque les ressources sont rares ou que les éleveurs n'ont pas de berger pour aller faire pâturer plus loin dans les *Mouchaa*.

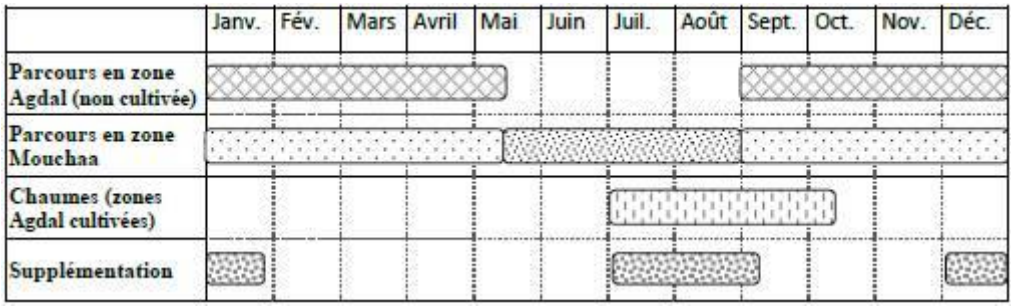
- Durant la mise en défens les éleveurs mobilisent une troisième catégorie spatiale, le ***Mouchaa***, il s'agit de terres de repli des animaux. Elles sont situées à des distances assez importantes du douar et généralement vers les premiers reliefs montagneux accidentés. Les Mouchaa sont généralement partagés entre plusieurs Douar et le pâturage n'obéit pas à des règles particulières de gestion. Les arganiers n'y font pas l'objet d'une attention particulière de la part de l'éleveur en termes de taille, de coupe. La densité d'arbres est très variable et dépend aussi des conditions géographiques, on peut y retrouver plusieurs types d'espèces comme le genévrier et le thuya. L'accès au Mouchaa peut être aujourd'hui perturbé par une réallocation et la redéfinition des droits d'usages, empêchant aux éleveurs d'y accéder, ou encore de nouvelles catégorisations spatiales comme celles du programme MAB prohibant

l'accès à certaines zones. Enfin, les Eaux et Forêts définissent des mises en défens pluriannuelles destinées au renouvellement de la forêt et où le berger est écarté de ces espaces fermés.

3.3.2. Régime alimentaire du troupeau : l'arganier comme ressource à usage variable

La nature de l'alimentation obéit à une forte variabilité intra-annuelle. Le type de pâturage est échelonné dans le temps selon la succession des ressources disponibles et des contraintes de mises en défens, qui impliquent alors l'usage d'autres espaces que les Agdal. Il est possible de dresser sur cette base un profil du calendrier alimentaire annuel (figure 35).

Figure 35 : Calendrier alimentaire du troupeau (El Ali, 2012)



Les *Agdal* sont pâturés tout au long de l'année en dehors de la période de mise en défens de mai à septembre. Les *Mouchaa* sont utilisés tout au long de l'année avec une forte concentration durant l'Agdal. Le pâturage des chaumes intervient quant à lui après la fauche de juillet à septembre, période durant laquelle les éleveurs ont aussi recours à la complémentation ainsi que durant l'hiver. La pratique de l'Agdal, si elle est relativement généralisée, convient d'être dans certains cas relativisée :

> « *Ici cette année on n'a pas fait de mise en défens, on a pris cette décision entre les différents chefs de famille du village. On a préféré garder les Agdal pour faire pâturer les chèvres plutôt que de collecter les fruits à cause de la sécheresse, on tire l'essentiel de nos revenus de l'élevage* » (Eleveur, Tamanar).

Le calendrier alimentaire est alors défini comme suit :

- ***La strate herbacée*** qui recouvre le sol est une composante essentielle de l'alimentation des caprins. Composée essentiellement de graminées et de légumineuses, le type de pâturage qui y est associé est principalement mobilisé lors de la pousse végétative à l'automne et au printemps. Elle peut à ce titre représenter entre 30 et 50% des besoins alimentaires du

troupeau selon la période et le type de milieu considéré. Lorsque les ressources au sol sont disponibles, durant cette période les fruits de l'arganier sont verts et généralement les éleveurs empêchent leur pâturage.

- ***L'arganier*** représente une ressource importante pour l'alimentation du troupeau compte tenu de ses apports énergétiques. Les chèvres pâturent les fruits et les feuilles à la fois au sol et sur l'arbre par la pratique du pâturage aérien. Sa consommation est privilégiée notamment en période chaude à partir du début du printemps lorsque les ressources au sol ne sont plus disponibles et que les fruits de l'arganier sont arrivés à maturité. L'offre fourragère de l'arganier est très variable compte tenu notamment des variabilités interannuelles de productivité des arbres, elle représente entre 30 et 60% de la composition alimentaire des troupeaux.

- ***Le couvert forestier*** offre une diversité d'espèces, l'arganier ne représentant pas une ressource mono-spécifique de la forêt. Thuya, caroubier, genévrier, oléastre sont aussi des ressources pâturées. Ils se trouvent principalement dans les premiers reliefs montagneux, dans les zones dites de Mouchaa et sont présents dans une densité assez importante permettant d'assurer le repli des animaux durant la période de l'Agdal. Ils représentent notamment une ressource essentielle pour les éleveurs disposant de faibles disponibilités foncières privées leur permettant notamment d'avoir accès à des terres mise en culture qui permettent la complémentation.

- ***Les chaumes*** à proximité du Douar, pâturées après la fauche des céréales à la fin du printemps constituent une ressource importante, elle aussi mobilisée par les chèvres durant la période de l'*Agdal* (figure 36). Une part est directement prélevée sur parcours alors que l'orge récoltée peut ensuite être associée à la complémentation alimentaire. Leur usage est largement dépendant de la situation foncière de chaque individu selon l'étendue des droits d'usages et représente environ 10% de la ration alimentaire du troupeau.

Figure 36 : Pâturage d'un troupeau mixte sur chaume (Lacombe, 2012)

Ces terres se situent à proximité du Douar et sont privatisées. Il y est réalisé une mise en culture qui, après la récolte, est pâturée, fournissant aux animaux un complément alimentaire en période sèche et lorsque les *Agdal* sont mis en défens.

- ***La supplémentation*** n'est mobilisée que dans la perspective d'assurer la soudure alimentaire, notamment lorsque la sécheresse affecte la disponibilité des ressources offerte par le couvert spontané. L'orge et la paille sont principalement utilisées mais l'on peut aussi voir des exploitations sur lesquelles les éleveurs fournissent de la pulpe d'arganier séchée aux animaux, ou les tourteaux issus de l'extraction de l'huile. Cette alimentation est principalement privilégiée pour les espèces bovines et ovines.

3.3.3. Interactions biologiques et écologiques entre chèvre et arganier

Les animaux sont conduits quotidiennement sur parcours par les bergers durant toute l'année de une à deux fois par jour. Au carrefour entre les savoirs héréditaires transmis et la pratiques de l'espace au contact des animaux, les bergers mobilisent des connaissances leur permettant de gérer le comportement de la chèvre en interaction avec l'arganier, d'évaluer les risques et de qualifier les interactions qui participent à des synergies entre l'animal et la forêt.

Le parcours des animaux participe également au réensemencement du milieu qui se fait de manière naturelle, mises à part les expériences aujourd'hui menées de réintroduction de plants. Par ailleurs, l'élevage, par le biais d'une fumure naturelle ou liée aux mises en culture permet de maintenir un couvert herbacé participant à la lutte contre l'érosion (Chatibi et al., 2013). On constate aussi que, durant la saison humide, certaines espèces envahissantes se développent et peuvent à terme étouffer l'arganier lorsqu'il n'y a pas de pâturage (figure 37).

Figure 37 : Espèce invasive autour de l'arganier (Lacombe, 2012)

Ici, la souche gauche de l'arganier, située dans une parcelle de type *Mouchaa*, est enrobée de *Thikt*. Le pâturage témoigne de complémentarités avec la production d'huile puisque cet arbre ne produit pas de fruits du fait de son envahissement.

Le pâturage constitue aussi un mode de lutte contre les incendies : la chèvre fait office de débroussailleuse et permet d'entretenir un couvert végétal ras, limitant l'apparition du feu, puis la rapidité de sa diffusion.

> « *Il y a eu un grand incendie il y a quelques années, sur les mises en défens des forestiers les arbres ont été complètement détruits alors que chez nous où on laissait les chèvres, il n'y a que le couvert végétal qui a été brulé et les arganiers ont pu survivre* » (Eleveur, Sidi Kaouki).

La vulnérabilité des arganiers au pâturage ne peut aussi faire l'objet d'une représentation uniforme. Les bergers évitent souvent le pâturage des arbres trop fragiles notamment pour les animaux les plus lourds qui peuvent casser des branches. Ils empêchent aussi les chèvres de pâturer des arbres trop verts qui peuvent occasionner de l'entérotoxémie chez les animaux. Enfin, l'arbre lui-même est doté de propriétés de protection comme les épines au bout des rameaux qui protègent les jeunes bourgeons aux extrémités des arbres (figure 38).

Figure 38 : Rameaux épineux autour des bourgeons (Lacombe, 2012)

L'arganier est, durant la période de maturité des fruits, où sont aussi présents les bourgeons qui fructifieront l'année suivante, doté d'épines qui imitent le pâturage des animaux aux extrémités de l'arbre.

La chèvre, un maillon de l'écosystème arganier à l'avenir incertain

A l'issue de cette description, on comprend plus aisément comment la chèvre s'accorde au fonctionnement de cet écosystème. Elle régit tout d'abord le fonctionnement des usages forestiers et s'accorde ici avec d'autres modalités d'utilisation de la forêt. A ce titre, l'élevage caprin d'inscrit au sein d'une agriculture multifonctionnelle. La chèvre est ainsi un maillon incontournable de l'écosystème forestier et l'utilisation pastorale du milieu en est un trait fondamental. Le pâturage de l'arganier y joue un rôle important au regard de ses fonctions alimentaires pour les troupeaux. Ainsi de fortes interactions biologiques existent entre la chèvre et l'arganier. Aujourd'hui ignorées, j'ai toutefois ici pu mettre en lumière les modalités de gestion qui témoignent d'une étroite complémentarité entre des savoirs humains, leur organisation sociale, et l'inscription de la chèvre dans un espace fragile. Pourtant la dénonciation dont fait aujourd'hui l'élevage caprin interroge. Afin de mieux appréhender ces tensions, il s'agit d'envisager les reconfigurations socioéconomiques qui touchent cette forêt depuis une vingtaine d'années afin de mieux comprendre pourquoi la chèvre serait amenée à être marginalisée de ces processus.

4. L'huile d'argan et le chevreau de l'arganeraie : requalification marchande et construction d'une typicité

L'arganier est au cœur de deux usages essentiels : la collecte des fruits d'une part, et le pâturage caprin d'autre part. Ils donnent lieu à deux types de productions que sont l'huile d'argan et le chevreau de l'arganeraie. Dans la continuité de la mise en œuvre d'une politique de terroir autour des IG, ces productions sont inscrites dans des régimes de requalification marchande. Dans cette partie, j'envisagerai les dynamiques de différenciation des productions et de renouvellement des modèles organisationnels, en envisageant successivement celles associées à l'huile d'argan (i), puis au chevreau de l'arganeraie (ii).

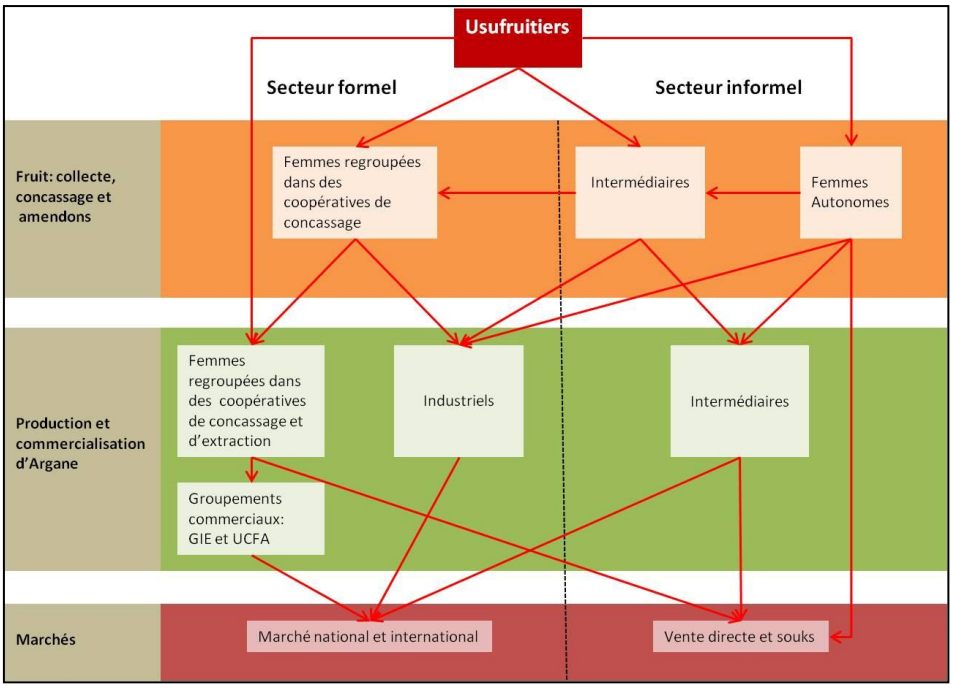
4.1. L'huile d'argan, du boom économique mondial à la construction d'une logique spéculative

L'huile d'argan constitue la première production qui a fait l'objet d'une certification au Maroc. Elle est la résultante d'une dynamique engagée depuis les années 90. S'est ici dégagée une véritable entreprise de renouvellement des symboles, valeurs associées à ce produit dont il s'agira alors de souligner les caractéristiques en parallèle des qualifications marchandes qui y sont adossées (i). Je mettrai en perspective ces changements avec l'émergence des coopératives féminines et des industries oléicoles qui sont venues consacrer une profession (ii).

4.1.1. Caractéristiques du produit et mode de valorisation : vers une « cosmétisation » d'un produit alimentaire

Cette huile a bénéficié d'un grand engouement depuis les années 90. Sa notoriété sur un marché mondial tient à la valorisation de ses vertus alimentaires, diététiques et cosmétiques, ce dernier usage semblant aujourd'hui être prédominant sur le marché international. Elle a aussi été médiatisée en mobilisant les femmes rurales comme instrument symbolique de marketing cognitif associé à des valeurs d'émancipation, d'autonomie. Le système traditionnel de production et de commercialisation de l'huile d'argan a ainsi évolué très rapidement ces dernières années, avec la création de coopératives et de petites entreprises privées. L'industrie a largement été portée par des bailleurs de fond internationaux (schéma 14).

Schéma 14 : Chaîne de valorisation de l'huile d'argan (Lacombe, d'après AMIGHA, 2009)



La production annuelle est difficilement chiffrable car l'on observe de fortes variabilités intra-annuelles liées aux conditions climatiques, ou à la spécificité de chaque « terroir » mais selon des estimations déjà anciennes elle se situe aux alentours de 4000 t/an (Chaussod et al., 2005). Ce chiffre est à actualiser si l'on observe les tendances à l'export. Selon les statistiques de l'Établissement Autonome de Contrôle et de Coordination des Exportations (EACCE), les quantités d'huile d'argan exportées seraient passées de moins de 40 tonnes en 2003-2004 à plus de 433 tonnes en 2009-2010. Les principaux pays importateurs étant la France (78 %), l'Allemagne (7,6 %) et la Suisse (7 %).Cette huile est parmi les plus chères du monde et l'on peut situer son prix sur le marché du cosmétique international à environ 160 euros/litre, alors que pour la majorité des produits seulement 2% de la matière première est composée d'huile d'argan. Le chiffre d'affaire de cette filière est estimé à 640 millions d'euros.

Les modes de transformation sont hétérogènes et les familles peuvent soit livrer directement l'huile transformée auprès de structures de transformation, soit par le biais de grossistes. D'autres privilégient une fourniture de fruits bruts ou encore livrent des amendons déjà concassés. Le prix du produit brut est ainsi assez variable et se situe entre 3 dh/kg à 35 dh/kg selon le type de produit livré. Le rapport salarial aux coopératives et industries est notamment liée au statut des femmes qui sont ici souvent des personnes veuves ou divorcées alors que la production à l'échelle familiale est privilégiée dans d'autres cas afin d'assurer la stabilité du foyer. Le procédé traditionnel d'extraction de l'huile d'argan comprend six étapes : le dépulpage des fruits, le concassage des noix, la torréfaction, le broyage, le malaxage et le pressage de la

pâte. Si dans le système traditionnel l'essentiel des tâches est effectuée manuellement, on assiste aujourd'hui à une mécanisation progressive des procédés afin d'assurer une maîtrise optimale de la qualité, qui ne laisse souvent aux femmes que l'activité de dépulpage et de concassage.

4.1.2. Structuration professionnelle de la filière autour de la certification

La part de la production familiale s'affaiblit progressivement et les deux principaux opérateurs de l'offre sont les coopératives et les entreprises privées. Le système coopératif s'est construit autour de l'appui de différents bailleurs de fonds et se différencie autour de valeurs éthiques et de solidarités alors que les secondes sont des entreprises privées qui valorisent moins la relation au travail au profit d'une mécanisation des procédés de production et vise à des retours sur investissement rapides. Ces deux secteurs sont en concurrence permanente pour la maîtrise des stocks de production et des circuits de mise en marché.

Différents regroupements professionnels participent à la structuration de la filière. L'ANCA, « *Association nationale des coopératives d'argane* » regroupe 60 coopératives qui emploient environ 3000 femmes. Les sociétés privées sont quant à elles regroupées au sein de l' « *Association marocaine de sociétés productrices d'argane* ». L'huile d'argan bénéficie d'une indication géographique depuis 2009, structurée autour d'un syndicat de défense, l'AMIGHA, l' « *Association marocaine de l'indication géographique huile d'argane* ». L'intégration de l'aval de la production est encouragée avec la création en 2011 de la « *Fédération nationale des ayants droit* » qui bénéficient des droits de jouissance coutumiers sur la forêt. Elle est composée de huit associations provinciales. Ces différents acteurs sont regroupés au sein de la FIMARGANE, la « *Fédération interprofessionnelle marocaine de la filière d'argane* », figure essentielle de l'intégration sectorielle.

4.2. Le chevreau de l'arganeraie, le pâturage comme mode de différenciation marchande

Le chevreau de l'arganeraie a entrepris une voie semblable à celle de l'huile d'argan, où se concrétise aussi la déclinaison des enjeux et programmes du Plan Maroc Vert. Je préciserai ici les caractéristiques de ce produit, dont les attributs sont aujourd'hui renouvelés (i), de manière à pouvoir ensuite envisager le passage d'une économie de proximité à une économie urbaine (ii), changement indissociable du projet de certification et des enjeux de différenciation des qualités qu'il véhicule (iii).

4.2.1. Caractéristiques du chevreau de l'arganeraie, entre viande du pauvre et valorisation diététique de ses attributs

L'élevage est tourné vers la production de chevreaux de boucherie. La viande de chevreau représente dans la zone de Haha environ 500 tonnes d'équivalent carcasse. Les animaux sont abattus entre 6 et 14 mois pour un poids moyen variant entre 8 et 12 kilos. Leurs caractéristiques sont étroitement associées au régime alimentaire du caprin du fait de leur mode de conduite. Le pâturage de l'arganeraie a un effet significatif sur les carcasses qui se traduit par une réduction de l'adiposité et une modification du profil en acide gras (Bas et al., 2003). La viande est claire, juteuse et tendre. Si la viande de chèvre était traditionnellement associée à la viande du pauvre, les représentations évoluent dans un contexte où la viande ovine est disqualifiée au regard des problèmes de santé liés à la généralisation de sa consommation et aux problèmes cardio-vasculaires qu'elle entraîne. À l'inverse, la viande de chèvre est valorisée d'un point de vue diététique. Elle bénéficie d'une communication positive autour des enjeux de santé publique.

Le chevreau de l'arganeraie se différencie, du fait de ces caractéristiques, des animaux issus d'autres régions proches comme Ait Daoud par exemple :

> *« Ici la qualité du chevreau est différente, on est sur les Hauts plateaux de Montagne et il n'y a pas le même mode de pâturage, le couvert d'arganier est plus faible alors qu'on retrouve d'autres types d'espèces végétales, il y a beaucoup de thym, ça se ressent sur la viande »* (Eleveur, Ait Daoud).

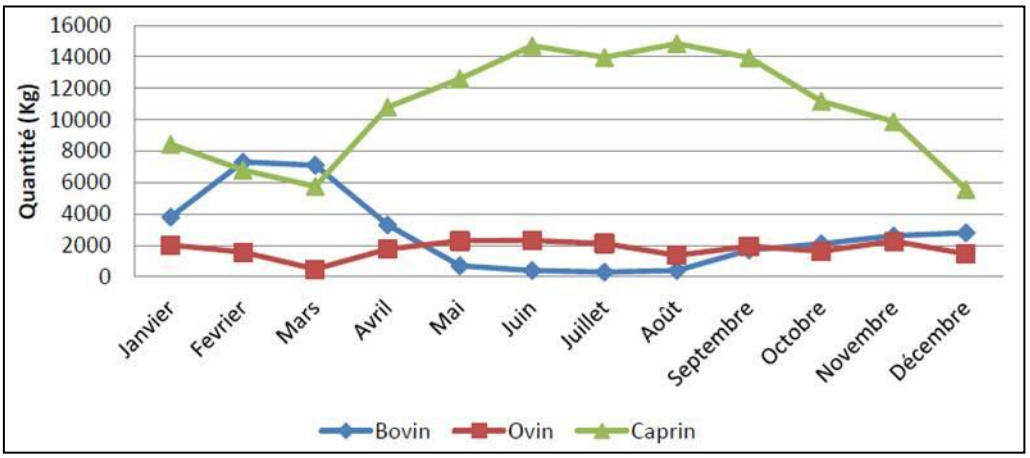
Au sein de l'aire d'origine qui préfigure le périmètre de délimitation de l'IG, on peut aussi voir apparaître des différences sensibles. Lors du concours culinaire réalisé lors de la Foire caprine en 2013, en partenariat avec le LRDE de Corte, plusieurs chevreaux avaient été proposés au jury. Ses membres ont constaté une différence entre deux types de produits. Après un retour auprès de l'éleveur, l'un des chevreaux avait été préalablement destiné au marché de l'Aïd où les éleveurs privilégient une plus grande complémentation alimentaire pour favoriser un engraissement plus conforme à ce type de marché. Cela a induit une différence quant aux produits issus d'une alimentation naturelle.

4.2.2. Mode de commercialisation : des souks aux marchés urbains

La production caprine est commercialisée dans les souks ruraux hebdomadaires auprès de la population locale. Le démarrage du marché se situe au mois de mars, période durant laquelle les éleveurs écoulent progressivement leur production, avec un pic d'offre de produits durant les mois d'été, jusqu'au mois d'octobre. Alors que les viandes bovines sont privilégiées durant l'hiver et les viandes ovines vers l'intersaison, la consommation de chevreau intervient durant l'été (figure 39). La viande de chevreau est largement associée à des plats traditionnels et notamment le tagine.

Figure 39 : Répartition annuelle des espèces abattues (OMVA, 2011)

Ce graphique exprime la prédominance de l'espèce caprine sur la zone d'Essaouira. Elle rend compte aussi de la saisonnalité de la production de chevreau, avec un pic de production de mars à octobre.



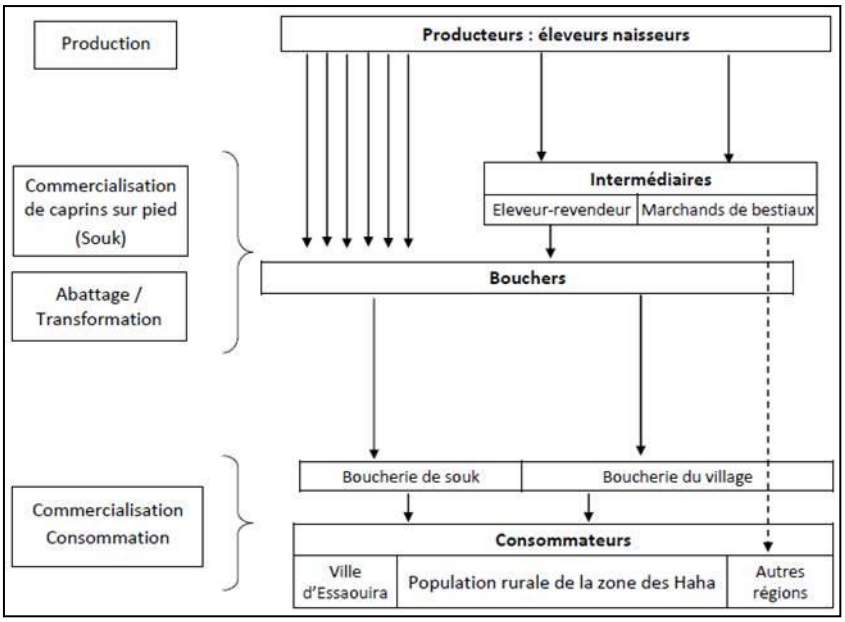
Les chevreaux sont commercialisés sur les souks hebdomadaires auprès de bouchers permanents ou ambulants qui s'approvisionnent soit directement auprès des éleveurs soit par le biais d'intermédiaires. Les éleveurs livrent les animaux vivants le matin et ils sont regroupés dans des espaces destinés à réaliser les transactions entre les éleveurs et les bouchers ou des intermédiaires. On distingue deux types de détaillants : les vendeurs de viandes fraîches et ceux qui commercialisent les peaux, têtes ainsi que les pattes. On retrouve aussi parfois certains intermédiaires qui achètent des animaux vivants hors saison puis les engraissent pour les commercialiser en été. Les bouchers composent ainsi différents lots qui sont ensuite acheminés auprès de l'abattoir municipal comme à Smimou, ou dans des tueries rurales comme à Timintlit. Les bouchers récupèrent ensuite les carcasses qu'ils commercialisent auprès de la population locale (figure 40). Si des contrôles vétérinaires existent dans chacun des cas, le niveau d'exigence sanitaire est variable selon la structure. Les tueries rurales restent prédominantes dans le traitement des animaux, en plein saison elles traitent environ 300 carcasses par jour.

Figure 40 : Boucher ambulant sur le Souk de Smimou (Lacombe, 2012)

Le boucher interrogé se rend une fois par semaine sur le Souk. Il achète les chevreaux aux éleveurs le matin après un examen visuel et tactile des animaux. Il les vend ensuite à ses clients habituels sous forme de découpe.

Le prix des chevreaux se situe entre 55 et 70 Dham/Kg et la vente d'un animal par l'éleveur représente entre 400 et 500 Dham. Il s'agit ainsi d'une rentrée de revenus significative, mobilisée comme un capital permettant de répondre à différents types de besoins. Chez les éleveurs enquêtés, la vente de chevreaux constitue la part essentielle des revenus. La vente des animaux au début de l'été permet d'assurer le maintien en l'état du troupeau adulte puisque, à cette saison, les apports offerts par le parcours sont assez faibles (figure 41). L'argent issu de la vente représente une réserve de capital, réutilisé pour effectuer les travaux de fauche, de labour afin d'assurer la complémentation par les cultures de céréales.

Figure 41 : Circuits de commercialisation des chevreaux

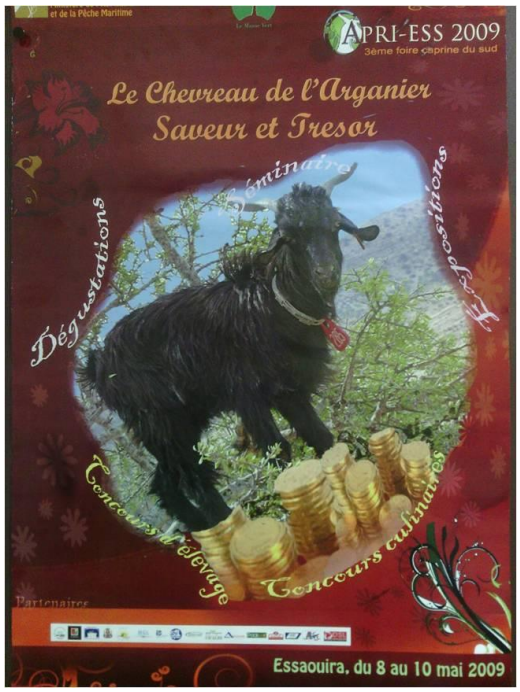


4.2.3. Le difficile parcours du projet de labellisation, qualification et disqualification d'un projet

Le chevreau de l'arganeraie fait aujourd'hui l'objet d'un projet de certification, démarche engagée depuis les années 2000 et dont le pilotage a associé conjointement la DPA d'Essaouira et l'ANOC. Différents événements ont été organisés comme des ateliers de dégustation, la médiatisation du produit lors de la foire caprine du Sud (figure 42). La différenciation du produit vers les marchés urbains est ainsi rendue possible, dans ce contexte social de consommation renouvelé et dont on peut attendre une amélioration de la valeur économique. Parallèlement, la valorisation de la viande caprine a vocation à trouver une inscription marchande auprès des touristes notamment par la valorisation des dimensions identitaires, culturelles relatives à ce produit typique associées à son origine, l'arganeraie.

Figure 42: Foire caprine d'Essaouira (DPA Essaouira, 2009)

Cette affiche met en avant la démarche de labellisation du chevreau de l'Arganeraie. Intitulée, « Saveur et Trésor », elle souligne deux des aspects d'une logique qualité, sensoriels, et liés aux enjeux économiques de rémunération.



Cette requalification marchande du produit induit des changements majeurs au regard de l'organisation de la chaine de valorisation marchande. L'encastrement des marchés est, notamment marqué par l'introduction de normes sanitaires, des exigences de traçabilité nécessitant de renouveler notamment les conditions d'abattage et de conservation des carcasses. La construction d'un abattoir dans la commune de Smimou a vocation à faire disparaitre les tueries rurales qui prédominaient jusqu'alors et qui ne peuvent répondre à un régime de certification du produit. Les financements sont prévus dans le cadre du plan de développement de l'élevage caprin qui vise également à améliorer l'organisation commerciale des éleveurs au travers notamment la création de groupements d'intérêts économiques (GIE) visant à regrouper l'offre de différents producteurs. Cette organisation est associée à de nouveaux modes de distribution marqués par l'introduction de grossistes (Koutoubia). La mise à disposition de camions frigorifiques a, quant à elle, vocation à permettre la distribution des produits vers un marché élargi dans des conditions maîtrisées de maintien de la chaîne du froid. Par ailleurs, des objectifs d'amélioration de la productivité ont pu être envisagés autour du plan de développement de l'élevage caprin avec un objectif de production additionnelle de 634 tonnes/an, les attentes en termes de valeur ajoutée annuelle représentent environ 34 millions de Dirham.

La mise en place du projet est toutefois contrainte puisque le dépôt du dossier en 2010 a donné lieu à une décision de rejet suite à l'arbitrage ministériel. Les forestiers ainsi que l'Amigha ont notamment émis des avis défavorables au regard de l'« empreinte écologique négative » de l'élevage caprin dans l'Arganeraie. Dans l'attente d'une prochaine instruction, le projet est ainsi réévalué et différents dispositifs d'animation sont en œuvre pour donner à l'élevage une nouvelle identité écologique. La foire caprine d'Essaouira qui s'est tenue en décembre 2012 s'inscrivait dans cette perspective. Depuis, une mission d'appui à l'association a été confiée à un bureau d'étude et de consulting afin de redéfinir les contours du projet.

Construire la qualité territoriale, un parcours difficile pour la chèvre

Nous avons vu initialement que la nouvelle politique agricole marocaine, notamment structurée autour du PMV, avait fait du terroir un nouveau paradigme du développement. Au travers des IG, le modèle se déploie tout particulièrement dans l'Arganeraie. Il n'est pas sans changement puisque la figure du produit y devient un élément essentiel de coordinations pour de nouveaux groupes sociaux. Huile d'argan et chevreau de l'Arganeraie sont associés à de nouvelles segmentations marchandes et une différenciation territoriale du produit en sert de base. Ce modèle économique rompt notamment avec une économie domestique locale pour se situer dans de nouveaux contextes marchands vers lesquels il est possible de faire valoir la qualité différenciée. Ainsi, de nouveaux attributs sont conférés aux productions, notamment en lien avec l'attachement à l'arganier qui est un vecteur de stabilisation de la typicité. Pour autant, ces appropriations nouvelles de la ressource ne sont pas sans poser la question de la cohabitation des usages qui jusqu'ici ne semblaient pas interpeller la société. Le rejet du projet de certification sur la base d'un fondement écologique témoigne de cette difficile existence de l'élevage de chèvre dans la forêt.

Conclusion du chapitre 7

L'Arganeraie est une forêt dont les politiques publiques se saisissent après lui avoir tourné le dos. Si les efforts structurels conjugués à un contexte économique favorable avaient permis de prioriser le développement d'un secteur agro-industriel, la petite agriculture est porteuse de significations nouvelles. La confrontation entre la tradition et la modernité est une équation complexe, qui se réalise autour du paradigme de « terroir », et c'est pour cela que j'ai souhaité ici préciser les traits de cet agro-sylvo-pastoralisme afin de mieux comprendre par la suite les changements induits en termes de dissociation des activités. Les développements successifs ont permis d'entrevoir les nombreuses interactions qui règlent la cohabitation des usages agraires. Pourtant leur professionnalisation, autour notamment du déploiement des projets de certification successifs, n'induit-elle pas les voies d'une dissociation entre activités ? L'arganier y devient-il une ressource concurrentielle, qui serait susceptible d'introduire des logiques rivales du fait d'une différenciation des groupes sociaux ? C'est à ces questions que nous tenterons de répondre dans la seconde partie en comparant notamment cette trajectoire avec celle de l'élevage caprin corse, lui aussi tourné vers la certification de ses produits mais faisant l'objet de formes de résistances, nous offrant alors un contraste singulier avec la situation qui vient d'être traitée.

Conclusion du titre 1

Dans ce premier titre, j'ai proposé une caractérisation de chacun des terrains étudiés. Il a permis de mieux comprendre dans ces diverses situations le statut singulier des coproduits en question. Cette analyse descriptive a permis de montrer la nature des interdépendances techniques qui pilotent les ajustements entre coproduits. Loin d'être des objets dissociés, ils appartiennent à un même système, le système productif. Ce titre permet ainsi de mettre visibilité des complémentarités qui sont souvent marginalisées par des représentations où souvent une segmentation est opérée par des approches de type filière, qui ne rendent compte que d'un seul produit. On peut notamment voir dans les trajectoires décrites que le statut de ces coproduits est évolutif, que leur place au sein de ces sociétés est changeante et que dans la plupart des cas leur existence est relativement effacée par l'affirmation d'un produit principal. Par ailleurs, on constate qu'ils sont aujourd'hui associés à une réhabilitation, qui s'affirme notamment par l'introduction d'un régime de qualité, associé aux indications géographiques. Deux

perspectives en découlent. Tout d'abord, envisager les facteurs, les déterminants qui pilotent ces différentes formes de relations entre coproduits au fil de l'histoire agraire. Ensuite, il s'agira de mettre en avant les différentes formes de qualification territoriale associées aux dynamiques de réappropriation des viandes. L'enjeu sera notamment de voir si ces relances ont une incidence sur le renouvellement des relations entre coproduits et de leurs interdépendances. Pour cela, je vais proposer une analyse comparative afin d'envisager des similitudes mais aussi des différences entre chacun des terrains, de manière à renforcer le caractère générique des questionnements et des connaissances en jeu.

TITRE 2. ANALYSE COMPARATIVE DES SYSTEMES PRODUCTIFS

Ce second titre vise à caractériser les tenseurs qui régissent les interdépendances entre coproduits, les déterminants qui façonnent la nature de leurs relations. Trois comparaisons seront envisagées et la Corse sera présente dans chacune d'entre elles. Cette région, comme j'ai pu le montrer dans le premier titre, est composée de deux types de systèmes productifs, associés aux élevages ovins et caprins, qu'il convient de mieux différencier en ce qu'ils font apparaitre d'importantes variabilités. Pour cela je proposerai de comparer les systèmes productifs ovins de Corse et de Sardaigne (chapitre 8), puis les systèmes productifs caprins de Corse et de l'Arganeraie (chapitre 9). Ces deux comparaisons interrégionales permettront ainsi d'alimenter le cas de la Corse qui fera dans un troisième temps l'objet d'une comparaison intra-régionale (chapitre 10).

En arrière fond de ces comparaisons, il s'agira de rendre compte des trajectoires de ces systèmes productifs en faisant appel à une approche historique. Comme j'ai pu le montrer d dans le premier titre, on se situe face à des temporalités distinctes dans chaque terrain. Alors qu'en Corse les projets de certification ne sont pas encore aboutis, et qu'en Sardaigne on se situe dans une phase de mise en œuvre, dans l'Arganeraie, une situation intermédiaire est associée à l'instruction du projet. On peut ainsi supposer que les agneaux, pris dans des formes d'aboutissements, permettent d'envisager les processus de recouplage et ainsi d'éclairer les dynamiques de requalification associées aux agneaux corse. Par ailleurs, les tensions propos au projet de certification du chevreau de l'Arganeraie peuvent permettre d'éclairer des situations de découplage

Chapitre 8. Comparaison entre les agneaux de la Corse et de la Sardaigne

La Corse et la Sardaigne se caractérisent par l'existence d'une production commune, l'agneau de lait. Il s'agit d'animaux issus d'élevages ovins laitiers qui se sont hissés au rang des productions dites identitaires propres à chacune des deux régions. Ce statut de bien patrimonial leur est donné non pas tant par les caractéristiques intrinsèques du produit, que par l'espace social de l'aliment au sein duquel il est incorporé. Ses usages ritualisés lui donnent une place toute particulière, inscrite dans une tradition alimentaire méditerranéenne qui se recompose peu à peu.

L'enjeu de ce chapitre consistera à identifier les formes d'encastrement à la fois techniques et sociales liées à la production et à la valorisation des agneaux de lait : techniques tout d'abord parce que la place des agneaux de lait s'inscrit au sein d'élevages laitiers dont les configurations ne sont pas dédiées à la production et à la valorisation de viandes ; sociales ensuite car l'agneau de lait est lié à des pratiques alimentaires marquées par une saisonnalité spécifique, associée aux périodes de festivités et est imbriqué dans une consommation de type familial. A la lumière de ce double encastrement, se sont dessinés les modes de qualification des productions qu'il s'agira de caractériser tout en envisageant leurs modalités de recomposition.

Aujourd'hui, dans un contexte marqué par des trajectoires de certification sous IG associées à l'agneau de lait, il s'agit de réinterroger les conventions marchandes qui se sont construites historiquement. L'espace social de l'aliment se renouvelle et participe à l'introduction de changements dans les modes de qualification des viandes. La « tradition » est ainsi progressivement revisitée au profit de nouveaux usages alimentaires dans lesquels les structures sociales attachées au produit sont revisitées ainsi que ses temporalités de consommation. La requalification des viandes qui est induite reste toutefois contrainte par leur inscription dans des cultures techniques laitières, relativement stables, et qui altèrent cette faculté de renouvellement des pratiques marchandes. Après avoir identifié ces verrouillages sociotechniques, j'en envisagerai les modalités de dépassement qui se consolident autour d'innovations. Il conviendra alors de caractériser le renouvellement des interdépendances entre coproduits, issu de cette requalification des viandes. J'identifierai notamment les formes de flexibilité qu'elles peuvent permettre d'introduire au sein des élevages laitiers associés à la production de viandes.

1. Une inscription marchande traditionnelle tiraillée par une requalification des façons de consommer

Dans cette première partie je m'attacherai à caractériser les modalités de qualification de l'agneau de lait en me référant à ses attachements marchands, ses formes d'encastrement (Granovetter, 1985)[51]. Au sein de quel espace social de l'aliment (Poulain, 2003)[52] se situent les agneaux de lait ? Peuvent-ils s'en détourner ? Continuité, rupture, le lien à la tradition y sera interrogé. Si c'est vers la valorisation sous SIQO que ces produits se tournent, il ne faut pas oublier que c'est jusqu'ici la tradition qui a régi le fonctionnement du marché et la nature des échanges. Si j'ai pu examiner précédemment les dépendances des viandes au système laitier, les agneaux ne sont-ils pas pris dans une double dépendance en référence à la tradition ? J'examinerai dans un premier temps la relation à la tradition du point de vue de ses dimensions culturelles en soulignant à la fois un dualisme entre pérennité et fragilisation mais aussi de manière à montrer comment elle agit sur la construction des cultures techniques (i). En perspective, j'y répondrai par la suite, dans un contexte de recomposition des traditions, les cultures techniques sont-elles adaptées à la construction d'un nouveau rapport au marché ? Avant cela, il s'agit en préalable d'envisager aussi l'implication de la tradition au sein d'une aire d'expansion géographique. Les relations et complémentarités entre Corse et Sardaigne ne traduisent-elles pas une relation de dépendance pour pouvoir exister spatialement dans l'aire méditerranéenne où se réalise la tradition ? Ainsi, dans un second temps, je montrerai les tiraillements qui s'opèrent entre ce marché dit traditionnel et le tournant vers le SIQO (ii).

1.1. Caractéristiques du marché « traditionnel » et déterminisme

L'agneau de lait ne dépasse que rarement ses frontières, construites au carrefour entre usages alimentaires localisés et des systèmes techniques associés aux élevages laitiers. J'examinerai ces deux caractéristiques tout en envisageant leurs liens. La référence à la tradition est aujourd'hui très présente, mais comment se matérialise-t-elle, quelles sont les modalités de sa concrétisation ? J'envisagerai dans un premier temps de la caractériser du point de vue des conditions culturelles qui permettent de la rendre opérante en référence à la notion d'espace social de l'aliment (i). Par ailleurs, comment ces viandes s'agencent-elle au regard des systèmes

[51] L'embeddedness désigne le rôle des relations interpersonnelles, règles, outils associés au fonctionnement des échanges marchands.

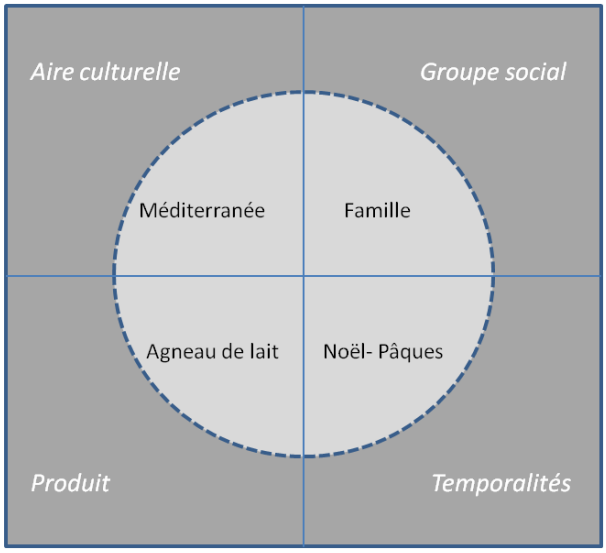
[52] La notion d' « espace social de l'aliment » à été conceptualisé par Jean-Pierre Poulain, qui s'est inspiré de la notion d' « espace social », afin d'en faire une application aux pratiques alimentaires inscrites dans leurs contextes sociaux. L'espace social, selon Condominas, est déterminé par l'ensemble des systèmes de relations, caractéristiques du groupe considéré.

ovins laitiers qui pourtant sont apparemment construits selon une perspective fromagère ? Etudiant principalement les interdépendances techniques entre coproduits, je m'attacherai ainsi à montrer les relations entre technique et aliment et ébauchant les questions que supposent un renouvellement de la tradition sur cette configuration (ii).

1.1.1. L'encastrement social du marché des agneaux de lait

L'agneau de lait ne représente pas un produit « banal », ou plutôt socialement indifférencié en ce qu'il n'est pas attaché à une consommation courante. Il est situé au sein d'un espace social de l'aliment qui en détermine ses usages et pratiques alimentaires associées. Avec toutes les précautions qu'il convient de prendre vis-à-vis de l'usage du terme « tradition », ayant fait l'objet de nombreux débats en sciences sociales l'associant à une « invention » (Hobsbawm, 1995 ; Lenclud, 1987), nous qualifierons cette forme de consommation de « traditionnelle ». Derrière la tradition se dessine en effet des structures sociales spécifiques qui déterminent les usages alimentaires (schéma 15).

Schéma 15 : Espace social alimentaire des viandes de lait



L'agneau de lait représente à ce titre un « produit communautaire » en ce que son aire géographique de consommation est peu différenciée vis-à-vis de son aire de production même si l'on retrouve en Sardaigne une ancienne tradition d'export au sein d'une aire culturelle élargie, la Méditerranée. Les microrégions dans lesquelles il est principalement consommé sont circonscrites à l'espace méditerranéen qui représente un espace culturel particulier attaché à différentes formes d'appartenances communes liées à l'histoire. Il s'agit d'un produit rituel, marqueur de frontières alimentaires qui permet de réhabiliter et de renouveler des identités

culturelles autour de l'acte de consommation (Pitte et Montanary, 2009 ; Mintz et Dubois, 2002).

> « *L'agneau de lait (Nustrale), c'est un produit associé à notre identité, les musulmans mangent de l'agneau à l'Aïd, c'est la même chose ici* » (Eleveur ovin fermier, Casanova).

La saisonnalité de son usage est principalement située à Noël et à Pâques avec, comme premier vecteur de qualification du produit, des périodes de festivités. Consommer de l'agneau de lait est ainsi une pratique sociale qui le différencie d'autres productions « a-temporelles », et destinée à sceller entre ses membres un attachement culturel particulier. Ce renouvellement annuel et périodique de la consommation d'agneaux de lait véhicule en effet un attachement à la fois familial et inscrit dans un contexte social de consommation bien particulier, distinct du champ de la consommation individuelle.

> « *L'agneau de lait est associé à une consommation familiale durant les périodes de fêtes, en dehors de ce marché on est obligé d'expédier le produit ailleurs, il y a pas de demande en Corse* » (Eleveur ovin apporteur, Corte).

Dans une moindre mesure aussi ce produit est associé aux festivités religieuses, qui malgré que cette dimension soit aujourd'hui affaiblie, traduit historiquement la réalité de l'émergence du produit durant ces périodes[53]. Cet encastrement communautaire du marché des agneaux détermine les modalités de qualification de ces productions.

1.1.2. L'incidence des attachements marchands sur la construction de la qualité

L'espace social de l'aliment que nous venons de décrire a agi sur la construction sociale de la qualité où la normalisation de ses attributs de typicité procède de traductions entre acteurs différenciés (Sylvander, 2007). Ces caractéristiques ne résultent pas tant des conditions de production mais sont aussi déterminées par les usages alimentaires auxquels le produit est associé. Toutefois, il est important d'envisager les conditions de production non seulement au regard des qualités qu'elle confère au produit mais aussi de sa relation à l'inscription marchande des agneaux dans une saisonnalité spécifique. Cette périodicité de la consommation n'est pas neutre du point de vue des cultures techniques en élevage. Elle a permis notamment de déterminer, ou tout au moins stabiliser la périodicité des naissances d'agneaux.

[53] Dans un article extrait de Corse Matin du 23 décembre 2013, l'abbé Micaletti interviewé rappelle la dimension religieuse et les valeurs familiales associées aux fêtes où les sapins et cadeaux de Noël font oublier les significations qui y sont associées.

« *On fait tout pour stabiliser les naissances en novembre, ça permet de commercialiser à Noël c'est le seul marché qui permet d'avoir de bons revenus* » (Eleveur ovin fermier, Sarrola Carcopinu).

L'encastrement marchand de ce produit aux périodes de Noël et de Pâques, associé à des caractéristiques de typicité (poids, âge, allaitement) détermine en effet les choix techniques, agit sur les comportements et le travail de l'éleveur (période d'IA, préparation aux mises bas, etc.). Elle favorise en effet une périodicité des mises-bas (novembre, mars), tout autant que leur concentration dans le temps par l'allotissement des animaux. Par ailleurs, s'il agit sur les conditions de production, ce contexte social de consommation, de type familial, détermine aussi les caractéristiques des carcasses. L'agneau de lait se révèle être un produit particulièrement bien adapté à une consommation familiale. Il est ainsi vendu traditionnellement entier, permettant alors de nourrir l'ensemble des membres de la famille, au sein d'un repas où se succèdent différents plats à base d'agneau. Animal de petit gabarit, les actes de découpe et de préparation de l'animal étaient ici confiés aux membres de la famille, ce qui suppose la mobilisation de savoirs spécifiques aujourd'hui affaiblis.

« *Les jeunes n'ont plus le même rapport à la viande, ils ne veulent pas voir le sang* » (resp. rayon boucher, Mezzavia).

Cet ancrage communautaire est aussi responsable des pratiques d'échange, fondées sur la proximité à la fois sociale et physique des agents économiques au sein d'une société villageoise, dont les relations se caractérisent bien souvent par des formes d'interconnaissance, et déterminent le fonctionnement d'une économie domestique[54] (Diaz-Bone et Thévenot, 2010). Par ailleurs, cet enjeu de commercialisation à Noël ou à Pâques répond à des enjeux zootechniques. Le démarrage synchronisé de la saison laitière, l'introduction du bélier avec induction des chaleurs encouragent un groupage des naissances. Il en a résulté une concentration de l'offre qui dans un contexte de déprise rurale a laissé place à l'émergence d'intermédiaires marchands et à un ancrage de la valorisation des productions vers la grande distribution.

Au croisement entre la délimitation d'un espace social de l'aliment, inscrit dans une sphère communautaire, et l'inscription du produit au sein de cultures techniques laitières, se sont définis les modes de qualification des agneaux. Si ces configurations nous sont longtemps

[54] Dans ses « entretiens » avec Florence Weber, Julien Ténédos nous fournit les traits fondamentaux qui caractérisent le fonctionnement des économies domestiques autour notamment des groupes d'appartenance ainsi que des relations d'interconnaissance (Ténédos, 2006).

apparues comme stabilisées, des changements en interrogent aujourd'hui l'adaptabilité dans des contextes marchands renouvelés. Avant de discuter cette recomposition de l'espace alimentaire, il s'agit de préciser ce que sous-tend la tradition dans la construction géographique de la relation au marché, en s'attardant sur la relation corso-sarde de valorisation des agneaux.

1.2. La Corse et la Sardaigne, plus que des flux, des dépendances marchandes pénétrées par le régime de qualité

La référence à la tradition alimentaire aujourd'hui fragilisée, de nouvelles formes de segmentation marchande émergent. Mais est-il aussi facile de s'en détacher? Dans cette partie j'étudierai les relations entre Corse et Sardaigne à propos de leurs interactions en termes de valorisation des agneaux de lait. Cette complémentarité des bassins ne relève pas que d'une dimension technique et économique, elle est aussi culturelle. En effet, la Corse est-elle en mesure d'abandonner la Sardaigne dans la mesure où ce bassin joue un rôle stratégique dans la méditerranée. Dans un premier temps je proposerai d'envisager la Sardaigne, comme une passerelle vers l'espace alimentaire méditerranéen, aire cultuelle d'existence de ce produit (i). Or, ce marché traditionnel est-il en mesure de faire valoir la qualité? Jusqu'ici l'agneau a été envisagé comme un produit de commodité, mais l'introduction d'IG n'en renouvelle-t-elle pas cette relation d'opportunité et n'entraine-t-elle pas un détachement vis à vis de son circuit de valorisation? J'analyserai dans un deuxième temps l'implication de l'introduction des IG sur le rapport entretenu au produit et à ses modes de qualification, la construction d'une relation nouvelle au territoire (ii).

1.2.1. La Sardaigne une passerelle vers la Méditerranée

Si, à certain titre, il est possible de voir dans la Sardaigne un facilitateur du déroulement de la saison laitière corse, où il s'agit de se débarrasser de l'agneau pour faire des fromages, la situation semble plus complexe. L'accès aux opérateurs sardes apparait comme un passage incontournable afin d'accéder à un marché méditerranéen. J'ai pu le préciser, il existence une polarisation alimentaire de cette viande au sein d'un espace socioculturel bien spécifique: la Méditerranée. C'est ainsi un produit qui se tourne vers le sud plus que vers le nord, manger de l'agneau de lait à Paris par exemple n'étant une tradition. La Corse n'y en a pourtant pas un accès direct même si les cultures y sont communes. En effet, la Sardaigne est Italienne et la Corse est Française, or dans ce dernier pays, la consommation y est faible et l'on peut dire que le "continent" est relativement étranger à ce produit. Ce sentiment est renforcé par la visibilité donnée par les Pyrénées-Atlantiques, qui ne se tourne pas vers la France mais vers l'Espagne.

La Corse est ainsi orpheline d'une aire de consommation de référence puisque la polarisation française la tourne aujourd'hui cultuellement vers le Nord. La Sardaigne offre ainsi une passerelle marchande vers la Méditerranée puisqu'elle permet une interconnexion entre l'offre des bassins et un marché géographiquement étendu sur laquelle elle a la mainmise. Elle bénéficie à ce titre des qualifications techniques (abattoirs) mais aussi relationnelles (réseau marchand), sans lesquelles l'accès au marché se révèlerait presque impossible, privant la Corse de son « passeport » méditerranéen. D'ailleurs, même si la Corse est dotée d'infrastructures d'abattage, et au-delà de leurs dysfonctionnements, il est possible de considérer que leur sous-utilisation au profit des opérateurs sardes est aussi le fait d'une discontinuité avec l'accès à l'aire culturelle méditerranéenne[55]. La Sardaigne est ainsi incontournable pour la Corse en lui permettant de trouver en Méditerranée une identité commune où les agneaux de lait s'inscrivent. A ce titre, il est possible de considérer que la tradition fige un espace social de l'aliment non seulement dans des usages, mais aussi, du fait de leur caractère localisé, à un espace spécifique. Par ailleurs il ne correspond pas à un marché dit segmenté et relève, malgré sa circulation, d'une proximité avec un modèle d'économie domestique en référence à son existence au sein d'une communauté de mangeurs liés par des traditions. Cela n'est pas sans conséquence sur le statut de produit qu'il s'agit maintenant d'inscrire au sein d'une catégorie des productions dites de qualité.

1.2.2. Un produit de type "commodity" interpellé par l'introduction du SIQO

Si Corse et Sardaigne représentent des bassins de production différenciés, d'importantes formes de proximités existent entre les deux îles. Elles se matérialisent notamment dans les flux de circulation des agneaux, qui transitent vers la Sardaigne pour être ensuite redistribués après abattage vers d'autres lieux de consommation extra-insulaires. Mais ce mouvement ne désigne pas seulement une complémentarité entre deux bassins qui se réduirait à un phénomène de proximité physique. Il définit aussi la nature du produit dans sa relation au marché. En effet, j'ai pu le montrer, la Sardaigne propose une agrégation de l'offre de plusieurs bassins pour la distribuer vers plusieurs types de marchés tous inscrits dans l'espace méditerranéen. La référence à l'origine est ici diluée compte tenu d'une relation de type centre -périphérie, où le produit issu des aires d'approvisionnement est par nature inscrit dans une situation de dépendance, c'est à dire définie par le centre et lui empêchant ainsi toute forme d'autonomie. Cette stratégie, pilotée par la Sardaigne induit d'une part une défiance vis à vis de l'offre sarde

[55] Ce constat témoigne par ailleurs des complexités attenantes aux assimilations culturelle, leur succession historique qui recomposent sans cesse les limites, frontières, dépendances, témoignant de tiraillement entre espaces géographiques pluriels.

tout autant qu'un affaiblissement de l'identité des productions d'autre bassins. Un agneau sarde peut ainsi tout autant être issu de Sicile ou de Corse. Il s'agit là d'un produit de type commodité, que l'on peut qualifier de banal et qui n'obéit pas à des normes spécifiques en terme de qualité, si ce n'est en référence à une standardisation industrielle définie à l'échelle des abattoirs principalement. A une offre massive, se combine ainsi une stratégie d'éclatement auprès de distributeurs hétérogènes et vers des marchés sans réelle différenciation du produit.

Le devenir de cette logique de commodité est toutefois interrogé par l'adoption de SIQO dans les régions corse et sarde. La certification induit en effet une réappropriation du lien à l'origine de chaque bassin. Jusqu'ici le marché de commodité a empêché l'émergence d'une logique de qualité mais désormais la construction de l'ancrage territorial induit de nouvelles frontières. L'incidence sur la Sardaigne reste assez mineure. Il peut notamment y cohabiter le produit conventionnel, et le produit labélisé, pouvant jouer, en tant que bassin industriel réalisant des économies d'échelles, à différencier leurs stratégies. Les opérateurs de la certification sont amenés dans ce cas à introduire une différenciation marchande de leur produit pour ne pas être concurrencés par la production lambda. L'impact est par contre plus grand pour la Corse, puisque le label conduit nécessairement à repositionner la stratégie marchande vers une réappropriation de l'origine. En effet il empêche ici le produit corse de circuler vers la Sardaigne qui en avait jusqu'ici un usage conventionnel et que par ailleurs le signe est conditionné par un abattage local. Il s'agit ainsi pour le basin Corse de se tourner vers de nouvelles segmentations en se privant des opérateurs sardes. Il y a donc rupture non seulement vis-à-vis d'un circuit de valorisation, mais aussi au regard de l'inscription du produit dans l'aire cultuelle méditerranéenne où les traditions restent opérantes.

Cela induit une dynamique nouvelle de segmentation vis-à-vis du marché vers une logique de qualité associée à une clientèle relativement impersonnelle, c'est à dire étrangère à la mobilisation de la tradition. A ce titre, il est possible d'affirmer que le marché, lorsqu'il se réfère à la tradition, n'est pas différencié selon la logique de l'économie des qualités. Si le regard porté vers la France continentale est réel et porteur d'enjeu, sa pénétrabilité reste aujourd'hui limitée, tout au moins à construire. Je proposerai par la suite d'envisager les différentes modalités d'innovation associées à la conquête de ces nouveaux marchés. Cette stratégie peut-elle demeurer dans un contexte où les deux bassins sont tournés vers l'adoption de SIQO ? Nécessairement cela induit une réappropriation de l'origine qui contraint alors le maintien de ces flux marchands a-territoriaux.

De la « tradition » à la « qualité » : renouvellement des attachements marchands

La tradition a longtemps structuré les qualifications marchandes associées aux agneaux de lait. Ces productions, inscrites dans l'aire culturelle méditerranéenne, se voient pourtant confrontées à l'évolution des structures sociales de la consommation. La prise de conscience est arrivée assez tardivement pour ce produit secondaire des activités laitières, envers duquel l'absence de profession organisée à fragilisée l'adaptation du produit vis-à-vis du renouvellement du marché. Cette dépendance laitière, conjointement à la stratégie d'écoulement des productions, a relativement banalisé ce produit. L'introduction de régimes de qualité renouvelle profondément cette relation au produit, puisqu'elle tend d'une part à la réappropriation de l'origine de chaque bassin, jusqu'ici fortement imbriqués, et à renouveler les formes de segmentation marchande. Je vais proposer de caractériser la requalification du marché des agneaux, tout en m'attachant à préciser les verrouillages sociotechniques rencontrés.

2. Des recompositions marchandes à l'émergence de verrouillages sociotechniques : « dé-commoditiser le produit »

La tradition oscille souvent entre fragilité et renouvellement, ainsi, la tradition se recompose. Qui sont ou peuvent être les nouveaux mangeurs d'agneaux de lait ? Plusieurs évolutions dans les pratiques alimentaires contribuent à redéfinir les contours de l'espace social de l'aliment. Ils ne sont pas sans heurt sur la nature des productions dans leurs caractéristiques propres, tout autant que dans leurs relations aux cultures techniques. Ainsi, quelles incidences liées à l'introduction de nouvelles façons de consommer sur le fonctionnement des systèmes d'élevage laitiers ? L'agneau de lait peut-il s'accommoder de ces nouvelles formes de qualification marchande en étant déterminé par les cultures techniques laitières? Je préciserai dans un premier temps les caractéristiques d'un nouvel espace social de l'aliment et qui impacte l'agneau de lait (i). J'ai pu le montrer même si les élevages ovins laitiers sont pilotés par une logique fromagère, ils parviennent à laisser place à l'agneau et à inscrire celui-ci dans la tradition. Or, dans un contexte où celle-ci se recompose et où, par ailleurs, d'autres formes de différenciation émergent, les pratiques en élevage y sont-elles compatibles, voire ajustables ? J'étudierai dans un deuxième temps les verrouillages sociotechniques qu'induisent la requalification marchande des agneaux de lait (ii).

2.1. Un renouvellement des espaces sociaux de l'aliment

Plusieurs dynamiques traversent le monde de la consommation et la relation entretenue aux productions agro-alimentaires, et touchent les agneaux de lait. Si la tradition a scellé l'existence de ce produit au sein d'une communauté spécifique, d'autres catégories sociales en font-elles aujourd'hui usages ? Le produit peut-il exister localement au dehors de la tradition? Le cas du tourisme témoigne d'un tel type de dynamique et permet de surmonter la contrainte d'existence du produit au sein de l'espace méditerranéen en s'affranchissant des limites posées par l'export vers des aires de consommation incertaines (i). Par ailleurs, la recomposition des traditions au sein de son aire culturelle amène à penser de nouvelles façons de consommer auxquelles l'agneau de lait pourrait s'adapter. La différenciation progressive entre producteur et consommateur, conjointe à une distorsion entre le rural et l'urbain est-elle venue introduire de nouvelles conventions marchandes? Je proposerai de lire la qualification des agneaux au regard de l'émergence d'une citadinité qui renouvelle le lien au produit (ii). Ces deux questionnements interrogent notamment la question des mobilités (Bonnet et Desjeux, 2000).

2.1.1. Tourisme et agriculture : de la différenciation à la mise en complémentarité des activités

Les territoires insulaires que sont la Corse et la Sardaigne sont marqués par l'importance du tourisme qui en représente l'une des principales activités économiques au côté de l'agriculture, et considérée comme potentiellement favorable à la revitalisation des territoires ruraux (Fenocchi et Tafani, 2012). Ces deux activités se sont pourtant construites de manière dissociées, permettant difficilement une inscription marchande des productions à destination des populations touristiques. Elles se voient pourtant aujourd'hui articulées au travers de liens renouvelés où le tourisme vient valoriser l'alimentation méditerranéenne (Padilla et Oberti, 2000). L'espace alimentaire local s'est construit en référence à une communauté d'habitants attachée à des traditions culturelles sans nécessairement regarder les pratiques de consommation associées à des populations exogènes mais périodiquement attachées au lieu. Les usages alimentaires se sont ainsi construits autour d'une consommation ritualisée et encastrée au sein du groupe communautaire, ce qui a agi fortement sur les modes de qualification des agneaux, expression de la « corsitude », de la « sardité »[56].

Cette relation quasi exclusive au produit identitaire en a écarté la prise en considération du touriste, lui aussi praticien temporaire du territoire de l'aliment (Scheffer et Piriou, 2009). Dans

[56] Ces deux formules popularisées désignent l'ensemble des pratiques sociales, traits culturels distinctifs, qui participent à produire et renouveler ces identités régionales.

ces îles que sont la Sardaigne et la Corse, l'attractivité insulaire est notamment fondée par la recherche de traits liés à l'identité culturelle au sein duquel s'inscrit l'aliment. Ces mobilités spatiales épisodiques participent, elles aussi, à la construction du local et interviennent largement dans la consolidation des économies insulaires (Rapport d'activité, ATC, 2012[57]). Un découplage s'est longtemps opéré entre tourisme et agriculture, tant d'un point de vue social que spatial, n'ayant pas permis aux productions de servir de médiateurs entre ces deux activités, tout au mieux au prix d'un usage détourné de la relation à l'origine. C'est un tourisme littoral et estival qui s'est consolidé autour des activités balnéaires, tournant souvent le dos à l'intérieur et les activités qu'il véhicule, notamment l'agriculture. Cette différenciation spatiale et temporelle des activités productives et liées au tourisme ont consolidé une fragmentation entre ces deux espaces sociaux[58]. Aujourd'hui, on assiste pourtant à un renouvellement des pratiques touristiques, qui favorisent la consolidation de complémentarités nouvelles vis à vis de l'agriculture comme en témoigne le développement fulgurant de l'agrotourisme en Sardaigne (Scanu et Madau, 2001) et de plus en plus aujourd'hui en Corse (Tafani, 2012). A l'artificialisation du tourisme estival vers les plaines côtières, se substitue progressivement un tourisme qualifié d'authentique, tourné vers l'intérieur et consolidé autour de la valorisation du patrimoine (François et al., 2006). L'agneau, jusqu'ici attaché à un encastrement vis-à-vis de son marché traditionnel, saisonné et destiné à une communauté humaine spécifique, peut ici trouver un nouveau terrain de valorisation où les populations en question renouvellent le lien à la tradition.

2.1.2. Agriculture et citadinité : L'agneau de lait face au mode de manger urbain

Les produits sont eux aussi associés à de nouvelles mobilités spatiales qui renouvellent les modes de qualification des agneaux. Ces changements s'inscrivent dans un mouvement général de dé-ritualisation de l'alimentation moderne (Herpin, 1988), où le statut de l'agneau de lait au sein de la société évolue. L'affaiblissement des proximités entre producteurs et consommateurs renouvelle les modalités de mise en marché ainsi que les lieux de distribution. La désertification rurale au profit de l'émergence d'une population urbaine a introduit une différenciation physique et sociale entre l'agriculture et ses usagers consommateurs. Alors que la proximité villageoise a longtemps donné lieu à des pratiques d'échange inscrites dans une économie domestique, la différenciation des agents économiques introduit de nouveaux opérateurs

[57] file:///C:/Users/poste/Downloads/rapport-dactivit-2012.pdf

[58] Les notions de fragmentation et de ségrégation ont notamment été précisées à propos des déconnexions physiques et sociales autour de la production de l'espace urbain marqué par des discontinuités morphologiques (Jaglin, 2001).

d'échange, marqués par la place grandissante des structures de distribution modernes. Ces changements spatiaux ont aussi été accompagnés de changements sociaux qui redéfinissent le rapport à l'aliment (INSEE Enquête emploi du temps 2009-2010 [59]). Elle est marquée notamment par une facilitation du travail de l'aliment, un renouvellement des espaces sociaux de consommation, plus individualisés, l'affaiblissement des savoirs de préparation de l'aliment ou simplement un temps plus limité accordé à la cuisine.

> « *Dans le monde paysan avant il y a avait toujours quelqu'un à la maison qui faisait à manger, aujourd'hui tout le monde travaille, ça laisse peu de place à la cuisine* » (Résident, Venaco).

Ce changement résulte notamment de la délimitation d'une nouvelle relation au travail et d'une réorganisation de la cellule familiale. La ville renouvelle ainsi le « temps de manger » (Aymard et al., 1993). Ces nouvelles façons d'habiter agissent sur les modalités de qualification des productions. L'achat en grande distribution, destiné à la consommation au sein du foyer familial est généralement associé à une demande de produits plus faciles et rapides à cuisiner. Par ailleurs, la restauration hors domicile est aussi une pratique alimentaire occasionnelle qui renouvelle l'espace de consommation. Le renouvellement du rapport à l'aliment délimite de nouveaux modes de qualification des carcasses, qui ne sont plus vendus de manière entière mais sous forme de découpe, une individualisation des portions. Ces changements donnent une place privilégiée aux travailleurs de la viande, qui se substituent au travail alors jusqu'ici intériorisé à l'échelle du foyer familial. Si de tels changements ont véhiculé d'importants dispositifs d'innovation dans le monde de la valorisation des viandes bovines (Barré, 2001), sont-ils en mesure d'être appropriés à propos des agneaux de lait ? Dans le domaine des viandes en effet, la consolidation de la relation au terroir semble délicate (Sans et al., 2011), dans un contexte où les modes de qualification qui prévalent sont liés au travail boucher (Trift, 2003). Ainsi, entre l'abattage et le consommateur, un ensemble d'opérations de qualification de la carcasse viennent s'entremettre. Qu'il s'agisse de la GMS ou de la restauration, des professionnels de la viande interviennent afin de favoriser l'aptitude marchande des viandes au travers de la découpe et de la préparation.

On assiste ainsi à un renouvellement de la relation à la tradition, à la fois fondée sur de nouvelles temporalités, leur inscription dans de nouveaux espaces sociaux, tout autant qu'une redéfinition de la relation aux pratiques alimentaires. Ces changements ont une incidence sur la délimitation d'une nouvelle segmentation des marchés, qui se diversifient et se pluralisent en fonction des

[59] http://www.insee.fr/fr/themes/document.asp?ref_id=edt2010

contextes de consommation. L'inscription marchande du produit s'adresse tout autant aux membres d'une communauté, situés dans d'autres espaces sociaux, tout autant que de consommateurs qui associent l'aliment à des fonctions de découverte. Pour autant, l'agneau de lait, est-il en mesure de répondre à ces nouvelles préoccupations marchandes ? Son statut de coproduit l'inscrit dans des relations de dépendance vis-à-vis de l'organisation laitière. Sa requalification est contrainte par des verrouillages sociotechniques que je vais désormais préciser.

2.2. Une requalification des viandes contrainte par des verrouillages sociotechniques laitiers

Dans la partie précédente, j'ai pu mettre en avant des situations de désencastrement marchand, conjointement à des re-encastrements marchands. Cela renouvelle les modalités de qualification des produits. Pour autant, comment s'opère une construction sociale de la qualité lorsque les cultures techniques associées au produit sont construites en référence à une autre production? Ces requalifications révèlent-elles des verrouillages zootechniques qui fragiliseraient les dynamiques de relance? Dans un premier temps je montrerai les problèmes de saisonnalité que suppose l'articulation entre tourisme et valorisation des agneaux de lait (i). Dans un deuxième temps, je préciserai les contraintes que revêt l'animal au regard de son aptitude à la découpe (ii). L'approche par les verrouillages sociotechniques, permettra d'envisager ainsi les dépendances laitières qui fragilisent l'émergence d'alternatives dans le monde des viandes de lait.

2.2.1. Un agneau en décalage avec le marché touristique

On observe aujourd'hui un décalage entre la saisonnalité de la production et la saisonnalité des fréquentations touristiques. Les naissances d'agneaux interviennent ainsi à une période peu propice pour accéder à un marché touristique qui s'est consolidé autour de la saison estivale, essentiellement entre les mois de juin et d'août. La production d'alignements marchands entre la figure du producteur et du consommateur se révèle alors difficile (Blanc et Roué, 2005). Les cultures techniques en élevage ont été définies dans une perspective de spécialisation laitière, situant alors la production d'agneaux dans une situation de dépendance qui affaiblit leur autonomisation. La saisonnalité des naissances, la gestion de la reproduction sont déterminées selon les objectifs de la campagne laitière. Ainsi les conditions agronomiques, climatiques, les calendriers d'approvisionnement des laiteries déterminent la périodicité des mises-bas à l'automne et la fin de l'hiver.

« *En Corse on a deux périodes de pousse de l'herbe, l'automne et le printemps, qui correspondent aux deux périodes de lactation, les mises bas sont calées sur ces cycles, on produit à contre saison de la période touristique* » (Eleveur ovin fermier, Alata).

Ces choix obéissent à des propriétés de stabilité qu'il est difficile de remettre en cause. Cette saisonnalité de la production est corrélée à un enjeu de commercialisation des agneaux à Noel et à Pâques, la période d'élevage d'environ un mois permettant d'y commercialiser la catégorie des agneaux de lait. Dans ces conditions, où les cultures techniques laitières déterminent les conditions de mise en marché des viandes, l'accès à d'autres temporalités marchandes est rendu impossible. La mise en marché auprès d'un débouché touristique estival, où dans un contexte de consommation courante non saisonnalisé est ainsi fragilisée.

2.2.2. Un agneau trop léger pour permettre la découpe

L'agneau de lait, en tant que catégorie de production, se révèle aussi difficilement compatible avec l'évolution des structures sociales de la consommation. Cette qualification est indissociable de son inscription au sein d'un élevage ovin laitier qui en détermine les caractéristiques. La spécialisation laitière encourage à favoriser la sélection des agneaux de renouvellement sur la base de leurs aptitudes laitières, et les agneaux de boucherie sont écartés des élevages le plus tôt possible pour favoriser la traite des brebis mères. Les races laitières se révèlent par ailleurs peu conformes à la production d'agneaux lourds comme ceux que l'on retrouve en élevage allaitant. Leur gabarit, léger, dote les agneaux d'une faible aptitude à la découpe, et ils n'ont ainsi trouvé jusqu'ici de débouchés qu'auprès du groupe familial vers lequel il est possible de valoriser une carcasse entière durant les périodes de Noël et de Pâques.

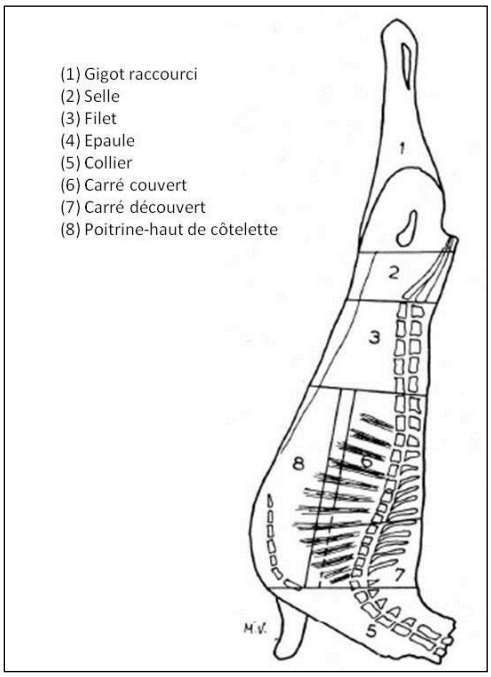
« *Je vends directement à mes clients, aujourd'hui on me demande de découper, ce n'est pas possible, à la limite je fends en deux, les gens ne savent plus découper, ils achètent du prêt à cuisiner en grande surface* » (Eleveur ovin fermier, Venaco).

L'agneau de lait, au regard de l'évolution des pratiques alimentaires se révèle inadapté vis-à-vis des référentiels de qualification de la qualité des carcasses comme le standard de « découpe parisienne »[60] (Flamand et Boccard, 1966 ; Boccard et Dumont, 1955) (figure 43). Par ailleurs, les éleveurs laitiers sont contraints par le démarrage de la lactation, qui obéit à des critères alimentaires spécifiques, ne permettant pas de prolonger l'allaitement des agneaux sur une période étendue. L'élevage laitier encourage un groupage des naissances afin de pouvoir opérer

[60] Mode de découpe le plus répandu qui dissocie les catégories de la carcasse selon leur type de cuisson à griller, à poêler, ou à cuisson lente (La viande.fr).

un démarrage synchronisé de la saison laitière dans des conditions alimentaires favorables à la production laitière. Ces cultures techniques contribuent ainsi à déterminer les logiques d'allotissement des animaux selon les conventions qui normalisent la catégorie des agneaux de lait (âge, poids). Il en résulte une concentration de l'offre d'un produit relativement uniforme vers le marché de Noël et de Pâques, ce qui rend difficile la consolidation d'un marché de détail, socialement et temporellement différencié. L'inscription des agneaux de lait au sein d'élevages laitiers empêche alors la formulation marchande d'un bien par les actes de qualification de la carcasse (Escala, 2009).

Figure 43 : "Découpe parisienne" (D'après Boccard et Dumont, 1955)



Entre ancrage culturel des viandes et inscriptions laitière : tensions autour de la requalification des agneaux

Les cultures techniques laitières, conjointement à l'encastrement social du marché des agneaux, inscrits dans des formes d'attachement de type communautaire, déterminent les modes de qualification des agneaux de lait. Produit inscrit dans la culture alimentaire méditerranéenne, associé à des fonctions patrimoniales qui en ont déterminé la saisonnalité de la consommation et son inscription dans un groupe social, ces différentes composantes des agneaux en ont défini les caractéristiques. Aujourd'hui le renouvellement des conventions marchandes associées à la

valorisation des viandes délimite un nouvel espace social de l'aliment qui interroge la saisonnalité des pratiques alimentaires, les lieux et contextes de consommation. Le produit tel qu'il s'est historiquement construit se révèle relativement inadapté à l'évolution du monde de la consommation. Dans ces conditions, un ré-encastrement marchand s'opère, interroge la relation à la tradition, détermine des usages alimentaires nouveaux. La requalification du produit qui y est associée se révèle toutefois incompatible avec l'organisation laitière des activités. Dans ce contexte, la consolidation des interdépendances entre coproduits, telle qu'elle a pu se construire historiquement, est affaiblie. Il s'agit maintenant d'interroger les modalités de dépassement de ces verrouillages ainsi que les facteurs qui contraignent leur émergence.

3. La typicité de l'agneau en question : vers une requalification de l'animal

Après avoir pu identifier les contraintes que supposent la requalification des agneaux de lait, il s'agit d'en envisager les modalités de dépassement. Dans la continuité des apports de la théorie des verrouillages sociotechniques, j'envisagerai les transitons résultant de déverrouillages (Fares et al., 2012), qui permettent de renouveler le statut de l'animal, de sa typicité, au travers du recours à l'innovation. Sans travestir l'identité des agneaux de lait, est-il possible de se conformer à de nouvelles aptitudes bouchères qui se rapprocheraient de celles connues en élevage allaitant? Dans un premier temps je proposerai, en mettant notamment en lumière le cas sarde, la logique de différenciation des catégories d'animaux qui s'est concrétisée au travers du régime de l'IGP (i). A quelle préoccupation ce renouvellement des types d'animaux répond-il? Je proposerai, dans un deuxième temps, d'en révéler les fonctions, notamment au travers de la recherche d'une meilleure aptitude à la découpe (ii). L'enjeu consistera parallèlement à comprendre comment ces innovations participent à l'établissement de nouvelles conventions marchandes (Eymard-Duvernay, 1989).

3.1. De l'agneau de lait à la différenciation des catégories d'animaux : la tradition en question

L'agneau de lait est à proprement parler un "hybride" puisqu'il s'agit d'une viande issue de systèmes laitiers. A ce titre il correspond à une catégorie bien spécifique, revêtu d'attachement culturel, mais qui se heurte à la concurrence des agneaux issus d'élevages allaitants. Le travail réalisé en Sardaigne a permis de souligner le renouvellement du statut de ce produit et a pu être mis en perspective avec le cas de la Corse. Le format de l'animal, jusqu'ici déterminé par les traditions alimentaires, est-il susceptible d'évoluer au grès des changements qui touchent le

monde de la consommation? Les deux îles font apparaitre deux positionnements face à la possibilité d'introduire d'une différenciation des catégories d'agneaux. Ainsi, en Sardaigne, s'opère un détachement vis à vis de l'agneau de lait traditionnel (i), alors que la Corse témoigne quant à elle d'un attachement renouvelé (ii).

3.1.1. Détachement vis-à-vis de l'agneau de lait traditionnel

Le régime de certification adopté en Sardaigne témoigne d'une adaptabilité vis-à-vis de l'évolution du monde de la consommation. Il intègre notamment au sein de son cahier des charges une diversification des catégories d'animaux. Au coté de l'agneau de lait traditionnel, deux catégories nouvelles d'agneaux traduisent cette intégration d'une nouvelle segmentation marchande. *L'agnello leggero*, entre 7 et 10 kilos, *l'agnello da taglio* entre 10 et 13 kilos sont envisagés de manière à favoriser une meilleure aptitude à la découpe, permettant l'individualisation des morceaux ainsi que des compositions mixtes. Ces deux catégories introduisent de nouvelles précisions à propos des conditions d'élevage. Les agneaux peuvent tout d'abord avoir accès au pâturage, à la différence de l'agneau de lait traditionnel, essentiellement allaité au lait maternel, alors qu'ici ils peuvent brouter de l'herbe. Par ailleurs, concernant *l'agnello da taglio*, celui-ci peut être issu de croisements avec des béliers issus de races à viande (Berrichon, Ile de France) afin de favoriser la production d'un agneau lourd (Flamant et al. 1976). Si cette catégorie n'est pour l'instant que faiblement mobilisée, elle représente un levier potentiel qui, à l'avenir, est destiné à se diffuser au sein de certains systèmes d'élevage mais dont il convient d'évaluer les contraintes.

> « *Il faut différencier au sein du troupeau les modes de reproduction entre le renouvellement où il n'y a pas de croisement et la boucherie qui ne fait pas intervenir de changements génétiques sur le troupeau productif »* (Directrice, Contas).

Le centre AGRIS évalue par ailleurs la possibilité de conjuguer la production d'agneaux lourds nourris à l'herbe après sevrage, de type *Agnellone*, entre 25 et 30 kg. Il s'agit dans ces différents cas d'animaux associés à des conditions de croissance nouvelles et notamment plus longues. L'évolution des conditions de production différencie ici le produit par la nature de son engraissement, plus gras, ainsi qu'au regard de la coloration de viande, rosée. Si la certification s'affirme au regard de son ancrage local, on voit qu'il s'opère une mise en tension vis-à-vis de la typicité telle qu'elle se construit aujourd'hui et un renouvellement de la relation à la typicité de l'agneau de lait traditionnel (Lambert-Derkimba et al., 2011).

3.1.2. Attachement vis-à-vis de l'agneau de lait traditionnel

En Corse aujourd'hui la consolidation du cahier des charges reste cantonnée à l'agneau de lait traditionnel, entre 4,5 et 7 kg. C'est un animal de petit gabarit qui reste contraint par sa faible aptitude bouchère. Il revêt un caractère contraignant vis-à-vis de la consolidation d'un marché revisité, permettant difficilement d'aller au-delà de la demi-carcasse, ce qui altère la capacité d'amorcer une individualisation des morceaux. Ici, la valorisation de la race locale, si elle peut révéler un intérêt au regard de la perspective fromagère (Lauvie, 2009), peut revêtir un caractère contraignant en terme de valorisation des viandes. Les efforts menés ici autour de la sélection animale, conduits par l'UPRA Brebis corse, n'incluent pas l'enjeu lié à l'usage des brebis laitières dans une perspective de valorisation de productions carnées, écartés des dispositifs de gestion (Labatut, 2011). Si, dans les pratiques de qualification des produits, il arrive assez souvent que les agneaux dépassent les 7 kg, le régime de certification se veut plus restrictif au profit d'une approche « traditionaliste » de l'agneau de lait exclusivement nourri sous la mère. L'approche envisagée privilégie d'ailleurs une approche non pas essentiellement fondée sur le poids mais sur la durée de l'allaitement.

> « *Au-delà de 30 jours, c'est plus de l'agneau de lait, il commence à brouter de l'herbe, ça modifie la texture et la saveur de la viande, on a toujours consommé un agneau léger, qui dépassait rarement les 5 kg et était vendu en carcasse entière* » (Pdt. OS brebis Corse).

Malgré ce, le régime de certification inclut des animaux élevés jusqu'à 45 jours, ce qui a pour conséquence d'intégrer les deux catégories incluses en Sardaigne dans le cahier des charges, sans les nommer comme telles. Cette non reconnaissance peut à terme favoriser une assimilation entre deux produits de qualité différenciée. Par ailleurs, en Corse, la possibilité d'inclure des agneaux issus de croisements avec des mâles de race à viande spécialisées n'est pas envisagée. Souvent, la brebis corse, présentée comme ayant un plus petit gabarit, est définie comme incapable de supporter une gestation d'agneaux plus lourds, qui pourraient favoriser des avortements.

Ce propos reste toutefois à relativiser puisque, selon l'avis d'un technicien :

> « *L'aptitude à la gestation d'une brebis n'a rien à voir avec sa taille, c'est la morphologie du bassin qui définit cette aptitude, elle est plus petite mais peut supporter un agneau plus lourd* » (Technicien, ILOCC).

D'autres alternatives existent toutefois comme la possibilité de sevrer les agneaux puis les destiner à l'engraissement en bergerie comme en témoigne le plan d'action de l'AREO (annexe

6). Par ailleurs l'attachement à l'agneau traditionnel est aussi fondé sur des représentations de la qualité.

> « *L'agneau corse a une faible aptitude à la viande, après 30 jours, il produit de l'os et du gras, il n'a plus la même tendreté* » (Eleveur ovin fermier, Balagne).

Ce critère est essentiellement référé par rapport aux préférences alimentaires locales, certains éleveurs conservent en effet des agneaux plus longtemps et les mettent au pâturage à l'herbe, pour les destiner ensuite au marché Hallal.

3.2. La découpe et le conditionnement des carcasses

Je préciserai le rôle que joue la différenciation des carcasses au regard des stratégies de segmentation marchande. Quel format de l'animal est requis dans un contexte de renouvellement des savoirs, capacité des usagers et préférences de consommation? Il apparait aujourd'hui ainsi qu'un tournant s'opère vers la production d'animaux plus lourds, destinés à répondre à une exigence d'aptitude bouchère dans un contexte où les consommateurs sont toujours plus distanciés vis à vis du rapport à l'animal (i). Si le déploiement de ce type de produit est encouragé en Sardaigne, il est par ailleurs plus difficilement mobilisé en Corse. Toutefois d'autres alternatives à la valorisation de l'agneau de lait traditionnel existent vers des marchés de type niche (ii).

3.2.1. Différentiation de la carcasse et segmentation marchande

En Sardaigne, cette différenciation des catégories d'animaux vise à permettre une meilleure adaptabilité marchande du produit dans un contexte nouveau de segmentation marchande. L'enjeu est d'améliorer notamment l'aptitude bouchère des agneaux afin de favoriser la découpe, le façonnage de la carcasse selon les préférences de consommation. La relation au travail est confiée à des professionnels qui réalisent ces différentes fonctions d'individualisation de morceaux, d'assemblage et de conditionnement du produit. Ces produits permettent notamment l'obtention de conditionnements en barquettes destinés à la valorisation de viandes fraîches, principalement auprès des rayons de grande distribution (figure 44). Ces structures modernes de commercialisation représentent aujourd'hui le principal circuit de vente des agneaux et s'adressent souvent à une clientèle plus jeune, à la différence de boucheries marquées par une clientèle d'habitués, plus âgée.

« *On ne va pas proposer ce produit aux anciens, pour eux il est souvent hors de question de manger autre chose que de l'agneau de lait* » (Pdt. AGRIS).

Il s'opère aujourd'hui un repositionnement de l'agneau sous IG vers le marché local sarde et notamment vers la grande distribution locale, débouché incontournable compte tenu de la taille de l'offre, qui nécessite le recours à des marchés de masse. Deux perspectives y sont associées, d'une part renouveler les fonctions de confiance qui ont été altérées par les stratégies d'importations et « réapprendre aux sardes à manger sarde ».

Figure 44 : Conditionnement barquette de l'agneau sarde IGP (Market Up, 2011)

Au-delà de la commercialisation des viandes fraîches, sont aussi engagés d'autres types d'innovations, visant notamment à commercialiser des plats pré-cuisinés sous vide, associés à des recettes traditionnelles (figure 45). C'est notamment l'un des produits proposés par l'entreprise *La Genuina*, afin d'encourager la valorisation d'un produit prêt à cuisiner, réchauffé au micro-onde, et principalement associé à une consommation individuelle et temporellement indifférenciée.

L'agneau lourd vise aussi à structurer un marché autour d'une segmentation religieuse visant à approvisionner le commerce Hallal vers les pays de Moyen-Orient ou à l'échelle locale. Ce type de marché répond à des exigences différenciées, recherchant des agneaux plus gras. Cette différenciation marchande du produit, vise notamment à situer le produit vers une consommation non nécessairement ritualisée, c'est-à-dire consommé à toute période de l'année. A ce titre le Contas promeut une stratégie de commercialisation vers la restauration collective, scolaire et hospitalière, en valorisant les attributs nutritionnels du produit. D'autres formes de segmentation sont aussi envisagées sur la base de la proximité comme le développement d'un commerce organisé autour du « Km 0 » (La barbaggia, 23.02.2013), et de la valorisation des

agneaux vers l'équivalent Italien des AMAP, les GAS (Gruppo di acquista solidale). L'accès à ce marché peut toutefois être contraint par des dimensions sociales.

> « *Valoriser dans les circuits AMAP serait une bonne chose mais cette possibilité peut être limitée dans la mesure où les consommateurs y sont souvent végétariens* » (Directrice CONTAS).

Figure 45 : Emballage d'un plat cuisiné sous-vide issu d'agneau IGP (Contas, 2011)

3.2.2. Un agneau ambigu tiraillé entre un petit gabarit et une volonté d'individualiser des portions

En Corse, on souligne un relatif antagonisme entre la qualification de l'agneau de lait telle qu'elle est envisagée, et sa capacité à s'investir vers de nouveaux marchés. L'accès à la grande distribution locale représente une piste envisagée dans le régime de la certification. Pour autant dans ce type de commerce, les consommateurs privilégient des pièces individuelles.

> « *Même pendant les périodes de fête, les clients prennent souvent de l'agneau d'autres origines, souvent un gigot, de Nouvelle Zélande ou d'ailleurs* » (GMS, Porto Vecchio).

Les conditionnements en emballage plastique en demi-carcasse avec la tête et la fressure, qui font pourtant traditionnellement l'objet de préparations locales, parviennent difficilement à être commercialisés (figure 46).

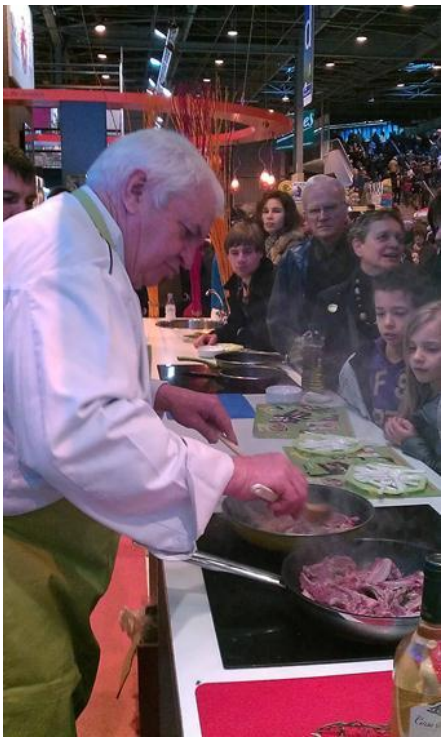
Figure 46 : Conditionnement barquette sans tête ni fressure (Lacombe, 2011)

D'autres modes de qualification des carcasses d'agneau corse sont aussi envisagées, comme l' « Agneau Presto », marque collective encouragée par l'interprofession viande à l'échelle nationale dans le cadre du programme de reconquête ovine. Il s'agit d'un agneau proposé en découpe et destiné à favoriser une cuisson simple et rapide à la poêle, visant à faciliter sa préparation à destination d'une consommation courante. Une préparation Presto sur des agneaux de lait corse a été proposée au SIA de Paris par le cuisiner Vincent Tabarani et a permis de témoigner d'un certain succès (figure 47). L'agneau de lait traditionnel, au regard de ces expériences ne semble ainsi pas se révéler incompatible à la découpe, dans la mesure où une segmentation nouvelle s'organise autour des préparations alimentaires, associées à des recettes spécifiques plus que de la carcasse en elle-même. Encourager la découpe sur un agneau de lait ne peut que s'accompagner d'une optimisation des conditions d'élevage afin de favoriser une conformation adaptée.

> « *Bien souvent on a des rats, il y a rien à manger dessus, certains éleveurs n'élèvent pas bien leurs agneaux, pour eux c'est un sous-produit, ils sont habitués à vendre aux sardes, ils ne regardent pas la qualité* » (GMS, Porto Vecchio).

La nature du lait maternel, sa quantité, globalement les conditions d'élevage des agneaux sont des variables importantes, qui définissent une discipline de production permettant de favoriser un meilleur état d'engraissement des agneaux. Les grilles de notation des carcasses en abattoir représentent un référentiel incontournable pour stabiliser la qualité des agneaux, associé à un système de déclassement, agissant sur le comportement des éleveurs.

Figure 47 : Stand agneau presto au SIA (2011)



L'agneau de lait reste un produit incontournable qui, en Corse, compte tenu de sa singularité, est encouragé à se situer vers un marché d'export, vers la France continentale notamment, à destination de marchés de niche comme le ciblage de la restauration haut de gamme par le grossiste « Le Ponclet ».

> « *L'agneau de lait est un produit exceptionnel, le problème c'est qu'on trouve de tout, les éleveurs ne portent pas tous la même attention aux conditions d'élevage, il faut qu'il ait un bon état d'engraissement, c'est lié à l'alimentation* » (Le Ponclet, Corte).

Vers ce type de marché, le travail de la carcasse est confié à des spécialistes ayant des compétences bouchères. Les consommateurs en question sont alors désencastrés vis-à-vis de la tradition, ce qui permet un écoulement du produit à différentes périodes de l'année. L'agneau est alors associé à des fonctions de découverte, où la relation à l'origine fait sens auprès de consommateurs physiquement distants mais marqués par des proximités sociales vis-à-vis d'une alimentation de qualité. La population issue de la diaspora insulaire, très présente dans les grandes villes françaises peut aussi faire l'objet d'un débouché structurant avec la réhabilitation d'un espace communautaire autour de l'aliment à l'extérieur de l'île. On se rapproche de l'émergence de nouvelles « communautés » de consommation qui réhabilitent le produit à l'extérieur sur la base d'attachements nouveaux (Bloch-Raymond, 2005).

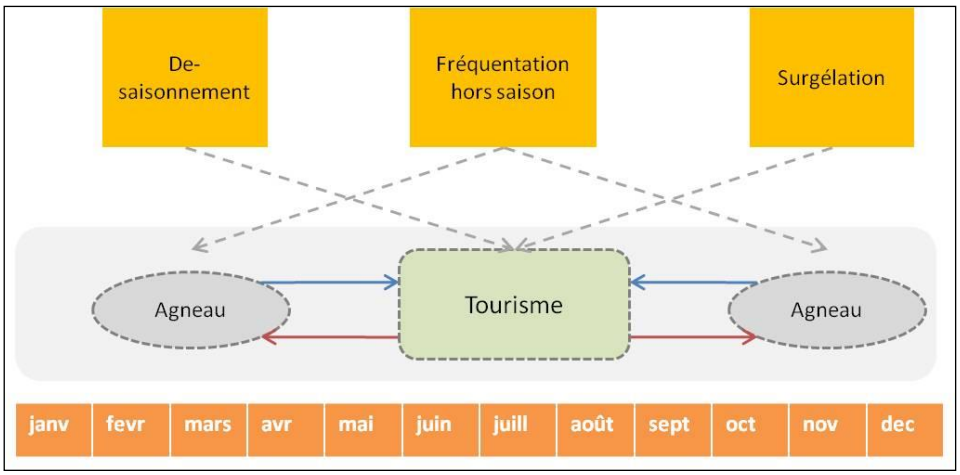
Une requalification des pratiques alimentaire qui interpelle le rapport à la carcasse d'une viande structurée par des influences laitières

Situer l'agneau de lait dans des contextes de consommation renouvelés suppose de revisiter les caractéristiques des carcasses afin de favoriser leur aptitude marchande. Si la tradition avait défini certaines formes d'usages, ceux-ci se pluralisent tout autant qu'ils se différencient et interpellent la qualité des agneaux. L'évolution du mode de consommation consolide de nouvelles prescriptions faisant l'objet de traductions qui interpellent les cultures techniques. En effet, l'agneau de lait est fortement imbriqué à un système laitier qui détermine en partie le statut des carcasses. Par voie de conséquence, sa requalification reste associée à des contraintes liées à cette dépendance laitière. Ces situations traduisent des interactions entre lait et viande dans des contextes de recouplage entre activités différenciées. Le recours à l'innovation montre sa capacité à permettre de nouvelles interactions entre coproduits répondant à des usages pluriels d'une même ressource, et ce dans des conditions distinctes en Corse et en Sardaigne.

4. Le tourisme : la saisonnalité en question

Le tourisme est une activité essentielle de ces régions. Si longtemps elle a tourné le dos à l'agriculture, des proximités s'établissent. J'ai pu en identifier les complémentarités avec la possibilité d'y valoriser les agneaux de lait. L'une des contraintes majeures réside dans une non-concordance de saisonnalité. Comment les opérateurs envisagent d'articuler la période des naissances d'agneaux avec celle du tourisme? Ayant pu étudier plusieurs formes d'innovations, je les resituerai ici afin de rendre compte des différents chemins possibles. L'enjeu consiste aussi à mettre en perspective ces innovations relatives au tourisme avec leurs implications sur les systèmes d'élevage. Ainsi, les complémentarités entre agriculture et tourisme renouvellent-elles les interdépendances techniques entre coproduits? Dans un premier temps je proposerai de traiter des modalités d'inscription des agneaux vers le tourisme estival, en tant que catégorie touristique encore majeure (i). Dans un deuxième temps je m'attarderai sur le renouvellement des pratiques touristiques autour du tourisme hors saison afin de mettre en avant les convergences qu'il peut y avoir avec la valorisation des agneaux (ii) (schéma 16).

Schéma 16 : L'innovation à l'appui de la convergence entre tourisme et agriculture



4.1. Le tourisme estival

La principale modalité de déploiement du tourisme dans ces deux régions est structurée autour de la période touristique estivale. Elle empêche ainsi, compte tenu d'une saisonnalité des naissances organisée par les cycles laitiers, de pouvoir y valoriser les agneaux de lait. Ce verrouillage sociotechnique peut-il être dépassé et par quelle voie? L'une des solutions les plus commodément admise est celle de la surgélation, qui permet d'envisager un report de la consommation (i). Avec une implication plus grande sur le fonctionnement des systèmes d'élevages, le de-saisonnement des troupeaux est aussi une piste envisagée (ii).

4.1.1. La surgélation

Afin de rendre possible l'accès des agneaux au marché touristique, le recours à la surgélation est très répandu et permet d'opérer un report de la consommation. La production est principalement destinée à la restauration ou valorisée auprès des fermes auberges et agrotourismes. Dans ce dernier cas, les agneaux sont soit issus de l'exploitation, soit achetés auprès de producteurs ou grossistes.

> « *En Sardaigne, certains abatteurs se tournent spécialement peu à peu vers la fourniture des agrotourismes, ils ont des structures de surgélation et sortent les agneaux dès qu'ils veulent* » (Directrice Contas).

En Sardaigne, une loi spécifique sur l'agrotourisme, définissant une liste exhaustive de fournisseurs, encadre cette activité face aux nombreuses dérives qui l'ont touchée, notamment au regard des produits issus d'importations. A ce titre le bénéfice d'une IGP représente une garantie relative à l'origine de la production.

Un régime spécial de certification a été adopté pour les structures d'agrotourisme dans le cadre de l'IGP « Agnello di Sardegna ». Le Contas envisage ce marché touristique comme une opportunité visant à écouler la production d'agneau décalés ne pouvant être commercialisés à Noël et à Pâques. Auprès de certains agrotourismes rencontrés, la surgélation est complémentaire à l'existence d'ateliers où sont aussi réalisées les opérations d'abattage, de découpe et de surgélation. Elles s'inscrivent dans une réglementation spécifique et doivent répondre à un guide des bonnes pratiques ainsi qu'au référentiel HACCP qui prévoit des mesures spécifiques relatives à l'hygiène et la sécurité des aliments[61]. Ces structures de petite taille peuvent être utilisées par d'autres éleveurs au titre d'une prestation de service.

En Corse, l'activité de surgélation reste informelle, elle est opérée à la fois par l'éleveur, qui conserve ses produits jusqu'à l'été ou directement réalisée par les restaurateurs. Toutefois l'une des coopératives a fait abattre en 2014 2000 agneaux qui ont été destinés à la surgélation auprès de la société SEDA et commercialisés durant la saison estivale auprès des restaurateurs insulaires. Ces animaux, collectés lors des naissances en automne ont été commercialisés durant l'été 2015 et ont fait l'objet d'une campagne d'affichage sur les pancartes routières ainsi que dans le quotidien régional.

4.1.2. Le de-saisonnement des troupeaux

Le de-saisonnement du troupeau représente en Sardaigne une innovation qui a pu être expérimentée par le centre AGRIS, démarche encouragée par des programmes de développement publics co-financés par la Sardaigne (RAS, Novembre 2006)[62]. Si elle ne trouve actuellement qu'une faible diffusion auprès des éleveurs, elle revêt un intérêt significatif au regard de la stratégie de certaines exploitations[63]. C'est notamment le cas des exploitations fermières, pratiquant l'agrotourisme et qui privilégient une valorisation de leur production durant l'été. Si cette stratégie est construite autour d'un enjeu de valorisation des productions fromagères, elle s'inscrit dans une stratégie plus globale, qualifiée de multifonctionnelle. Il s'agit d'introduire une nouvelle saisonnalité des naissances plus tardive, de manière à prolonger la lactation des brebis durant l'été afin d'avoir une offre disponible à cette saison et destinée à une valorisation locale. Elle a pour conséquence de délimiter des mises-bas plus tardives, entre

[61] Ce régime s'appuie sur les mesures relatives à la flexibilité prévues par les mesures issues du Paquet Hygiène. En France ces dispositions n'ont pas été transposées, ce qui empêche cette possibilité de relocalisation des infrastructures.

[62] http://www.regionesardegna.it/documenti/1_95_20071002120441.pdf

[63]http://ara.sardegna.it/dati/ContentManager/files/allegati%20news%20ARA/Cannas%20Macomer%202011.pdf

mars et avril, pour encourager la production laitière durant la repousse d'herbe au printemps. Il est possible d'y envisager une valorisation conjointe des agneaux, inscrite sur le début de la saison touristique. Cette possibilité s'agrège aussi à un autre type d'innovation que nous avons pu envisager préalablement, qui consiste à favoriser une croissance plus longue des agneaux, nourris à l'herbe, et qui peuvent ainsi entrer au plein cœur de la saisonnalité touristique. Ce dé-saisonnement est aussi conjoint à une logique viande, visant également à ouvrir un débouché pour les brebis de réforme qui font en Sardaigne l'objet d'une consommation courante.

La diffusion de ce type d'innovation est conditionnée par la localisation spatiale des exploitations, puisqu'encourager la lactation sur une période estivale nécessite d'avoir recours à l'irrigation, qui représente un coût supplémentaire ne pouvant être compensé que par un haut niveau de rémunération des productions associé à une diversification des activités (figure 48).

> « *On envisage de dessaisonner pour optimiser notre production durant la période estivale, mais en été il n'y a pas d'herbe, cela suppose d'investir dans le développement de l'irrigation, il faut voir si le coût peut être amorti par une amélioration des revenus liés à la production* » (Agrotourisme Sant' Amandra, Alghero)

Ces changements ne sont pas envisagés en Corse, où les systèmes d'élevage obéissent à des modes de conduite différents. Le démarrage de la lactation y est plus précoce, notamment en plaine, où la campagne de lactation démarre dès le mois d'octobre en profitant de la repousse de l'herbe d'automne, plus limitée en Sardaigne où la période de lactation est plus courte. Les éleveurs de montagne, ne pratiquant plus la transhumance se sont détachés d'une production laitière estivale et la configuration du milieu tout autant qu'un climat sec rend difficile l'irrigation durant l'été. Cette possibilité agronomique ne pourrait être envisagée qu'en plaine, mais la majorité des éleveurs, engagés dans une stratégie de type apporteur, ne trouve pas une opportunité particulière à valoriser leur production en été, à la différence des producteurs fermiers qui pourraient en tirer profit. Il convient ici de noter que les choix techniques qui se sont consolidés historiquement, autour du dé-saisonnement de la brebis Corse, peuvent à ce titre véhiculer des contraintes face à un environnement changeant qui réhabilite la production de printemps et d'été.

Figure 48 : Atelier de transformation en agrotourisme (Lacombe, 2011)

4.2. Le tourisme hors saison

Nous avons vu préalablement que, parmi les verrouillages auxquels est confronté l'accès des agneaux au marché touristique, la question de la saisonnalité occupe une place importante. Les cultures techniques laitières, qui déterminent la périodicité des naissances témoignent d'une non convergence entre ces deux enjeux. Mais si le tourisme estival catalyse l'ensemble des représentations, n'y a t-il pas lieu de faire découvrir ces îles autrement, par l'intermédiaire d'un tourisme hors saison? A ce titre, ne pourrait-on pas d'ailleurs aller vers une convergence avec la période de production et celle de la fréquentation touristique? J'ai pu identifier les modalités de déploiement d'un tourisme hors saison. L'enjeu consistera dans un premier temps à préciser l'émergence de cette nouvelle segmentation du tourisme comme résultante d'une différenciation sociale et spatiale des de cette activité (i). Dans un deuxième temps je m'appuierai sur plusieurs stratégies menées dans ce sens au sein des deux îles et qui rencontrent un vif engouement (ii).

4.2.1. Différenciation sociale et spatiale du tourisme

Nous avons vu préalablement que l'un des freins à la mise en adéquation entre tourisme et valorisation des agneaux tient à une incompatibilité entre la saison de production et celle de la fréquentation estivale des touristes. Le modèle du tourisme de masse fondé sur la valorisation des littoraux est aujourd'hui remis en cause pour des raisons qui tiennent à la fois à la préservation de l'environnement, tout autant qu'au développement régional inégal qu'il favorise. Cette prise de conscience encourage à une revitalisation des zones de l'intérieur, longtemps abandonnées des politiques de développement mais où l'agriculture a continué à occuper une place importante. Une segmentation touristique renouvelée est aujourd'hui

encouragée. Parmi les dispositifs de soutien en faveur de l'écologie, on retrouve parmi les mesures du PSDR de la Corse relatives à l'inscription du pastoralisme dans l'enjeu de préservation de la biodiversité mis en lien avec le tourisme.

> « *Le domaine pastoral, facteur d'attractivité territoriale, est devenu un lieu privilégié pour le tourisme rural. Il contribue également au maintien des paysages et produit de nombreuses externalités positives* » (PSDR Corse, 2007, p.171).

En Sardaigne, la « *reconquista delle zone interne* » relève d'intentionnalités semblables, envisageant le tourisme rural comme l'une des modalités de valorisation de l'agriculture. L'histoire insulaire des deux îles y est revisitée autour de mises en scène du patrimoine qui réhabilitent les traits marginaux, souvent écartés, mais aujourd'hui représentatifs de valeurs nouvelles économiquement valorisables. Au-delà du mot d'ordre politique, il convient d'envisager leur concrétisation autour de politiques touristiques.

4.2.2. Les initiatives locales autour du tourisme hors-saison

On assiste aussi en Corse comme en Sardaigne à un développement du tourisme hors saison, qui se définit notamment comme alternative à un tourisme estival cantonné au littoral côtier. Si la période estivale fait toujours l'objet d'un engouement privilégié, on assiste peu à peu au renouvellement des pratiques spatiales. L'élargissement de la période de fréquentation touristique est marqué par une saison étendue d'avril à octobre, soit le printemps et l'automne où se concentrent aujourd'hui environ 25% du tourisme. Cette saisonnalité touristique peut ainsi entrer en convergence avec la périodicité actuelle des naissances et permettre une valorisation en frais. Ce renouvellement des pratiques touristiques est notamment encouragée par les acteurs publics locaux, comme la Conf'Commercio en Sardaigne ou l'Agence Touristique de Corse. L'enjeu est d'encourager un tourisme patrimonial, tourné vers l'intérieur des îles, longtemps abandonné du développement touristique. L'agriculture y est convoquée comme moteur de cette attractivité, permettant de redécouvrir une identité insulaire détournée. Ce changement a donné lieu à plusieurs types d'initiatives.

En Sardaigne, l'opération intitulée « *Meglio 90 giorni da agnello che 1 da pecora* » (Mieux vaut 90 jours d'agneau qu'un seul de brebis), traduit une volonté d'inscrire l'agneau vers d'autres publics et d'autres saisonnalités (figure 49). L'opération a été menée en partenariat avec le CONTAS auprès de 30 restaurateurs durant la première édition et 50 lors de la seconde dans les Provinces de Nuoro et d'Ogliastra qui se sont investis dans la préparation de divers plats à base d'agneaux sardes sous IGP. Cette opération était destinée à favoriser une attractivité

touristique hors saison, qui a été encouragée par différents supports médiatiques relayés auprès d'opérateurs touristiques. Cette stratégie du Consorzio s'inscrit notamment dans une volonté de diversifier les formes de consommation en permettant notamment de trouver des marchés pour les productions d'agneau qui ne sont pas saisonnés à Noël où à Pâques. D'autres évènements semblables ont aussi pu se dérouler comme l'opération menée par le Consorzio « Sa perda' e iddoca », qui a permis autour d'une journée de dresser un itinéraire touristique autour du sport, qui se clôturait par un repas traditionnel où ont été valorisés les agneaux sardes sous IG.

Figure 49 : Meglio 90 giorni da agnello che 1 pecora (Conf'Commercio, Nuoro)

On retrouve en Corse une stratégie semblable autour du label « Corsica made », visant à valoriser la diversité du patrimoine insulaire afin de renforcer l'attractivité territoriale autour d'un tourisme de type identitaire. Cette politique touristique s'appuie notamment sur le développement de vols « low-cost» auprès des opérateurs de transport durant la saison basse. Elle s'accompagne aussi de l'organisation de salons dans les villes européennes afin de faire connaître la Corse autrement et ce afin d'encourager un tourisme hors saison en mettant en avant le patrimoine alimentaire régional. A terme, il s'agit de mettre en convergence la saisonnalité de la production agricole avec le renouvellement de la périodicité touristique.

> « *Nous allons réaliser en partenariat avec l'ODARC un calendrier visant à harmoniser la disponibilité des productions avec la saison touristique, on a développé un programme particulier autour de la période automnale* » (Adjoint, ATC).

Cette convergence entre tourisme et agriculture trouve aussi un écho auprès de la FRESC qui en 2013 a promu la foire de Filitosa consacré au pastoralisme avec des débats organisés autour de l'agrotourisme.

L'innovation comme modalité de ré-articulation des relations entre coproduits

D’un produit de l’entre soi, inscrit dans une culture alimentaire de type communautaire, les frontières sociales et spatiales qui avaient pu se dessiner autour de la valorisation des agneaux de lait semblent aujourd’hui dépassées. Les mobilités deviennent un facteur de production de l’espace local associant à la fois des flux de marchandises vers l’extérieur, à des flux de personnes vers l’intérieur. Ces dynamiques délimitent de nouvelles communautés de consommateurs organisés autour de valeurs partagées malgré la distance physique et sociale des agents de l’échange. Ces nouveaux agencements sont convergents vis-à-vis du rôle joué par l’aliment dans la consolidation de nouvelles « tribus alimentaires ». Elles représentent des espaces de déverrouillage au regard des situations de dépendances induites par les systèmes sociotechniques laitiers, permises par un contexte de segmentation renouvelée des marchés. Les mécanismes en jeu peuvent permettre des dynamiques d’autorenforcement entre des innovations plurielles. La comparaison d’une diversité de gammes de produits conjointement à leur inscription dans des saisonnalités plurielles participe à la complémentarité de ces innovations entre lesquelles se produisent des alignements nouveaux. Il convient désormais d’envisager les effets induits sur la consolidation d’interdépendances nouvelles entre coproduits et de préciser les conditions de production de flexibilités nouvelles au sein des systèmes d’élevage.

5. Flexibilité et adaptabilité des systèmes d’élevage

Dans ce parcours d'analyse, j'ai pu montrer le renouvellement progressif du statut des viandes. De produits oubliés, marginalisés, il est ainsi possible de les considérer aujourd'hui comme des ressources, compte tenu des mobilisations collectives qui leur sont associées, et des dynamiques d'innovations qu'elles véhiculent. Comment donner un sens générique à cette dynamique organisée autour de relances? Dans un premier temps, j'envisagerai de caractériser ces relations au sein des systèmes productifs, comme une succession d'états de fonctionnement, passant de dépendances laitières, vers une autonomisation progressive des viandes (i). Dans la mesure où au centre du sujet, j'ai pu mettre en avant les interdépendances entre coproduits, leur situation de coévolution, il est ainsi possible d'attendre de ces changements un renouvellement dans le fonctionnement des systèmes d'élevage. Traditionnellement envisagés en des termes

concurrentiels, les coproduits peuvent-ils aussi aller vers des formes de complémentarités? Je préciserai alors l'implication liée à la requalification des viandes sur les cultures techniques en mettant notamment en avant les propriétés de flexibilité qui peuvent résulter de ces nouvelles relations (Dedieu et al., 2008)[64].

5.1. Des dépendances laitières à l'autonomisation des viandes : chemin vers une requalification des interdépendances

J'ai pu montrer préalablement qu'il s'était opéré de nouveaux encastrements marchands. Associés à une recomposition de la tradition, tout autant que l'émergence de nouveaux mangeurs, de nouvelles segmentations marchandes se sont établies. Dans un premier temps je montrerai comment on est passé d'un marché relativement homogène vers son hétérogénéisation (i). Or si la tradition avait pu s'accommoder des modèles techniques laitiers, cette nouvelle différenciation marchande est-elle toujours cohérente vis à vis des cultures techniques? Dans un deuxième temps je m'attacherai à montrer les processus par lesquels les viandes ont pu ou peuvent s'inscrire dans des chemins de requalification en s'affranchissant des contraintes définies par le système laitier (ii).

5.1.1. Recomposition de l'espace social de l'aliment comme facteur de différenciation des systèmes de valorisation

Ce ré-encastrement marchand nous permet d'affirmer que les traits relatifs à la tradition se renouvellent. Ils sont à la fois redéfinis au sein de leur communauté d'usager habituel, alors qu'ils sont aussi appropriés par des usagers nouveaux, non issu de cette communauté d'appartenance sociale. On assiste ainsi à une diversification des espaces sociaux de l'aliment, où l'individu réajuste sa place au sein de la société en s'inscrivant dans des appartenances plurielles définissant de nouveaux lieux et de nouveaux temps de la consommation. C'est sur cette base que se consolide une nouvelle segmentation de l'offre d'agneaux de lait. L'espace de qualification des productions défini à l'échelle des communautés ne véhicule pas d'attachement spécifique pour les individus ou groupes sociaux qui n'en sont pas issus. Ils permettent ainsi

[64] La flexibilité est une notion proche de la résilience, mais qui a été développée par les sciences de gestion dans des contextes de systèmes pilotés. Elle définit l'aptitude à s'accommoder aux circonstances, à absorber des changements, la capacité à préserver et à créer des options, et à apprendre. La flexibilité peut s'envisager à des échelles temporelles variées. Ainsi la flexibilité stratégique est la « capacité à modifier la structure, les ressources et les compétences de l'entreprise pour s'adapter ou devancer les évolutions de l'environnement ». La flexibilité opérationnelle concerne plutôt l'« ajustement au cours du cycle de production à des aléas divers » (SSD SAD, 2010)

d'opérer un détachement vis-à-vis de cet encastrement marchand traditionnel attaché à des saisonnalités spécifiques tout autant qu'associé à des caractéristiques de reproduction des cultures locales. La nature du groupe social usager tout autant que la périodicité alimentaire n'est pas ici un facteur déterminant de qualification des productions, ce qui représente une opportunité en vue d'opérer des changements dans les modes de valorisation des viandes. Par ailleurs, au sein du groupe d'usagers dit communautaires, l'attachement aux traditions se renouvelle sans nécessairement introduire un délitement. Le contexte familial de consommation, associé aux périodes de festivités reste une base stable de qualification du produit, mais ce dernier trouve aussi de nouvelles significations dans d'autres contextes alimentaires. Ces changements favorisent une délimitation nouvelle de la relation à la tradition, donnant la place à une nouvelle segmentation marchande des agneaux de lait.

Nous avions énoncé au début de ce chapitre un double encastrement : technique, puisque les agneaux de lait sont dans une situation de dépendance vis-à-vis de l'organisation laitière, sociale puisque l'inscription marchande des agneaux de lait est restreinte à l'échelle d'une communauté de mangeurs en ayant défini les usages. Dans ce type de configuration sociotechnique, les coproduits se sont peu à peu révélés autour de relations de mise en concurrence. Aujourd'hui, dans un contexte de requalification des viandes, il convient d'envisager si les articulations émergentes entre coproduits peuvent revêtir des complémentarités nouvelles.

5.1.2. Attachement et détachement vis-à-vis des encastrements marchands

Les élevages laitiers sont pris dans des systèmes sociotechniques[65] qui définissent des formes de rigidité, les privant de propriétés d'adaptabilité dans des contextes de changement (Dedieu et Ingrand, 2010). La qualification des viandes de lait en élevage ovin laitier s'est construite autour d'une mise en dépendance des modes de valorisation des agneaux vis-à-vis des enjeux de production et de valorisation fromagère. Les cultures techniques laitières définissent ainsi la place offerte aux agneaux dans les systèmes d'élevage. La saisonnalité des cycles zootechniques est déterminée par la périodicité de la repousse de l'herbe, les calendriers d'ouverture des laiteries, qui déterminent la période de lactation des brebis. Ces choix ont pour

[65] Le système sociotechnique en question fait référence à des dispositions, agencements durables entre objets interdépendants que sont les coproduits, associant à la fois des cultures techniques laitières à leur cohabitation avec l'existence de productions carnées.

incidence de déterminer la saisonnalité des naissances, les stratégies de gestion des mises-bas. Cette dépendance technique laitière introduit un autre type de dépendance, marchand, associé à la valorisation des agneaux à Noël et à Pâques, écartant alors l'émergence de nouvelles formes de segmentation marchande dans un monde pourtant marqué par une économie des singularités. Ces systèmes sociotechniques sont alors de nature à introduire des verrouillages[66], notamment à propos de l'enjeu de requalification des viandes. Aujourd'hui pourtant, malgré les attachements culturels dont fait l'objet l'agneau de lait durant les festivités, il s'opère un détachement vis-à-vis de ce type de marché au profit de nouvelles singularités marchandes, où les mangeurs sont investis dans de nouveaux espaces sociaux. Elles définissent de nouvelles formes d'encastrement marchand qui se détournent de qualifications telles qu'elles se sont construites historiquement au prix d'une réinvention de la tradition. Les innovations que nous avons pu énoncer permettent en effet de dépasser les verrouillages sociotechniques énoncés dans le sens d'une limitation des dépendances laitières. La qualification des viandes n'est ainsi plus contrainte par des déterminismes relatifs à la saisonnalité, à la typicité des carcasses, définis par les cultures techniques laitières, conjointement à un encastrement marchand de type communautaire.

5.2. La requalification des viandes comme modalité de production de propriétés de flexibilité en élevage

Si les viandes parviennent à se détacher de leurs dépendances laitières, il convient aussi d'envisager leur incidence sur le fonctionnement des systèmes d'élevage. Ainsi, tout autant que les viandes sont interactions avec le lait, les viandes le sont avec les viandes, de telle sorte que les changements qui ont concerné les agneaux de lait peuvent affecter la dynamique générale des systèmes. La réappropriation des viandes peut-elle ainsi induire des perturbations, fragiliser les configurations existantes, ou permette de nouvelles formes d'efficacité? J'envisagerai de traiter cette question du point de vue des flexibilités, soit ici les souplesses permis à l'égard de la saisonnalité (i) et de la diversification des formats de l'animal (ii).

[66] Le verrouillage se définit comme une situation où une technologie dominante empêche le développement de trajectoires alternatives. Dans le contexte traité, la spécialisation laitière représente un régime dominant empêchant la possibilité d'une requalification des viandes, envisagée comme une alternative au sein des systèmes d'élevage.

5.2.1. La flexibilité autour des saisonnalités marchandes

Nous nous intéresserons ici à une forme de flexibilité autour de la valorisation des viandes vers des périodicités marchandes élargies. Cette segmentation des marchés se différencie notamment du marché traditionnel de Noël et de Pâques, qui restreint la consommation de ce produit à des temporalités régies par des pratiques alimentaires héritées, définies comme « traditionnelles ». Ce marché restreint l'espace social de l'aliment spécifique qu'est la famille. Il induit un double déterminisme dans la qualification des viandes, en termes de relation au temps et de relation au groupe social. Or, l'agneau de lait a-t-il vocation à rester situé dans cette forme d'encastrement social du marché, ou peut-il s'en détacher ? C'est en tout cas ce qui semble envisagé si l'on observe les modalités de ré-encastrement marchand des agneaux. Au regard des innovations que nous avons pu énoncer précédemment, l'agneau s'inscrit dans des modes de consommation renouvelés où les pratiques alimentaires ne sont pas déterminées vis-à vis d'un rapport au temps ritualisé.

Au-delà de l'enjeu spécifique à la construction de la qualité, cette requalification des viandes est de nature à introduire une flexibilité au sein des systèmes d'élevage. Actuellement, une part importante des naissances est inadaptée à la valorisation des agneaux vers le marché de Noël et de Pâques. La gestion de la reproduction est marquée par des aléas, qui relèvent de conditions climatiques, de contraintes spatiales ou de facteurs associés à la maitrise technique. Une part importante des naissances est ainsi dessaisonnée, notamment en Corse, dans une moindre mesure en Sardaigne, et ne trouve comme débouché que la voie de l'export, notamment vers l'Espagne, mais qui ne permet qu'une faible rémunération du produit. La segmentation des marchés peut permettre de limiter ces contraintes. On constate en effet, qu'un détachement marchand de la saisonnalité traditionnelle est rendu possible. La restauration, le tourisme, obéissent notamment à d'autres références de consommation qui situent les consommateurs dans des espaces sociaux nouveaux, permettant une valorisation des agneaux en dehors des périodes de Noël et de Pâques.

5.2.2. La flexibilité de gamme

Nous avons aussi pu envisager une autre forme de flexibilité, la flexibilité de gamme où la mobilisation de catégories plurielles d'animaux peut permettre plus de souplesse au sein des systèmes d'élevage. La requalification du produit vers une carcasse destinée à la découpe permet d'opérer un détachement vis-à-vis du marché traditionnel associé à la carcasse entière et à la demi-carcasse. Ce type de produit trouve une inscription marchande au dehors des périodes traditionnelles de Noël et de Pâques associés à une consommation familiale. Elle

permet notamment la mobilisation de marchés pluriels pour lesquels les caractéristiques de l'agneau de lait traditionnel ne sont pas nécessairement des qualités requises. L'optimisation de la découpe permet de situer le consommateur dans d'autres contextes de consommation, non saisonnés, et non attachés à des composantes familiales. La GMS, la boucherie peuvent représenter ces lieux de commerce où s'opèrent de nouvelles conventions marchandes, en favorisant la commercialisation de produits de découpe, pouvant être associés à une consommation courante. Ils permettent notamment de raisonner les décalages de saisonnalité des naissances. La flexibilité de gamme permet en effet de compenser une périodicité des naissances variable en jouant sur la période d'élevage et la durée de croissance des animaux. Ainsi si l'on prend le cas d'un agneau de lait traditionnel né en octobre, celui-ci ne pourra avoir accès au marché de Noël, mais en Sardaigne ces animaux peuvent entrer dans la catégorie des agneaux légers et trouver un débouché à Noël. Si l'on conserve la catégorie des agneaux de lait, ce produit peut trouver un débouché vers la restauration en dehors des périodes traditionnelles de mise en marché, ou auprès de la restauration collective, scolaire, qui n'obéit pas aux mêmes critères de saisonnalité.

D'un auto-renforcement des coproduits à l'introduction de nouvelles territorialités

A l'issue de cette dernière partie, on peut voir que dans les processus engagés, une requalification marchande des viandes a été rendue possible par-delà les contraintes laitières. Mais surtout, des complémentarités nouvelles émergent. La diversité des systèmes de production a entrainé une hétérogénéité des conditions d'élevage. Parfois, l'organisation des cycles de gestion de la reproduction en fonction du marché de Noël et de Pâques peut contrevenir à l'efficacité des systèmes d'élevage dans certain cas (calendrier alimentaire, conditions de localisation). La diversification temporelle du marché des viandes permet d'assurer un écoulement du produit presque toute l'année ce qui peut favoriser une optimalisation de la saison laitière pour ceux par exemple qui ont des mises bas décalées ou d'autres qui privilégient un étalement de la période de lactation. On voit là s'opérer des processus de recouplage, où malgré la différenciation sociale des activités, de nouvelles interactions entre coproduits sont favorisées. Enfin, cette réhabilitation des viandes produit aussi de nouvelles formes de territorialités par la mobilité, qu'elle soit associée au tourisme, à l'export vers des marchés urbains, ou encore à destination de nouvelles communautés.

Conclusion du chapitre 8

Ce chapitre met en avant l'existence de formes de passage de situations de couplage à des situations de découplage et des modalités de sa réalisation. Les requalifications marchandes associées aux viandes d'agneaux induisent la structuration d'un nouveau tissu d'acteur relativement autonome du réseau des productions laitières. Les anciennes dépendances au système laitier sont progressivement déconstruites. Toutefois dans cet entre-deux marqué par des transitions, des verrouillages interviennent et supposent l'introduction de logiques d'innovation. Le chemin vers la requalification des viandes suppose de tenir compte des configurations laitières existantes sans en affecter le fonctionnement. Les innovations qui ont été mises en avant, qu'elles soient encore latentes ou plus diffuses, montrent que loin d'introduire des rivalités entre ces coproduits, introduisent au contraire des flexibilités nouvelles. Ces reconfigurations apparaissent toutefois comme plus abouties en Sardaigne qu'en Corse et à ce titre permettent à cette dernière d'envisager la diversité des chemins possibles. Par ailleurs, ce rapport différencié au temps du recouplage dans les deux îles sera expliqué dans la dernière comparaison intra-corse afin de mieux comprendre les facteurs qui jouent en défaveur de la requalification des viandes, en nous référant non pas comme ici à des interdépendances techniques mais sociales. Mais avant cela, il convient de regarder du côté des productions caprines, qui loin de traduire le passage d'une situation de découplage à une situation de découplage, rend compte de transitions amorcées de relations de couplage vers des relations de découplage dans le fonctionnement de systèmes productifs.

Chapitre 9. Comparaison entre le cabri de Corse et le chevreau de l'Arganeraie

Les élevages caprins en Corse et dans l'Arganeraie se caractérisent par l'existence d'un lien tout particulier à l'espace. Restée à l'écart des trajectoires d'intensification que l'on peut retrouver en élevage ovin, la chèvre s'inscrit dans une conduite de type pastoral. Il s'agira de voir comment les productions issues des élevages caprins s'affirment dans leur lien à l'environnement. Si dans le cas de la certification des agneaux, le lien au territoire et aux conditions de production nous est apparu distendu au profit d'une qualification de la carcasse, dans le cas des élevages caprins, il prévaut une approche plus clairement territorialisée, situant notamment la qualité des produits vis-à-vis de leur environnement de production.

Nous mettrons notamment en perspective les deux coproduits dans leur relation à la qualification des territoires en tentant de mettre en évidence des niveaux différenciés d'ancrage au lieu. Ils nous offrent en effet des expériences successives de construction du lien au territoire. Il s'agira aussi de souligner le lien qui s'est établi entre l'élevage de chèvre et d'autres formes de qualification territoriale qui ne relèvent pas des professions agricoles mais de politiques territoriales. Je prendrai appui notamment sur des classements spatiaux à vocation environnementale afin de préciser leur articulation ou au contraire leur dissociation vis-à-vis de l'élevage et éventuellement les conditions de mise en œuvre d'un lien renouvelé. Je m'attacherai tout particulièrement à préciser les contraintes liées à l'émergence de l'environnement dans la qualification des activités caprines au travers d'une lecture à la fois fondée sur les produits, mais aussi d'autres formes de classification des espaces. Il s'agira aussi de voir en quoi cette mise en adéquation est fragilisée par les mutations internes auxquelles est confrontée l'évolution des systèmes d'élevage caprins qui, s'ils restent encore vecteurs de représentations, de valeurs écologiques, voient peu à peu leurs pratiques redéfinies vers une relative intensification.

Enfin je m'attacherai à préciser les changements induits par la mise en œuvre de dispositifs de certification afin d'interroger leur neutralité. La mise en place de signes véhicule en effet des changements institutionnels qui agissent sur la nature de l'organisation des acteurs, et en cela interroge la consolidation des identités professionnelles. Il s'agira notamment d'évaluer l'incidence de ces changements organisationnels sur la construction des cultures techniques, et notamment la consolidation des interactions entre coproduits. Dans ces démarches de certification, j'interrogerai l'inscription des cultures techniques dans de nouveaux régimes de

qualification des techniques, situées dans d'autres espaces sociaux, où leur légitimité est re-questionnée et motive une redéfinition du sens, des normes associées aux pratiques.

1. La construction d'un ancrage écologique des productions caprines

La chèvre se situe dans un régime d'existence inconfortable qui contraste avec l'élevage ovin, tissant souvent une dialectique entre l'archaïque et le moderne. Ce dernier a trouvé des voies de stabilisation déjà assez anciennes tant en termes de fonctionnement des systèmes d'élevage que de professionnalisation de cette activité. L'élevage caprin est quant à lui souvent considéré comme un wagon qui aurait du mal à suivre la locomotive. Mais plutôt que de suivre une voie semblable, déjà amorcée dans certaines régions occidentales, ne faut-il pas le différencier, mettre en avant ses singularités ? Si les politiques publiques tardent à y donner des référentiels adaptés, le marché n'est-il pas lui en mesure de favoriser la stabilisation de son identité ? L'enjeu sera d'interroger la qualification territoriale des productions caprines associée à leur ancrage écologique (Baritaux et al., 2015), dans un contexte de prise en compte de la biodiversité dans les démarches de certification (Boisvert et Caron, 2010). Toutefois, il est important de rappeler que des appropriations spatiales préalables se stabilisent autour d'une production principale autre que celles des cabris et chevreaux. Ainsi des traces montrent des attachements territoriaux, des antériorités de qualification. J'examinerai ainsi dans un premier temps les régimes de qualification des fromages corse puis ceux de l'huile d'argan afin de mieux comprendre quelle relation est introduite au territoire (i). J'envisagerai par la suite de comprendre en quoi et selon quelles modalités la qualification des viandes peut se construire autour de nouveaux attachements territoriaux, tout autant que les contraintes que cela véhicule (ii). L'approche par les coproduits se fonde dans ce cas précis sur les relations croisées et successives que deux productions issues d'un même territoire tissent avec celui-ci au fil du temps.

1.1. Des précédents de qualification régionaux a-territoriaux : Fromage et huile d'argan

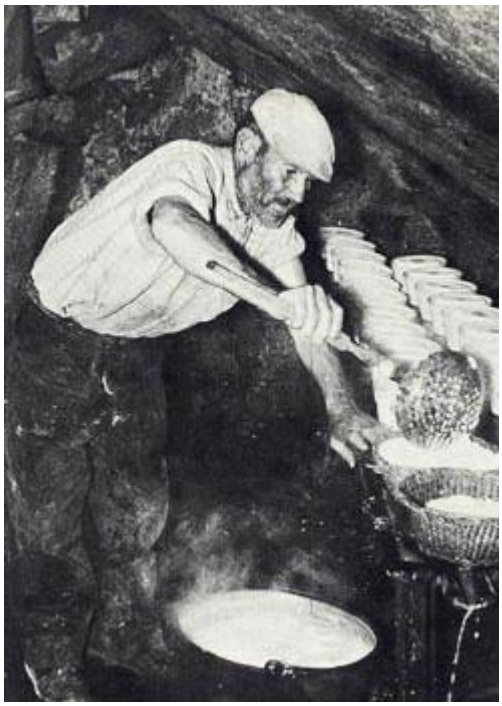
Si les viandes représentent aujourd'hui des objets nouveaux de qualification des activités, d'autres démarches les ont précédées et concernent un produit dit « principal". Cette hiérarchie est non seulement relationnelle mais aussi historique puisque ce sont les fromages et l'huile qui s'inscrivent les premiers dans une relation au territoire. Les démarches d'appellation n'en sont pas étrangères et je vais successivement les envisager. Ainsi, quel lien territorial a été introduit

lors de ces démarches d'appropriation, quelles significations sont données aux ressources territoriales ? J'envisagerai dans un premier temps de mettre en perspective l'imbrication des espèces ovines et caprines dans les démarches de qualification des productions fromagères corse, afin de mieux comprendre comment la chèvre et ses éleveurs y sont considérés (i). Par la suite, je proposerai de lire l'ancrage qui s'est construit vis-à-vis de la forêt de l'Arganeraie dans le cadre de la certification de l'huile d'argan et son articulation à l'existence d'une forêt domestique (ii).

1.1.1. La difficile singularisation chevrière dans la logique fromagère

L'histoire de la profession laitière en Corse s'est construite autour de la qualification des fromages. A défaut de stabilisation d'un compromis territorial à propos des types de fromages micro-régionaux, le *Brocciu*, fromage de lactoserum, a été retenu pour institutionnaliser une démarche de certification de ce produit mais aussi en standardiser la qualité comme l'usage de la *fattoghja* en jonc, interdite dans la logique des appellations soumise aux exigences sanitaires (figure 50). Il s'agit d'une production partagée par l'ensemble des éleveurs de petits ruminants à l'échelle insulaire, concernant à la fois les espèces ovines et caprines. Il regroupe également des producteurs fermiers ainsi que des apporteurs et les laiteries qui en assurent la transformation, tous étant associés au fonctionnement de l'ODG. Le *Brocciu* est ainsi un ambassadeur du patrimoine fromager à l'échelle régionale et en cela se révèle conforme à la logique de consolidation d'une identité « Corse », qui véhicule de nombreuses significations d'un point de vue marchand.

Figure 50 : Préparation traditionnelle du Brocciu (casacorsa.fr)



L'approche se veut dès lors inclusive et il s'agit de faire valoir une unité régionale plutôt que de la fragmenter par des approches de la différentiation spatiale, technique ou encore culturelle. Des divergences persistantes, encore vivaces aujourd'hui, témoignent pourtant de ces singularités régionales, s'agissant par exemple du rôle des modes de conduite et de l'alimentation sur la qualité laitière. Ces différences sont aussi construites autour d'un clivage fort entre plaine et montagne, ou des procès de transformation fermiers et industriels (De Sainte Marie et al., 1995). La voie du consensus régional a toutefois été privilégiée, dans un contexte de renaissance professionnelle d'une identité insulaire suite au désengagement de Roquefort, en mobilisant notamment un fond historique commun. La tradition pastorale est un trait culturel partagé à l'échelle de l'ensemble de l'île, fondé notamment sur le modèle de la double transhumance, tout autant que l'est une tradition de fabrication de fromages mixtes, pratique qui avait été condamnée sous l'ère Roquefort (Delfosse et Prost, 1998). L'île représente alors dans la logique des appellations, une cohérence géographique, culturelle, dans laquelle il ne s'agit pas d'introduire de différenciations internes. Aujourd'hui, les logiques de certification des fromages, qui parviennent progressivement à un aboutissement, recoupent une logique assez semblable même si elles se définissent par des appellations micro-régionales. Il convient ici de noter que l'INAO, qui instruit les demandes d'IG, est assez inconfortable vis-à-vis de ces qualifications mixtes brebis-chèvre, tout autant que la culture institutionnelle française relative aux interprofessions, qui différencie souvent ovins et caprins, ce qui n'est pas le cas en Corse (ILOCC). La priorisation d'une approche par espèce, les significations associées aux races, mais

aussi la réhabilitation d'un dualisme ovin-caprin dans la société rendent difficilement concevable ce mélange des "catégories". Cette tradition mixte est pourtant récurrente en méditerranée (Portugal, Espagne, Grèce, Italie) et relève, au-delà de la dimension fromagère, de l'organisation territoriale des activités au sein des sociétés.

La certification contient en elle-même le risque de fondre (et confondre) dans l'histoire des réalités productives contemporaines hétérogènes. Les modes de conduite des animaux ont été jusqu'à la fin du XIXème siècle sensiblement assez proches et ont trouvé une expression spatiale autour d'une mobilité quasi continuelle à la fois vers la plaine et la montagne. Dans ce contexte historique, la qualification du lien au lieu ne véhicule pas véritablement de sens. Mais aujourd'hui peut-on toujours réaffirmer continuellement cette histoire commune sans prendre en considération les différences de trajectoire qu'ont connue ces deux élevages ? De manière assez générale, une différenciation claire s'est opérée entre des élevages caprins principalement localisés en montagne, et des élevages ovins essentiellement dans les espaces de plaine. Les régimes alimentaires propres à chaque couple « espace-espèce » traduisent des variabilités importantes qui, sous prétexte d'une volonté unitaire, sont écartés alors que pourtant les typologies réalisées établissent de fortes distinctions (Abso conseil, 2011) (tableau 4). A cette différenciation s'en ajoute une autre, celle de la prédominance des éleveurs ovins inscrits dans un régime d'apporteur alors que l'essentiel des chevriers se révèle être des fermiers. Si ces traits de singularités restent caricaturaux, puisque l'on retrouve des « ovins fermiers de montagne », et quelques « chevriers apporteurs de plaine », ils permettent toutefois de dessiner des référents stables de dissociation entre les élevages ovins et caprins.

Tableau 4 : Typologie des exploitations ovines et caprines (d'après l'Etude Abso conseil 2011)

Ovin	**%**	**Caprin**	**%**
Eleveur parcours faible complémentation	10 ,4	Eleveur sans gestion milieu favorable	47
Eleveur parcours et complémentation	34,7	Eleveur sans gestion milieu défavorable	16
Eleveur fourrager petit semeur	39,6	Eleveur avec gestion territoire pastoral	31

Eleveur fourrager gros semeur	15,2	Opportuniste - productiviste (hors race)	5

Dans ce contexte, l'émergence d'un modèle unique d'appellation « petits ruminants » semble nier la diversité des systèmes de production ainsi que la valorisation de leurs identités spécifiques, notamment du point de vue des attributs marchands associés aux produits. Dans cette hétérogénéité, il nous semble difficile de voir émerger une identité propre à l'élevage caprin dans la mesure où, bien souvent, les cahiers des charges retiennent une acception minimaliste du lien espèce, usage du territoire et qualité. Est privilégié un lissage amenant à un modèle d'intégration peu enclin à s'accommoder des spécificités. La construction des cahiers des charges est étroitement liée à ces configurations sociotechniques et les éléments retenus dans les modes de conduite alimentaire relèvent d'un compromis entre les attentes des différents acteurs, souvent au profit du « moins disant ». Cette pratique de la certification semble difficilement pouvoir converger vers une réelle interrogation sur la diversité des élevages et les attributs qui pourraient être mobilisés pour de nouvelles qualifications marchandes des fromages. Par ailleurs, la capacité des éleveurs caprins à faire émerger de nouvelles prescriptions y est limitée par leur faible poids dans la profession où finalement ils n'occupent qu'une place mineure dans la construction des choix collectifs. Paradoxalement alors, l'inclusion se fait au risque de l'exclusion du fait de l'obligation de se conformer à des cadres extérieurs.

1.1.2. La certification de l'huile d'argan comme lieu de « dé-domestication » de la forêt

L'huile d'argan a connu un succès international ces vingt dernières années et est aujourd'hui le principal opérateur de médiatisation de la forêt de l'Arganeraie. Elle a été assez récemment labellisée par la voie des SIQO et nous renseigne sur le lien au territoire qui y est défini. La délimitation de l'aire d'appellation recouvre l'aire de répartition de l'arganier soit 820 000 hectares. L'origine de la matière première n'occupe qu'un rôle résiduel au profit d'une approche tournée vers les processus d'obtention de l'huile et la caractérisation de ses valeurs diététiques et médicinales (Rahmani, 2005). Le lien au territoire y est disqualifié et se réduit essentiellement à la fonction de collecte des fruits. Les réalités techniques et les cultures matérielles propres au territoire, les interactions avec l'élevage ainsi que les dimensions propres à l'organisation sociale des activités y sont écartées voire déconstruites (Simenel et al., 2009). Le lien établi est

essentiellement culturel (y compris au prix de détournements) et construit autour de la tradition de cueillette et de concassage des femmes berbères, qui représentent le seul lien organique de représentation de la relation aux arganiers (figure 51).

Figure 51 : Concassage des noix dans une coopérative féminine (Lacombe, 2011)

On assiste ici à une féminisation de la relation au travail alors que, pourtant, dans un contexte d'agriculture familiale on retrouve une forte imbrication des activités entre les membres de la famille. Les processus de domestication de l'arganier y sont écartés au profit d'une naturalisation de l'écosystème (Simenel, 2011). L'arbre, qualifié de Don de Dieu nous informe de cette naturalité sur laquelle la main de l'homme n'est réputée presque pas intervenue. Cette féminisation de l'activité oléicole dans le cas de la certification écarte ainsi les pratiques menées sur l'arbre associées au travail des hommes qui assurent à la fois la productivité et la régénération, par des opérations de taille et de dépressage. Concernant le travail de collecte des fruits, au sein du cahier des charges de l'IG, cette pratique est essentiellement réduite à une cueillette manuelle. Pourtant, si l'on se réfère au système traditionnel une part importante de la production était associée à une collecte par les chèvres qui collectaient les fruits lors du pâturage puis les régurgitaient dépulpés en bergerie (figure 52). Ainsi, la qualification de l'huile écarte l'élevage qui a pourtant toujours été indissociable de la production oléicole. L'arganier est ainsi « dé-domestiqué » par la consolidation d'attributs symboliques associés à la certification de l'huile d'argan.

Figure 52 : Noix d'arganier dépulpée après régurgitation (Lacombe, 2011)

L'arbre, dépourvu de ses pratiques de domestication, produit ainsi naturellement des fruits qui seront collectés par les femmes et transformés ensuite dans les coopératives féminines. La description des processus de transformation est ainsi l'une des seules composantes de construction de la qualité : ramassage, stockage, dépulpage, concassage, torréfaction, pressage, extraction, filtration et conditionnement sont ainsi l'ensemble des procédures normalisées qui seront mobilisées pour l'obtention de la qualité requise au sein du SIQO et associée à un système de contrôle (Normacert). Elle inclut des pratiques de collecte hétérogènes avec les apports des familles auprès des coopératives, avec des fruits achetés en gros au sein des souks où le lien à l'arbre est inexistant. Le lien à l'origine est ainsi peu à peu déconstruit, écartant notamment l'organisation foncière de la complémentarité des activités. Lorsque celles-ci y sont envisagées, comme la pratique de l'Agdal, celle-ci n'est définie que comme une mise en défens afin de collecter les fruits, ce qui représente une vérité partielle et partiale.

Ces deux formes de qualification associées à des fromages et à l'huile d'argan se révèlent relativement a-territoriales. Elles tissent un lien au lieu faible ne laissant pas entrevoir ces singularités, son pluralisme. Elles relèvent d'appropriations des significations territoriales au prix de détournements culturels, techniques qui écartent l'existence de l'élevage caprin dans sa spécificité et les fonctions qu'il occupe au sein du territoire. Je vais maintenant proposer une seconde lecture de la qualification territoriale telle qu'elle est envisagée dans le cas des viandes caprines afin d'en souligner les contrastes.

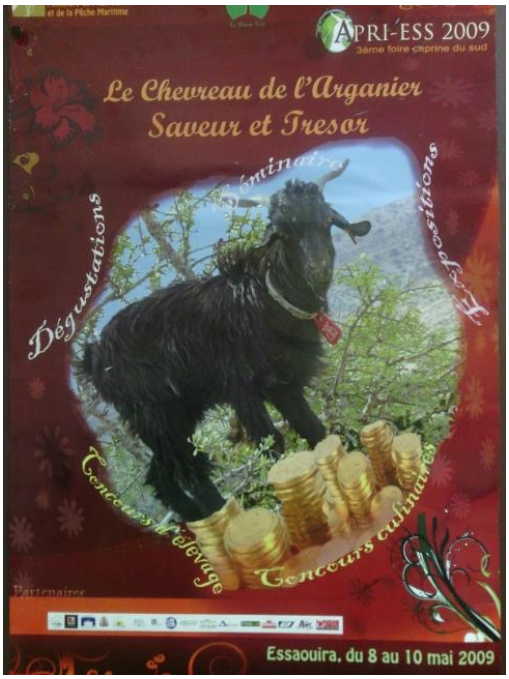
1.2. Les viandes, vers la formulation d'un nouvel ancrage territorial

Les viandes, en faisant aujourd'hui l'objet de relances, donnent lieu à la consolidation d'un lien nouveau au territoire. Lui fournissent-elles des significations différentes, semblables, ou encore, sont-elles déterminées, figées par les anciennes formes de qualification territoriale préalablement construites ? Dans les deux situations comparées, il est possible de constater qu'il y a, dans les démarches de certification, la construction d'un rapport à l'espace, conjointement au fonctionnement des systèmes d'élevage. J'envisagerai dans un premier temps le cas du chevreau de l'Arganeraie, où ses portes paroles consolident leur légitimité autour d'un ancrage écologique des pratiques (i). Dans un deuxième temps, je proposerai de traiter du cas du cabri corse en lien avec son attachement à la « montagne », témoignant d'une singularisation intra-régionale de cet élevage (ii).

1.2.1. Le chevreau de l'Arganeraie : depuis les attributs sensoriels et diététiques vers leur qualification environnementale

La certification du chevreau de l'Arganeraie, dont le projet a émergé depuis les années 2000, est largement fondée sur la mobilisation des conditions de production, leur ancrage territorial. Différentes opérations de qualification s'y sont succédées afin d'aboutir au dépôt du projet dans la perspective de construire cette qualité. Une délimitation du profil sensoriel a ainsi été menée à partir d'études scientifiques, confrontées à des ateliers de dégustation. « *Le pâturage en Arganeraie a eu comme effet majeur et constant une réduction de l'adiposité des carcasses et une modification du profil en acides gras dans un sens favorable car plus conforme aux recommandations nutritionnelles actuelles pour la santé humaine* » (Bas et al., 2005). Ces qualités ont pu être territorialisées par des travaux relatifs à la caractérisation des systèmes d'élevage caprins de l'Arganeraie. S'en est ensuite suivi des opérations de médiatisation lors de la foire caprine du sud à Essaouira en 2009 (figure 53), dont l'affiche nous offre une représentation des façons dont l'élevage se définit alors.

Figure 53 : Foire caprine d'Essaouira (DPA, 2009)



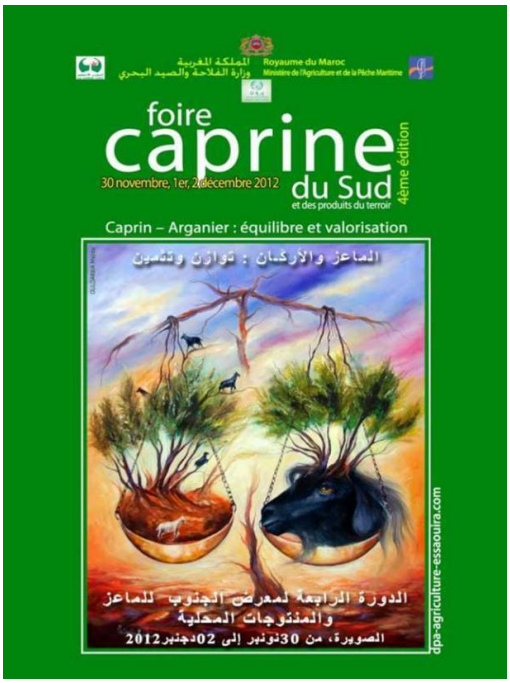
On se situe face à une représentation conforme à la logique des appellations. Intitulée « Le chevreau de l'arganier : Saveur et trésor », on retrouve les deux traits propres aux démarches de certification, à savoir, la valorisation d'une qualité spécifique associée à un enjeu de différenciation économique du produit. La construction du lien à l'origine s'appuie ici sur le pâturage de l'Arganeraie par les troupeaux caprins. Inscrites au sein d'un mode de conduite pastoral, les pratiques alimentaires des chèvres y sont définies comme agissant sur la qualité sensorielle et physico-chimique des carcasses. Ces qualités sont situées notamment vis-à-vis de la consolidation d'attributs santé, et la consommation est attachée à des vertus diététiques. Les viandes caprines jouissent ainsi aujourd'hui d'une réputation de produit sain ce qui permet de définir de nouvelles formes d'attachement marchand alors que jusqu'ici la société se montrait réticente à consommer ce produit. « Viande du pauvre », « viande des montagnes », la viande de chèvre a longtemps souffert de représentations sociales péjoratives fondées notamment sur une différenciation des classes sociales au sein de la société marocaine. Ces représentations semblent aujourd'hui évoluer en sa faveur et dépasser ces frontières anciennes, permettant ainsi au chevreau d'être inscrit vers les marchés urbains (Sarter, 2006). Afin de tisser ce lien au territoire, sont notamment mis en avant dans le cahier des charges, les aptitudes de la race, sa rusticité, permettant notamment aux chèvres de grimper aux arbres pour y pâturer les fruits, conférant ainsi sa typicité au produit.

> « *Ayant une capacité de valoriser les milieux difficiles, ces caprins possèdent des spécificités anatomiques et comportementales particulières. En effet, ils sont plus aptes à*

tirer profit des parcours de l'Arganeraie grâce à leur rusticité, agilité, aptitude à la marche et à grimper sur l'arbre d'argan » (Cahier des charges IG « chevreau de l'arganier, version 2009).

A la délimitation de ces qualités internes, on voit aussi émerger la mobilisation d'une qualité externe, notamment le lien à l'environnement (Thiébaut, 1995). C'est aujourd'hui autour de la mobilisation de nouveaux attributs de qualification que la certification du chevreau se tourne peu à peu, par l'affirmation d'une prétention légitime des IG, la conservation du patrimoine et des ressources biologiques (Sylvander et al. 2007). Ces attributs relèvent de qualifications indirectes et résultent de deux phases qui ont précédé et succédé à l'arbitrage ministériel du projet. Au démarrage du projet, à l'instar de la certification de l'huile, c'est l'intégralité de l'Arganeraie qui était envisagée comme aire de délimitation du projet ainsi que l'ensemble des éleveurs caprins de cette zone (annexe 7). Suite à un arbitrage ministériel négatif, l'instruction du projet a été rejetée selon des considérations environnementales. Le rôle de l'élevage caprin y a notamment été disqualifié au regard de son impact supposé sur le renouvellement de l'arganier. Dans une étendue spatiale aussi vaste, au sein d'une Arganeraie multiforme, les pratiques d'élevage sont variées, tout autant que l'état de dégradation de la forêt témoigne de situations plurielles. On comprend, dans ce contexte, que l'étendue de l'aire géographique se soit révélée trop importante pour que les défenseurs du projet puissent offrir des garanties écologiques, au sein d'un cahier des charges se révélant relativement a-territorial. Depuis cette décision de rejet, de nouvelles formes de problématisation émergent et se manifestent notamment dans des arènes publiques. Si l'on met en perspective les identités mises en image par la foire caprine de 2009 et par celle de 2012, on observe un changement important des significations données à l'élevage caprin (figure 54). Intitulée « Caprin-arganier : équilibre et valorisation », c'est alors le lien entre l'élevage caprin et le renouvellement des écosystèmes qui est mis en avant.

Figure 54 : Foire caprine d'Essaouira (DPA, 2012)



Dans une seconde phase qui a succédé à ce refus, une réappropriation de l'aire géographique s'est opérée en vue notamment de consolider un ancrage écologique de la production[67]. La délimitation retenue correspond désormais à un espace communautaire, la région de Haha, du nom de sa tribu. Cette zone, plus restreinte est réputée comme étant à la fois une région qui compte une forte densité de caprins, alors qu'elle est pourtant en même temps aussi un espace où la forêt reste préservée. Cela souligne ainsi un non antagonisme naturel dans la cohabitation entre l'élevage de chèvre et la préservation écologique de l'arganier. Elle se caractérise notamment par une perpétuation du droit coutumier qui a permis l'organisation de complémentarités spatiales entre les activités autour des usages du foncier.

> « *C'était une erreur de partir du chevreau de l'Arganeraie, il fallait envisager une aire plus restreinte, dans la région de Haha il y a des règles coutumières qui demeurent, elles permettent de gérer les équilibres* » (DRA Marrakech, Essaouira).

La mobilisation d'une « écologie de l'élevage » devient ici un outil mobilisé afin d'assurer la survie et le renouvellement de cette activité qui trouve difficilement sa légitimité au sein d'un espace multi-usage en tension. Les éleveurs investis dans l'association sont ainsi aujourd'hui mobilisés sur cette question et visent à en faire un nouvel enjeu de consolidation de l'identité de l'élevage caprin dans la région. Si l'environnement n'est pas en tant que tel un objet

[67] L'ancrage écologique fait référence à l'introduction de la notion d'*ecological embeddedness*, proposée par Morris et Kirwan (2011).

permettant de qualifier les attributs du produit, il en est une qualification indirecte dont on fait usage dans une perspective de gestion du territoire, en confiant cette responsabilité à un secteur d'activité.

1.2.2. La certification du cabri corse, un enjeu pour la différenciation « montagnarde » de l'élevage caprin

A côté des productions fromagères de Corse qui ont depuis les deux dernières décennies occupé le terrain de la certification et dans lequel les éleveurs de chèvres se sont investis tout en y trouvant difficilement des repères, le cabri fait aujourd'hui l'objet d'une appropriation nouvelle dans le cadre d'un projet de certification. Peut-il permettre une vision renouvelée de l'élevage caprin, distincte de celle qui a été envisagée pour les fromages, ou au contraire reproduit-il des logiques similaires ?

Au sein du dialogue professionnel, lorsque l'on essaye de comprendre les modes d'identification des chevriers, les références mobilisées lorsqu'ils se « médiatisent » vers des publics élargis font usage d'une rhétorique écologique propre à l'élevage caprin corse. Propre à la Corse car tout d'abord en référence à la production caprine nationale qui se caractérise par un modèle généralisé de quasi-stabulation. C'est en effet un modèle généralisé d'intensification qui s'est diffusé en France, et a ainsi écarté la consolidation d'un ancrage territorial de la production autour des signes de qualité, mis à part quelques régions comme les Cévennes ou le Rove. C'est d'ailleurs dans ce contexte de différenciation que l'identification du cabri corse a émergé, en réponse aux importations de chevreaux du continent.

> « *Une fois de plus, la qualité paye pour les sous-produits de l'agriculture industrielle. En effet le prix du cabri corse élevé sous la mère baisse, alors que les charges de production augmentent. Ceci est le résultat de revendeurs peu scrupuleux qui ne démarquent pas le cabri corse du chevreau élevé au lait en poudre sur le continent* » (Communiqué du GIE « lait-viande », 17 décembre 1997).

Par opposition aussi à l'élevage ovin corse ayant semble-t-il abandonné la culture du maquis, au profit d'une intensification de la production en plaine. Associé à un élevage de montagne, héritier d'une tradition pastorale menacée, et souvent défini par opposition aux trajectoires de l'élevage ovin, l'élevage caprin se caractérise souvent par ses modes de conduite associés à l'usage extensif de l'espace, à son rôle dans l'aménagement du paysage ou encore au maintien d'un tissu d'activité dans les zones dépeuplées. Les aptitudes de la race sont notamment mobilisées autour d'un enjeu d'autonomie alimentaire.

« *Même sans complémentation, elles produisent du lait de qualité en prélevant leur alimentation dans le maquis* » (Paul Mariani, La Chèvre, mars-avril 2011).

Ce lien à l'alimentation est une composante mobilisable pour la qualification des productions, mais qui parvient pourtant difficilement à émerger dans le sens d'une codification, notamment dans les projets de cahiers des charges liés aux appellations fromagères. Elle peut pourtant constituer un élément fort de caractérisation et de justification de l'appellation dans un contexte d'écologisation des politiques publiques tout autant que de marchandisation progressive des attributs environnementaux au travers des qualifications territoriales.

Le cabri peut-il être un nouveau terrain d'expression, de signification pour la profession caprine ? Nous avons vu précédemment que l'organisation sociotechnique autour des certifications fromagères rend difficile l'émergence d'une identité propre aux élevages caprins et la mise en avant, y compris marchande, de ses spécificités. Ce rapport d'imbrication dans le domaine des fromages prend une toute autre dimension à propos des cabris, il ne s'agit pas ici d'une production partagée avec d'autres acteurs, les éleveurs ovins, et la production reste circonscrite à des producteurs essentiellement fermiers. La qualification des cabris peut ainsi permettre une restriction du réseau, mieux à même de faire émerger une identité chevrière. On observe ici, à l'image du redéploiement des échelles géographiques dans l'Arganeraie, un processus semblable engagé à propos de la certification du cabri. A l'origine du projet, le choix de l'IGP était privilégié. Il en résultait une approche assez limitative de l'ancrage territorial de la production. L'élevage caprin est aujourd'hui marqué par des différentiations qui relèvent tout autant des modes de conduite, du régime alimentaire des troupeaux, que des races mobilisées. Une approche inclusive autour de l'IGP n'aurait eu qu'une vocation limitée au regard de la consolidation du lien au lieu. Aujourd'hui un changement d'approche est amorcé autour d'un tournant vers l'obtention d'une AOP. En mobilisant ce type de signe, des prescriptions relatives aux systèmes d'élevage s'y révèlent plus strictes et nécessiteront d'introduire une différenciation selon la typologie des exploitations caprines notamment vis-à-vis des conditions d'alimentation (Abso conseil, 2011). Cette approche peut permettre de situer l'élevage caprin au regard d'un ancrage écologique associé aux pratiques d'élevage. Il est aussi possible de s'interroger sur la pertinence liée à l'usage d'une dénomination « montagne »[68], qui a fait l'objet récemment d'une consécration juridique au titre de la PAC.

[68] Règlement UE n° 1151/2012 du parlement européen et du conseil en ce qui concerne les conditions d'utilisation de la mention de qualité facultative « produit de montagne ».

La certification des viandes, se réapproprier le sens d'un ancrage territorial dépossédé

L'Arganeraie et la corse représentent des zones propices à l'élevage caprin, pourtant malgré cette conformation au milieu, leur identité territoriale a du mal à s'y affirmer dans des contextes où les significations territoriales ont été construites par le monopole de légitimité d'autres acteurs. Elles en ont écarté les spécificités, ce qui peut à terme en fragiliser l'existence. La certification des viandes caprines représente aujourd'hui un instrument nouveau de mobilisation collective. S'il s'agit bien de consolider l'identité d'un produit, cette démarche est aussi le lieu où peut se construire cette singularité, offrir une légitimité à un élevage souvent disqualifié, mis à l'écart vis-à-vis du « bon développement ». En effet les chevriers et les bergers rencontrent depuis longtemps de difficultés à cohabiter dans des espaces qui, sous l'impulsion d'une gestion Etatique de la forêt, se révèlent être des « sanctuaires de la nature ». Dans cette seconde partie, je tenterai de voir comment cette identité environnementale se construit dans sa relation à l'espace, son articulation avec d'autres usages, et d'autres politiques publiques. Il s'agira aussi de confronter cette identité environnementale au regard de l'évolution des cultures matérielles.

2. L'écologie du territoire de la chèvre

La concrétisation de cet ancrage territorial suppose de trouver une forme de matérialisation, soit une traduction dans les interactions entre nature et société. En effet, la construction d'attributs associés aux produits ne peut revêtir seulement un caractère symbolique, mais elle doit trouver une matérialisation dans les pratiques, notamment dans les régimes d'appellation. Mais les significations, normes associées à ces espaces procèdent-elles seulement de l'élevage, ou d'autres acteurs s'en sont-ils emparés ? Si le monopole du berger dans la gestion spatiale a pu exister, aujourd'hui ces espaces font l'objet de nouvelles appropriations où l'élevage n'est plus seul à occuper les lieux de la vie territoriale. Les différentes formes de qualification territoriale sont-elles compatibles ou bien leur articulation est-elle vectrice de contradictions? Je proposerai dans un premier temps d'examiner les autres régimes de construction du lien au lieu, en m'attachant notamment à montrer le caractère naturalisant de ces démarches marquées par l'empreinte d'une écologie de la conservation (i). Je mettrai ensuite en perspective ces requalifications territoriales avec les évolutions plus contemporaines de l'élevage notamment en précisant l'évolution des pratiques qui à certain titre peuvent contribuer à déterritorialiser cette activité (ii).

2.1. La requalification environnementale des espaces et son imbrication avec l'élevage

Les relations entre les sociétés et leurs élevages ont progressivement évolué. Toutefois depuis tous temps la chèvre a fait figure de mauvais élève, souvent tiraillée entre un statut domestique et naturel qui rend sa place incertaine. Les lieux qu'elle occupe aujourd'hui peuvent à certain titre renforcer l'antagonisme puisqu'elle est souvent considérée comme prédatrice, alors que l'enjeu est aujourd'hui de « protéger ». Quelle relation dès lors entre les conceptions de la biodiversité vue par une approche de type « parc », et celles d'un éleveur pour qui l'espace est avant tout productif? J'étudierai ici la place qui est faite aux animaux domestiques dans ces nouvelles formes de délimitations, associées à des prescriptions spatiales. La réserve de biosphère de l'Arganeraie est-elle en mesure d'accepter l'élevage ou au contraire l'écarter ? Je préciserai dans un premier temps son régime juridique mais aussi les appropriations détournées dont peut faire l'objet l'introduction d'un tel type de classement (i). J'aborderai ensuite le cas de la Corse en montrant comment l'espace montagnard, une fois érigé en patrimoine naturel, met à mal l'activité d'élevage alors que pourtant des interactions positives pourraient dessiner de nouvelles relations (ii).

2.1.1. L'Arganeraie : l'ensauvagement de la chèvre contre l'enjeu de régénération

L'Arganeraie a fait l'objet depuis 1998 d'un classement en tant que Réserve de Biosphère (RBA). Cette décision a été encouragée par un contexte de dégradation du couvert forestier résultant de près d'un siècle de surexploitation (Nouaim et al., 2007). Cette requalification écologique renouvelle le rapport aux activités dans le sens d'une sanctuarisation de l'espace. La vocation de la réserve consiste à assurer le renouvellement des ressources biologiques et notamment le repeuplement de l'arganier. Il s'agit alors d'éviter les formes de dégradation du couvert forestier par une politique gestionnaire de la nature. Les conceptions du patrimoine mondial se substituent alors au patrimoine local et témoignent de conceptions divergentes de la « forêt domestique » (Michon et al., 2011). A défaut de pouvoir agir sur les causes anciennes, on stigmatise la chèvre et le berger. Ainsi, si l'on envisage les contenus mobilisés autour du plan d'action de la RBA, mis en œuvre par les forestiers, il est possible d'y trouver des recommandations qui touchent l'élevage.

> « *Afin d'assurer la préservation de la forêt, il conviendrait de limiter les dépendances du cheptel vis-à-vis des ressources naturelles […] ainsi qu'éviter les défrichements forestiers* » (Plan d'action RBA).

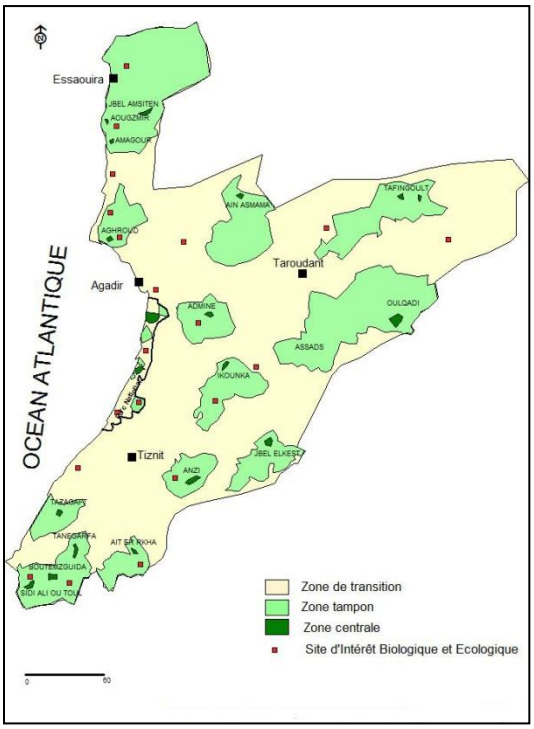
Sont ainsi mis en cause deux usages traditionnels qui glissent peu à peu sous la coupe d'autres formes de prescriptions que celles issues des communautés rurales. La nature même du pastoralisme est construite sur la base de dépendances entre l'animal et les ressources spontanées du milieu. Par ailleurs, la mise en culture s'articule au sein du triptyque chèvre, orge, arganier, qui est à la base de l'organisation des complémentarités spatiales et écologiques. Les droits d'usages traditionnels, loin de revêtir des caractères de stabilité se voient ainsi peu à peu redéfinis et risquent à terme de bouleverser le fonctionnement des systèmes d'élevage sur la base de nouvelles recommandations alimentaires.

> « *La préservation de l'arganier peut être assurée en contrôlant l'élevage caprin par la rationalisation de l'alimentation, associée à la complémentation* » (Foire caprine d'Essaouira 2012, séminaire scientifique).

Cette lecture naturalisante de la forêt altère sa gestion écologique qui résulte d'une complémentarité dans l'agencement à la fois spatial (Melk, Agdal, Moucha) et temporel des activités (mise en défens). De nouvelles délimitations spatiales se superposent aux formes existantes sans recouper les mêmes logiques, ce qui peut participer à déconstruire l'usage fonctionnel de l'espace (carte 11). Différents niveaux de protection sont associés à trois statuts fonciers selon l'état de dégradation du couvert forestier, et ayant une incidence sur l'accès des troupeaux à l'espace.

> « *Je peux plus aller pâturer sur le Mouchaa, c'est une zone protégée, durant l'Agdal il faut trouver de nouvelles terres car je n'ai pas assez des terres privées* (Melk) *pour faire pâturer mon troupeau* » (Eleveur, Imintlit)

Carte 11 : Forme d'organisation et de délimitation de la RBA (El Fasskaoui, 2009)



La gestion de la forêt et son renouvellement biologique sont essentiellement associés au développement d'un mouvement associatif, tourné vers l'éducation et la sensibilisation environnementale. Ces associations sont regroupées au sein du réseau RARBA dont la composition est principalement marquée par la présence des coopératives féminines alors que les éleveurs demeurent à l'écart de cette structure. Dans le cadre de cette réserve, la valorisation de l'huile d'argan est associée à une fonction de préservation des ressources fondée sur l'affirmation que l'accroissement des revenus liés à l'arganier encouragera les populations à se responsabiliser vis-à-vis des usages de l'arbre. Parallèlement l'éco-tourisme représente une modalité de valorisation des productions rurales visant à offrir un renouveau économique à cette région pauvre. L'élevage est quant à lui mis à la marge des politiques de gestion, tout au mieux c'est le risque de surpâturage qui y est identifié et justifie la mise en œuvre de surveillance comme en témoigne le rapport d'évaluation décennale 1998-2008. A la régénération « naturelle » de l'arganier se substitue peu à peu une régénération artificielle qui en écarte l'élevage. L'introduction de plants artificiels, combinée aux mises en défens opérées par les forestiers et assorties de compensations financières, délimite ainsi de nouvelles frontières écologiques.

« *On nous retire tous nos savoirs de gestion de la forêt alors même qu'on est les principaux usagers, comment concevoir qu'on puisse dégrader la forêt alors que notre survie en dépend ? Les forestiers n'y connaissent rien et n'ont pas les moyens humains*

pour gérer quotidiennement l'espace, replanter c'est bien, mais les plants sont fragiles, il faut fertiliser, irriguer, tailler, si ce n'est pas nous qui le faisons, les arbres meurent » (Eleveur, Sidi Kaouki).

L'espace du pâturage régresse peu à peu, limitant ainsi l'accès des chèvres aux ressources pastorales. Prédateur potentiel, les chèvres et leurs bergers ne sont pas envisagés comme des acteurs dont l'implication dans le projet de réserve pourrait permettre une gestion écologique de la forêt. Nous verrons aussi comment cet outil peut être mobilisé par les détracteurs de l'élevage afin d'organiser leur propre légitimité.

Par ailleurs, le statut de réserve représente aussi un instrument mobilisé par des acteurs afin de structurer leurs légitimité et d'en disqualifier d'autres. Le statut de réserve associé à l'Arganeraie a notamment été mobilisé lors de l'instruction du projet de certification du chevreau de l'Arganeraie. Lors de l'instruction du projet où étaient présents l'AMIGHA, le syndicat de défense de l'appellation Argane, ainsi que les services forestiers, l'usage d'un registre écologique a été utilisé pour disqualifier l'élevage caprin.

« *Les familles ont des droits d'usage, même si la forêt est considérée comme domaniale, de fait ils font ce qu'ils veulent. La réserve nous donne des compétences nouvelles pour gérer la forêt* » (Services forestiers, Tamanar).

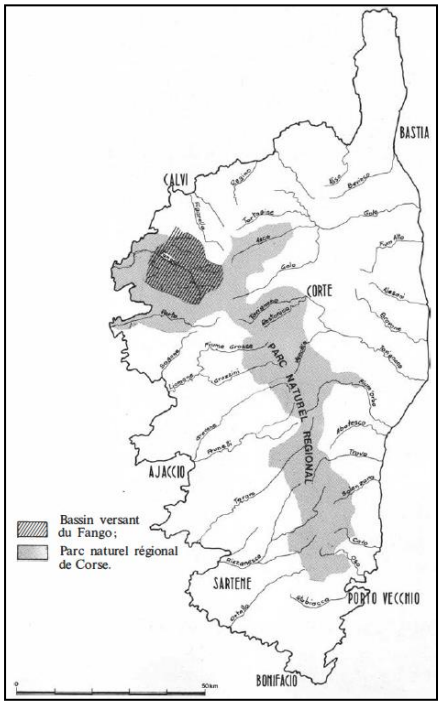
Les forestiers ont longtemps souffert d'un défaut de légitimité. En effet le statut d'expert ne leur offre pas à l'échelle des communautés une crédibilité supplémentaire. N'étant bien souvent pas issu de la tribu, et par ailleurs, faisant usage d'un droit exogène, leur capacité à intervenir dans le domaine forestier a longtemps été très limitée. La pénalisation des comportements liés aux usages a limité leur intervention à un pouvoir répressif qui a accru l'animosité des populations.

Le pâturage aérien, l'aptitude des chèvres à grimper aux arbres sont venus cristalliser et institutionnaliser une controverse environnementale latente autour du rôle de l'élevage caprin dans l'arganeraie, de ses implications au regard de la dégradation du couvert forestier. Le projet de certification, dans une approche classique de la certification où la qualification du chevreau avait été construite autour de la caractérisation de la typicité liée aux modes de conduite, n'apportait pas de spécifications relatives aux modalités de gestion des ressources. Il a par conséquent été rejeté et soumis à une instruction future.

2.1.2. La Corse : le domestique mis à l'écart de la consécration du patrimoine naturel

La Corse a elle aussi fait l'objet de nouvelles délimitations spatiales, organisées autour de la politique du PNRC depuis 1972. A la différence des parcs nationaux qui se composent essentiellement d'espaces naturels, les PNR, syndicats de communes, s'adressent aux territoires anthropisés et visent à prendre en compte les activités humaines dans les démarches de gestion. La vallée du *Fango* fait, elle aussi, l'objet d'un classement au titre des réserves de Biosphère depuis 1977 (carte 12). Ces deux délimitations recouvrent des zones de montagne et entrent ainsi en cohabitation avec l'activité d'élevage caprin, prédominante dans ces reliefs de l'île. Cette volonté politique s'est historiquement construite comme un contrepoids régional à la bétonisation des franges côtières qui a fait l'objet de vives critiques de la part de mouvements environnementalistes. La montagne, encore préservée et associée à la Corse authentique, a ainsi été désignée comme espace emblématique d'une politique de préservation des ressources naturelles.

Carte 12 : Localisation du bassin versant du *Fango* (Viale et Frontier, 1980)



Les référentiels de gestion associés à ces espaces ont été définis selon des logiques de conservation et les mesures envisagées privilégient la gestion des espèces sauvages menacées (mouflon, gypaètes, aigles, etc.). Il s'agit là de la qualification d'un espace naturel construit selon une logique de sanctuarisation. Les activités humaines et notamment l'élevage caprin, espèce domestiquée, y ont été relativement écartés dans la consolidation de mesures de gestion

hormis la réhabilitation des bergeries d'estive. La forêt du *Fango* est, depuis les temps les plus anciens, terre de pastoralisme transhumant utilisée pour sa glandée (Simi, 1966). Pourtant la gestion populaire de la forêt a, depuis, été supplantée par une gestion Etatique de la part du forestier et il en a résulté une déconstruction du rôle du pastoralisme. « *Les interdictions de pacage pour les chèvres se sont traduites par des difficultés: amendes et procès ont laissé des traces dans la psychologie des habitants de la vallée* » (Viale et Frontier, 1980, p. 90). L'élevage et la forêt moderne sont ainsi souvent mis dos à dos vis-à-vis des politiques de gestion de la nature.

Nature et culture y sont ainsi envisagées de manière dissociative alors que pourtant ces activités jouent un rôle essentiel en termes d'occupation spatiale, de limitation d'un ensauvagement forestier, des risques associées tels que les incendies (Peraudeau et al., 2008), qui se révèleraient tout aussi dommageables au regard de l'enjeu de préservation de la nature. Le pastoralisme n'y est ainsi pas envisagé de manière complémentaire à une gestion écologique de la forêt. Bien au contraire, si l'on se réfère à certains écrits relatifs au PNRC, le statut de l'élevage y est disqualifié : « *Il faut que le berger Corse reconsidère ses méthodes d'élevage ovin, caprin et porcin […], il est par ailleurs inutile de signaler les dégâts que les chèvres causent à la végétation, certains pays en sont même arrivés à éliminer totalement cet animal dans certains secteurs* » (Richez-Battesti, Richez, 1970, p.271). Menace pour l'écosystème, la chèvre n'a pas non plus été associée aux politiques de gestion. Les chèvres, souffrant de leur vielle réputation de destructrices ont ainsi été écartées des zones cultivées (Renucci, 1970) et leurs éleveurs se retrouvent aujourd'hui en porte-à-faux vis-à-vis d'une montagne à usage naturaliste et touristique.

> *« La Corse qu'on connaît aujourd'hui est pas celle d'avant, on la dit sauvage, en fait elle s'est ensauvagée avec la déprise de l'élevage, la chèvre reste un rempart contre l'avancée de la forêt* » (Eleveur, Balagne) »

La montagne, dont on souligne souvent le dépeuplement, alors que les hommes qui y restent sont souvent les bergers, est associée à une revalorisation par la voie du tourisme. La politique d'accueil touristique fait partie des modes de conception de l'anthropisation temporaire du milieu à défaut d'y avoir inclus un élevage permanent. Il s'agit là du pendant économique d'une politique de préservation fondée sur la consolidation d'une attractivité autour des ressources naturelles. C'est la valorisation des pratiques sportives qui permet cette reconquête de la montagne, l'espace en question étant marqué par un effet structurant autour du GR 20 qui voit

y circuler tous les ans des milliers de randonneurs. Pierre Ghionga, président de l'office de l'environnement s'exprime ainsi à propos du projet de réserve naturelle en centre corse.

> *« Créer une réserve, paradoxalement, c'est transformer l'endroit en spot. Un site protégé attire du monde. Cette réserve permettra de valoriser le GR20 et d'aider au développement économique de la région»* (Corse matin 12 août 2014)

La mise en cohabitation du tourisme avec l'agriculture est pourtant l'un des axes forts de la politique touristique régionale et se fonde notamment sur la valorisation de l'intérieur de l'île. Elle est associée à valorisation des productions insulaires, parmi lesquelles on retrouve les produits issus de l'élevage caprin, à la fois fromages et cabris, qui peuvent être couplés au développement de l'agrotourisme. Malgré cette complémentarité potentielle, il n'existe pas réellement d'imbrication entre ces différentes échelles de gestion d'un même territoire. Alors que l'on souligne l'enjeu d'une multifonctionnalité des territoires et des agricultures, les politiques spatiales restent bien souvent sectorielles, ce qui altère la capacité de l'élevage caprin à faire l'objet d'une reconnaissance au regard de ses différentes fonctions, écologiques notamment mais également en terme d'attractivité de ces terres déshéritées.

2.2. Des systèmes socio-écologiques fragilisés

Entre d'une part une volonté d'affirmer au travers d'une différenciation des produits sur la base d'un ancrage territorial de l'élevage caprin, et d'autre part de nouvelles formes de représentations, normes et usages de la forêt, la légitimation de l'élevage caprin semble passer par les cultures techniques qui le structurent. Véhicule-t-elle un imaginaire mythique dont il serait difficile d'attendre un réel impact, ou bien remplit-elle des fonctions qui pourraient contribuer à la gestion des espaces en question ? Je proposerai ici de mieux caractériser l'évolution de ces espaces qui, certes, ont conservé de fortes interactions avec le milieu, mais qui ont aussi tourné le dos à certaines pratiques. En ce qui concerne l'élevage de chèvre en Corse, on a assisté à un processus de sédentarisation des troupeaux qui questionne le lien au territoire (i). Dans le cas de l'Arganeraie, si les savoirs écologiques demeurent, le renouvellement du fonctionnement des droits d'usages définit aussi un renouvellement des interactions entre la chèvre et la forêt (ii).

2.2.1. La sédentarisation des élevages caprins corse en montagne affaiblit la cohérence de la saisonnalité

Le recul des pratiques de double transhumance, corrélé à l'affaiblissement de la dimension familiale des activités, a profondément renouvelé le fonctionnement des systèmes d'élevage pastoraux. Ecartés de la plaine qui a profité à l'élevage ovin, les chevriers se sont sédentarités vers les espaces de montagne. Malgré ces changements structurels, la conduite zootechnique y est restée sensiblement identique notamment en termes de saisonnalité. Pour autant, ces pratiques ont-telles toujours leur cohérence au sein de ces systèmes d'élevage revisités ? La sédentarité est venue renouveler la relation aux ressources. Auparavant, les chevriers transhumants bénéficiaient des ressources alimentaires de plaine durant l'hiver et de celle des estives en été. Les animaux suivaient ainsi un cycle annuel de repousse de l'herbe suivant différents gradients altitudinaux. Les mise-bas avaient ainsi lieu en novembre-décembre, après quoi les chèvres démarraient leur lactation à la fin du mois de décembre après la vente des cabris à Noël. Les chèvres pâturaient alors les ressources à proximité des plages profitant d'un climat doux, puis étaient remontées vers les montagnes à partir du mois de mai où la traite dans les plateaux d'estives s'allongeait jusqu'au mois de septembre. Ce calendrier bénéficiait alors d'une cohérence zootechnique et économique. En effet, les mouvements de troupeaux et leur productivité était associée à la repousse étagée de l'herbe selon chaque saison et permettait d'avoir ainsi environ huit mois de lactation, avec des besoins alimentaires extérieurs très limités.

Aujourd'hui les modes de conduite, et les mouvements spatiaux ont évolué. Le recul de la transhumance a affecté la capacité des animaux à profiter de l'alimentation disponible dans les différents étagements spatiaux. La désagrégation de l'organisation familiale des activités, l' «ovinisation » de la plaine a peu à peu fragilisé l'usage pastoral de l'espace conjointement à l'urbanisation du littoral. Les terres de parcours y sont ainsi plus rares tout autant que les conditions de pâturage où les chevriers se sont fixés se révèlent difficiles. Au démarrage de la lactation en janvier, l'accès aux ressources spontanées est limité dans un contexte climatique rigoureux propre à la montagne. Les éleveurs ont à cette période recours à la complémentation alimentaire jusqu'à la repousse de l'herbe au début du printemps (Dubeuf et Vermeglio, 2001).

> « *On est à 900 mètres d'altitude, en hiver il y a souvent de la neige ici, l'herbe pousse pas il fait trop froid, on doit complémenter les bêtes de janvier à mars* » (Eleveur, Bastelica).

Si les chèvres remontent naturellement vers les estives durant l'été, ces transhumances ne sont plus associées à un usage productif, il s'agit de remues pastorales où les chèvres vont chercher l'herbe aux endroits d'altitude. La période estivale est aujourd'hui associée au tarissement des animaux après l'arrêt de la traite entre la fin du mois de juin et le début du mois de juillet. Cette déprise de l'espace pastoral à des fins productives a été renforcée par le durcissement des normes sanitaires liées à la transformation fromagère, les bergeries d'estive n'étant pas adaptées aux règles d'hygiène. Les éleveurs ont ainsi perdu deux mois de lactation, réduisant aujourd'hui à 180 le nombre de jours de lactation. Dans ces conditions les performances zootechniques des troupeaux peuvent être affaiblies tout autant que les résultats économiques de l'exploitation, en lien avec un accroissement des coûts alimentaires ainsi qu'à une perte de revenus fromagers.

> « *L'élevage caprin a perdu sa cohérence, les bergers ne vont plus en estive, en limitant la période de lactation il y a une perte significative sur les revenus fromagers du coup ils misent tout sur le cabri* » (Eleveur ovin, Venaco).

Dans ces conditions il convient de définir le rôle que joue le cabri dans ce fonctionnement zootechnique qui a perdu sa cohérence. Le maintien de cette saisonnalité est notamment lié à l'enjeu de commercialisation des cabris à Noël, seul marché en mesure d'offrir au produit une rémunération importante. Dans ces conditions, en dehors d'une logique économique, le cabri peut contribuer à altérer la cohérence des exploitations. Si la saisonnalité des mises bas que nous avons énoncée plus haut revêtait une cohérence historique, au regard de l'évolution de conditions d'élevage, on peut s'interroger sur sa cohérence. L'enjeu de rente que représente le cabri est sans doute venu figer l'adaptabilité des systèmes d'élevage à des conditions nouvelles et à ce titre peut aussi affecter la survie de l'élevage caprin. On comprend alors ici tout l'enjeu que peut représenter la construction de marchés en dehors des périodes de Noël.

La prédominance du modèle fondé sur les mises bas précoces, construit notamment dans une perspective de mise en marché des cabris à Noël, semble toutefois connaitre des évolutions. Il s'agit d'un modèle des mises bas groupées tardives énoncées dans le titre 1, encore peu diffus mais qui trouve un écho chez certains éleveurs.

> « *Il faudrait que je vois comment je peux dessaisonner mon troupeau, sur le Cap Corse on a une fréquentation touristique importante en été pour vendre les fromages mais il faut que je puisse assurer la production du troupeau en période sèche* » (Eleveur caprin, Rogliano).

Le modèle des mises bas tardives s'est notamment diffusé en Castagniccia en Costa Verde. Dans ce type d'élevage, les naissances ont lieu entre février et mars dans le courant de l'hiver, et les chèvres sont mises en lactation au début du printemps au moment de la repousse de l'herbe. On retrouve une cohérence vis-à-vis de l'évolution vers un élevage sédentaire de montagne. Les éleveurs poursuivent la lactation durant tout l'été dans la perspective de commercialiser les fromages et les *Brocci* auprès des touristes permettant de tirer des revenus significatifs. Il permet une réduction des coûts alimentaires du fait de la mobilisation diffuse de la valorisation des ressources spontanées. La diffusion de ce modèle reste aujourd'hui limitée à certains espaces géographiques associés à un micro-climat permettant d'avoir des ressources disponibles en été. Ce système est notamment présent dans les élevages mixtes caprins-porcins, le charcutage des porcs intervenant durant l'hiver et devenant concurrent avec le suivi des mises-bas des chèvres. Ce type de conduite peut ainsi permettre la réhabilitation du parcours et la reconstruction d'interactions entre l'organisation saisonnière de la conduite et la disponibilité du couvert végétal. Les cabris sont ici prioritairement mis en marché à Pâques ou sont vendus auprès des restaurateurs qui surgèlent le produit pour le commercialiser auprès des touristes.

2.2.2. Les droits d'usage sur la forêt, une structure stable mais soumise à des recompositions: implication sur l'élevage caprin dans l'Arganeraie

Dans l'Arganeraie, si la gestion traditionnelle de la forêt demeure, on a assisté à un renouvellement du fonctionnement des sociétés qui participe à faire évoluer l'existence spatiale de l'élevage. L'Arganeraie a connu un renouveau démographique important. L'accroissement de la population a eu pour conséquence de redistribuer les droits d'usage au sein de la famille en faveur de nombreux indivisaires. Cela a eu pour effet d'accroitre le nombre d'ayant-droits et ainsi d'engendrer une redistribution spatiale des terres. Il en a résulté un morcellement de l'espace qui complexifie peu à peu l'accès des troupeaux au pâturage.

> « *L'accès aux terres devient de plus en plus compliqué, j'ai plus accès au Moucha, pour y aller maintenant il y a de plus en plus d'espaces privatisés, je n'ai pas l'autorisation de passer sur ces terres donc je n'y vais plus* » (Eleveur, Agerd)

Par ailleurs, si la population est depuis longtemps sédentaire, des formes de nomadisme temporaire existaient auparavant. Elles ont fortement reculé et ont ainsi agi sur une relocalisation permanente du troupeau aux alentours des *Douar* organisée autour d'un parcours quotidien. L'étendue spatiale de l'élevage y est ainsi plus limitée qu'auparavant et l'élevage y est de plus en plus en interaction avec le milieu anthropisé, et la culture de l'arganier oléicole.

On constate à ce titre que, de plus en plus, une dynamique de *melkisation* consiste à mettre en culture des *Agdal*, ainsi privatisés de fait, ce qui a comme résultat d'en écarter l'accès au pâturage alors que ceux-ci avait auparavant une vocation collective. La logique consiste ici à éviter le pâturage pour préserver les fruits dans une perspective de privilégier la valorisation de l'huile d'argan. Certains éleveurs se trouvent également confrontés aux délimitations spatiales nouvelles issues du programme Man and Biosphère qui peut jusqu'à aller leur interdire l'accès à certaines terres.

> « *Avant j'allais faire pâturer les animaux dans la forêt de Thuya, maintenant avec la réserve j'y ai plus accès et je suis obligé d'aller faire pâturer mes troupeaux ailleurs, je suis obligé de me replier sur les Agdal et par conséquent même pendant la mise en défens j'y fais pâturer les troupeaux* » (Eleveur, Smimou).

Globalement donc, les structures foncières évoluent au fil de la redistribution des droits d'usages, de l'évolution de leur nature et ceci se fait au détriment de l'élevage. L'accès au terres pastorales y devient de plus en plus contraignant, dans un contexte notamment où l'on encourage les enfants bergers à se scolariser, et où il est par ailleurs difficile de trouver des bergers professionnels. Dès lors, dans ce contexte, il peut y avoir des situations de pression pastorale croissante dans certains espaces résiduels utilisés comme de terres de replis face à cet effet de fermeture spatiale. L'espace communautaire, au sens gestion des biens communs, se désagrège semble t-il peu à peu au profit notamment d'une individualisation des comportements, à défaut d'institutions de régulations collectives. Aujourd'hui, dans le cadre du projet de certification, cette question de la pression pastorale est au cœur des questionnements et des réponses peuvent être apportées dans le cadre de l'association des éleveurs, conjointement à l'association des usagers ayant-droit.

Les usages de l'espace caprin en mutation

Si les territoires ont longtemps été façonnés par des communautés humaines au sein desquelles s'inséraient le berger et ses animaux, ils ont aujourd'hui perdu le monopole unique de la qualification du lien au lieu. Le territoire se trouve aujourd'hui, notamment ceux les plus préservés, associé à des politiques de conservation, qui altèrent le rapport à la domestication de l'espace, tout au moins, offre à de nouveaux acteurs, comme les touristes, une légitimité de domestication nouvelle. Ces territoires à vocation environnementale parviennent difficilement à intégrer l'élevage dans leurs politiques de gestion, au profit d'une approche naturalisante de l'espace. Ce désancrage écologique de l'élevage caprin tient aussi au renouvellement des organisations sociales relatives à l'agriculture qui agissent sur les conditions d'élevage au profit

d'une plus grande sédentarisation, ce qui peut se révéler non conforme à la réaffirmation d'une identité écologique.

3. Certifications et transitions sociotechniques : la non neutralité des instruments de qualification des ressources

L'introduction de régimes de certification n'est pas sans conséquences sur le fonctionnement des systèmes productifs. Je discuterai ici la neutralité de ces dispositifs dans leur relation à la qualification des activités. J'ai pu dans les parties précédentes montrer que les IG s'inscrivaient dans un modèle sectoriel, de type filière, et qui, à ce titre, pouvait contribuer à déconstruire les interactions entre coproduits. Dans la mesure où l'élevage caprin ne s'est pas totalement inscrit dans ce régime sectoriel, et obéit à d'autres formes d'organisation, la certification ne représente-t-elle pas ici un risque, tout au moins un important vecteur de changement ? Je proposerai dans un premier temps d'en envisager l'impact sur les culturels organisationnelles (i), en me référant notamment à la question des identités professionnelles. Dans un second temps, je m'attarderai sur l'implication du modèle sectoriel sur les cultures techniques, les modalités de construction du lien aux ressources selon les différents types d'organisation des activités (ii). Enfin, afin de renforcer cet argumentaire, je mettrai en exergue deux types de pratiques afin de rendre compte de l'impact que peut avoir un régime de certification sur celles-ci, dans le sens de leur renouvellement et des normes qui les régissent (iii).

3.1. Les cultures organisationnelles : des identités en recomposition

La certification des productions fait depuis longtemps l'objet de recherches en sciences sociales, ces dispositifs sont ainsi envisagés du point de vue de leur contribution à l'ancrage territorial des productions. Le lien à l'origine est ainsi un médiateur de la relation qui se tisse entre un produit et une communauté humaine. Mais au-delà de sa contribution à la construction sociale d'une qualité, la certification n'agit-elle pas sur les modalités d'organisation des acteurs et des activités? J'envisagerai de préciser l'évolution de la nature des réseaux sous l'effet de dispositifs de certification. En ce qui concerne l'Arganeraie je traiterai du passage d'une agriculture familiale vers sa mise en filière (i). A propos de la Corse, je mettrai en perspective le statut d'homme-filière avec celui de secteur d'activité (ii)

3.1.1. Arganeraie : Défamiliarisation des agricultures et filiérisation des activités

Au Maroc, la perpétuation de l'agriculture traditionnelle marquée par la prédominance de la famille comme d'organisation des activités a écarté l'avancée d'un individualisme agraire. L'effort de compétitivité des exploitations interroge la perpétuation des agricultures familiales. Des auteurs se sont déjà interrogés sur l'impact du libéralisme sur ce type de fonctionnement des activités agraires (Akesbi, 2001). La certification, en tant qu'instrument de coordination des marchés, promues dans la perspective de faire accéder les produits à de nouveaux marchés, introduit elle aussi ce questionnement. 2014 a été consacrée comme « l'année internationale de l'agriculture familiale » par l'ONU, elle a, à ce titre, fait l'objet d'un atelier euro-méditerranéen lors du SIA de Paris en 2014. En marge du SIAM 2014, l'ANDZOA proposait comme intervention la thématique suivante : « Produits de terroir et agriculture familiale ». Ces deux faces de l'agriculture marocaine se révèlent-elles compatibles ? Le terroir, lorsqu'on prétend l'incarner dans la logique des IG, se révèle ici aller à l'encontre d'une promotion des agricultures familiales, tout au moins, en renouvelle les formes notamment au niveau des échelles de prise de décision. La certification des productions encourage un renouvellement des appartenances sociales. Il s'opère un desencastrement de l'agriculture familiale au profit d'un ré-encastrement vers des secteurs d'activité où se composent de nouvelles identités professionnelles. Le produit devient, dans le cadre de la certification, une figure essentielle de coordination des acteurs et de délimitation de la nature des réseaux, ce qui déconstruit peu à peu les coordinations horizontales de type communautaire. La filière représente le cadre institutionnel prédominant au risque d'une « défamiliarisation des agricultures ».

A l'échelle de l'Arganeraie, le statut d'usager ayant droit dont bénéficient les communautés rurales matérialise cette dimension familiale des activités. Nous avons pu le voir, c'est autour de la famille que se déploient ces usages et se construisent les modalités de prise de décision, notamment autour des activités de collecte et de pâturage de l'arganier. Il ne s'opère pas en effet de dissociation des membres de la famille dans la distribution des activités, qui une organisation construite autour du chef de famille. Ainsi, femmes, enfant, cousins, chef de famille se caractérisent par un statut d'équivalence sociale, ils représentent les composantes d'un groupe social construit autour de solidarités. Ils agissent en complémentarité dans la perspective de répondre aux besoins du foyer dans un contexte de subsistance.

Aujourd'hui, une dissociation par le genre émerge sous l'effet des logiques de certification et opère une spécification nouvelle de l'identité des groupes sociaux. De nouvelles catégories socioprofessionnelles sont ainsi définies autour du genre. Les hommes sont ainsi associés à l'élevage et investis dans de nouvelles institutions de type professionnel, l'ANOC, l'association des éleveurs de Haha, tandis que les femmes sont associées à la production de l'huile d'argan

autour d'un statut de collectrice ou de concasseuses, organisées autour de l'AMIGHA, de l'ANCA, etc. A cette désocialisation familiale couplée à une resocialisation professionnelle s'ajoute une individualisation des catégories socioprofessionnelles. Elle découle d'une verticalisation des modes d'organisation des activités associée à une différenciation des rôles au sein d'une filière. Les hommes deviennent des « éleveurs » qui sont ainsi investis dans une identité collective autour de l'association des éleveurs de Haha. Les référentiels de gestion, de développement de l'élevage ne procèdent par ailleurs plus d'une construction locale mais de leur incorporation au sein de l'ANOC. De nouvelles entités collectives émergent comme les GIE, groupements d'intérêts économiques qui lient les différents membres de la filière autour de la commercialisation des productions.

Dans ces conditions s'opère un renouvellement des modalités de prise de décision en écartant peu à peu la place de la famille. Cette sectorisation des activités s'appuie sur la consolidation d'identités professionnelles où c'est autour du métier que les acteurs délimitent des frontières organisationnelles. Elle écarte ainsi la prise en compte des interdépendances entre activités distribuées à l'échelle familiale et peut aboutir à des logiques antagoniques, voire conflictuelles puisque ces réseaux sont dissociés les uns des autres. Il s'opère ici un réductionnisme des fonctions des membres de la famille par la dissociation institutionnelle des activités. La certification participe ici au renouvellement des fonctions d'appartenance, tenant à l'écart les agricultures familiales, au profit de la consolidation d'identités professionnelles organisées autour de la figure du produit.

3.1.2. Corse : Individualisation des activités autour du statut d' « homme filière »

En Corse, le poids de l'agriculture familiale a été réduit par l'émergence d'un individualisme agraire incarné par le modèle de l'exploitant agricole. La société corse a été bouleversée dans ses structures sociales jusqu'à déconstruire l'articulation familiale des activités, la relation à l'espace et le fonctionnement des élevages. Toutefois, en élevage caprin, il n'en a pas pour autant résulté une filiérisation des activités telle qu'elle a pu être envisagée au Maroc aujourd'hui. La logique de signes de qualité s'y est peu implantée, notamment du fait de la continuité d'une économie domestique propre aux élevages caprins. En particulier, il ne s'est pas opéré de différenciation sociale des activités du fait de la prédominance du statut de fermier, les chevriers n'ayant été que très faiblement associés au modèle apporteur connu en élevage ovin. Entre la famille et la filière, c'est un modèle hybride qui s'est installé et s'incarne dans la figure de l'homme-filière. Dans ce type de configuration sociotechnique, les chevriers sont restés à l'écart des formes de socialisation professionnelles qui se sont organisées autour de la

spécialisation des activités dans des institutions différenciés. Il s'agit ici d'une forme de coordination horizontale des activités, en évitant notamment leur fragmentation. Si la filiérisation au Maroc a fragilisé l'autonomie des communautés rurales dans la consolidation du lien aux ressources, le statut d'homme-filière a quant à lui permis de préserver en Corse une autonomie dans la consolidation de interdépendances entre coproduits.

La certification encourage au renouvellement de modes d'organisation des acteurs. La mise en place d'un signe de qualité introduit des régimes institutionnels nouveaux pour chacun des coproduits dans des logiques de verticalisation et de différenciation des acteurs. Elle se substitue alors aux logiques horizontales propres au fonctionnement familial des activités, échelle progressivement effacée dans son autonomie décisionnelle au profit de filières. En revanche le statut d'homme-filière permet de limiter ces dépendances verticales, puisque c'est l'individu, en relation avec sa communauté de consommateurs qui est à la source de l'organisation des activités. La nature de la relation au marché est un facteur essentiel de compréhension de ce maintien d'une économie domestique qui freine ainsi la progression de la certification.

3.2. Les cultures techniques : entre fragmentation et fragilisation

Les changements d'échelles associés à la « mise en filière » des activités représentent des transitions qui renouvellent la relation entretenue aux techniques. En redéfinissant les échelles d'organisation des activités, ces processus agissent t-ils, d'un point de vue technique, sur le fonctionnement des systèmes productifs et les interactions entre coproduits? Dans l'Arganeraie, le déploiement des IG permet d'observer l'émergence de nouveaux acteurs, tout autant que leur différenciation dans les modalités d'usage des ressources communes (i). En Corse, les chevriers jouissent d'une autonomie dans l'agencement des cultures techniques, leur permettant ainsi de gérer les interactions entre coproduits, mais des dépendances nouvelles peuvent s'instaurer face à l'émergence de certifications qui supposent de nouveaux agencements relationnels (ii).

3.2.1. Arganeraie : Différenciation et fragmentation des cultures techniques

La certification n'a pas pour seule conséquence une réorganisation des groupes sociaux mais elle a également une incidence sur les cultures techniques. Elle participe en effet à des réappropriations de l'espace qui vont agir sur le fonctionnement du système productif. Dans le cas de l'Arganeraie, j'envisagerai la consolidation des cahiers des charges propres à chaque produit, qui offrent une lisibilité du lien qui se tisse à l'appropriation des ressources. L'arganier,

ressource commune à la production de chevreaux et d'huile d'argan, fait l'objet d'appropriations distinctes, entre lesquelles il est difficile d'entrevoir une cohabitation, une interdépendance des usages comme nous avons pu les décrire précédemment. L'usage du parcours est ainsi une activité socialisée à l'échelle de institutions dédiées à l'élevage dans le cadre du projet de certification du chevreau, l'ANOC notamment, alors que la collecte des fruits est quant à elle définie au sein de l'AMIGHA. La relation aux ressources est ainsi soumise au risque d'une fragmentation des usages entre coproduits et du fonctionnement des systèmes sociaux.

La logique de la certification conduit à identifier des conditions de production qui permettent de conférer aux produits une typicité affirmée. C'est cette démarche qui a ainsi été envisagée, établissant un lien entre les caractéristiques sensorielles, physico-chimique du chevreau et le pâturage de l'arganier. L'élevage pastoral est ainsi une composante indissociable de cette qualité. On constate pourtant que celui-ci est envisagé de manière autoréférencée, soit en dehors de la prise en considération de sa cohabitation avec la production d'huile ou des enjeux liés à la préservation de l'environnement. La différenciation spatiale du foncier, envisagée comme une modalité d'organisation des complémentarités entre activités, la pratique de mise en défens saisonnière, y occupent une place résiduelle ne permettant pas d'envisager l'inscription de l'élevage dans un espace multi-usage. Par ailleurs, la survalorisation accordée à l'aptitude des chèvres à grimper sur l'arbre du fait des spécificités propres à la race peut altérer sa légitimité écologique dans un écosystème fragile.

Si l'on se situe du point de vue de la certification de l'huile d'argan, on observe un processus similaire de déconstruction des interactions entre usages de l'arganier. La collecte des fruits est envisagée en dehors de son interaction avec l'élevage au profit d'une féminisation de la cueillette, en rupture avec le fonctionnement traditionnel de cette activité. L'interdiction de collecte des fruits régurgités par les chèvres au sein du cahier de charges IGP Huile d'Argan témoigne bien de cet effet de dissociation vis-à-vis de l'élevage. Les savoirs de bergers associés à la domestication de l'arganier y sont aussi écartés. Le travail de l'éleveur, la dépendance des chèvres aux ressources pastorales y sont déniées au profit d'une réappropriation patrimoniale. Les prescriptions marchandes issues du marché cosmétique de l'huile d'argan contribuent à naturaliser cet écosystème domestiqué.

Les cultures techniques sont ici déconstruites par une logique de verticalisation et d'autonomisation des activités vis-à-vis d'une ressource commune. Elle encourage à des dynamiques d'exclusion qui peuvent fragiliser la cohésion sociale des communautés, largement

dépendantes de cette mise en cohabitation des activités tout autant qu'elle peut à terme, bouleverser l'évolution des systèmes socio-écologiques dans le sens de leur fragmentation. Nous le verrons par la suite, cette différenciation des activités, investies par des activités socioprofessionnelles plurielles, participe à l'émergence de conflits concernant l'appropriation des ressources et notamment du pâturage.

3.2.2. Corse : Association et complémentarités des cultures techniques

L'élevage caprin, qui n'a pas connu la trajectoire propre aux élevages ovins corses où des logiques dissociatives ont entrainé un tiraillement entre coproduits, est resté un espace d'articulation et de mise en complémentarité entre la production de cabris et de fromages. Cette capacité résulte notamment de la préservation d'une autonomie chez les chevriers qui se construit notamment autour des cultures techniques. En tant qu'homme-filière, il assure lui-même les ajustements techniques nécessaires à la mise en complémentarité des coproduits sans être tenu par les dépendances propres aux filières spécialisés. Ainsi, il délimite la période de gestion de la reproduction de manière à la mettre en concordance avec la saisonnalité des naissances des cabris avec leur commercialisation à Noël. L'atelier viande représente ainsi un espace qui contribue à ajuster les techniques laitières et témoigne d'une inclusion au sein du système productif. Cette capacité de l'éleveur à ajuster ses cultures techniques réside aussi dans la construction d'une relation à l'économie de proximité, son inscription dans la tradition, lui garantissant des débouchés stables. La périodicité de ce marché suppose en effet un écoulement dans un temps court de la production, ce qui permet à l'éleveur d'optimiser le démarrage de sa campagne laitière et l'organisation du travail à l'échelle du troupeau. Toutefois cette absence de dépendance vis-à-vis des filières accroit celles construites vis-à-vis de la communauté, de l'espace domestique, puisque la pérennité de ce type d'organisation ne tient qu'à la perpétuation de structures sociales qui aujourd'hui peuvent se révéler fragiles.

Si ces complémentarités demeurent encore aujourd'hui, elles ne sont pas pour autant stabilisées et l'évolution de l'environnement de production, ou de mise en marché peut tout autant déconstruire ces interdépendances. La fragilisation du marché de Noël et de Pâques interroge l'inscription marchande des viandes et dès lors la saisonnalité des naissances et les processus de gestion de la reproduction qui y sont associés. Par ailleurs, certains éleveurs pour qui l'accès au marché estival permet la valorisation des fromages, misent sur des mises-bas plus tardives ce qui interroge ici la mise en marché des cabris à d'autres saisons. Enfin, la saisonnalité des naissances ne peut être raisonnée essentiellement selon l'organisation des débouchés, elle doit témoigner d'une convergence entre les pratiques d'élevage et la périodicité de la repousse de

l'herbe. Les conditions de production de ces interdépendances sont ainsi questionnées de même que la pertinence actuelle des cultures techniques héritées.

La technique représente un espace au sein duquel s'élaborent les liens entre coproduits, dont les relations se caractérisent par des interdépendances. L'organisation du foncier, la définition de complémentarités spatiales entre les activités dans le cas de l'Arganeraie, la gestion de la reproduction représentent ainsi des pratiques qui permettent de rendre possible la cohabitation entre coproduits. Or on constate que, lorsque s'opère une différenciation institutionnelle des activités, renouvelant les représentations et normes associés à chaque produit, il peut s'opérer une déconstruction de ces interdépendances et induire des formes d'exclusion. Elle est notamment le fait de changements d'échelles, dans l'arganeraie. Alors que, dans le cas des élevages caprins corses, l'absence de différenciation des activités, organisées au sein d'une même échelle d'action, autorise provisoirement le maintien de complémentarités.

3.3. Les controverses autour des pratiques

J'ai souligné dans l'introduction qu'il s'agissait d'envisager les transitions liées au passage d'une culture associative vers une culture dissociative. La technique apparait comme située dans une organisation sociale qui régit à la fois son déploiement mais aussi sa légitimité. La certification peut-elle être de nature à situer la technique dans de nouveaux régimes d'action, et ainsi questionner sa légitimité au regard de normes nouvelles? Je l'illustrerai notamment au travers de deux types de pratiques que sont le pâturage de l'arganeraie d'une part (i), et l'abattage à la ferme en Corse d'autre part (ii). La différence de nature entre ces deux pratiques n'est pas ici en jeu puisqu'il s'agit de qualifier les changements de normes et mode de construction des légitimités dans des contextes de transition.

3.3.1. Le pâturage dans l'arganeraie

Le pâturage de l'Arganeraie est indissociable de l'élevage caprin pastoral. Pratique millénaire, les chèvres sont conduites quotidiennement sur parcours afin d'y prélever les ressources fruitières et forestières. Si le pâturage recouvre des modes de conduites variés avec la mobilisation d'une variété de ressources, la pratique du pâturage aérien en est sans doute la plus médiatique. Cependant, elle fait aujourd'hui l'objet d'une controverse qui joue en défaveur de l'élevage (figure 55). D'un rôle alimentaire, inscrit au sein d'une société pauvre mobilisant la forêt dans une perspective de subsistance, cette pratique, techniquement organisée, fait aujourd'hui l'objet d'un discrédit, et fait de la chèvre un prédateur des ressources. Aujourd'hui qualifiée d'ennemi n°1 de la forêt, la chèvre acquiert peu à peu un statut de nuisible qui se

diffuse au sein de la société. Elle devient ainsi un « animal à problème », et se pose alors la question de savoir comment continuer à vivre avec elle, mais surtout, comment la chèvre devient-elle un animal à problème ? (Micoud et Bobbé, 2006). Il ne s'agira pas ici d'objectiver l'incidence écologique de cette pratique mais de voir comment elle entre dans le champ de la controverse. Comment passe-t-on du banal à l'inacceptable ? Je rappellerai les traits caractéristiques du pâturage aérien, son inscription dans l'espace pour témoigner des modes de gestion associée qui permettent d'en légitimer l'existence. Par la suite, j'envisagerai la mise en controverse contemporaine de cette pratique, située dans de nouveaux espaces sociaux qui font entrer le pâturage dans des médiations extra communautaires. Enfin je tenterai d'énoncer les formes de re-légitimation de l'élevage dans ce contexte fragile où la question de l'exclusion n'est jamais très loin.

Figure 55 : Pâturage aérien (Lacombe, 2012)

Jusqu'ici le statut d'ayant-droit avait conféré aux communautés rurales le soin de définir les modes de gestion associés à la forêt. Le législateur, durant la période du protectorat a en effet reconnu l'antériorité des droits autochtones, ce qui a offert à ces communautés une autonomie de jouissance à l'égard de l'usage des ressources. L'élevage caprin y a ainsi pris place selon les règles instituées par la communauté pour l'usage de l'Arganeraie malgré un statut de forêt domaniale qui était censé conférer aux forestiers des droits étendus. La construction des interactions entre usages, notamment entre ceux de pâturage, de collecte et de mise en culture a ainsi été définie autour de la distribution des droits à l'échelle des *Douar*, au sein de la sphère familiale élargie. Le pâturage s'agence au sein d'une forêt multi-usage, les mobilités spatiales du troupeau sont organisées sur la base de la différenciation temporelle et spatiale des terres. Cette organisation foncière est à la base d'un système socio-écologique complexe[69]. Durant la

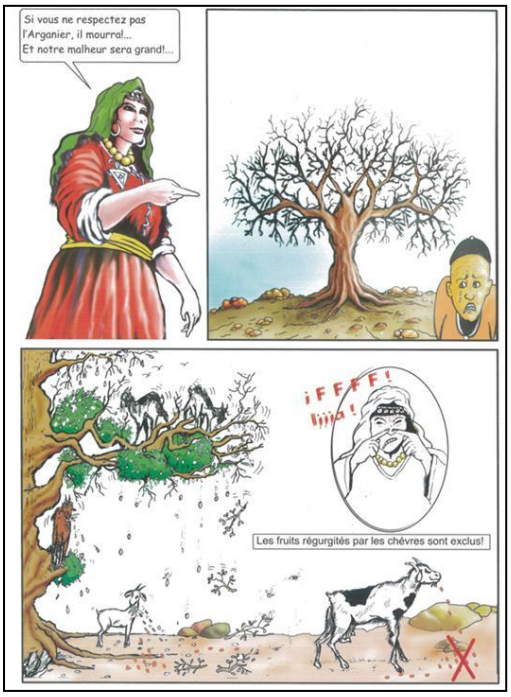
[69] Systèmes complexes constitués par les sociétés humaines, les écosystèmes et leurs interrelations (Holling et al., 1998).

période de mise en défens, du printemps au début de l'automne, les éleveurs mobilisent les *melk* ainsi que les *mouchaa* pour y faire pâturer les animaux alors qu'en dehors de cette période, de l'automne à la fin de l'hiver, le peuplement caprin se concentre surtout autour des Agdal. Le pâturage aérien est limité durant les deux périodes de repousse de l'herbe à l'automne et au printemps lorsque les ressources au sol sont abondamment disponibles. Ces agencements, qui interviennent conjointement à des savoirs écologiques variés (Chatibi et al. 2013) permettent ainsi la cohabitation et l'imbrication entre les activités en adéquation avec le renouvellement des cycles biologiques de la forêt. Les comportements et règles liés à l'usage de la forêt résultent ici d'un droit coutumier, qui s'est notamment formé avec une forme de jurisprudence élaborée par les *Jmaâ* (Roumane et al. 2010). Même si ces institutions traditionnelles ont aujourd'hui perdu beaucoup de leur autorité, elles ont laissé des traces quant à l'usage communautaire des ressources. Elles ont notamment permis, de par leur compétence en termes d'administration de la justice, de régler des différends entre usagers servant de précédents pour le reste des membres de la communauté. Aujourd'hui ce sont principalement les *caïds* et *marzhen* qui officient en tant que juge de paix dans l'Arganeraie. Le pâturage est donc, contrairement à ce qui est souvent affirmé aujourd'hui, une activité soumise à des règles dont le respect assure l'acceptabilité sociale de cette pratique au sein de la population et la reproduction des ressources.

La certification du chevreau de l'Arganeraie a encouragé l'institutionnalisation d'une controverse autour du pâturage. En conférant à une des productions (l'huile) une caution publique donnée par l'Etat, qui s'incarne par l'octroi du signe officiel, cette démarche offre à de nouvelles autorités une capacité à statuer sur le sens des pratiques qui permettent la construction d'une qualité spécifique. Elle contribue à une publicisation de l'activité d'élevage, à l'écart de sa communauté de référence qui jusqu'ici occupait un rôle de monopole légitime dans la délimitation des activités de pâturage. L'Etat incarne une institution en charge de la cohésion sociale de la nation et, à ce titre, sous l'égide de la certification, il a un droit de regard sur le local. La certification fournit ainsi un instrument à l'Etat en vue d'assurer la cohabitation des usages de l'Arganeraie, réduisant alors la capacité des communautés à énoncer les normes liées à la gestion de leur territoire. L'arbitrage ministériel auquel a donné lieu le projet de certification du chevreau, exprime ce désencastrement social des techniques et de l'espace au sein duquel est définie sa légitimité. L'instruction du projet a donné lieu à une confrontation multi-acteur à propos du pâturage et notamment de son rôle au regard de la gestion écologique de la forêt. Elle offre un espace d'expression à l'AMIGHA ainsi qu'aux services forestiers. Ceux-ci ont trouvé un terrain commun d'alliance autour de la disqualification de l'élevage caprin, en cristallisant une controverse autour notamment du pâturage aérien (figure 56). Cette

pratique y est devenue une menace pour l'économie de l'huile d'argan, les chèvres prélevant une denrée économique rare et chère, alors les prélèvements opérés sur l'arbre sont considérés comme une menace pour la régénération de l'arganier. Cette controverse a notamment été équipée par la mobilisation du statut de réserve de biosphère qui est venu à l'appui de cette nouvelle problématisation. Ainsi, on est passé d'un dépôt de projet fondé sur l'arbitrage d'une qualité au regard de pratiques à celle d'un arbitrage entre une pratique et son impact environnemental. Les représentants de l'élevage, à défaut d'avoir qualifié cette activité au sein du cahier des charges, n'ont pas pu défendre le projet qui s'est alors vu rejeté.

Figure 56 : campagne de sensibilisation (AMIGHA, 2011)



Une réappropriation du statut du pâturage et de son rôle écologique a, depuis le rejet, émergé. Rétro-historiquement, les éleveurs n'ont occupé qu'une faible place dans la consolidation du projet initial, au profit de représentants nationaux incarnés par l'ANOC. La technique y est un objet a-territorial, elle est envisagée autour de la traçabilité de la production, de l'appui sanitaire et de la sélection génétique. Les échelles de délimitation des techniques sont individualisées à l'échelle de l'éleveur et de son exploitation. Cette appropriation de l'élevage local représente un écueil dans la mesure où elle écarte la dimension collective des activités, au premier rang desquelles l'interaction avec la cueillette des fruits, les usages collectifs de l'espace et leurs complémentarités. La création de l'association des éleveurs de Haha réhabilite les usagers de l'espace dans la gestion du projet. Elle permet notamment de resituer les éleveurs au sein d'une double appartenance à la fois professionnelle et communautaire et ainsi réintroduire leur proximité sociale et spatiale. Ces socialisations plurielles peuvent favoriser des traductions

entre des enjeux nouveaux, construits au dehors du local, et leur matérialisation à l'échelle du territoire par les communautés rurales. A ce titre, des « passagers » entre plusieurs mondes permettent de favoriser l'intelligibilité des enjeux entre des acteurs hétérogènes. Il peut s'agir de membres reconnus au sein des communautés, qui bénéficient d'une légitimité à la fois au sein de leur tribu et auprès des instances politiques locales mais aussi de médiateurs professionnels, comme le rôle aujourd'hui joué par la mission confiée à un bureau d'étude. L'enjeu est de mettre en confrontation les arguments des détracteurs du projet pour en favoriser une appropriation par ses promoteurs afin d'offrir une légitimité nouvelle à la pratique du pâturage. Récemment aussi l'association nationale des ayant-droit a été créée et se décompose en plusieurs groupements provinciaux. Ils peuvent permettre de réhabiliter la dimension collective de la gestion des ressources, en resituant les familles dans ce nouvel espace et en tempérant la tendance à fragmenter les réseaux et à les mettre en confrontation. Le statut d'usager revêt alors un caractère stratégique car il se montre en effet à la base de l'organisation des complémentarités entre espace et activités.

3.3.2. L'abattage fermier en Corse

En ce qui concerne le cabri, le tournant vers la certification vient lui aussi questionner une pratique controversée : L'abattage fermier. A l'échelle insulaire, il s'agit d'une tradition historique issue du fonctionnement d'une économie domestique marquée par des proximités. Cette pratique jouit encore d'une acceptabilité sociale à l'échelle insulaire auprès de la communauté des mangeurs. Cette acceptabilité sociale locale de la pratique d'abattage relève d'un régime communautaire de gestion des productions et de leurs usages. Historiquement, dans une Corse organisée autour de la société villageoise, les normes régissant les pratiques d'échange étaient cadrées par la communauté elle-même. Dans cette société caractérisée par la proximité, où chaque village était composé de nombreux bergers, c'est la confiance interpersonnelle qui était ici à la base de ce type d'échange et de qualification du produit. Elle est aussi le reflet d'usages alimentaires associés à la consommation rapide de l'aliment qui n'est pas inscrit dans des chaînes longues de valorisation.

C'est ici le risque sanitaire plus qu'environnemental qui est questionné. Le tournant vers la certification est associé au renouvellement des normes d'abattage, on se situe vis-à-vis d'un régime national associé aux normes publiques génériques. Il s'agit d'une confrontation entre normes locales et normes globales, représentant un verrouillage sociotechnique pour le passage vers la certification. L'expert en question n'est plus le forestier, représentant de l'Etat, mais le vétérinaire, chargé de mettre en application des normes légales. Les tensions entre ces deux

régimes laissent aujourd'hui place à des régimes d'hybridation qui traduisent une adaptabilité des normes publiques générales à des contextes locaux différenciés. La réhabilitation de la vente directe se différencie du régime de la certification en proposant l'édification de normes nouvelles, introduisant de nouveaux paradigmes à propos de la gestion du risque. Cela témoigne de formes d'innovation sociales ne résultant pas d'une adaptation à des régimes hiérarchiques de gestion des ressources.

La gestion du risque était historiquement opérée à l'échelle des communautés rurales, et organisée à l'échelle domestique. L'Etatisation de la société a été concomitante du renouvellement des économies marchandes, faisant entrer les productions dans une nouvelle ère d'échange. La distanciation progressive des opérateurs de l'échange, à la fois physique et sociale rompt avec les cadres traditionnels de construction de la confiance alimentaire. Corollaire du délitement des sociétés communautaires, le risque sanitaire est devenu progressivement une compétence régalienne de l'Etat. Elle a donné lieu à la consolidation de normes publiques, d'applicabilité générale et indifférenciée territorialement, associée à des services tels que la direction des services vétérinaires qui a en charge l'application locale du droit national dans une approche descendante. Elle s'est notamment traduite par l'émergence d'un abattage légal organisé autour de structures agréées qui se sont concentrées géographiquement. Les abattoirs représentent ainsi les seuls opérateurs légaux de gestion du risque sanitaire. Il en a découlé alors une prohibition de l'abattage fermier, qualifié de clandestin mais qui, en Corse, se trouve toléré au regard notamment des dimensions sociales relatives à l'échange. On trouve d'ailleurs à l'échelle légale un régime dérogatoire qui exprime cette capacité de structures sociales à internaliser le risque. Des dérogations au passage par des abattoirs agréés sont en effet prévues « *lorsqu'une personne pratique l'abattage d'animaux des espèces caprine, ovine et porcine qu'elle a élevés ou entretenus et dont elle réserve la totalité à la consommation de sa famille* » (art. R. 231-15 du code rural). La famille n'est pas pourtant une entité sociale exempte de risque et ce qui donne justification à cette dérogation tient à la nature même de la relation, qui se caractérise par une proximité à la fois sociale et physique. En Corse, ce sont bien les relations d'interconnaissance, de confiance qui fournissent à cette pratique d'abattage à la ferme ses significations. La prédominance de référentiels techniques sur les référentiels sociaux est illustrée par le cas de la certification. Le tournant amorcé vers le signe de qualité fait glisser la gestion du risque dans les catégories juridiques nationales, qui, pour l'heure, ne peut alors être engagé du fait de la pratique de l'abattage fermier.

Garantir la santé publique tout en maintenant l'abattage fermier est-il possible ? C'est ce que semble admettre la législation européenne au titre d'un régime de flexibilité et sur laquelle

s'appuient de nombreux représentants socioprofessionnels à l'échelle régionale, interpellant régulièrement les ministres en fonction[70]. Au titre d'un principe de subsidiarité, les États membres de l'UE peuvent définir des mesures de flexibilité visant à prendre en compte leurs spécificités territoriales. Le statut juridique associé au risque est plus permissif à l'échelle européenne. A la différence de la France où le risque est associé à une obligation de moyens, en Europe c'est une obligation de résultats qui prévaut. A l'heure actuelle, le régime juridique français prévoit un cadre spécifique uniquement pour l'abattage des volailles[71]. Cette hypocrisie juridique traduit une tradition française centralisatrice, héritée du jacobinisme, qui n'a laissé que peu de place à ses territoires pluriels, notamment au regard de leur capacité à définir des normes. On se situe ainsi dans un régime instable entre acceptation et prohibition, celui de la tolérance qui en aucun cas ne représente une situation favorable à l'innovation puisque cette pratique y reste clandestine, cachée, et peut difficilement entrer dans un débat public à défaut de cadre juridique disponible adapté. Toutefois, les mobilisations syndicales et professionnelles visent à définir un nouveau statut juridique pour l'abattage fermier. La confrontation entre normes locales et normes centrales débouche ici sur des hybridations juridiques. Elle est notamment construite autour du référentiel HACCP associé à un guide des bonnes pratiques visant à reporter la responsabilité de la gestion du risque sur l'éleveur. Cette dynamique réhabilite l'échelle communautaire en tant qu'espace social de consommation, en permettant notamment sa perpétuation par l'adaptation des infrastructures. Dans ces conditions en effet, peuvent être pratiqués l'abattage fermier associé à la vente directe mais aussi l'inscription marchande vers des circuits courts.

La certification, des dispositifs de requalification des appartenances et des normes techniques

La certification est bien souvent aujourd'hui envisagée comme un impératif tant les messages, conceptions de l'agriculture qu'elle véhicule semblent s'accommoder des changements de paradigmes en agriculture (environnement, qualité, etc.). Il convient toutefois de s'attarder sur leur nature même, leur adaptabilité qui selon les contextes socioculturels peut se révéler réduite,

[70] Question écrite n° 16408 de M. Jean Louis Masson (Moselle - NI), publiée dans le JO Sénat du 09/12/2010 - page 3191 : « *Cette situation est d'autant plus surprenante que dans les pays voisins tels que par exemple l'Allemagne, l'abattage à la ferme reste possible pour de petites quantités. Il souhaiterait donc, tout d'abord, qu'il lui indique pour quelle raison le régime appliqué en France, sous couvert de normes européennes, est plus restrictif* ».

[71] Historiquement les agneaux de lait était traités par des volaillers au niveau du marché de Rungis, ces deux espèces ont des gabarits assez proche et c'est ce sur quoi s'appuient les représentants professionnels pour légaliser l'abattage fermier.

tout au moins supposer des changements majeurs. Au-delà des effets attendus, des effets non désirés sont attachés à la mise en place de SIQO. Ils participent notamment à la différenciation des activités, en ce qu'ils sont attachés à un seul produit, et peuvent à ce titre induire une déconstruction des interdépendances entre coproduits. Ils participent en effet à la superposition de nouvelles appartenances professionnelles, qui se substituent aux organisations familiales, ou individuelles des activités, et renouvelle alors la relation à l'autonomie, face à des mises en dépendance dans des réseaux d'action renouvelés, de type filière. Ils sont également vecteurs d'une requalification des techniques, de leur légitimité, qui s'était construite jusqu'alors dans des configurations relationnelles en définissant leur acceptabilité (communauté, relation production-consommateur) et qui se voient ici médiées dans de nouveaux dispositifs de qualification (normes publiques).

Conclusion du chapitre 9

La comparaison qui vient ici d'être précisée permet de rendre compte autrement du fonctionnement des systèmes productifs. La chronologie associée à la succession des formes de qualification des coproduits rend compte d'une part d'un désancrage territorial proposé par les trajectoires fromagères et oléicoles, auxquelles succèdent un ré-ancrage proposé par les viandes de chevreau et de cabri, qui s'affirme notamment dans leur relation à l'environnement. Mais paradoxalement, ces mêmes dispositifs de certification des productions qui favorisent une réhabilitation des viandes traduisent aussi le passage de relations de couplage, vers des situations de découplage au sein des systèmes productifs. Les dispositifs de certification jouent un rôle certain dans ces processus en renouvelant l'identité des groupes sociaux en question, ainsi qu'en donnant des significations nouvelles aux techniques, avec pour incidence première de déconstruire les relations entre coproduits. Des résistances se font jour au regard de ces changements et témoignent de conflits propres à ces changements de régime. L'Arganeraie propose d'offrir un regard sur les tenseurs qui déterminent ces complémentarités ou ces concurrences entre coproduits du fait de l'introduction de dynamiques sectorielles. Il s'agira dans la dernière comparaison intra-corse d'en repositionner l'analyse pour mieux comprendre la diversité offerte par la cohabitation entre élevage ovin et caprin.

Chapitre 10. Comparaison Corse entre les agneaux et cabris de lait (ovin-caprin)

Les élevages ovins et caprins, jusqu'à la fin du 19ème siècle, étaient caractérisés par de fortes similitudes, associées notamment au fonctionnement d'une société communautaire et marquées par des modes de conduite assez proches pour ces deux espèces. Ils se sont aujourd'hui progressivement différenciés notamment sous l'effet de l'émergence de paradigmes nouveaux de développement de l'élevage de petits ruminants. Si l'élan modernisateur appuyé par l'implantation des industries de Roquefort a pu profiter aux élevages ovins, l'élevage caprin, souvent qualifié d'archaïque, est resté en marge des effets attendus véhiculés par l'idée de progrès. Il en a résulté une différenciation organisationnelle et spatiale que nous envisagerons dans une première partie, et qui a agi sur la place des agneaux et des cabris au sein des activités. Après avoir situé ces deux coproduits dans leur histoire, nous en envisagerons les formes de qualification plus contemporaines, associées notamment aux projets de signe de qualité ainsi qu'à d'autres types d'innovations.

Nous chercherons à voir comment ces changements ont pu avoir une incidence sur la construction de logiques associatives ou dissociatives et ayant ainsi pesé sur le fonctionnement des systèmes productifs (1). Le changement technique a en effet influencé l'organisation des cycles biologiques et a agi de manière différenciée sur la capacité des éleveurs à valoriser les productions dans les marchés traditionnels de Noël et de Pâques. Il en a résulté de manière générale l'émergence d'un statut de sous-produit pour les agneaux alors que les cabris se révèlent être de véritables coproduits, essentiels au fonctionnement des activités. Nous verrons toutefois que ces configurations sociotechniques, articulant des systèmes d'élevages laitiers en interdépendance avec les modalités de valorisation des viandes, se révèlent fragiles et que le statut des viandes reste en suspens. C'est dans ce contexte que des projets de certification ont émergé au sein de chacune des professions. Nous privilégierons une approche fondée sur la caractérisation des freins à la mise en œuvre de ces démarches qui n'ont pour l'instant pas abouti (2). Si les coproduits se révèlent marqués par des interdépendances techniques, ils le sont aussi par des interdépendances institutionnelles issues d'une culture organisationnelle laitière. Si l'intention de donner aux viandes un réel statut de ressource est bien là, les modalités en restent incertaines, notamment dans un contexte socioprofessionnel régional traversé par des logiques antagoniques entre différents réseaux d'acteurs, qui entravent leur investissement

collectif autour de ces projets. Toutefois, compte tenu d'un faible niveau d'interaction entre les acteurs à propos de ces projets qui n'offrent pas de réelle visibilité, des qualifications émergent au sein d'autres types de réseaux que ceux associés à la certification. Nous proposerons alors d'envisager la diversité des formes d'innovation qu'elles recouvrent et les modalités par lesquelles elles s'adaptent et/ou se révèlent contraintes par les cultures laitières (3).

1. Transition sociotechnique : association et dissociation au sein des systèmes productifs

Les résultats proposés dans la première partie nous ont permis de caractériser des différences à propos de la saisonnalité des naissances entre les espèces ovines et caprines, et qui conditionnent ou non, l'accès des viandes au marché des périodes de fête. Nous proposerons ici, au travers d'une lecture des trajectoires sociotechniques propres à chaque type d'élevage, d'examiner les facteurs responsables d'une association ou d'une dissociation dans les complémentarités entre coproduits. Il s'agira ainsi d'approcher la coévolution des systèmes productifs. Nous envisagerons dans chacune des situations l'incidence différenciée qu'a eue, à partir du début de XXème siècle, l'implantation des industries de Roquefort en Corse. Si le modèle technique proposé s'est largement diffusé auprès des éleveurs ovins, il n'a eu qu'une incidence limitée chez les chevriers. Deux différences essentielles nous semblent alors avoir joué un rôle majeur dans l'orientation des systèmes productifs : un facteur organisationnel, déterminé par le statut d'apporteur ou de fermier, ainsi qu'un facteur spatial, la plaine et la montagne, qui conjointement ont défini la place et le statut des coproduits au sein des exploitations.

1.1. La chèvre et la brebis, une vielle dialectique entre archaïsme et progrès

En Corse, la cohabitation entre chèvre et brebis est établie de longue date. Aujourd'hui ces deux espèces s'assemblent dans la catégorie des petits ruminants, témoignant alors d'une proximité. L'approche comparative nous incite à ne pas se laisser emporter par des similitudes trop rapides. Ainsi, dans leur trajectoire historique, ces deux espèces ont-elles suivi la même trace, ou se sont-elles différenciées? J'envisagerai dans un premier temps de m'appuyer sur l'espèce ovine en montrant les conditions de son renouvellement marqué par un référentiel modernisateur (i), pour ensuite envisager en contre point une image récurrente de l'élevage de chèvre, dont souffre aussi la Corse, considérant souvent cette activité comme archaïque (ii).

1.1.1. Un élevage ovin symbole de modernisation

La relation aux laiteries instaure un nouveau statut, quasi salarial, celui de l'apporteur laitier, envisagé comme un modèle organisationnel associé à la facilitation du travail. Le « trayeur » peut ainsi se libérer des contraintes de transformation, de vente. L'éleveur se contente de fournir une matière première laitière aux transformateurs. Si la qualité du lait fourni n'est pas indifférenciée, c'est toutefois un référentiel de productivité par animal qui sera mobilisé. Il faut « faire pisser du lait » et pour ça la mobilisation de la race sarde (plus avancée que la race corse pour cette performance) se révélera conforme à l'orientation vers un nouveau type de système d'élevage. En termes d'élevage, la restructuration du foncier en plaine associé à la sédentarisation favorise une limitation des aléas liés à la conduite pastorale par la simplification du régime alimentaire des brebis. A la conduite extensive de type cueillette s'imposera la clôture, limitant les suivis du berger, alors que Renucci qualifiait encore en 1970 la Corse de « paradis du bétail errant » (Renucci, 1970). Cette optimisation agronomique des usages du sol permet de limiter les dépendances du cheptel vis-à-vis du rythme saisonnier de l'herbe associé aux transhumances et il est désormais possible de produire plus sans se déplacer. Cette logique encouragera un accroissement de la taille des troupeaux afin d'atteindre des seuils de rentabilité permettant d'amortir les coûts d'investissement en matériel, l'achat de ressources alimentaires. Le modèle de l' « exploitant agricole » s'instaure et encourage au recours à une main d'œuvre salariale, issue notamment de l'immigration. La logique de l'exploitation est ici fondée sur une maximisation de la production laitière et les agneaux y deviennent assez rapidement des obstacles, privant l'éleveur de 30 jours de traite.

1.1.2. Un élevage caprin symbole d'archaïsme

Victime de sa vieille réputation de destructrice, la chèvre corse a n'a pas pu tirer profit de l'essor ovin (Renucci, 1970), véritable « plaie de l'île », une chasse aux chèvres sera même engagée avec des exportations massives par bateau. L'élevage caprin sera ainsi tenu à l'écart du modèle apporteur, la production fermière demeurera avec toutefois des changements significatifs liés à l'affaissement de l'organisation sociale des communautés villageoises. « *Le chevrier d'aujourd'hui n'a pas les mêmes avantages que l'éleveur de brebis : souvent cantonné dans les régions vides, loin des zones cultivées, il fabrique lui-même son fromage* » (Renucci, 1970) L'affaiblissement du recours à la main d'œuvre familiale renouvelle le rapport au travail du chevrier. Si auparavant le chevrier occupait essentiellement une fonction de conduite des animaux, les autres activités étant confiées au reste de cellule familiale, il va ici reporter son activité vers la transformation et la vente. On le qualifie à ce titre d' « homme-filière »

(Casabianca et al., 1992), autour d'un schéma « pro-trans-com »[72]. Si l'entraide familiale demeure, les membres de la famille travaillent souvent au dehors de l'exploitation, induisant un rapport intensif au travail chez le chevrier. Contrainte par le temps, cette réorganisation communautaire va agir sur les techniques en élevage, réduisant la capacité du chevrier à faire transhumer les animaux sur un modèle extensif. Cette sédentarisation de l'éleveur dans des zones de montagne défavorise l'autonomie alimentaire des troupeaux même si le chevrier peut compter sur les aptitudes de rusticité de la chèvre corse. Le recours à la complémentation est largement mobilisé et la combinaison de ces facteurs est défavorable aux résultats technico économiques de l'exploitation (Bouche et al., 2009). La faible possibilité de mécanisation du milieu dans des zones au relief difficile est défavorable à l'introduction de prairies temporaires ou permanentes, l'éleveur pouvant alors difficilement agir sur les ressources disponibles, ce qui le rend dépendant des conditions climatiques. Finalement on peut se demander si, dans ces conditions, le cabri n'est pas un sur-produit de l'élevage caprin, agissant comme un produit de rente? Si les conditions de production laitière sont souvent difficiles, le marché des fromages parfois incertain, le cabri offre des revenus sûrs pour un débouché sécurisé où il n'y a pas de concurrence entre éleveurs du fait d'une relation interindividuelle.

1.2. De l'introduction d'une nouvelle culture ovine à la disqualification marchande des agneaux

Afin de renforcer cette différenciation des élevages ovins et caprins, je m'attarderai ici sur le changement technique qui a été introduit notamment à partir du début du 20ème siècle. Considérant que justement les interdépendances entre coproduits sont régies par des interdépendances techniques, je m'attacherai à la question de la saisonnalité. Ces changements n'ayant pas été étrangers à l'évolution de l'organisation sociale des agricultures, je mettrai en perspective l'évolution des pratiques d'élevage avec l'implantation de l'industrie laitière. Ainsi, le renouvellement de l'identité professionnelle des éleveurs a-t-il agi sur le changement technique? Dans un premier temps j'envisagerai de préciser l'introduction d'une relation nouvelle entre éleveurs-apporteurs et laiteries (i). J'en caractériserai ensuite l'incidence sur la saisonnalité des naissances (ii), pour finalement examiner si ces changements ont une implication sur les modalités de valorisation des viandes (iii).

[72] L'éleveur assure les fonctions de production, de transformation, et de commercialisation des cabris.

1.2.1. Industrialisation de la production laitière : La consolidation de dépendances organisationnelles vis-à-vis des laiteries

Au début 1900, nous l'avons vu dans la première partie, les industries de Roquefort s'installent en Corse. Il s'agit pour eux de compléter l'approvisionnement laitier auprès d'autres bassins que l'Aveyron afin de répondre à une demande marchande en pleine expansion. Leur implantation va profondément renouveler la relation à l'organisation des activités puisqu'ici l'éleveur est essentiellement envisagé comme un trayeur. Cette relation d'apporteur laitier renouvelle profondément la relation aux agricultures familiales et au fonctionnement des systèmes de transformation, puisque jusqu'ici les fromages sont transformés à l'échelle du foyer domestique. Une relation conventionnelle se noue alors entre éleveurs et laiteries par des contrats d'approvisionnement laitier qui sont déterminés par les besoins annuels des laiteries selon une périodicité qui leur est propre. Les éleveurs vont alors progressivement se situer dans une relation de dépendance vis-à-vis des laiteries pour le fonctionnement de leurs systèmes d'élevage. Ce qui intéresse alors les laitiers au sein du bassin corse tient à la capacité des élevages à offrir un lait de contre-saison, permettant de pallier une production inexistante au sein du bassin aveyronnais. Il y a là pour Roquefort un enjeu économique fort puisque la saisonnalité de la production corse permet de converger vers un lissage de l'offre toute l'année et notamment durant une période de septembre à mai, où la demande est importante. Cet enjeu va être satisfait par la délimitation de calendriers d'approvisionnement dont la réalisation ne pourra toutefois être permise que par la voie du changement technique.

1.2.2. Une industrialisation associée au changement technique : le renouvellement de la saisonnalité des naissances

Le XXème siècle est une période marquée par l'aménagement des plaines littorales conçu notamment dans une perspective de modernisation de l'agriculture. Les industries laitières vont profiter de ces choix pour renouveler le fonctionnement des systèmes d'élevage. Alors que le modèle de la double transhumance connait déjà des signaux d'essoufflement compte tenu du renouvellement démographique de la société corse et de ses structures sociales, la sédentarisation représente une proposition à la fois sociale et technique permettant d'envisager une solution de sauvetage pour un élevage en péril. Différentes opérations d'aménagement foncier permettront alors aux éleveurs d'accéder aux terres de Plaine (figure 57).

Figure 57 : Plaine orientale de la Corse (Lacombe, 2011)

Les conditions bioclimatiques favorables vont permettre alors de mobiliser l'aptitude au de-saisonnement des brebis de race Corse, agissant ainsi sur la saisonnalité des agnelages. Le modèle transhumant qui envisageait l'estive comme un espace pastoral à des fins productives était auparavant fondé sur d'autres cycles de lactation. Le troupeau tire profit de la valorisation des ressources printanières et estivales d'avril à fin septembre et organisé autour de mobilités spatiales vers les étagements altitudinaux supérieurs. Si les deux périodes de mises bas ont toujours existé il s'est opéré un inversement entre les agnelages principaux et les agnelages secondaires. La sédentarisation en plaine, en permettant l'amélioration de l'usage agronomique des sols, modifie les calendriers alimentaires où prédomine alors une lactation fondée sur le couple automne-printemps. Dans ces conditions, le de-saisonnement a favorisé un groupage précoce des naissances dès le début de l'automne. Ces changements sociotechniques expliquent notamment le recul de l'agneau de Pâques, pour un positionnement plus contemporain vers le marché de Noël.

1.2.3. L'implication marchande du de-saisonnement des agnelages : l'export en vif vers la Sardaigne

La précocité des naissances d'agneaux, définies selon un calendrier de lactation correspondant à la saisonnalité de la repousse de l'herbe propre à la plaine dès le mois de septembre, a encouragé des agnelages dès la fin de l'été. Il est dès lors devenu inenvisageable de proposer des sorties d'agneaux pour les fêtes de Noël, qui aurait alors supposé environ trois mois de lactation ce qui en élevage laitier s'avère impossible. S'est alors consolidé un marché de l'agneau vif à destination de la Sardaigne qui représente un bassin d'agrégation de l'offre de différents bassins (en particulier Sicile). Le progrès technique, largement encouragé auprès des

apporteurs a favorisé les groupages de mises bas, qui a accentué l'enjeu d'écoulement des agneaux sur des périodes courtes. L'agneau s'est peu à peu retrouvé asservi à un enjeu de productivité laitière, un facteur permettant une amélioration du fonctionnement des élevages, plus qu'un véritable produit. Les élevages de plaine, composés de gros troupeaux ont trouvé dans cette opportunité de marché une solution efficace vis-à-vis des enjeux laitiers auxquels ils sont confrontés, permettant ainsi un démarrage groupé de la saison laitière. Il en a toutefois résulté un désencastrement social vis-à-vis du marché local et de l'attachement patrimonial dont le produit faisait l'objet et qui par ailleurs représente le seul marché capable d'offrir aux agneaux une rémunération satisfaisante. Ces changements sociotechniques ont peu à peu conduit à considérer l'agneau comme un sous-produit de l'élevage laitier, quasiment négligeable.

1.3. L'identité fermière, l'autonomisation des choix du chevrier comme mode de construction de coproduits

Ayant pu mettre préalablement en lien l'incidence de l'identité laitière ovine sur les cultures techniques, j'essaierai ici de conforter les apports en mettant en perspective une autre forme d'identité, celle des chevriers, essentiellement fermiers. Restés à la marge du modèle industriel, la continuité organisationnelle a-t-elle permis de préserver le fonctionnement des systèmes d'élevages? Ainsi, est-on face à l'introduction de complémentarités lait-viande qui s'organisent autour de la saisonnalité? Dans un premier temps j'expliquerai les raisons pour lesquelles l'élevage caprin est resté à l'écart du modèle Roquefort (i). Je caractériserai ensuite la périodicité des naissances dans la relation singulière qu'entretient ici l'éleveur vis-à vis de la gestion de son troupeau (ii). Enfin j'en préciserai la résultante dans la construction de la relation au marché, en soulignant ses formes d'encastrement social (iii).

1.3.1. Les chèvres, un élevage « archaïque » tenu à l'écart du modèle Roquefort

Les chevriers sont quant à eux restés à l'écart du modèle de développement énoncé précédemment. On dénombre lors des premières années de collecte des apports laitiers issus de troupeaux caprins mais qui restent très limités et finalement n'ont que très peu perduré. Le modèle technique implanté en élevage ovin, qui révèle une certaine cohérence, a trouvé une applicabilité difficile chez les chevriers. Pour les collecteurs laitiers, les populations de chèvres étant essentiellement localisées dans l'intérieur de l'île, souvent dans des zones difficiles d'accès, la collecte du lait est rendue coûteuse, alors que pour les brebis l'accès sera facilité notamment du fait de leur implantation en plaine, à proximité des laiteries. L'élevage pastoral

se révèle relativement inadapté vis-à-vis du besoin des laiteries. Vendre des fromages à l'export ne répond pas aux mêmes contraintes qu'un marché de proximité, le plus souvent l'accès au marché est alors piloté par une contractualisation imposant une stabilisation de la qualité, des approvisionnements stables et réguliers dans le temps sur lesquels il doit être possible d'agir, d'anticiper. Les exigences vont trouver une applicabilité difficile vis-à-vis du modèle pastoral qui se caractérise avant tout par l'aléa et souvent une productivité laitière assez limitée mais cohérente vis-à-vis des faibles coûts de production qu'elles impliquent. Cette mise à l'écart des chevriers a induit la continuité d'un modèle d' « homme –filière ». 90 % des chevriers sont ainsi des fermiers, qui assurent à la fois la production, la transformation et la commercialisation des produits. Ils bénéficient alors d'une importante autonomie dans la gestion des choix techniques et les dépendances ajustant leur comportement sont essentiellement liées aux contraintes spatiales et relatives à l'animal. Ce type de schéma organisationnel les situe au sein d'une économie locale où ils valorisent leurs productions, leur assurant des débouchés stables sécurisés durant toute l'année.

1.3.2. Le maintien d'une saisonnalité des chevrotages conforme avec le marché des fêtes

Les chevriers, en limitant ainsi leurs dépendances vis-à-vis des laiteries ont pu assurer une continuité des cultures techniques. Malgré leur sédentarisation, la « privatisation » de l'espace de plaine au profit des élevages ovins les a conduits à se maintenir dans les zones dites marginales de l'intérieur de l'île. Espaces faiblement mécanisables, ne pouvant être associés aux cultures irrigués, il en a résulté le maintien d'un système pastoral fondé sur un parcours extensif. La race caprine Corse permet la valorisation des ressources spontanées dans un milieu géographique difficile (figure 58), nécessitant d'être conduits selon les calendriers de repousse naturelle de l'herbe en montagne.

Figure 58 : Elevage de chèvre corse en montagne (ODARC)

La gestion des naissances est de manière prioritaire calée sur ces cycles biologiques et induit des mises bas plus tardives de fin d'automne, permettant alors d'articuler la période des naissances avec l'enjeu de commercialisation durant les périodes de fêtes. Elle implique la mobilisation de savoirs techniques liés notamment à la reproduction conduite sur la base de la monte naturelle. Il convient toutefois de noter que le recul de transhumance a affecté différemment les élevages ovins et caprins. Si, en Plaine, la disponibilité alimentaire est relativement étendue dans le temps, elle est plus restreinte en montagne. Dès lors, après le démarrage de la lactation, les animaux sont conduits dans des conditions climatiques difficiles, rendant le recours à la complémentation nécessaire. Par ailleurs, le recul du recours aux estives productives en été avec un arrêt de la traite fin juin peuvent être des facteurs cumulés qui altèrent à la fois les résultats économiques et les performances techniques. On comprend alors le rôle essentiel joué par le cabri, mais qui peut tout autant représenter un frein à l'introduction de changements.

1.3.3. L'encastrement communautaire du marché

Cette autonomie du chevrier, limitant les dépendances relatives à l'organisation des systèmes d'élevage, a permis la consolidation d'une complémentarité du système productif. La gestion des naissances est ainsi organisée de manière à permettre l'accès du cabri aux marchés de Noël et de Pâques dans une moindre mesure. La production de cabri est une composante incontournable de l'identité du chevrier, elle lui assure une part de revenus considérable pouvant représenter jusqu'à 40% de ses rentrées économiques. Ce statut de coproduit qui lui est conféré tient à son inscription sur le marché local dans un contexte marqué par la perpétuation des traditions alimentaires. Ainsi les savoirs techniques du chevrier permettent d'assurer la perpétuation d'un patrimoine culturel, une forme d'attachement social à une pratique

alimentaire envisagée comme une composante de l'identité insulaire. Le cabri corse s'inscrit dans un contexte de consommation de type communautaire, renforcé par l'individualisation des pratiques de commercialisation associées à la vente directe qui permet de perpétuer un lien qui, ailleurs, s'est distendu entre producteur et consommateur. L'abattage fermier illustre cette dimension communautaire puisque l'acceptabilité sociale de cette pratique ne trouve de légitimité qu'à l'échelle domestique. Elle ne doit sa survie qu'à un régime de tolérance qui se traduirait par une interdiction générale si ces produits s'inscrivaient dans un autre type d'échange, sanctionné par les normes sanitaires nationales.

1.4. La discorde entre culture technique laitière et inscription marchande des viandes

La partie qui a précédé a permis de stabiliser une relation entre culture sociales et techniques laitières, et saisonnalité des naissances d'animaux. Il s'agira d'en préciser l'incidence sur les relations que les viandes de lait entretiennent à leurs marchés respectifs. Ainsi, l'évolution des systèmes d'élevage a-t-elle agi sur la relation que les viandes entretiennent à leur espace marchand? A ce titre je montrerai que précisément, élevage ovins et caprins se différencient. Alors que les premiers trouvent comme aire de diffusion la Sardaigne (i), les seconds sont principalement valorisés localement (en Corse) (ii). Si dans les deux cas, les productions parviennent à se rattacher à l'espace de consommation méditerranéen, par ailleurs, les composantes traditionnelles de ces marchés offrent-elles des perspectives ou au contraire sont-elles fragilisées? J'envisagerai ainsi dans un troisième temps les facteurs qui fragilisent le renouvellement de ce marché, sans laisser pour autant présager que la tradition n'est pas entrain de se recomposer (iii).

1.4.1. L'export en vif des agneaux vers la Sardaigne

La certification des agneaux de lait corses, en ce qu'elle encourage la réappropriation de l'identité insulaire du produit, questionne la relation entretenue vis-à-vis du marché sarde qui actuellement représente l'essentiel des débouchés. La logique propre à ce marché est principalement construite sur la base de la stratégie des opérateurs sardes. Exporté en vif, l'agneau Corse devient sarde au moment de l'abattage en Sardaigne. Dans ce contexte, la certification de l'agneau Corse ne peut trouver dans cette chaîne de valorisation un espace de différenciation du produit. La certification encourage alors à réduire les dépendances vis à vis de ce marché. Toutefois, aujourd'hui, la part de la production exportée vers la Sardaigne ne correspond pas à la base saisonnière du marché insulaire traditionnel, essentiellement dédié à

une consommation à Noël et à Pâques. Il est alors difficilement envisageable de valoriser cette part de la production à destination du marché insulaire tel qu'il a pu se construire historiquement.

> « *En Corse, hors saison il y a pas de marché, la demande est essentiellement tournée vers le marché de Noël et de Pâques, c'est pour ça qu'on exporte en Sardaigne, ils peuvent vendre des agneaux toute l'année* » (Eleveur ovin apporteur, Ghisonaccia)

On retrouve une situation similaire vis-à-vis du cabri, dont une part importante de la production est saisonnée entre janvier et mars, à une période où le marché local ne fait pas l'objet d'une demande spécifique. Les éleveurs sont souvent contraints de brader les prix de vente vers ce marché hors saison. Par ailleurs, on constate des changements en élevages caprins, où certains éleveurs se tournent vers un groupage en mises bas tardives, délaissant par là même le statut du cabri à Noël. Les changements techniques en élevage laitier, compte tenu d'interdépendances liées à la saisonnalité, ont une incidence sur la stratégie de mise en marché des viandes.

> « *En Costa Verde on a de l'herbe toute l'année, je peux faire pâturer mes chèvres jusqu'à la fin de l'été, je cale mes naissances pour démarrer la lactation en mars et l'étaler pour avoir du fromage en été que je vends aux touristes* » (Eleveur caprin fermier, Moriani).

1.4.2. L'ancrage local du cabri adossé à la vente directe

En ce qui concerne la certification des cabris, elle interroge, par la nature même du signe, la relation au marché traditionnel basé sur la vente directe à la ferme. Ces deux formes de qualification se révèlent antagoniques notamment au regard de l'encastrement social des marchés locaux qui, jusqu'ici, n'ont jamais nécessité de faire appel à des signes d'intermédiation marchande.

> « *Pourquoi utiliser un signe de qualité, je connais la qualité de mon produit et mes clients la connaissent aussi, ça serait juste utile si on s'adressait à d'autres types de marchés, les restaurants, la grande distribution* » (Eleveur caprin fermier, Belgodère).

La vente directe relève d'une confiance interpersonnelle entre des opérateurs socialement et physiquement proches qui ne requiert pas l'introduction d'un signe. Toutefois, le positionnement du signe de qualité pour les cabris s'inscrit dans un contexte de transition où l'échange traditionnel est menacé. Parmi les principales causes, le durcissement des normes sanitaires, qui prohibe l'abattage fermier, pratique indissociable de la vente directe (Lacombe et al., 2012). Par ailleurs, on constate à l'échelle des dernières années un affaiblissement

progressif de ce type de marché, construit à l'échelle d'une société communautaire caractérisée par les proximités villageoises ainsi que l'interconnaissance au sein de la société. Aujourd'hui, l'affaiblissement du fonctionnement communautaire de la société fragilise la pérennité de cette économie domestique. Dans ces conditions, le signe de qualité représente une anticipation vis-à-vis des évolutions du monde de la consommation.

1.4.3. Le statut du marché traditionnel : entre perpétuation et affaiblissement

De manière plus générale et commune tant pour l'agneau que pour le cabri, si la tradition alimentaire à Noël et à Pâques a jusqu'ici perduré, il ne convient pas de lui faire sur-jouer un rôle au nom du maintien des usages alimentaires locaux. On constate en effet que des produits de substitution émergent peu à peu lors des périodes de fêtes et tendent à écarter la place des agneaux et cabris dans ces rituels alimentaires. Le changement générationnel semble être le témoin d'un affaiblissement des traditions alimentaires dans le fonctionnement de la société insulaire. Les viandes de lait sont souvent identifiées comme des viandes réservées aux anciens qui ne séduisent plus les jeunes générations. Ces changements sont également contemporains d'une évolution des savoirs alimentaires, liés à la fois au travail des carcasses et à la préparation culinaire. Traditionnellement en effet, les animaux sont vendus sous forme de carcasses entières notamment pour les cabris, nécessitant alors des compétences de découpe à l'échelle du foyer familial. Par ailleurs, la préparation des viandes de lait est associée à des savoirs alimentaires spécifiques et exigeants en travail, qui peuvent se révéler inadaptés à un contexte de facilitation des prises de repas.

> « *Les viandes de lait se vendent pas à la pièce, c'est pas un gigot que tu mets au four et qui est prêt à être manger, il faut savoir le préparer, le rapport à la viande a changé, on écarte tout ce qui nous donne un lien direct à l'animal* » (Responsable boucher en GMS, Ajaccio).

Les viandes de lait se caractérisent par des usages, un format spécifique qui se montre aujourd'hui de plus en plus inapproprié à la consommation au sein du foyer familial. L'inscription marchande des viandes de lait, tournée principalement vers le marché traditionnel nécessite alors d'être revisitée afin d'en perpétuer l'usage. L'intérêt d'envisager d'autres types de débouchés, en dehors de cette saisonnalité, se fait ressentir.

Une note pour le plan d'amplification 2011-2013 résume bien cette situation :

« *Pour les agneaux de lait, le marché local est à reconquérir en priorité, mais la structuration du marché extérieur est à organiser parallèlement. Pour cela, réfléchir à la mise en place d'outils pour répondre aux besoins du consommateur est primordial, notamment en travaillant sur les questions de découpe, stockage, et report pour faire face à la saisonnalité de la demande* » (ILOCC, Chambre d'agriculture 2A-2B, Avril 2010).

La requalification des viandes fait donc face à un double enjeu, limiter les dépendances vis-à-vis du marché Sarde tout en renouvelant la stratégie d'export, et offrir un réancrage local du produit en ayant recours à l'innovation tant sur les caractéristiques du produit, que sur la saisonnalité de consommation.

Traditions alimentaires en péril, dépendances laitières, un parcours de requalification des viandes sous contrainte

Les configurations sociotechniques telles qu'elles se sont construites historiquement sont ainsi fragilisées. On se situe face à des cultures techniques laitières qui ont pu s'accommoder pendant un temps d'un potentiel d'écoulement des viandes durant les périodes de fêtes, marché qui par ailleurs se retrouve aujourd'hui fragilisé. D'autre part, le changement technique a introduit des saisonnalités qui se révèlent décalées vis-à-vis de ce marché traditionnel et qui, pour l'instant, n'ont pas réellement fait l'objet de qualification marchande structurante. La certification des viandes s'inscrit ainsi dans ce contexte complexe qui appelle aujourd'hui à l'innovation afin de consolider de nouvelles inscriptions marchandes. Elle interroge la nature des systèmes techniques et leur capacité à s'accommoder des changements dans le monde des viandes.

2. L'histoire professionnelle comme élément de stabilisation d'apprentissages : des dépendances relationnelles au détriment de la qualification des viandes

Les projets de certification des viandes de lait en Corse se présentent aujourd'hui comme des dossiers en panne depuis plusieurs années. Fers de lance de la valorisation des productions insulaires, les SIQO ne semblent pas ici parvenir à émerger. Comment envisager cette paralysie des dynamiques de relance ? Je vais tenter de resituer la notion d'interdépendances sur la base de dimensions sociales. Bien souvent les coproduits sont envisagés dans leurs interactions techniques. Or, dans la mesure où les groupes sociaux se caractérisent par des proximités, voire des similitudes, il est aussi possible d'en envisager une approche relationnelle. Ainsi, les configurations d'acteurs, relations, fonctionnement des réseaux agissent-ils sur la requalification des viandes ? A l'origine de cette recherche, ce travail avait également vocation à répondre à la question suivante : la qualification des viandes est-elle en mesure de limiter les conflits laitiers ? Les viandes ne représentent pas un objet qualifiant des activités inscrit dans une neutralité historique. La proximité professionnelle, l'imbrication des réseaux associés à ces deux secteurs dessinent des formes de dépendance qu'il s'agira de caractériser. Après avoir analysé la nature des réseaux d'acteurs, le type de relations qu'ils entretiennent entre eux, sur la base d'une lecture historique de leurs interactions (i), je proposerai de montrer comment ces configurations agissent sur les dynamiques de relance des viandes (ii).

2.1. La fragmentation de la profession laitière

L'histoire professionnelle corse à propos de l'élevage des petits ruminants est plus celle des fromages que celle du lait. C'est autour de ce produit que se sont construits des groupes sociaux, des relations. La Corse est, de ce point de vue, hétérogène et diverses expériences collectives sont venues catalyser les représentations et normes relatives à l'élevage. Cette histoire a ainsi laissé des traces qui déterminent le fonctionnement des groupes sociaux. Je m'attacherai à caractériser la nature de l'interprofession, son fonctionnement pour enfin montrer la crise institutionnelle qu'elle traverse (i). Quels sont les objets relationnels sur lesquels se construisent des tensions ? Leur résolution conditionne t-elle l'émergence de nouveaux projets collectifs dans un contexte de fragmentation du réseau ? Par ailleurs, j'envisagerai l'imbrication des organisations professionnelles dans d'autres types de réseaux, politiques, syndicaux, et qui peuvent sous-tendre l'existence de structures sociales à la fois polymorphes et robustes. La politisation de la vie professionnelle locale ne fragilise-t-elle pas la vocation collective,

insulaire des projets ? L'étude de maillages sociaux composites me permettra d'appréhender les contraintes que peut revêtir l'imbrication de diverses échelles sociales.

2.1.1. La crise institutionnelle au sein de l'ILOCC

La profession laitière a toujours été traversée par des antagonismes depuis sa consolidation suite au désengagement de Roquefort (début des années 80) qui a laissé place à une délicate réappropriation locale des institutions. Ces antagonismes se sont progressivement institutionnalisés du fait de l'émergence d'une interprofession. Regroupant les différents corps professionnels régionaux, l'interprofession est un lieu de dialogue collectif au sein de laquelle les intentionnalités de chaque acteur sont affirmées, redéfinies, négociées. Du fait de cette imbrication entre des acteurs hétérogènes, ne poursuivant pas nécessairement les mêmes fins, elle est un terrain favorable à l'émergence de conflits. Depuis les années 2000, l'interprofession a traversé des crises institutionnelles à propos notamment de la question laitière et progressivement l'unité de la profession s'y est détériorée.

Depuis le départ de la plupart des industriels de Roquefort, il s'est opéré une réappropriation de l'origine insulaire des productions, qui s'était peu à peu délitée par la banalisation du patrimoine fromager corse au profit de la fabrication d'un fromage d'origine exogène (Linck, 2005). Le lait corse était ainsi utilisé alors dans une perspective d'exportation (sous forme de pains blancs) pour la fabrique d'un fromage propre au bassin Roquefortais. Différents produits commercialisés sous diverses marques ont connu un essor important auprès des industries laitières en valorisant l'identité insulaire. Cet enjeu s'est rapidement trouvé en confrontation entre un accroissement de la demande et le caractère limité de l'offre laitière régionale disponible : la Corse manque ainsi de lait pour répondre aux besoins des marchés de fromages corses. Le recours aux importations laitières extra-insulaires d'origine sarde et aveyronnaise s'est alors rapidement imposé au moment même où une dynamique professionnelle émergeait autour de l'enjeu de réhabilitation de l'identité des fromages corses. Parallèlement au désengagement de Roquefort, s'est consolidé un renouveau du caractère local des productions qui a encouragé l'émergence d'une profession fermière travaillant exclusivement à partir de lait corse et valorisant des fromages correspondant à un ancrage territorial construit autour de différents types fromagers issus de micro-régions.

> « *La réhabilitation des fromages fermiers a été un véritable combat, beaucoup ont cessé leurs activités notamment du fait des normes de transformation fromagère, puis on a réussi à obtenir la dispense d'agrément qui est venu offrir un cadre institutionnel aux producteurs-transformateurs* » (Casgiu Casanu, Riventosa).

A la différence du Brocciu qui bénéficie d'une protection au titre de son statut de produit sous AOP, le patrimoine fromager corse n'est pas véritablement protégé du fait de l'absence de signe de qualité, même si aujourd'hui des demandes ont été soumises avec des dépôts de cahiers de charges auprès de l'INAO. Pour le moment, les fromages corses sont ainsi commercialisés sous des marques propres à chaque laiterie sans prescriptions particulières vis-à-vis de l'origine des laits ou des technologies. L'usage de la dénomination « Corse » à des fins essentiellement marchandes est régulièrement mobilisé pour la valorisation des produits, y compris ceux issus de laits d'importation représentant environ 1,5 millions de litres, usurpant ainsi l'identité de la production insulaire (Editorial, Via campagnola, juillet 2008).

C'est cette question qui depuis près d'une dizaine d'années cristallise les relations au sein de l'interprofession et a donné lieu à des conflits institutionnels entre les industriels et les fermiers notamment.

> « *Une fois dans les cuves, tout le lait est mélangé, ça travestit l'identité des fromages corses et on met en concurrence des bassins de production qui ne sont pas soumis aux mêmes conditions de production, à terme ça peut fragiliser la production locale* » (Eleveur ovin fermier, Sarrola carcupinu).

Cette crise a trouvé son apogée en 2008 lorsque le collège fermier, représenté alors par l'association *Casgiu Casanu*, a démissionné de l'ILOCC, position partagée alors par son président qui a lui aussi rendu son mandat (communiqué de presse, Via Campagnola, 2008). Cette politique de la chaise vide laissait l'interprofession en proie à une paralysie mettant en péril sa continuité institutionnelle (en l'absence du collège fermier), ce qui était l'intention affichée par les démissionnaires. Toutefois, un nouveau collège fermier s'est constitué très rapidement afin de répondre à cette crise institutionnelle au travers de la création de l'association *U Casgile* (rassemblant la fraction des fermiers opposés à la démission), permettant alors la continuité de l'interprofession. Tantôt qualifié de courageuse, tantôt d'irresponsable, cette démission marque encore aujourd'hui les relations entre acteurs socioprofessionnels. Depuis, l'association *Casgiu Casanu* a réussi à grand peine à maintenir son existence et bénéficie toujours d'une légitimité importante auprès des éleveurs malgré qu'elle soit marginalisée du dialogue interprofessionnel. L'association a mené un travail important en termes de qualification des fromages fermiers, de reconnaissance nationale de cette identité, couplée à un investissement autour de la mise aux normes des bâtiments de transformation et le déploiement d'une prestation de transport et de livraison des fromages. Sa situation financière est toutefois aujourd'hui fragilisée puisqu'à défaut de réintégration dans

l'interprofession, l'octroi de crédits publics placés (conformément aux dispositions sur les interprofessions) sous l'égide de cette interprofession est impossible, ce qui menace le financement de la structure. C'est le préfet de région qui a dû intervenir pour assurer un budget de survie sur la base des actions programmées.

La conflictualité des relations s'est par ailleurs récemment renforcée suite à la médiatisation de suspicions de fraudes à l'appellation *Brocciu* de la part d'un industriel (Canard enchaîné, 27 mars 2013) par ailleurs président de l'interprofession, où il semble que des laits d'importation aient été utilisés pour élaborer le produit AOP, le signe n'étant alors même plus en mesure de garantir l'origine. L'association *Casgiu Casanu* s'est portée partie civile à ce procès alors même que l'ODG *Brocciu* ne l'a pas fait, renforçant la défiance vis à vis des institutions (Bulletin n°25, Casgiu casanu, juillet 2013). La confiance vis-à-vis du signe de qualité est altérée à tel point que beaucoup de producteurs fermiers ne mobilisent plus l'appellation pour la valorisation du Brocciu. La diversité tant des pratiques de production que de transformation traduit une normalisation imparfaite de qualités différenciées (Linck et al. 2009). Actuellement, seul le maintien d'un prix du lait artificiellement élevé semble légitimer la pratique des importations laitières, selon un principe de compensation du risque, afin d'acheter une forme de paix sociale. Toutefois cette situation contribue à éviter le débat et notamment le positionnement des apporteurs sur cette question.

2.1.2. Le dédoublement politique et syndical des appartenances professionnelles

La vie professionnelle agricole est marquée par des logiques politiques construites autour d'appartenances syndicales plurielles qui se confrontent notamment lors des élections des chambres d'agriculture. Les représentants consolident notamment leur clientèle auprès des réseaux socioprofessionnels, parmi lesquels les associations de producteurs fermiers. L'association *Casgiu Casanu* est ainsi associée à une appartenance à *Via Campagnola*, organisation représentative à l'échelle locale de la Confédération paysanne, et *U Casgile* marquée par une sensibilité syndicale proche de la FDSEA. C'est autour de ces systèmes d'alliance que se sont construits des réseaux d'appartenance politique associés à la conquête des élections départementales et régionales. Les représentants des organisations socioprofessionnelles représentent en effet des électeurs désignant au travers de listes électorales leurs représentants. L'issue du suffrage détermine par la suite la légitimité des organisations socioprofessionnelles dans le paysage agricole local. Ainsi, lors des dernières élections, la composition des listes a souligné cette hétérogénéité. Alors que *Casgiu Casanu* a offert son soutien à la liste *Agricultura per campà* sous l'étiquette Confédération Paysanne, *U'*

Casgile a quant à lui soutenu la liste adverse, *Agricultura Unita*, représentée par des membres de la FNSEA (Corse matin, 14 janvier 2013). La victoire de la dernière liste vient minimiser la place politique de *Casgiu Casanu* dans les instances représentatives alors que, pourtant, elle bénéficie d'une légitimité importante du point de vue professionnel.

La logique électoraliste tolère difficilement les différences et leur succès est sans doute ici plus lié à la capacité des têtes de liste à soutenir leur clientèle qu'à dessiner un projet politique global. *Via Campagnola* trouve un ancrage essentiellement en Corse du Sud et auprès des éleveurs de petits ruminants alors que le poids historique du syndicat opposé a permis de drainer une clientèle géographiquement élargie et issue de corps professionnels plus étendus, notamment chez les bovins et les porcins. La vie professionnelle des filières semble tiraillée par des jeux politiques qui finalement permettent difficilement de trouver des terrains d'entente au sein de la profession alors que pourtant ils sont encouragés par les services d'Etat, autour par exemple d'une collégialité monocéphale au sein de l'ILOCC. Dans ces conditions, alors que les éleveurs sont peu politisés, la logique de représentation affecte finalement l'émergence de projets. Il s'opère dans ces conditions de nouveaux alignements, dans lesquels l'identité de chaque collectif tend à se singulariser dans des projets différenciés, au risque de fragmenter l'action collective, par exemple les logiques d'appellation qui se veulent investir des échelles régionales.

2.2. La traduction des divergences professionnelles à propos de la qualification des viandes

Les situations envisagées plus haut à propos des productions laitières témoignent ainsi de relations conflictuelles. Sont-elles de nature à rejaillir sur le déploiement des projets autour des viandes. Je m'attacherai ici à préciser l'identité des groupes sociaux émergents autour des viandes afin de mieux comprendre qui ils sont dans le paysage socioprofessionnel local. Différents, proches, semblables des réseaux laitiers, la nature des relations entretenues agit-elle sur la conception des projets de certification des viandes, tout au moins leur réémergence en tant que ressource collective ? Je proposerai dans un premier temps de qualifier les réseaux propres à l'agneau, caractérisées par une hétérogénéité qui peut entraver la construction d'un collectif (i), pour ensuite me focaliser sur le cas du cabri qui pose des questions distinctes à propos de la différenciation des projets tout autant que des réseaux (ii). Enfin je tenterai de voir si ce pluralisme peut être un frein à la construction d'une échelle régionale de coordination, si elle laisse place à des dissensions intérieures (iii).

2.2.1. L'AREO, une vocation régionale disqualifiée dans sa légitimité territoriale

Il convient ici de resituer historiquement l'émergence d'opérateurs représentatifs de la certification des agneaux. L'ADEO a consolidé sa légitimité autour de la carte d'identité fermière qui a permis d'offrir à l'agneau une première marque collective mais dont le succès a été limité par le nombre d'adhérents à la démarche et le caractère non prescriptif des engagements, permettant difficilement d'instaurer une qualité collective. Initialement la capacité d'action de l'association était limitée à la Corse du Sud, puis a tenté une expansion régionale au travers d'un élargissement de ses statuts, devenant l'AREO. Toutefois sa présence en Haute-Corse semble n'avoir pas toujours été bien comprise au prix souvent de certaines assimilations rapides.

> « *L'AREO c'est la chambre du Sud qui les a mis en place, politiquement ils sont du côté de la Conf' depuis qu'ils ont gagné les scrutins de chambre, la Haute Corse est de l'autre côté* » (Eleveur).

Lors de la mise en place de l'interprofession les acteurs se sont saisis de cette institution régionale afin de lui conférer le statut de représentant des apporteurs en son sein. L'AREO est donc statutairement à la fois représentante du collège apporteur auprès de l'ILOCC et compétente pour la consolidation et la mise en œuvre de l'IGP Agneau de lait. Or, sa légitimité a progressivement été affaiblie du fait de réseaux qui se sont progressivement organisés en Haute-Corse autour de la valorisation des agneaux. Afin d'élargir son bassin de collecte et trouver une taille significative afin de répondre aux besoins des marchés, l'AREO s'est progressivement tournée vers la Haute-Corse. Parallèlement, une entité aux compétences similaires a émergé au sein du groupement des apporteurs à Roquefort. Elle a ainsi structuré progressivement une stratégie de collecte auprès de ses adhérents apporteurs laitiers, puis l'a élargie à d'autres acteurs au travers d'une structuration sous forme de prestation de services.

> « *On a perdu une part de notre collecte en Haute Corse qu'on avait commencé à structurer, le groupement bénéficie de ses apporteurs laitiers, très importants dans ce département, auprès de qui il collecte les agneaux* » (AREO, Ajaccio).

Entre 2009 et 2011, le nombre d'agneaux collectés par l'AREO va progressivement diminuer de 7551 à 4067 agneaux. Alors que le bassin de collecte s'étend vers la Corse du Sud de 77% à 86%, la collecte en Haute-Corse s'étiole passant de 77% à 23% (Bilan de campagne AREO, 2009-2011). La structuration des élevages en Haute-Corse est différente et l'on retrouve principalement des apporteurs laitiers alors qu'en Corse du Sud il s'agit essentiellement de fermiers. Dans la dynamique de collecte on voit que si les fermiers maintiennent leurs relations

auprès de l'AREO notamment en Centre Corse, les éleveurs apporteurs vont quant à eux s'en détourner dans les régions de Balagne et de Plaine Orientale.

Ces relations semblent une fois de plus illustrer un antagonisme régional Nord/Sud qui est aussi le reflet d'une discorde déjà consommée entre fermiers et laitiers. Dans ce contexte, la capacité de l'AREO à faire émerger un dossier de certification régional de l'agneau est affectée. Le terrain institutionnel ne s'est pas montré favorable à la publicisation de la démarche. C'est ce que semble avoir finalement sanctionné l'INAO en juillet 2013 lors de la demande de mise à l'instruction du dossier, dont le rejet était essentiellement fondé sur le défaut de représentativité du groupement professionnel. La constitution d'une ODG était en effet un pré-requis et compte tenu de la légitimité limitée de l'AREO, celle-ci ne pouvait en effet prétendre à être représentante unique de l'ODG sans y associer le groupement de Roquefort.

> « *On est tout aussi représentatif qu'eux en terme de collecte et de commercialisation des agneaux, l'AREO peut pas être le seul représentant régional du projet de certification* »

Il est aujourd'hui pressenti que ces deux opérateurs soient chacun membre de l'ODG, ce qui laisserait entrevoir une représentativité de l'AREO en Corse du Sud et du groupement de Roquefort en Haute Corse, désavouant ainsi la compétence régionale de l'AREO qui se préfigurait. On observe à ce titre un processus institutionnel assez proche s'agissant de la représentation des apporteurs au sein de l'interprofession, si celle-ci a été historiquement confiée à l'AREO, il semble aujourd'hui que l'on se tourne vers un collège à deux têtes dans lequel serait également présent le groupement de Roquefort qui voit sa légitimité institutionnelle réaffirmée. Si ce tiraillement institutionnel semble se construire autour des viandes, il trouve aussi des racines dans la composition de la profession laitière dont la certification des agneaux semble avoir fait les frais.

2.2.2. La certification du cabri : Tensions entre régimes de qualification

Le tournant des producteurs de cabris vers le signe de qualité se construit en opposition au régime traditionnel de qualification des productions associé à la vente directe. Cette coexistence autour de deux modes d'inscription marchande du même produit traduit des appropriations différenciées des projets à l'échelle des organisations. La profession caprine est marquée à la fois par la coexistence de deux types d'organisations représentatives, énoncées précédemment,

politiquement opposées, et dont les relations se révèlent antagoniques, ainsi qu'une institution régionale articulée autour du groupement Capra Corsa. Cette institution a en charge, dans ses activités reconnues, la consolidation et la mise en œuvre du projet de certification du cabri. Le clivage entre les organisations de producteurs fermiers altère la consolidation d'un dialogue collectif autour des significations nécessitant d'être associées à ce projet. Depuis plus de dix ans l'engagement des acteurs autour du signe de qualité est confronté notamment à la question de l'abattage fermier, pratique qui ne peut s'inscrire dans un régime de certification.

> « *Des projets de certification de l'origine ont également été envisagés mais restent peu avancés dans l'attente de la clarification de certaines pratiques (conditions d'abattage par exemple)* » (Agreste n°5, juillet 2013).

L'association Casgiu Casanu semble avoir résolument entrepris la consolidation d'un régime différencié de qualification des cabris, visant notamment à légaliser l'abattage fermier, et qui se singularise vis-à-vis du projet de certification.

Ces singularités traduisent une différence de nature radicale entre deux modes de qualification :

Le signe de qualité représente un dispositif d'intermédiation d'une qualité marchande entre des opérateurs d'échange physiquement et socialement différenciés. Il permet la circulation de la production entre les mains de plusieurs opérateurs tels que des coopératives de collecte et de commercialisation de la production, le passage par des abattoirs agréés et la mise en marché du produit au dehors de son contexte traditionnel de consommation. La vente directe s'inscrit quant à elle au sein d'un encastrement du marché dans une société communautaire. L'échange s'opère entre des agents économiques caractérisés par des relations d'interconnaissances (famille, amitié). Elle est un régime de qualification propre à « l'homme-filière » qui se différencie des chaines de valorisation de type vertical. La confiance ne suppose pas ici la préexistence d'un signe comme modalité d'intermédiation marchande. Ces projets contrastés ne font actuellement pas l'objet de médiation au sein d'un dialogue collectif à l'échelle régionale, à défaut de coordination des acteurs sur cette question, paralysée par un conflit d'origine ovine laitière qui fragmente la profession.

2.2.3. La fragilisation de l'échelle régionale comme échelle de qualification des viandes

Les transitions, qui consistent ici à introduire au sein des réseaux de nouvelles ressources pour la qualification des activités, sont contraintes par des dépendances relationnelles résultant

d'apprentissages professionnels. Des formes d'apprentissages négatifs ont ainsi pu se dessiner, définissant des configurations d'acteurs dont les relations se sont cristallisées autour d'un objet commun, le lait, et les controverses associées sont venus fragmenter les réseaux d'acteurs. Dans ces conditions la qualification des viandes, prise dans des réseaux qui se caractérisent par des proximités avec le fonctionnement des institutions laitières, hérite des conflits et configurations relationnelles qui en sont issues. Cette porosité, imbrication des logiques d'acteurs altère ainsi le renouvellement des actions collectives régionales. La certification, telle qu'elle est envisagée aujourd'hui à l'échelle régionale, parvient difficilement à émerger dans ce paysage socioprofessionnel maillé par des antagonismes. Par ailleurs, si le niveau professionnel se révèle être un terrain de controverse, il recoupe aussi des appartenances syndicale, politique, géographique, définissant la nature de réseaux complexes au sein de formes pyramidales dont il est difficile de sortir.

Le faible investissement des acteurs autour de projets de certification encourage la conception de nouveaux types de réseau d'acteurs. Malgré la dilution de l'action collective régionale, d'autres réseaux de qualification des viandes émergent, de manière multiforme. L'évitement des contraintes de coordination à l'échelle insulaire conduit à la production de nouveaux réseaux exogènes, s'appuyant sur des partenaires nationaux. D'autres types de réseaux se consolident à l'échelle locale en s'appuyant sur des alliances stabilisées ou non marquées par des tiraillements historiques. Ils laissent place à des formes d'innovations émergentes. Si certaines peuvent s'accommoder de la logique des SIQO, pour d'autres, elles proposent des modes de qualification qui ne relèvent pas des démarches autour de signes de qualité. Ce repli vers d'autres formes de qualification traduit aussi, malgré les encouragements politiques dont font l'objet les signes de qualité en Corse, le fait qu'ils ne se révèlent pas toujours adaptés tout autant à la nature du fonctionnement des institutions, qu'au regard de situations géographiques complexes ou encore vis-à-vis de la consolidation de la relation au marché.

2.3. Approche structurelle autour des signes de qualité : neutralité des dispositifs de certification

Nous venons d'envisager les contraintes institutionnelles auxquelles sont confrontées la certification des viandes, au regard de la nature des relations entre acteurs. Il s'agira d'envisager de manière complémentaire la nature même du signe ainsi que les déterminants organisationnels et marchands qu'il suppose. Nous les confronterons notamment aux configurations dans lesquelles s'inscrivent les élevages ovins et caprins, afin de souligner la convergence de celle-ci vis-à-vis de la mise en place d'un signe ou leurs divergences. Cette approche permet

notamment de souligner la non neutralité de signes de qualité au regard de l'identité des réseaux socio marchands.

2.3.1. Le SIQO : un instrument de coordination et d'échange entre acteurs hétérogènes

La mobilisation des signes de qualité est traditionnellement destinée à signaler l'origine d'un produit au dehors de son territoire de production. Il permet ainsi de renouveler la confiance entre des opérateurs d'échange hétérogènes. Les conventions marchandes au sein des sociétés locales sont régies par d'autres modes de qualification qui ne supposent pas nécessairement l'existence du signe, tout au mieux, le signe n'apporte pas d'information supplémentaire pour le consommateur. A ce titre, on constate que nombre de producteurs fermiers en Corse qui vendent leur produit auprès des consommateurs locaux, ne mobilisent pas l'appellation Brocciu pour permettre la valorisation de leur produit. Par ailleurs le signe est traditionnellement mobilisé au sein de chaînes de valorisation de type filière où s'opère une circulation de la qualité entre des opérateurs pluriels, le signe représentant entre eux un élément de coordination autour de la construction de la qualité. Le signe, en ce qu'il représente un instrument collectif de qualification des productions, suppose des formes d'apprentissages sociaux, des coordinations professionnelles, des médiations autour de la qualité des productions, associées à des systèmes de contrôles.

2.3.2. Agneaux et Cabris : une relation contrastée aux identités professionnelles

La relation à l'action collective en élevage ovin s'est diffusée peu à peu à partir des années 50, dans la relation aux laiteries tout d'abord, autour de la valorisation de la race ovine Corse (OS), de l'appellation Brocciu, la mise en place de l'appui technique tout autant que dans son rapport à l'interprofession. Ces coordinations sont contingentes d'une sectorisation de l'activité et l'on retrouve un parallélisme dans le cadre des agneaux, disposant d'outils d'action collective. En ce qui concerne les agneaux, les chaînes de valorisation telles qu'elles sont aujourd'hui organisées se révèlent convergentes vis-à-vis de la logique du signe de qualité. L'offre d'agneau fait l'objet d'une agrégation à l'échelle de groupements qui collectent les animaux, regroupent les lots selon la demande du marché et les commercialisent. Ils délimitent auprès des éleveurs des calendriers d'approvisionnement annuel préalablement au démarrage de la saison afin d'anticiper la construction de leurs débouchés. Les animaux sont associés à une traçabilité tout au long de la chaine de valorisation par le biais du bouclage des animaux qui sont identifiés à la naissance puis acheminés vers les abattoirs agréés à l'échelle insulaire. Des cahiers des

charges ont déjà été définis et énoncent des prescriptions minimales vis-à-vis des exigences de la production. Ils garantissent la stabilisation d'une qualité homogène et des systèmes de notations définis sur la base des grilles SEUROP sont associés aux carcasses qui peuvent faire l'objet de déclassements. La production est ensuite destinée à des grossistes ou commercialisée directement auprès des distributeurs par la voie de la contractualisation qui établit des lots périodiques d'approvisionnement.

Le cas du cabri est tout autre puisqu'historiquement l'existence des chevriers dans des formes d'action collective est très relative. Le trait principal qui caractérise le chevrier est son individualité, incarnée notamment dans la figure de l'homme-filière et qui, à ce titre, le met à l'écart des formes de coordination technique et marchande vis-à-vis d'autres institutions. Faiblement investis dans l'appellation *Brocciu*, privilégiant une sélection à partir d'échanges entre éleveurs, peu associés à l'appui technique, c'est ainsi l'individu qui prime dans la consolidation des activités. Relativement étranger aux formes de socialisation professionnelle, son investissement dans une trajectoire de certification des cabris semble relatif et peut sembler en contradiction avec les modes de valorisation de la production et la construction du lien au consommateur. La vente directe associée à l'abattage fermier ne rend pas ici nécessaire la mise en place de groupements de producteurs, n'implique pas le passage par des abattoirs agréés tout autant que la mobilisation d'un signe de qualité face à un consommateur avec qui la confiance relève d'une relation interpersonnelle. Cette relation individualisée à l'éleveur interdit la consolidation d'une qualité collective ou les repères de qualification et de jugement de la qualité seraient altérés.

Quant l'histoire sociale du lait altère l'inscription des viandes dans de nouveaux engagements collectifs

L'histoire de la profession laitière en Corse a délimité des cultures techniques différenciées qui ont eu une incidence variable sur les élevages ovins et caprins. Cette histoire est aussi relationnelle et la stabilisation d'une identité collective autour du lait a été marquée par une succession de divergences, qui soulignent des rapports antagoniques entre différents groupes d'acteur, antagonismes renforcés par la politisation de la vie professionnelle. Cette fragmentation des logiques professionnelles se révèle alors défavorable à de nouveaux engagements collectifs, comme la certification des viandes de lait qui se veut régionale, les

apprentissages négatifs affectant alors la capacité des acteurs à déployer de nouvelles ressources. A défaut de cadre institutionnel de coordination stabilisé, des groupes pluriels consolident à côté du signe des stratégies différenciés, des contre-projets. Toutefois il convient aussi d'interroger la nature même du signe qui peut, elle aussi, être un frein à l'engagement des acteurs, indépendamment de la nature de leurs relations. Souvent envisagé comme le seul type de dispositif de qualification de productions, son format véhicule des présupposés, normes, configurations qui peuvent se révéler non conformes à l'identité des activités et des modes de valorisation associées aux produits.

3. Le chemin de requalification des viandes de lait : entre contraintes techniques et inscriptions marchandes, quelles innovations ?

Les chemins de requalification des viandes entreprennent des voies multiples. Dans leur rapport aux IG d'une part, les agneaux et cabris se différencient au regard du lien au lieu, traduisant plusieurs formes d'ancrage territorial (i). Par ailleurs l'introduction de régimes de qualité suppose de se détacher du lien à la tradition, notamment pour une part de la production qui n'est pas saisonnée (ii), et laisse place à de nouveaux espaces de qualification. Nous les envisagerons notamment en prenant appui sur l'importance jouée par les mobilités, des hommes et des produits (iii).

3.1. Le lien au lieu : la construction de l'ancrage dans les logiques de certification

La certification des productions nécessite d'être envisagée du point de vue de la nature du type de signe mobilisé, le modèle des IGP et de l'AOP traduisent des réalités distinctes au regard de l'ancrage territorial. Cette approche permettra de caractériser les modalités de construction de la relation à l'origine en dehors des logiques fromagères qui sont longtemps venus catalyser ce débat. Si « la Corse » semble être une entité territoriale souvent suffisante pour dessiner l'identité des productions, représente-t-elle un espace uniforme qui écarterait la prise en compte de ses différences ? La relation aux SIQO dans le cas des agneaux et des cabris permet de clarifier le pluralisme des façons d'appréhender la relation à l'espace et aux pratiques d'élevage.

Je présenterai dans un premier temps la distinction des signes mobilisés pour les agneaux et les cabris (i). Je caractériserai ensuite les formes de territorialisation différenciées qu'elles véhiculent, avec pour le premier cas une approche régionale (ii), alors que dans le second s'opère une différenciation géographique micro-régionale (iii).

3.1.1. Du Label Rouge à l'IGP, De l'IGP à l'AOP: des voies de certification hétérogènes pour les agneaux et cabris

L'analyse comparative conduit à envisager les régimes de qualification pluriels qui régissent la relation aux viandes d'agneaux et de cabris. Je ferai référence aux différents types de SIQO mobilisés afin de mieux comprendre quelles réalités, représentations matérialisent ces deux formes de relation à l'animal. Traduisent-elles d'ailleurs une simple différence, ou plus que ça, une hiérarchisation?

Au fil de cette recherche, les démarches de certification associées aux viandes d'agneau et de cabri ont évolué dans le sens de leur différenciation. Concernant l'agneau c'est le label rouge qui s'est au départ affirmé pour finalement aujourd'hui se voir associé à une démarche autour de l'obtention d'une IGP. Concernant le cabri, si au départ l'IGP était pressentie, dans le cadre de la nouvelle mandature au sein du groupement *Capra Corsa*, c'est un tournant vers l'AOP qui est amorcé. La construction de l'ancrage obéit ainsi à des démarches qui n'ont pas le même sens. Il prévaut dans le cas de l'agneau une approche de type "qualiticienne", fondée sur la normalisation des processus de circulation du produit vers le monde industriel. Les exigences relatives au système de production, à l'aire géographique y sont minimisées au profit d'une approche recentrée sur l'homogénéisation du format des carcasses, la normalisation des pratiques sanitaires selon des règles de traçabilité. Cette approche techniciste n'est pas à proprement parler celle adoptée pour le cabri et renvoie à deux formes de rapport à l'animal que sont le vif et la carcasse. La mise en place d'une AOP pour le cabri destine ses promoteurs à élaborer des conventions de qualité sur la base de la typicité du produit. Les conditions de production en sont incontournables et pour cela la race, le milieu de montagne, les aptitudes de l'animal au parcours, la diversité des espèces pâturées sont une batterie de critères qui déterminent un ancrage dans les pratiques d'élevage.

On retrouve là cette différenciation qui depuis fort longtemps contribue à stabiliser un rapport spécifique à chacun de ces produits. Le cabri jouit en effet depuis longtemps d'une réputation de qualité supérieure et à ce titre la différence avec l'agneau est constamment affirmée, offrant deux prismes variables des élevages ovins et caprins. Il est ainsi possible de dire qu'il existe une hiérarchie des viandes. Les socioprofessionnels retraduisent cette différence par une

hiérarchisation des valeurs au sein de la gamme des SIQO disponibles. Tout d'abord, cette différenciation est renforcée aujourd'hui du fait d'une mise en concurrence des deux produits. En effet si une répartition entre chacun d'eux s'était établie entre Noël et Pâque, le de-saisonnement ovin a introduit un positionnement des deux produits aux fêtes de Noël. Par ailleurs, les différences significatives de prix entre les deux produits qui s'expliquent par des conditions de rareté, traduisent aussi des formes de reconnaissance sociétales différenciées, le traditionnel primant sur le modernisme en termes de segmentation par la qualité. Au-delà des produits en eux-mêmes, il y a ici la recherche d'une différenciation plus générique entre espèces ovines et caprines dans l'histoire insulaire. Un droit de revanche semble s'être peu à peu instauré au fil d'une assimilation ovine où les caprins ont été marginalisés dans leur lien à la qualification des produits et des ressources. Le cabri offre l'opportunité de s'en ressaisir. Ce tournant est peut être un signe d'une réaffirmation de la dimension spatiale dans les modes de qualification des produits insulaires qui laissait jusqu'ici croire que la Corse est homogène. Il reste ici à voir si cette différentiation est réalisable puisque l'élevage caprin est aussi traversé par un important renouvellement des pratiques d'élevage, où l'ancrage est parfois ténu. En élevage ovin par contre, l'IGP est conforme à l'esprit ovin et l'on peut voir dans ce choix une minimisation de la place de l'éleveur, apporteur de matière brute d'agneaux tout autant qu'il l'est pour les fromages, en tant qu'apporteur, traduisant une forme de parallélisme, un alignement de l'identité.

3.1.2. L'agneau : l'approche régionaliste qui se substitue à l'instruction de la territorialité des productions

La certification de l'agneau sous IGP a une vocation inclusive régionale n'introduisant pas de sous différenciation géographique à l'échelle de la Corse. Le cahier des charges n'obéit pas à des prescriptions particulières du point de vue des conditions de production. L'agneau y est considéré de manière uniforme à l'échelle régionale et cette logique s'inscrit dans la trajectoire ovine de consolidation d'une identité professionnelle régionale, liant la diversité des logiques d'acteurs. C'est ici une des modalités d'évitement d'un élevage ovin multiforme, toujours complexe à instruire dans les logiques d'appellation, et qui a été écarté du dialogue professionnel depuis déjà longtemps. La diversité des modèles alimentaires, la relation entre l'animal et l'espace ne sont pas ici envisagés comme des facteurs de différenciation de la qualité des agneaux. Cet évitement a jusqu'ici été renforcé par le fait que l'export vers la Sardaigne d'où les agneaux étaient vendus comme sarde écartaient la question de la relation à l'origine.

Pourtant, il semble malgré ce, sans que nécessairement soit fait appel à une objectivation de cette qualité, que la différenciation fasse sens pour certains opérateurs.

> « *Avant je collectais dans les petites exploitations en montagne, les agneaux se rapprochaient de l'ancienne race sarde, ils étaient plus petits mais compacts, plus fermes, c'est lié à la conduite des animaux* » (Abatteur Sarde, Sassari).

Le cas du Ponclet traduit une singularisation des caractéristiques du bien au sein du bassin corse. Nous l'avons vu dans la première partie, il privilégie une collecte des agneaux auprès d'éleveurs fermiers situés en « montagne », qu'il différencie notamment des agneaux de plaine. Pour lui, le mode de conduite des animaux associé à leur régime alimentaire, la diversité des espèces pâturées, agit directement sur la qualité des agneaux. Cette qualification représente un élément de traduction significatif vis-à-vis de son débouché tourné vers la restauration Haut de gamme qui se montre rigoureuse quant à la qualité des animaux traités.

> « *Pour moi c'est le lait qui fait la différence, il définit la qualité des viandes, en plaine ce n'est pas du lait, c'est de l'eau* » (Le Ponclet, Corte).

Ici le pâturage à l'herbe, relativement homogène dans les élevages de plaine est considéré comme agissant sur la qualité des viandes, contrairement aux élevages de montagne, de type pastoral, où la mobilisation des ressources lors du parcours est plus variée et agit sur la qualité laitière. Aujourd'hui, dans le débat régional autour des enjeux et perspectives de valorisation associés à l'agneau de lait, construit dans la continuité du programme « berger demain », le débouché export vers la restauration haut de gamme est une piste envisagée.

> « *L'agneau de lait est un produit de niche, il est exceptionnel en France et les restaurateurs se l'arrachent, le marché traditionnel de Noël et Pâques c'est une chose, mais il ne faut pas s'écarter de l'opportunité à l'export* » (Interbev, Altiani)

Ainsi, si le modèle de l'IGP peut trouver une signification vis-à-vis de la grande distribution, organisé autour d'un marché de masse, construit dans une perspective d'écoulement optimal de la production, l'inscription vers la restauration peut manifester des exigences de qualité supérieure qui pourraient rendre l'IGP inopérante. Ainsi, si cette logique de différentiation régionale ne semble pas recevoir un accueil attentif au sein de la profession, elle fait sens auprès du monde marchand qui lui associe des significations. L'absence d'objectivation de ces différences écarte pour l'instant un réel débat sur cette question.

3.1.3. L'émergence de sous différenciations géographiques propres à la montagne

Au coté du régime de qualification associé à la vente directe, où l'explicitation du lien au lieu n'est pas manifeste au profit d'une qualification sociale de l'échange, relativement a-territoriale et attenante au métier de fermier, la perspective d'obtention d'un SIQO resitue les dimensions géographiques de la production. Concernant le cabri, le tournant vers l'AOP est aujourd'hui amorcé. Il traduit un ancrage territorial plus restrictif qui ne se limite pas au mode d'allaitement. La reconnaissance de la race par la CNAG[73] en 2003, qui s'est suivie d'une visite ministérielle, a contribué à la réaffirmation de la relation à l'espace et au rôle prépondérant du cabri dans les exploitations caprines. Cet animal se caractérise par une aptitude à valoriser les milieux difficiles et vient au secours des « zones intérieures ». Malgré ces enjeux, les politiques publiques relatives à la montagne, comme la gestion du PNR par exemple sont construites selon une logique naturalisante qui écarte les espèces domestiquées et les activités humaines qui y sont liées (Corse matin). C'est donc par la voie de la valorisation marchande des productions que les chevriers peuvent faire valoir cette identité auprès d'espaces marchands capables de permettre la rémunération de singularités. La valorisation du futur cabri sous AOC est ainsi tournée vers des marchés de niche tels que la restauration gastronomique.

Nous l'avons vu dans la première partie les chevriers se caractérisent par une identité duale, celle d'un métier, fermier, ainsi qu'un attachement à l'espace, la montagne. Jusqu'ici, cette « revendication spatiale » a été écartée des logiques d'appellation, du fait notamment qu'elles soient envisagées au carrefour entre producteur ovins et caprins, et associant à la fois des fermiers et des apporteurs. Il s'est ainsi opéré un lissage dans la consolidation des cahiers des charges, ayant écarté la prise en considération de significations associés à la montagne, notamment au regard des conditions de production. La singularité de l'élevage caprin n'a ainsi pas pu être valorisée au sein des logiques fromagères. Pour autant, les dimensions propres aux modes de conduite, au rapport à l'espace peuvent trouver dans le resserrement de l'identité caprine, autour de la certification du cabri, un espace social renouvelé permettant de tisser ce lien à la montagne.

> « *Ce produit exclusivement fermier a une viande dont les caractéristiques résultent des conditions particulière d'alimentation et d'élevage. L'élevage en zone de montagne donne au cabri son authenticité et ses qualités* » (dossier de presse, visite ministérielle, 2004) ».

L'une des contraintes que revêt la construction du lien au lieu, l'attachement à la « montagne » tient à l'hétérogénéisation des pratiques d'élevage et des modèles alimentaires.

[73] Commission nationale d'amélioration génétique.

La sédentarisation des élevages en montagne associée à l'individualisation du métier a rendu nécessaire l'introduction de compléments alimentaires notamment durant les hivers rigoureux où les ressources spontanées se font rares. Par ailleurs, le resserrement de la période de production jusqu'au début de l'été a limité le recours aux estives qui constituaient une base alimentaire importante des troupeaux caprins. La relation à l'espace ne traduit ainsi pas nécessairement des modes de conduite alimentaires conformes à la caractérisation d'un ancrage local de la production.

3.2. Production dessaisonnée et valorisation au dehors de l'encastrement communautaire

Si une part importante des animaux sont "calés" pour être commercialisés durant les périodes de fêtes, il convient de s'intéresser au caractère diffus du groupage et de la saisonnalité des mises bas. Les cultures techniques sont-elles suffisamment homogènes pour permettre au produit de s'inscrire vers le marché traditionnel? Je préciserai dans un premier temps les différentes tranches de périodicité des naissances qui nous révèlent un étalement des saisons de mises bas (i). Je montrerai ensuite comment ces décalages agissent sur la relation au marché et contribuent à détacher le produit de son marché traditionnel (ii).

3.2.1. Disponibilité des produits en dehors des périodes de Noël et de Pâques

Résultant de changements techniques, une part importante de la production n'est pas saisonnée sur la base des marchés traditionnels de Noël et de Pâques. Nous l'avons vu dans la première partie, le desaisonnement des troupeaux ovins, l'affaiblissement des savoirs techniques, la stratégie d'étalement de la production laitière, l'enjeu de valorisation fromagère en été, ont encouragé un étalement des mises bas. Cette part de la production ne peut alors trouver de débouché à destination du marché des périodes de fête. Cette part de production concerne la période de septembre à novembre pour les agneaux, représentant environ 60% des naissances, et de janvier à mars pour les cabris à hauteur de 30% de la production. Elle s'écarte ainsi des formes d'encastrement des productions au sein des traditions alimentaires locales. En ce qui concerne les agneaux, ils trouvent aujourd'hui un débouché vers le marché sarde. Toutefois dans la perspective du signe, la réappropriation du produit qui en résulte encourage à un détachement vis-à-vis de ce marché. En effet, il a écarté la relation à l'origine du fait des logiques d'achat d'animaux vifs et d'une logique d'approvisionnement qui n'encourage pas la qualité propre au signe. Dès lors, quel marché de substitution au circuit sarde dans la perspective

du signe qui représente aujourd'hui l'essentiel du débouché ? Les cabris par contre trouvent difficilement à être valorisés en dehors des périodes de fêtes à défaut de structuration d'un marché extra insulaire. Cet enjeu représente une préoccupation de la profession comme l'illustre la campagne de promotion intitulée « le cabri 150 jours de fête ».

Deux types de leviers sont ainsi mobilisables : Un levier technique, qui consisterait à remettre en synergie le fonctionnement des systèmes d'élevage avec la saisonnalité de consommation à Noël et à Pâques auprès du marché traditionnel. Le second levier consiste à limiter la dépendance vis-à-vis de ce type de marché, et à situer le positionnement marchand du produit vers d'autres types de consommateurs qui ne sont socialement pas attachés à la tradition. Le levier technique semble difficilement envisageable puisque les configurations des systèmes d'élevage sont déterminées par des logiques laitières, dotées d'une robustesse, correspondant à des cohérences qu'il ne convient de ne pas bouleverser. Nous privilégierons ici une approche fondée sur le levier marchand, permettant d'instruire une flexibilité dans le fonctionnement des systèmes d'élevage.

3.2.2. Désencastrement social vis-à-vis du marché traditionnel

L'encastrement social du marché insulaire vis-à-vis d'un mode de consommation ritualisé en limite la possible existence au dehors des périodes de Noel et de Pâques. Il s'agit alors de situer le produit dans des contextes marchands non liés à cet attachement communautaire. Le marché le mieux à même d'accueillir cette production dessaisonnée est celui de la restauration. Le produit peut ici être valorisé en frais en bénéficiant de la fréquentation touristique locale de fin de saison estivale jusqu'à l'automne, encouragé par le développement d'une stratégie de valorisation d'un tourisme hors saison. Cette production dessaisonnée peut elle aussi venir se situer à destination de la restauration extra-insulaire où ici la population n'est pas attachée aux traditions alimentaires propres à la Corse. La stratégie du Ponclet à ce titre vise à opérer un lissage annuel des approvisionnements de manière à proposer le produit aux restaurants à plusieurs périodes de l'année. A ce titre, il a été envisagé d'encourager auprès de certains éleveurs une production en dehors des disponibilités de Noël et de Pâques. La surgélation peut aussi être un mode de report de la consommation pour la production décalée, pouvant permettre la valorisation des agneaux et cabris auprès de la restauration insulaire durant l'été, qui fait l'objet d'une forte demande.

« La demande des restaurants n'est pas saisonnée, ils peuvent en proposer toute l'année, il y a une opportunité à valoriser les agneaux en dehors de la période de Noël et de Pâques, ce n'est pas le seul débouché possible » (Le Ponclet, Corte).

3.3. La construction du local par la mobilité

Les modes de qualification envisagés pour les agneaux et cabris ont depuis toujours, par tradition été destinés à une consommation locale durant les périodes de fêtes. Lorsque l'inscription marchande des viandes n'a pas été possible vers ce type de marché, l'export vers la Sardaigne en vif a favorisé une désappropriation locale du produit. Est-il possible de se dégager de cette double dépendance et par quelle voie? La tradition peut elle être remobilisée ailleurs qu'en Corse? A l'inverse en Corse existe t-il des usages de consommation détachés de la tradition? J'explorerai ici les qualifications marchandes qui s'établissent en dehors de l'espace insulaire (i), puis les usages alternatifs de consommation locaux qui ne concernent pas nécessairement "les Corses" (ii).

3.3.1. Faire voyager les produits « au dehors »

Des potentialités de marché se dessinent à destination de la diaspora Corse, ces corses de l'extérieur associés à leur région d'origine. Par ailleurs, dans une perspective de segmentation au delà de l'inscription dans la tradition, la restauration gastronomique est déjà mobilisée par certains opérateurs.

- **La diaspora Corse: vivre la tradition au delà des frontières**

Les corses expatriés, « corses de l'extérieur » représentent une population d'environ 700 000 personnes, plus importante donc que celle de l'île et qui en restent liés par le cœur. Elle résulte de la diaspora que nous avons pu évoquer dans le titre premier. Ces migrations économiques, professionnelles, étudiantes, ont encouragé le déploiement d'espaces communautaires au dehors de l'île. Ils peuvent représenter des espaces sociaux favorables à la valorisation de produits identitaires compte tenu notamment du rôle que joue la restauration dans la production de ces formes de socialisation. Ces réseaux de solidarité sont multiformes et visent à favoriser l'intégration des corses à l'extérieur, on peut à ce titre citer l'exemple de l'association « *Corsica diaspora* » (carte 13), créée en 2004, qui mobilise les réseaux sociaux numériques afin de

favoriser les rencontres entre corses à l'extérieur de l'île, qualifiée de « diaspora électronique » (Bordes-Benayoun, 2012).

Carte 13 : Répartition géographique de la diaspora corse (Corsica diaspora)

Cette carte représente la localisation des personnes inscrites sur le réseau social « *Corsica diaspora* ». Elle montre notamment l'importance de la migration vers la France continentale et notamment vers les grandes villes comme Paris et Marseille.

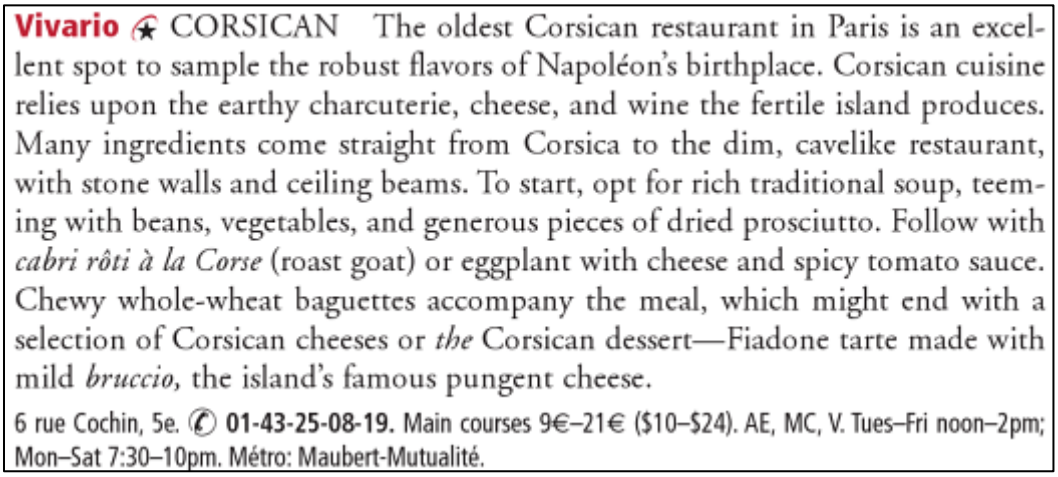
> « *Il fut une époque où ceux qui réussissaient à Paris, les chefs de clan, soutenaient sur l'île les plus médiocres* », rappelle Marie-Jean Vinciguerra, élu de l'Assemblée territoriale (Le point, 27.06.2003).

La mobilisation de ces réseaux communautaires encore vivants, s'ils ont pris aujourd'hui d'autres formes, peuvent s'inscrire dans cette perspective de solidarité insulaire vis-à-vis d'une agriculture fragile. Ce débouché représente tout à la fois un circuit de distribution pour des productions ayant du mal à être écoulées localement, tout autant qu'une qualification des productions par la mobilité qui peut encourager la production d'identités culturelles au dehors de l'île. Dans un travail réalisé à propos des pâtisseries locales corses, les auteurs soulignent l' « importance de la "diaspora corse" qui induit des phénomènes de réactivation d'anciens usages de la part des "Corses du Continent" » (Delfosse et al. 1999). Les pratiques alimentaires des groupes immigrés s'inscrivent en effet souvent dans une réhabilitation de l'origine des productions dont ils sont eux-mêmes issus (Calvo, 1982).

- ***La restauration extérieure « régionaliste »: une niche pour un marché différencié***

L'agneau de lait a aujourd'hui fait son entrée auprès du MIN de Rungis qui représente le plus important marché français d'agrégation de l'offre de produits agricoles et qui aujourd'hui joue le jeu du « localisme ». Différents grossistes spécialisés s'approvisionnent aujourd'hui en agneaux de lait auprès du bassin des Pyrénées-Atlantiques. La coopérative *Axuria* commercialise ainsi sa production auprès de détaillants, soit par le biais de la boucherie artisanale, soit vers la restauration Haut de gamme. Dans le cadre du projet « berger demain », où la Corse a été impliquée, plusieurs rencontres ont pu être organisées auprès des socioprofessionnels corses. Il en est issu la finalisation d'un document ayant permis d'identifier les leviers commerciaux pour la valorisation des viandes de lait. La rareté de l'agneau de lait en France, comme nous l'avons vu dans le titre premier, encourage à faire reconnaitre cette production dans une offre nationale qui se veut être un lieu de découverte de la diversité des patrimoines régionaux. Il y a été encouragé la promotion d'une valorisation des agneaux à destination de marchés de niche, à l'image de ceux qui viennent d'être exposés. Des financements régionaux peuvent à ce titre être mobilisés au titre des lignes de financement des programmes régionaux (Interbev, France Agrimer).

Figure 59 : Menu d'un restaurant parisien (guide touristique)



Vivario ★ CORSICAN The oldest Corsican restaurant in Paris is an excellent spot to sample the robust flavors of Napoléon's birthplace. Corsican cuisine relies upon the earthy charcuterie, cheese, and wine the fertile island produces. Many ingredients come straight from Corsica to the dim, cavelike restaurant, with stone walls and ceiling beams. To start, opt for rich traditional soup, teeming with beans, vegetables, and generous pieces of dried prosciutto. Follow with *cabri rôti à la Corse* (roast goat) or eggplant with cheese and spicy tomato sauce. Chewy whole-wheat baguettes accompany the meal, which might end with a selection of Corsican cheeses or *the* Corsican dessert—Fiadone tarte made with mild *bruccio,* the island's famous pungent cheese.

6 rue Cochin, 5e. ✆ **01-43-25-08-19.** Main courses 9€–21€ ($10–$24). AE, MC, V. Tues–Fri noon–2pm; Mon–Sat 7:30–10pm. Métro: Maubert-Mutualité.

Un restaurant parisien (figure 59) valorise la cuisine insulaire en proposant notamment du *cabri rôti à la Corse.* Il est référencé au sein d'un guide touristique destiné à une population anglophone. Ce marché de détail est en mesure d'offrir des débouchés rémunérateurs à un produit qui par tradition ne trouve de débouchés que durant les périodes de Noël et de Pâques. Ici, notamment vers la restauration, on se situe face à des consommateurs qui ne sont pas attachés aux rites alimentaires spécifiques à la Corse, ce qui peut permettre de structurer un marché hors saison.

3.3.2. Faire voyager les personnes « au-dedans »

Bien trop souvent, l'agneau ou le cabri "nustrale" est envisagé dans son lien à la communauté insulaire. Pourtant la Corse est aussi peuplée d'autres mangeurs, les touristes, vers lesquels se dirige aujourd'hui le produit.

- **Agriculture et tourisme : complémentarité ou antinomie ?**

Le développement des cultures techniques laitières associé à des mises-bas d'automne et de fin d'hiver, couplées à la mise en marché des viandes durant les périodes de fêtes a engendré des dépendances qui freinent l'accès à d'autres types de marché. Le tourisme représente une opportunité marchande en tension avec ces configurations sociotechniques. Bien souvent le lien entre tourisme et agriculture est envisagé de manière antinomique, notamment en termes d'occupation foncière. Ici, cette antinomie relève plus des contraintes liées à la saisonnalité, celle des productions d'une part, et de leur consommation d'autre part. En Corse, des formes d'adaptation ont déjà pu être identifiées : « *Les systèmes d'élevage bovin, plus flexibles, s'adaptent par contre à la saisonnalité touristique : les veaux sont principalement sortis pour l'été* » (Tafani, 2011). En élevage ovin et caprin, nous l'avons vu, le recul de la transhumance, couplée à l'industrialisation fromagère a encouragé un démarrage des campagnes laitières de plus en plus précoces. Les contraintes liées au fonctionnement du calendrier alimentaire ne permettent pas d'avoir une production d'agneau d'été, tout au mieux, à partir des secondes mises-bas, un commerce de pré-saison touristique entre avril et juin. Est-on ici face à une impasse structurelle ou peut-on envisager des alternatives par la mobilisation d'innovations au carrefour entre agriculture et tourisme (Bessière, 2012) ?

La Corse se présente comme une île méditerranéenne bénéficiant d'une notoriété touristique élargie. Si les espaces naturels riches et diversifiés représentent des composantes de cette attractivité, elle est aussi liée à des composantes humaines fondées sur l'identité culturelle. A ce titre, les productions corses représentent des denrées très prisées durant la période de fréquentation estivale. Pourtant l'offre est souvent à contre saison et motive des pratiques commerciales frauduleuses où le détournement de l'origine est très fréquent pour certaines productions. Agneaux et cabris ne sont pas épargnés et l'on retrouve souvent dans les restaurants des produits issus d'importation et qui ne sont pas assimilables à la catégorie des agneaux ou cabris de lait. Si cette pratique est condamnable, elle est aussi une réponse à l'absence de disponibilité des productions en été compte tenu de la saisonnalité des naissances. L'organisation des cultures techniques entre ici en contradiction avec le marché touristique estival. L'enjeu politique qui consiste à envisager une mise en complémentarité de tourisme et de l'agriculture ne peut écarter cette impasse :

« *Le développement du tourisme en espace rural pour la Corse constitue pour les agriculteurs –en diversification- comme pour les autres acteurs économiques concernés une réelle opportunité de créer de la richesse sur les territoires tout en contribuant à fixer des populations et participer à la valorisation d'une économie identitaire* » (PDRC, 2007-2013).

- **L'innovation comme mode de déconstruction des dépendances techniques**

Les leviers envisageables pour permettre cette mise en complémentarité sont pluriels. Nous devons rappeler pour chacune des innovations que l'identité du touriste ne le rend pas encastré dans une société insulaire tenue par des rites qui définissent les usages de consommation. Le tourisme permet ainsi de lever des contraintes liées à la mise en marché durant les périodes de fêtes. La surgélation représente aujourd'hui la principale modalité d'évitement de ces contraintes techniques. Il s'agit d'une pratique mobilisée par de nombreux restaurants, ferme auberge, gîtes, etc. Elle permet d'avoir un report de consommation en été ce qui représente une innovation vis-à-vis des contraintes liées aux cultures techniques laitières. Par ailleurs, si cette pratique était jusqu'ici individualisée, elle semble aujourd'hui s'institutionnaliser à l'échelle des organisations puisque le groupement de Roquefort en en partenariat avec l'ILOCC a surgelé 2000 agneaux en 2014 dans la perspective de les commercialiser auprès de la restauration en été. Il s'agit de coupler cette commercialisation à la valorisation ou à la relance de recettes traditionnelles

Par ailleurs, la surgélation est une pratique spécifiquement construite à destination d'un tourisme saisonné durant les périodes de fréquentation principale en juillet et août. On constate pourtant une dynamique nouvelle qui témoigne d'une extension de cette période. Le tourisme de masse qui a jusqu'ici défini les stratégies touristiques connait les signes d'un changement. Il s'articule autour de politiques publiques centralisées par l'Agence touristique de Corse en partenariat avec le monde socioprofessionnel autour d'un nouveau mot d'ordre : « le tourisme hors saison ». Des pratiques spatiales différenciées renouvellent le rapport aux activités touristiques. Le tourisme hors saison s'articule autour d'une réflexion associée à la revitalisation de l'intérieur de l'ile. Cette stratégie touristique révèle un couplage entre des singularités spatiales d'une Corse plurielle ainsi que la mobilisation de valeurs identitaires. La Corse de l'intérieur y est définie comme la Corse authentique, porteuse de traditions.

« *Pendant trop longtemps la Corse a été vendue l'été comme une destination essentiellement balnéaire. Aujourd'hui l'ATC veut montrer qu'il y a une réelle*

complémentarité mer montagne, et puis surtout, que la Corse n'arrête pas de vivre le 31 août mais vit bien 365 jours par an » (Pdte. ATC. Corse net info).

Figure 60 : La Corse hors saison (ATC, Corsica Made)

L'automne est le début de période de démarrage de la saison laitière. Dès le mois d'octobre des agneaux sont disponibles et peuvent s'accommoder de ce tourisme hors saison pour être valorisés en frais. De la même manière au printemps, les naissances de février à avril pourraient tirer profit de ce tourisme hors saison.

L'agence touristique de Corse développe différents dispositifs qui visent à promouvoir ce type de tourisme autour de l'espace rural. On retrouve notamment une démarche de labellisation, *« Corsica Made* ». Cette marque concerne tous les domaines de l'économie insulaire, et l'expérimentation se porte aujourd'hui sur les productions agricoles, et dont l'ODARC est un partenaire institutionnel. Cette politique entre en convergence vis-à-vis d'une autre démarche de labellisation touristique, organisée autour de la « *route des sens authentiques* ». Ce support répertorie notamment un ensemble de producteurs et de structures d'hébergement permettant aux touristes de bénéficier d'une lisibilité spatiale sur l'organisation des déplacements durant le séjour. Par ailleurs, des dispositifs événementiels organisés dans les capitales régionales françaises permettent de valoriser le tourisme hors saison afin de faire découvrir une autre Corse autour d'un système de communication nouveau. La « *Corse s'invite à…* », a ainsi permis de regrouper différents opérateurs touristiques dans des villes comme Nantes, à la rencontre des différents chambres consulaires corses, animées autour de conférences de presse ainsi qu'à des ateliers de découverte des produits insulaires.

3.3.3. Mobilité locale: vers de nouvelles proximités urbain-rural

Nous avons envisagé préalablement deux types de mobilité : le produit corse qui va à la rencontre d'autres communautés par le biais de l'export, le touriste qui se rend en Corse à la découverte des produits insulaires. Y a-t-il un type de mobilité interne qui nous intéresse permettant de raisonner la qualification produit ? Traditionnellement, la vente directe à la ferme exprimait un rapport de mobilité au sein de la société corse entre les producteurs et les consommateurs. Cet espace de mobilité tel qu'il s'est construit historiquement était largement associé à la commercialisation des viandes, il est encore d'ailleurs prédominant pour les cabris. Ce type de mobilité est aujourd'hui fragilisé, les structures d'abattage à la ferme se voient disqualifiées du fait des normes sanitaires, la distanciation sociale et physique entre les deux agents de l'échange semble croissante. Convient-il pour autant d'abandonner ce type de lien ou s'agit t-il simplement de le réhabiliter sous d'autres formes ? Le dynamisme de la vente directe et ses différentes formes en France témoigne bien d'une innovation mais qui finalement ne traduit qu'une redynamisation de l'échange domestique comme modalité de réponse à un éloignement. Si ces pratiques se sont généralisées pour la vente de fruits et légumes, les viandes se sont aujourd'hui lancées dans ce type de démarche. L'attachement à l'abattage fermier en Corse n'est pas tant une pratique qu'il convient d'envisager dans sa dimension technique qu'une logique de mise en marché associée à la vente directe. L'octroi de ce régime vise à inscrire ce type d'échange au sein d'un régime légal. Aujourd'hui le démarchage auprès des clients est prohibé ce qui altère la capacité des éleveurs à concevoir de nouveaux types de réseaux commerciaux comme les points de vente collectifs, les AMAP ou encore le développement de circuits courts. Ce type de marché permettrait de renouveler la pratique d'échange sur des bases nouvelles, en leur permettant de mettre à disposition le produit au-delà de la vente directe à la ferme. Les frontières entre l'urbain et le rural, dessinent une dissociation entre monde agricole et non agricole dont il convient de réhabiliter le lien. C'est dans ce contexte que se sont développés les marchés de producteurs, les foires rurales. La distanciation incite à penser, comme dans certains types de bassins, un renouvellement des systèmes d'information, comme l'utilisation d'internet permettant de rétablir un espace social nouveau. Elle peut prendre la forme de bons de commandes en ligne identifiant des producteurs, le type de produit proposé ainsi que le lieu et la date de distribution..

La proximité de liens sociaux dans un contexte de société communautaire confère à cette forme d'échange toute son ampleur. C'est l'interconnaissance qui fonde ce type de vente relationnelle, or, aujourd'hui la désagrégation de la communauté, comme elle a pu être envisagée dans la première partie, peut à terme fragiliser ce type d'échange. La réponse à cette distanciation pour les agneaux est la mobilisation du signe de qualité, en ce qui concerne le cabri, l'attachement à

la vente directe altère l'engouement pour ce type de dispositif. Si les formes de résistances telles qu'elles avaient pu être envisagées étaient fondées sur un régime dérogatoire au droit commun, un tournant semble aujourd'hui amorcé pour revisiter l'abattage fermier.

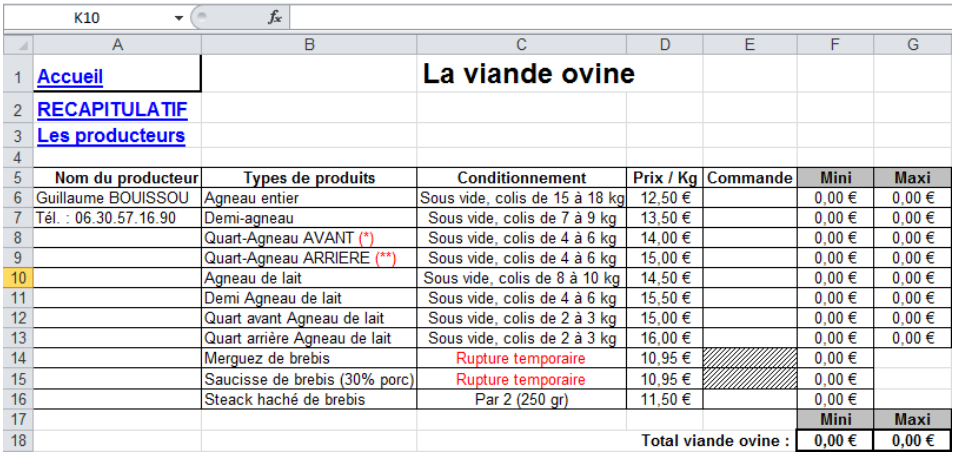
> « *La production fermière est légalement reconnue pour les ateliers laitiers, il faut en envisager l'extension pour les viandes, à l'image de ce qui se fait pour les volailles qui bénéficient d'un régime spécifique reconnu par le « paquet hygiène »* » (représentant syndical, siège Conf' Bagnolet).

Elle met l'Etat face à des spécificités régionales que la tradition centralisatrice a toujours eu du mal à concevoir au détriment des logiques de subsidiarité. Depuis une dizaine d'années des mobilisations syndicales se sont structurées notamment autour de la Confédération paysanne. C'est au sein de la commission « relocalisation » du syndicat que cette question est envisagée (annexe 8). Il s'agit d'y concevoir un régime juridique spécifique destiné à favoriser les circuits courts, la vente directe, en mobilisant la flexibilité du droit européen, non traduite au sein du droit français. Certains représentants de *Casgiu Casanu* s'y sont investis à plusieurs reprises par le biais de *Via Campagnola*. Les travaux ont été concrétisés dans des échanges européens SEADS[74] ayant débouché sur la rédaction d'un texte commun présenté lors de la conférence « agriculture et circuits courts » organisée par la commission européenne. On retrouve en effet aujourd'hui différents Etats ayant adopté un droit plus souple permettant d'encadrer cette pratique en associant des contrôles vétérinaires, des normes d'hygiène et de sécurité de infrastructures obéissant au référentiel HACCP[75], associé à un guide des bonnes pratiques (figure 61). C'est aujourd'hui un régime qui a été envisagé en France pour les volailles, et qu'il convient ici d'étendre aux viandes de petits ruminants (toute viande ou carcasse légère, y compris le lapin). Il s'agit d'envisager une réhabilitation des locaux de tuerie et de découpe au sein des exploitations ou dans des ateliers collectifs regroupant plusieurs producteurs, afin de permettre l'inscription de cette pratique au sein d'un régime légal en garantissant le respect d'une obligation de résultat en terme de gestion du risque.

[74]Rencontres organisés sous l'égide de la Confédération paysanne en 2012 en Autriche entre différents groupes régionaux. Il s'agissait d'un groupe de travail constitué dans la perspective d'échanger sur les normes sanitaires et d'hygiène en production fermière dans la perspective de proposer un renouvellement des régimes juridiques autour de la nouvelle PAC.

[75] L'HACCP est un système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments.

Figure 61 : Présentation de la gamme de produits ovins sur un site internet de vente directe.



	A	B	C	D	E	F	G
1	Accueil		La viande ovine				
2	RECAPITULATIF						
3	Les producteurs						
4							
5	Nom du producteur	Types de produits	Conditionnement	Prix / Kg	Commande	Mini	Maxi
6	Guillaume BOUISSOU	Agneau entier	Sous vide, colis de 15 à 18 kg	12,50 €		0,00 €	0,00 €
7	Tél. : 06.30.57.16.90	Demi-agneau	Sous vide, colis de 7 à 9 kg	13,50 €		0,00 €	0,00 €
8		Quart-Agneau AVANT (*)	Sous vide, colis de 4 à 6 kg	14,00 €		0,00 €	0,00 €
9		Quart-Agneau ARRIERE (**)	Sous vide, colis de 4 à 6 kg	15,00 €		0,00 €	0,00 €
10		Agneau de lait	Sous vide, colis de 8 à 10 kg	14,50 €		0,00 €	0,00 €
11		Demi Agneau de lait	Sous vide, colis de 4 à 6 kg	15,50 €		0,00 €	0,00 €
12		Quart avant Agneau de lait	Sous vide, colis de 2 à 3 kg	15,00 €		0,00 €	0,00 €
13		Quart arrière Agneau de lait	Sous vide, colis de 2 à 3 kg	16,00 €		0,00 €	0,00 €
14		Merguez de brebis	Rupture temporaire	10,95 €		0,00 €	
15		Saucisse de brebis (30% porc)	Rupture temporaire	10,95 €		0,00 €	
16		Steack haché de brebis	Par 2 (250 gr)	11,50 €		0,00 €	
17						Mini	Maxi
18					Total viande ovine :	0,00 €	0,00 €

Sortir de la tradition, de l'homogénéité marchande à la différenciation marchande

On assiste à la fois à un rétrécissement de la dimension ritualisée de la consommation de viandes jeunes alors qu'en même temps ces productions se redéfissent autour de nouveaux espaces sociaux de l'aliment. Cette requalification du produit obéit à la prise en compte de mobilités nouvelles qui régissent les pratiques de consommation. Il est ainsi à la fois associé à des stratégies d'exportation, et trouvent une inscription marchande vers des marchés de niche, et notamment la restauration, où le produit fait sens auprès de consommateurs physiquement et socialement différenciés. Il trouve aussi un débouché vers le tourisme où les viandes sont associées à des fonctions de découverte, participent à la construction identitaire de l'espace par des populations extérieures à la recherche de l'authenticité. Enfin l'affaiblissement des proximités à l'échelle de la Corse, induisant une rupture relationnelle entre producteur et consommateur, participe à l'émergence de nouvelles inscriptions marchandes visant à réhabiliter ce lien distendu. Il peut alors tout autant s'agir d'une insertion dans la grande distribution ou de l'émergence de réseaux de vente directe, circuits courts, inscrites dans de nouvelles normes de commercialisation.

Conclusion du chapitre 10

La comparaison intra-régionale réalisée en Corse renforce un trait saillant de cette recherche. Les destins croisés de l'élevage ovin et caprin sont tout autant marqués par des proximités que des différences. Tout d'abord dans leurs modes d'organisation tout d'abord, l'apporteur, prédominant en élevage ovin, témoigne d'une différence fondamentale avec le fermier, omniprésent en élevage caprin. Cette différence nous renseigne sur les relations entre coproduits puisque dans le premier cas, on est face à une situation de dépendance, alors que dans le second ont se situe dans une relations d'autonomie. Cela a une conséquence fondamentale sur la construction des interactions techniques entre coproduits, déterminant des rapports soit d'exclusion, soit d'inclusion. La sectorisation agit donc sur la construction de ces interdépendances au sein des systèmes productifs. Mais entre élevages ovins et caprins, c'est aussi une histoire de proximité puisque des logiques institutionnelles les inscrivent dans des trajectoires partagées, et notamment celles associées à la certification. On est ici aussi face à un terrain de traitement des interdépendances, puisque l'on voit que l'empreinte ovine s'est établie dans ces dispositifs et que la singularité caprine a été marginalisée. La certification du cabri se réapproprie se lien au territoire tandis que les agneaux perpétuent une trajectoire relativement a-territoriale, tout au moins insulaire. Enfin, dans les deux cas, le lien à la traditions interpelle , parce qu'il a participé à structuré des cultures techniques stabilisés. Ces deux formes d'interdépendances sont profondément menacées aujourd'hui et re-questionnent l'interaction lait-viande. Produire une flexibilité nouvelle passe par des requalifications marchandes et alors que pour les agneaux il semble que ce soit la mobilité qui soit privilégiée, dans le cas du cabri on est face aussi à un choix de ré-ancrage local du produit, réhabilité par une modernisation de la vente directe en lien avec la question de l'abattage.

Conclusion du second titre

Ce titre second met avant à la fois des situations distinctes mais aussi des éléments de proximité. Dans ce qui relève des différences, on constate tout d'abord que les coprodutis n'ont pas tous le même statut. Ils peuvent être intégrés au fonctionnement des systèmes productifs, ou dissociés, marginalisés, tout en ayant une existence propre. Le second constat, partagé, nous pousse à affirmer que leur statut bouge, et qu'a ce titre, inévitablement,, leurs interdépendances se renouvellent. Les comparaisons ont permis de mettre en relief ces différents agencements et déterminer un gradient que l'on qualifie de couplage, de découplage et de recouplage. On

différencie dont un statut, stable, de transitions, évolutives. Chaque terrain illustre un rapport au temps distinct et permet d'entrevoir les moments de passage de l'un à l'autre de ces catégories, procédant d'une construction scientifique. Le cas intermédiaire, celui de découplage est le plus partagé entre les différents terrains et mérite de servir de tenseur principal pour offrir une généralisation du fonctionnement des systèmes productifs. Il correspond à un modèle de sectorisation des activités. Ici s'opère une différenciation sociale des activités qui contribue à dissocier les produits au sein de professions, de secteurs, qui n'envisagent plus leurs relations entre eux et à ce titre déconstruisent les interactions entre co-produits. Cela se stabilise autour de la redéfinition des cultures techniques et de la fragilisation des interdépendances qui y sont liées. Les plus touchées sont les systèmes d'élevage ovins où l'industrialisation laitière a participé à cette sectorisation. Elle est par contre moins avancée en élevage caprin, puisque l'homme-filière ou l'agriculture familiale de l'arganeraie en est encore relativement épargnée . Cela nous informe de deux types de configurations, la première de dépendance, construite selon des agencements verticaux, la seconde, d'autonomie, construite selon des agencements horizontaux. Deux questions se posent alors, pour les premières, interroger la capacité de recouplage, pour la seconde, interpeller les facteurs qui contribuent à aller vers uns situations de découplage. En effet l'élevage caprin de corse et de l'arganeraie sont soumis à des tensions, induite par l'introduction des régimes de certification qui sont des espaces de passages de l'une à l'autre de ces configurations. Pour l'élevage ovin, ce sont les modalités de construction de liens nouveaux entre objets dissociés qui sont en jeu tout autant que les verrouillages qui peuvent y être attenants. Ce constat permet d'organiser la transition avec un troisième titre, consacré à l'analyse de ces situations, par la définition d'un modèle, rendant compte des trajectoires de ces systèmes productifs. Il aura vocation à proposer une réflexion générale sur les systèmes productifs et à ce titre je remobiliserais ici cette contribution scientifique au regard d'un champ de référence en géographie.

TITRE 3. DISCUSSION GENERALE

Ce dernier titre est consacré à la discussion des résultats qui ont été présentés dans les deux précédents titres, essentiellement fondés sur l'apport de données empiriques, présentés selon une analyse comparative. Cette discussion s'appuie sur les trajectoires socio-techniques des systèmes productifs sous l'effet de la relance des coproduits. Elle vise à apporter une contribution scientifique à l'étude des relations entre productions et territoires. Ces deux perspectives viennent justifier l'architecture de cette partie.

D'une part, il s'agit de formaliser, au-delà des singularités de chaque terrain, des trajectoires partagées à partir de l'étude du fonctionnement des systèmes productifs. Il est apparu, au travers de l'approche systémique conjuguée à la démarche historiographique, que les relations entre coproduits sont évolutives. Au fil de ces comparaisons, j'ai identifié les tenseurs propres à différents types de configuration. Je mettrai donc en avant dans un premier temps, un modèle d'analyse permettant de rendre compte de la trajectoire de ces systèmes productifs. Pour cela, ce modèle s'appuiera sur une confrontation entre les modes d'organisation des activités et les cultures techniques, au carrefour desquels il s'agira de faire émerger des variances et invariances dans les relations entre coproduits (1).

Je proposerai ensuite d'assurer une montée en généricité à ce travail en positionnant mon analyse dans le champ de la discipline géographique, et de différents courants de pensée associés. Cette recherche, en ce qu'elle reconsidère les échelles d'analyse en opérant un basculement de productions singulières vers des productions plurielles, permet d'apporter des connaissances nouvelles au sein des courants scientifiques établis. Je remobiliserai les concepts permettant de comprendre les liens entre productions agro-alimentaires et territoires, notamment autour de la question des qualités. Ce travail se situera au sein d'un champ scientifique qui s'intéresse à l'ancrage territorial des productions, à la territorialisation des agricultures ainsi qu'à la qualification territoriale des produits (2).

Chapitre 11. Modèle d'analyse de la trajectoire des systèmes productifs

Les cas d'étude ont permis de rendre compte de différentes formes de coexistence entre coproduits. On y lit tantôt des complémentarités, tantôt des tensions et dans certains cas des formes d'exclusions. Mais quels sont les facteurs, les déterminants, qui régissent ces différents types de relations ? Le premier constat dont découlera l'analyse tient au fait que ces relations ne sont pas figées. Je vais proposer d'établir un modèle d'analyse permettant de rendre compte de différentes temporalités et d'entrevoir des trajectoires communes dans ces différentes régions. Cette analyse s'appuiera sur la caractérisation des configurations sociotechniques (Geels et Schot, 2007), permettant de consolider un modèle explicatif cohérent. Elle permettra d'envisager les interdépendances techniques entre coproduits selon différentes modalités d'organisation des activités et caractériser les transitions associées au passage d'une configuration à une autre. Il y a ici un enjeu de production de connaissances générales, qui vise à produire un alignement entre des situations plurielles en dépassant le cadre de l'approche comparative.

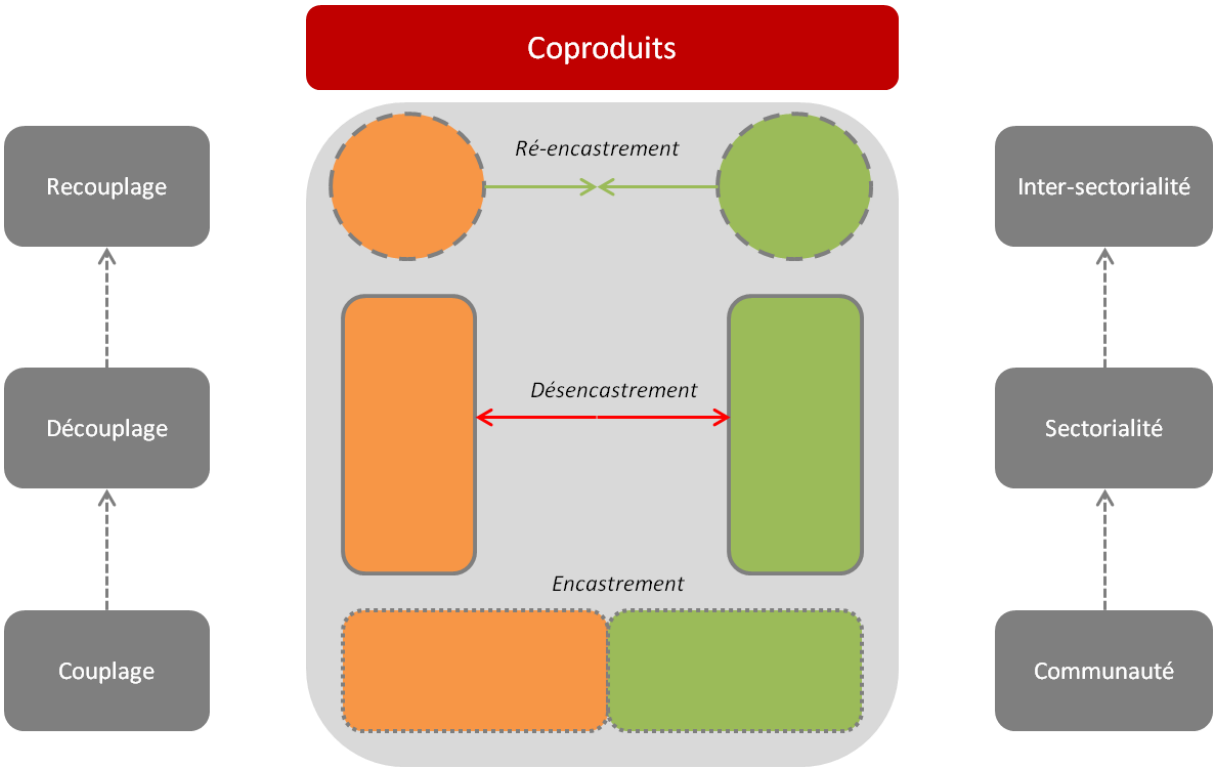
Ce chapitre consiste à mettre en visibilité un « modèle » dont la fonction est de rendre compte de trois types de configurations sociotechniques que l'on qualifie de « couplage » (1), de « découplage » (2), et de « recouplage » des relations entre coproduits (3). En cela, il s'appuie sur l'analyse historique qui a été réalisée dans chacun des terrains même si ceux-ci nous renvoient à des temporalités distinctes. J'ai retenu pour cela un idéal-type, celui du *secteur* d'activité, qui est une voie intermédiaire entre les situations de couplage et de découplage. Pierre Muller en propose la définition suivante : « *A la différence du territoire traditionnel, chaque secteur ne recoupe qu'un aspect de la vie sociale, qu'une catégorie de rôles sociaux, en général structurée autour d'une logique professionnelle* » (Muller, 1985). Cette définition présente un intérêt heuristique puisque les frontières d'un secteur se construisent en opposition avec la prise en compte conjointe des coproduits.

Le changement d'échelle est une composante indissociable de ce chapitre. A cette fin, j'utiliserai les apports de la sociologie relationnelle qui a permis de renouveler la notion d'encastrement, issue de la sociologie économique (Granovetter, 1985), afin de traiter conjointement des interdépendances et de la différenciation entre activités. Cet ancrage théorique vise à rendre compte des apports de l'approche systémique pour traduire le fonctionnement des systèmes productifs. La notion d'encastrement désigne « *l'immersion ou la*

dissolution partielle d'un cadre d'interaction dans un autre cadre, le découplage désignant à l'inverse l'autonomisation d'un cadre d'interaction par rapport à d'autres » (Grossetti et Bes, 2001). « *L'encastrement et le découplage permettent de penser la dynamique d'émergence ou de dissolution d'entités agissantes ou de formes sociales* » (Grossetti et Godart, 2007)[76].

Le graphique ci-dessous représente l'application de ces apports explicatifs dans une analyse portant sur les coproduits (schéma 17). Le passage vers une économie sectorielle traduit ces dynamiques où les coproduits liés par des dépendances mutuelles (couplage), vont être chacun investis dans des régimes d'actions distincts (découplage), contribuant ainsi à dissoudre leurs interactions. Le recouplage consiste à envisager de nouvelles formes de régulation entre des activités interdépendantes les unes avec les autres, mais différenciées par les institutions. Cette analyse procède essentiellement de l'usage qui a été fait de l'approche systémique, épurée des considérations conceptuelles ou disciplinaires qui figureront dans le chapitre suivant.

Schéma 17: Modèle d'analyse historique des systèmes productifs

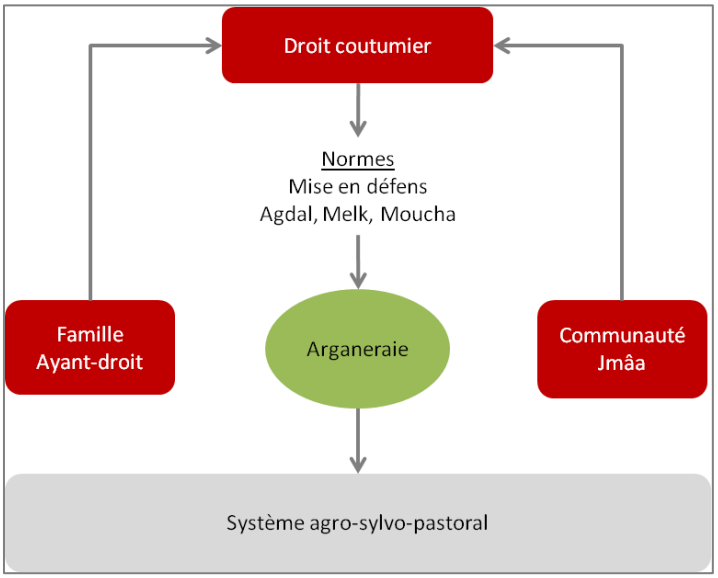


[76] L'usage des termes d'encastrement et de couplage relève d'un vocabulaire scientifique établi. La théorie qui relève du découplage n'est pas propre à la question des marchés dans les apports d'Harrison White, alors que chez Granovetter la question de l'encastrement est essentiellement relative aux échanges économiques. L'enjeu commun entre ces deux théories est qu'elles permettent d'envisager le changement d'échelle. Ces apports conceptuels visent à traiter des questions d'**autonomie et de dépendance** et c'est ce qui nous intéresse ici (cf. Grossetti et Bès, 2001). L'autonomie désigne une configuration marquée par l'absence de relation entre coproduits alors que la dépendance traduit une configuration où ils sont étroitement liés. Il convient de noter que parfois je me réfère à l'usage du terme de dépendance dans une autre perspective, pour désigner l'effet de domination d'un secteur sur un autre (centre-périphérie).

1. Couplage : complémentarités productives au sein des systèmes productifs

Dans le modèle dit de « couplage », on retrouve d'étroites complémentarités entre coproduits, consolidées autour des cultures techniques qui permettent d'agencer leurs relations. Le cas le plus saisissant est celui de l'Arganeraie où la modernisation agraire est intervenue plus tardivement que dans les deux autres régions. Cela est sensible même si le Plan Maroc Vert encourage à une professionnalisation des activités qui induit aussi des processus de découplage (cf.2). En Corse, ce modèle s'est relativement effacé, compte tenu des changements intervenus durant le 20ème siècle au nom de la modernisation agraire, au profit d'un modèle de découplage. Toutefois, le cas de l' « l'homme-filière » témoigne d'une situation intermédiaire où lait et viande sont étroitement liés chez les producteurs caprins. J'insisterai dans un premier temps sur les modalités d'organisation des activités (i), puis mettrai celles-ci en lien avec les techniques qui permettent d'optimiser l'équilibre entre deux usages d'une même ressource (ii). Enfin, dans un troisième temps, je montrerai comment ce modèle s'agrège à une économie domestique qui se différencie des filières que l'on retrouve dans le cas des situations de découplage (iii). Afin de faciliter la lecture de ce modèle, des schémas sont proposés dans chacune des temporalités en prenant comme référence le cas de l'Arganeraie (schéma 18), et dont le sens peut aussi trouver une généricitévis-à-vis des autres terrains.

Schéma 18 : Modèle de couplage dans le système productif arganier



1.1. L'homogénéité des régimes d'action : une absence de différenciation sociale des activités

Si l'on se réfère à l'organisation sociale des activités, on constate que les relations entre coproduits s'agencent au sein d'une même échelle de coordination. La combinaison de plusieurs activités est au cœur de l'identité des systèmes productifs où il ne s'établit pas de hiérarchisation entre produits liés. Ce modèle agricole se retrouve au travers du cas de l'agriculture familiale dans l'Arganeraie (i) et de celui de l' « homme-filière » en Corse (ii).

1.1.1. L'agriculture familiale dans l'Arganeraie

Dans l'Arganeraie, on est face à un modèle d'organisation familiale des activités, associé à des appartenances de type communautaire. Il s'agit d'une société segmentaire faiblement différenciée et l'organisation du travail est déterminée à l'échelle du foyer au sein duquel s'opère la distribution des activités agraires sous l'autorité d'un chef de famille. Il n'y a pas ici de différenciation des activités par le genre, trajectoire que j'envisagerai pour éclairer la situation de découplage On retrouve ici d'importantes complémentarités entre activités oléicoles et pastorales qui sont prévues au titre du statut d'ayant-droit, régi par le droit coutumier et maintenu par le pouvoir royal marocain. Même si la tribu comme entité sociale n'a plus réellement de significations, les règles héritées des *Jmâa* qui sont les autorités traditionnelles du Maroc pré-colonial, continuent de régir les comportements des usagers. Si l'*Agdal* peut être envisagé d'un point de vue technique, il représente, en tant que règle commune, une institution qui cadre les usages de la forêt entre familles et permet la cohabitation entre activités par des usages combinés du territoire. Les usages forestiers sont ainsi déterminés dans ce cas selon des échelles horizontales de coordination et c'est sur la base de cette référence que l'on peut trouver des similarités avec la Corse, même sous des formes distinctes.

1.1.2. L' « homme-filière » en Corse

L'étude des sociétés rurales insulaires corse et sarde du 19ème siècle aurait sans doute permis de rendre compte de situations semblables à celles de l'Arganeraie, mais les données empiriques n'ont pas permis d'aller chercher assez loin dans l'histoire. Seul le cas des chevriers illustre encore assez bien ce type de configuration sociotechnique où chaque activité est faiblement différenciée, ce qui tient à la persistance du modèle fermier, retrouvé aussi de façon marginale en élevage ovin. Dans ce modèle, où le chevrier réalise les opérations de production, de transformation et de commercialisation, on retrouve une absence de division sociale du travail associé à l'identité de l' « homme-filière ». Ce modèle s'incarne au travers de la pratique de

l'abattage fermier témoignant de l'internalisation des différentes fonctions de l'élevage chez le chevrier. Toutefois, il convient de préciser que le statut réglementaire de cette pratique est controversé, contraignant les éleveurs à passer par les abattoirs agréés, en rupture avec le statut d'homme-filière puisqu'il y a une délocalisation de certaines étapes du processus de fabrication (découplage). Le renouvellement de la profession caprine fermière s'inscrit dans une trajectoire de non assimilation au développement du secteur industriel tel qu'il a pu prévaloir dans le modèle ovin où le statut d'apporteur laitier a profondément renouvelé les fonctions associées au métier. A ce titre, le chevrier n'est pas à proprement un « laitier », et c'est dans la combinaison de ses productions qu'il faut lire son modèle d'activité. L'éleveur est très individualisé et relativement étranger aux formes de socialisations professionnelles qui ont touché l'élevage ovin. Toutefois, si ce modèle est très présent chez les chevriers, il l'est aussi dans une moindre mesure dans le cas de l'élevage ovin mais sans que la place de l'agneau n'y soit semblable à celle du cabri.

Ce modèle d'organisation sociale, marqué par une homogénéité des régimes d'action, est couplé avec le fonctionnement des cultures techniques, qui permet de rendre compte de l'état des complémentarités au sein des systèmes productifs.

1.2. La construction de complémentarités entre coproduits structurées autour des pratiques agricoles

Les deux configurations sociales que je viens de présenter se caractérisent par une forte autonomie dans la prise de décision. Cette faculté leur assure la possibilité d'ajuster les relations entre coproduits et d'en définir les complémentarités. La traduction la plus immédiate se lit au travers des cultures techniques où se composent les interdépendances. Je prendrai ici le cas des processus de domestication de l'arganier (i) et celui des pratiques de gestion de la reproduction en Corse (ii).

1.2.1. La domestication de l'arganier au cœur des interactions entre élevage et collecte

A ces formes d'organisation sociale se combinent des cultures techniques qui révèlent les complémentarités entre coproduits. Dans l'Arganeraie, les activités de pâturage et de collecte des fruits cohabitent autour de l'arganier et les équilibres sont garantis par la différentiation et la complémentarité des catégories foncières (*Melk, Agdal, Mouchaa*), conjointement à des règles comme l'*Agdal* (mise en défens). Loin d'être antagoniques comme l'on tend à les présenter aujourd'hui, les différents usages témoignent de fortes synergies. Ainsi le pâturage

est considéré comme favorable au peuplement de l'arganier et l'animal y joue des fonctions de collecte des fruits ensuite réintroduits dans la production familiale de l'huile qui, traditionnellement, n'est pas différenciée selon sa destination alimentaire ou médicinale. Parallèlement, l'arganier en tant que ressource alimentaire pour les caprins est associé à des fonctions d'autonomie dans un milieu pauvre, où les sociétés pastorales ont recours au parcours à défaut de mécanisation et d'investissement. Des complémentarités biologiques se dessinent ainsi entre usages pluriels tout en assurant à l'arganier de bonnes conditions de régénération et la résilience du système socio-écologique. Le pâturage recouvre une diversité de comportements allant du pâturage au sol de la diversité du couvert végétal qui limite la densité du couvert herbacé et leur permet de lutter contre les risques d'incendie, au pâturage aérien durant certaines parties de l'année et sur certaines catégories d'arbres. Ces complémentarités sont multiformes et la figure moderne de l'éleveur doit être relativisée. Ses fonctions ne se limitent pas au monde animal dans la mesure où il participe aussi à l'entretien des arbres et à sa productivité par le travail de domestication réalisé (taille, etc.).

1.2.2. Les temporalités de production au cœur des agencements entre lait et viande en Corse

Si l'on se réfère au cas du chevrier en Corse, l'étude des cultures techniques montre qu'elles permettent d'assurer la cohabitation entre lait et viande. La pratique la plus saisissante est sans doute celle de la gestion de la reproduction pour des mises-bas permettant de commercialiser le cabri durant les fêtes de Noël. Elle assure l'inscription du produit dans le champ des traditions alimentaires, et par ailleurs de bonnes conditions de rémunération. Le fonctionnement des systèmes d'élevage est ainsi piloté par ses fonctions associées à la valorisation des viandes. Toutefois, certains cas témoignent d'un risque où la priorisation de la boucherie sur la sélection peut empêcher l'optimisation génétique des troupeaux et ainsi altérer les résultats laitiers. Malgré ce, cette compétence fait appel aux savoirs de l'éleveur en termes de préparation à lutte et de gestion de l'état physiologique des animaux (réserves corporelles). Toutefois, la maitrise technique s'affaiblit chez certains des éleveurs à cause d'une absence de transmission familiale des savoirs (installation hors cadre familial) et de la fragilité de l'appui technique en élevage caprin. Je le montrerai par la suite, ceci peut entraîner pour une catégorie d'éleveurs caprins, des situations de découplage. Concernant l'évolution de l'élevage ovin, ce modèle de couplage, disparu aujourd'hui, peut être associé à une histoire où le de-saisonnement n'était pas encore intervenu. Les agneaux trouvaient dans le commerce de Pâques un important débouché, corrélé

au fonctionnement des cultures techniques permettant de mettre les brebis mères en lactation dès la repousse d'herbe printanière et prolonger la lactation jusqu'à la fin de l'été dans un contexte de transhumance. A ce titre, il faut noter que la conservation du modèle de valorisation des cabris à Noël dans un contexte où la période estivale n'a plus de fonctions productives peut fragiliser la cohérence du système.

1.2.3. Le poids des normes locales dans la légitimation des techniques

Ce modèle de couplage est étroitement associé à des normes singulières, construites au sein de la société locale. Dans l'Arganeraie, le forestier n'a que peu de prises sur les modalités de gestion de la forêt, et malgré les attributs d'autorité dont il est détenteur par délégation du pouvoir étatique, n'a qu'une faible légitimité sociale, lui empêchant d'exercer un contrôle sur le pâturage. L'Arganeraie obéit à un droit forestier dérogatoire dont les communautés rurales sont dépositaires, basé sur une antériorité reconnue des droits d'usage. Subsiste ainsi une gestion coutumière de la forêt qui fait écran à l'intervention de l'Etat dans la gestion des affaires locales même si l'administration communale intervient pour régler certains types de conflits liés à l'usage de l'espace. En Corse, si ce n'est pas le pâturage qui est en question, l'abattage fermier traduit une réalité semblable. La réglementation sanitaire en prohibe la pratique mais, en même temps, elle est soumise à un régime de tolérance ayant longtemps donné lieu à des dérogations préfectorales. L'abattage fermier est ainsi socialement accepté à l'échelle locale et ne laisse que peu de place aux services vétérinaires pour l'application des règles sanitaires. Je montrerai par la suite, dans les situations de découplage, que ces deux formes de pratiques sont questionnées lorsqu'elles sont confrontées à des logiques de certification induisant l'adoption implicite de règles nouvelles.

1.3. Entre ancrage culturel et économie domestique : efficience et fragilisation

Ce modèle de couplage entre activités est fortement imbriqué dans le fonctionnement d'une économie domestique marquée par la proximité (i). Mais sa pérennité est affectée par des mutations sociales qui tiennent à la fois à l'évolution interne des sociétés et à l'introduction de nouvelles politiques publiques (ii).

1.3.1. L'échange de proximité encastré dans la société locale

Ces relations de couplage sont associées à des modèles marchands singuliers qui font référence à une économie domestique fortement imbriquée dans la société locale. Il n'y a pas de

différenciation entre l'aire de production et de consommation. L'échange est construit selon une logique de proximité à l'échelle de la communauté. Ainsi le cabri corse est principalement commercialisé à Noël ce qui permet d'inscrire ce produit dans les traditions alimentaires locales. L'acte marchand est construit autour de la vente directe et s'appuie sur des relations d'interconnaissance. Cela assure au producteur une facilité d'écoulement de ses productions qui lui permet d'articuler une logique de groupage des sorties d'animaux avec le démarrage de la traite laitière, optimisant ainsi le fonctionnement du cycle laitier. Le produit inscrit dans une logique de qualification domestique fait référence à des conventions marchandes où l'usage des signes de qualité n'est pas utile. C'est le cas aussi de la vente des chevreaux et de l'huile destinée aux souks ruraux à proximité des *douar* ainsi qu'à l'autoconsommation.

1.3.2. Une communauté malmenée par des mutations sociales

A la différence d'un modèle de type filière composé d'acteurs hétérogènes, il n'y a pas de prescriptions spécifiques de la part d'intermédiaires marchands, ce qui assure au producteur une autonomie dans la gestion de ses choix techniques. Ce modèle se distingue d'une filière où s'opère une différenciation des activités distribuées entre des acteurs hétérogènes autour de la figure du produit. Ces modèles d'activité sont toutefois en péril aujourd'hui sous l'effet de plusieurs facteurs combinés et ce, malgré leur efficience. En Corse, une distanciation sociale s'est creusée au sein des populations dans le cadre du délitement des sociétés villageoises et les fonctions associées à l'interconnaissance sont à certain titre rompues. Une fragilisation de la vente directe est en cours et les contraintes de commercialisation des cabris à la ferme sont réelles dans un contexte où la communauté est affaiblie. Dans l'arganeraie, cette agriculture est qualifiée d'archaïque et le PMV a pour ambition d'introduire une professionnalisation des activités en adossant ce choix à la promotion des SIQO. Volonté de rupture avec une agriculture duale, cette voie engagée affecte la cohérence des activités et leurs imbrications en favorisant un modèle de filière où les fonctions d'autonomie peuvent être mises à mal au profit de nouvelles logiques de dépendance.

L'autonomie au cœur du modèle de couplage

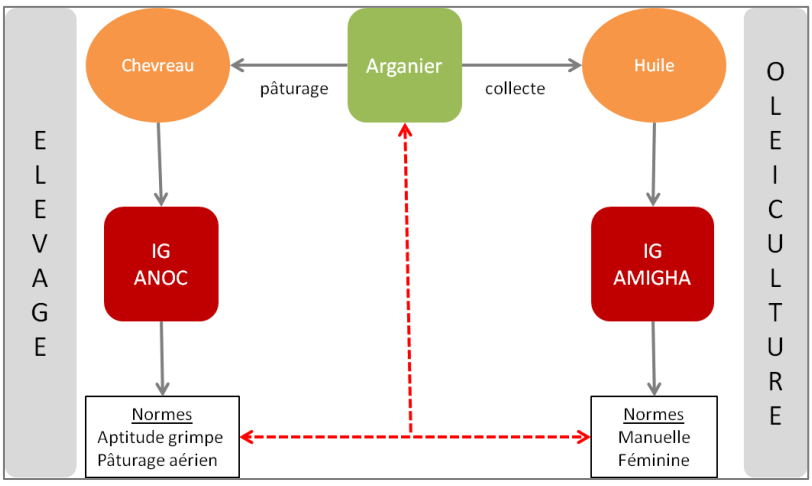
Dans ce modèle dit de couplage, on retrouve une homogénéité des échelles d'action, où chaque produit n'est pas investi dans un secteur différencié selon une logique de filière, mais au sein d'une communauté liée par des relations de proximité sociale et culturelle. Des systèmes de régulation opérants permettent de gérer la complémentarité entre coproduits. Cette configuration sociotechnique assure aux entités sociales en question une maitrise des cultures techniques en évitant les formes de dépendance relationnelle qui sont la caractéristique

prépondérante du modèle de découplage. Ces complémentarités sont associées à la construction de biens publics comme la relation à la tradition, aux cultures alimentaires ou à la préservation biologique de la forêt, résultant de synergies entre activités. Ces sociétés entrent pourtant aujourd'hui en interaction avec d'autres régimes sociaux qui affaiblissent ces coordinations horizontales que l'on peut qualifier de communautaires.

2. Découplage : différenciation et hiérarchisation des relations dans le cas des régimes sectoriels d'activité

Le modèle de découplage correspond à une configuration sociotechnique où les relations entre coproduits deviennent limitées, leurs dépendances mutuelles moins puissantes, ce qui vient contrarier leur coévolution (schéma 19). Pour Harrison C. White, cité par Grossetti, le découplage, réciproque de l'encastrement, est un « *processus d'abstraction des interactions dans des institutions et dans des modes de régulation* » (Grossetti et Bès, 2001). Il est le fait d'une sectorisation de la société, associée à l'émergence d'un régime dominant ce qui témoigne d'une hiérarchisation entre coproduits. Cette phase est associée à une différenciation des échelles d'action où l'un des produits s'autonomise du second du fait de l'émergence d'un régime sectoriel (i). Elle s'apparente à une situation de dés-encastrement où les dépendances entre coproduits sont limitées pour laisser place à une situation d'autoréférence (ii). Les régulations horizontales, entre coproduits, sont ici déconstruites, ou structurées par une influence unilatérale. Cette situation conduit *in fine* à un processus de fragmentation des systèmes productifs (iii). Cette phase de découplage est partagée dans les différents terrains et, en cela, témoigne d'une situation contemporaine et largement diffuse.

Schéma 19: Modèle de découplage dans le système productif arganier



2.1. La sectorisation des activités fromagères et oléicoles : Différenciation des régimes d'action

Trois caractéristiques essentielles peuvent être attribuées à l'émergence d'une sectorisation des activités. Elle se caractérise tout d'abord par un renouvellement de la division sociale du travail (i), qui participe à différencier les fonctions au sein de la chaîne de valorisation d'un produit. Par ailleurs, afin de sceller des appartenances nouvelles dans ces réseaux émergents, le produit devient une figure essentielle de coordination (ii). D'une communauté relativement homogène, on assiste ici à une importante hétérogénéisation du système d'acteur, assemblé selon une logique professionnelle (iii).

2.1.1. Renouvellement de la division sociale du travail selon un modèle de filière

D'un point de vue organisationnel, le modèle de découplage est associé à une spécialisation agraire qui réorganise profondément le fonctionnement des activités vers un modèle d'intégration verticale de type filière. Il en résulte un modèle sectoriel qui désigne des « *assemblages de rôles sociaux structurés autour d'une logique verticale et autonome de reproduction […] les secteurs apparaissent comme des totalités sociales qui vont la fois organiser et structurer les rôles sociaux autour une logique de reproduction a-territoriale et conférer aux individus de nouvelles identités, les identités professionnelles qui se substituent elles aussi aux identités locales* » (Muller, 1985, p. 167). En Corse et en Sardaigne, on peut en identifier l'émergence au début du XXème siècle avec l'essor les laiteries continentales attirées par le lait de brebis. Dans des périodes où les sociétés villageoises sont fragilisées, un renouvellement industriel est donné aux activités agricoles. Plus récemment, ces changements sont aussi en cours au Maroc sous l'effet de l'émergence des coopératives et d'industries oléicoles qui se substituent peu à peu à la transformation familiale au profit d'une concentration géographique des lieux de transformation. On assiste à un ré-ordonnancement de la relation à la division sociale du travail. À l'organisation familiale de l'activité succède le modèle de l'exploitant agricole inscrit dans un réseau nouveau piloté par l'industrie laitière, où l'éleveur devient un apporteur laitier. De la même manière dans l'Arganeraie, les femmes se détachent de certaines fonctions au profit d'une activité salariale mono-spécifique comme le ramassage des fruits ou le concassage.

2.1.2. Le produit comme figure essentielle de coordination : une polarisation qui écarte les coproduits

Le produit devient alors la figure essentielle de coordination dans ce réseau relationnel renouvelé. On assiste au déploiement d'un modèle de type filière. L'ensemble des mobilisations collectives sont tournées vers la production fromagère qu'il s'agisse de l'histoire du *Pecorino Romano* ou de celle du « Roquefort corse ». Dans l'Arganeraie, sous l'impulsion de bailleurs de fond internationaux, derrière lesquels on retrouve souvent de grandes firmes industrielles, l'huile d'argan va être envisagée comme le produit phare de cette région, et motiver d'importantes spéculations économiques. Ces coordinations autour d'un produit principal vont être renforcées sous l'ère des appellations qui vont, durant plusieurs décennies, impulser l'investissement des acteurs et définir différents espaces de qualification de ce produit. Des apprentissages collectifs se dessinent ainsi autour du Brocciu, du Pecorino Romano et de l'huile d'argan. Dans ce registre marchand, l'aire de commercialisation des productions est étendue à l'Europe, à l'Amérique, dans un contexte d'échange international. Ces produits deviennent des ambassadeurs du territoire et focalisent l'ensemble des représentations territoriales. Ils se parent de valeurs nouvelles associées à l'authenticité, la tradition ou encore la féminité, la berbérité et les signes de qualité viennent garantir la relation à l'origine. Mais ces processus ont, dans le même mouvement, relativement effacé les coproduits du paysage productif local et des investissements professionnels.

2.1.3. Hétérogénéisation du système d'acteur et émergence de nouvelles formes décisionnelles

Ainsi se consolident de nouvelles identités professionnelles construites selon un modèle d'intégration vertical qui différencie socialement et physiquement les fonctions de production, de transformation et de commercialisation. Des conventions s'établissent entre les différentes catégories d'acteurs comme par exemple au sein de l'ILOCC, représentant les différents corps de la profession. D'autres institutions s'agglomèrent à ces assemblages sociaux telles que les organismes de sélection, les chambres d'agriculture autour du contrôle laitier, l'appui technique ou encore les organisations de producteurs, système d'acteur au sein duquel le chercheur construit logiquement sa place et, en cela, se détourne, comme les autres acteurs, des coproduits. La trajectoire est assez similaire dans l'Arganeraie où l'on assiste à une hétérogénéisation du système d'acteur. Les agencements relationnels se consolident de manière verticale autour du produit et de nouvelles institutions telles que l'AMIGHA, l'ANCA, en sont une réalité tangible. L'élevage et ses acteurs ne font pas partie de ces investissements professionnels. Conjointement à cette spécialisation oléicole du bassin, l'Arganeraie va aussi bénéficier du statut de réserve de biosphère dans un contexte de risques écologiques. Mais, là aussi, on constate par exemple qu'au sein du réseau RARBA, l'essentiel des membres sont issus de coopératives d'huile

d'argan. Le forestier va lui aussi bénéficier d'une légitimité accrue dans ce contexte renouvelé qui lui offre un nouveau droit de regard sur l'usage des ressources.

Cette mise en filière des activités témoigne d'une différenciation sociale des activités où l'un des produits s'assemble dans un réseau renouvelé. Ces changements sociaux vont fortement influer sur le fonctionnement d'ensemble des cultures techniques.

2.2. Entre réappropriation des cultures techniques et stabilisation de normes autoréférentielles

Ces changements organisationnels vont avoir une conséquence importante sur les modalités d'appropriation des ressources et sur la gestion des cultures techniques. On assiste là à la diffusion d'un modèle de type autoréférentiel. Ces situations s'apparentent à l'autonomisation de sous-systèmes sociaux, où la construction des activités est déterminée en référence à elle-même, c'est-à-dire en écartant la prise en compte de son environnement, le coproduit (Luhmann, 1995). Il faut entendre par là : « *La relation du système avec soi-même par laquelle il assure constamment sa propre identité, où il s'observe au travers de soi-même* » (Martuccelli, 1999).

2.2.1. Le de-saisonnement comme témoin d'une spécialisation laitière

En Corse et en Sardaigne, les élevages ovins vont être profondément reconfigurés. Il s'opère une sédentarisation des troupeaux conjointement à leur concentration en zone de plaine. L'effritement des sociétés villageoises a fortement pesé sur les systèmes d'élevage et fragilisé le modèle transhumant qui était régi par des mises-bas de fin d'hiver. Les stratégies laitières définies selon un modèle exogène vont alors converger vers la production d'un fromage de contre-saison qui encourage à un de-saisonnement des troupeaux. Les naissances interviennent ainsi plus précocement, notamment en introduisant les modalités de différenciation du prix du lait selon les périodes de collecte. L'introduction de l'insémination artificielle, la pose d'éponges sont autant de dispositifs techniques qui viennent stabiliser le fonctionnement de la reproduction dans le sens de son groupage et de la maitrise d'une périodicité précoce. On constate que les choix qui s'opèrent au sein d'un sous-système social laitier sont autoréférencés et qu'ils ne prennent pas alors en compte les agneaux dans la construction des changements. On observe une limitation des dépendances mutuelles entre coproduits, leur effacement, et les viandes deviennent ainsi marginalisées au sein du système productif. L'agneau est alors progressivement envisagé comme une figure d'ajustement de la production laitière. Il vise à en

faciliter le bon déroulement de manière à induire un démarrage groupé de la traite à des fins laitières.

Il convient à certain titre de pondérer le rôle et l'influence du secteur laitier sur ces processus de découplage puisque le choix des mises-bas précoces est très généralisé et s'est aussi diffusé chez les fermiers. Par ailleurs, cette réalité est aussi valable pour une catégorie des chevriers de Corse. Certains ont fait le choix d'introduire une saisonnalité plus tardive, avec des mises bas dites décalées, ce qui leur permet de tirer profit de la repousse d'herbe printanière et valoriser leur fromages durant l'été. Ce choix est principalement motivé par la fonction fromagère de l'élevage et l'enjeu de constituer une rente économique par la demande touristique. Par contre un découplage vis-à-vis des viandes s'opère et le cabri est ici marginalisé de son ancrage traditionnel durant les fêtes de Noël. Une situation semblable est aussi visible chez les chevriers pour qui l'on a évoqué précédemment que l'effritement des savoirs techniques affecte la gestion de la reproduction, certains éleveurs ayant ainsi des mises-bas décalées subies limitant les conditions de valorisation des cabris. Il est ainsi possible de considérer que le découplage n'est pas le seul fait d'une logique de dépendance sectorielle, mais peut-être le fait propre de l'éleveur.

2.2.2. Pâturer, une pratique bannie de la « bonne » gestion forestière

La trajectoire est aussi commune à l'Arganeraie. L'essor de l'huile d'argan est couplé à son inscription au sein du commerce mondial vers lequel une singularisation de ses caractéristiques sur des marchés différenciés est rendue possible. Ce nouvel « or vert » va se construire sur la base d'une référence à des usages cosmétiques. Il en découle une normalisation de ses procédés d'obtention marqués par des référentiels sanitaires qui déboucher sur l'interdiction de collecte des fruits régurgités par les chèvres. Le ramassage des noix doit ainsi s'effectuer de manière manuelle par les femmes, ce qui procède là d'un pur artifice destiné à construire une image plus que traduire une réalité historique. Cette spécialisation se construit en écartant entièrement les interactions entre la production d'huile et le pâturage des caprins pourtant étroitement mêlés, ce qui en même temps écarte l'homme, le berger, des processus de gestion de la forêt. Le type d'élevage le plus cohérent au regard de cette réappropriation des ressources forestières est, pour ces opérateurs, celui associé au modèle ovin avec d'importants apports de complémentation et des pratiques de parcours limitées. Les pratiques se composent ainsi selon une fonction oléicole et l'on assiste alors à la diffusion de pratiques de gaulage, la *melkisation* des terres, la dénonciation de l'activité de pâturage. Dans ces configurations, les cultures techniques propres aux communautés rurales sont gommées et les processus de domestication écartés au profit de

la valorisation d'un écosystème naturel, tout au moins conforme au nouvel esprit oléicole de la forêt.

Les choix qui s'opèrent au sein du système dominant sont ainsi construits selon leurs propres perspectives et écartent l'existence des coproduits dans la délimitation des cultures techniques. Ces situations peuvent être envisagées comme des opérations de cadrage. Michel Callon, empruntant le terme à Goffman, évoque la notion de cadre en ces termes : *Le cadre établit une frontière à l'intérieur de laquelle se déroulent, de manière relativement indépendante du contexte, des interactions dont la signification et le contenu s'imposent comme une évidence aux protagonistes*" (Callon, 1999, p. 405). Par ailleurs les coproduits voient leur place déterminée par le système principal qui représente la seule possibilité pour eux d'exister. On rejoint une définition complémentaire faisant référence à l'autopoeiese qui renvoie au fait qu'au sein d'un sous-système « *ne peuvent se rencontrer en lui et influer sur son organisation que des éléments élaborés par lui* » (Clam 1997, p. 250).

2.3. La fragmentation des systèmes productifs : marginalisation et exclusion des coproduits

Le modèle de découplage conduit à des processus de fragmentation, soit une déconstruction des relations entre ce qui était uni et homogène, selon la définition de Stéphane Rosières (Rosières, 2008). Dans ces contextes où les relations entre coproduits ne sont plus gérées par des systèmes de régulation, les co-produits sont souvent marginalisés, parfois exclus du fonctionnement des systèmes productifs. Ses traductions sont plurielles et j'insisterai sur le statut des produits au sein des sociétés (i), et le renouvellement des représentations associées à l'élevage caprin (ii).

2.3.1. Entré détérioration du lien aux traditions et banalisation territoriale des coproduits

Les coproduits sont marginalisés de ces trajectoires, mis à l'écart de l'histoire de ces bassins de production. Leur existence est disqualifiée du fonctionnement des systèmes productifs, ils en sont considérés comme des externalités de production (Mormont, 2006). Leur rôle est déterminé selon les orientations et les choix du régime dominant. Ainsi, on assiste à des processus d'appropriation des ressources qui renouvellent le fonctionnement des cultures techniques, en limitant les dépendances mutuelles entre coproduits. La redéfinition de la périodicité des naissances en Corse a eu pour effet d'empêcher la valorisation des agneaux durant les périodes de fête et ainsi de fragiliser le rapport aux traditions alimentaires. Un débouché alternatif s'est construit par l'export en vif vers la Sardaigne à des prix peu rémunérateurs encourageant

certains éleveurs à éliminer les agneaux quelques jours après la naissance. Les opérateurs du monde des viandes se réapproprient ce fonctionnement laitier en banalisant la production des agneaux par des logiques de massification de l'offre interdisant une réelle différentiation du produit. C'est là la stratégie des abatteurs sardes ou celle des maquignons en Corse. Extrait des traditions, le produit est également mis à l'écart de la construction d'un régime de qualité. Ces facteurs conjugués conduisent à en faire un sous-produit qui ne pèse plus dans la structuration des choix techniques tout autant que dans les orientations des organisations professionnelles.

2.3.2. Une naturalisation de l'écosystème comme processus de disqualification de l'élevage

Le processus observé dans l'Arganeraie est semblable. On assiste à une fragilisation du lien entre l'élevage caprin et l'arganier. Peu à peu des morcellements spatiaux se creusent au profit d'usages essentiellement dédiés à la valorisation oléicole. Ainsi la mise en *Agdal* par l'introduction de terres cultivées n'a d'autres fins que d'empêcher le pâturage des caprins. L'extension des territoires de collecte des fruits pour leur vocation oléicole réduit peu à peu la destination pastorale des terres. On assiste à l'introduction de formes de sédentarisation des troupeaux à proximité des *douar*, ce qui peut induire des dynamiques de surpâturage et entraîner une fragilisation écologique de certaines parties de l'Arganeraie. Pareillement, ces processus d'appropriation oléicole de la forêt conduisent certains éleveurs à renouveler leurs stratégies d'occupation des sols. Certains ne pratiquent ainsi plus l'*Agdal* afin d'assurer à leurs animaux la soudure alimentaire en été du fait d'une diminution des surfaces pâturables disponibles. Ces changements sont la source d'une évolution des comportements forestiers qui peuvent donner lieu à des logiques contrastées mettant en confrontation différents usagers. A terme, c'est une fragilisation des interdépendances et complémentarités entre usages pluriels qui est favorisée, pouvant entrainer une dégradation écologique de l'Arganeraie. Cela a d'ailleurs pour effet de légitimer la politique des forestiers qui sont en opposition frontale avec les éleveurs et s'imprègnent d'une vision naturalisante de la forêt promue par les acteurs de l'huile d'argan.

La dépendance au cœur du modèle de découplage

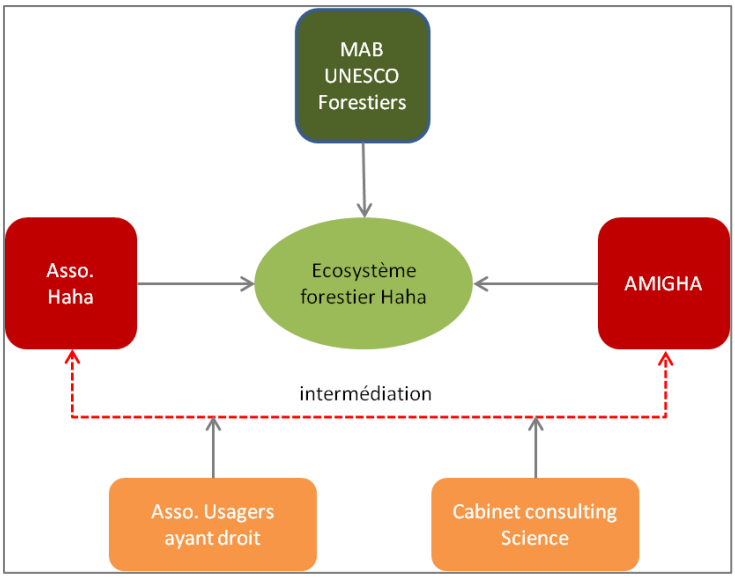
Le modèle de découplage est le fait de l'avènement d'une société sectorielle marquée par la différenciation des régimes d'action où le produit devient une figure essentielle de coordination. Dans le cas de régions qui se consolident autour de l'ancrage territorial de leurs productions et

des IG qu'elles véhiculent, l'effet de polarisation vers un produit dominant est renforcé, ce qui conduit à une hiérarchisation entre coproduits où ces derniers deviennent des externalités du système de production. L'activité principale délimite autour d'elle des frontières sociales et techniques limitant la construction de liens avec le produit dérivé, et les normes qui s'y construisent fragilisent les conditions de production et de valorisation de ce dernier. On retrouve ici la signification donnée par Pierre Bourdieu à la notion de champ. « *Dans les sociétés hautement différenciées, le cosmos social est constitué de l'ensemble de ces microcosmes sociaux relativement autonomes, espaces de relations objectives qui sont le lieu d'une logique et d'une nécessité spécifique et irréductible à celles qui régissent les autres champs*» (Bourdieu, 1992, p. 72). L'usage d'une ressource partagée est ici confronté à des logiques d'appropriation singulière qui s'établissent au sein d'un système relativement fermé et défini par lui-même. Ces configurations sociotechniques relèvent de situations complexes qui interrogent la gouvernance des ressources. Pierre Lascoumes, faisant référence à Luhmann, "*attribue les problèmes de gouvernabilité des sociétés modernes à l'autonomisation croissante des sous-systèmes sociaux, chacun tendant à s'autonormer et à développer des réseaux d'action multiples*" (Lascoumes, 1996).

3. Recouplage : l'inter-sectorialité comme cadre d'organisation de rivalités et de régulations

Le modèle de recouplage succède dans certains cas au découplage des relations entre coproduits comme résultant de l'avènement d'une société sectorielle. Les coproduits s'inscrivent dans les situations d'équivalence structurelle, c'est-à-dire qu'ils bénéficient d'un statut, d'une place équivalente dans les réseaux, les dispositifs. Reste à en déceler les mécanismes de régulation dans des contextes où chaque secteur est autonome de l'autre secteur et qu'à ce titre, il convient de reconstituer des liens dans un contexte de différenciation des activités (schéma 20). J'envisagerai dans un premier temps de caractériser les dynamiques de relance, soit d'autonomisation des coproduits, en précisant à la fois les dynamiques d'agglomération des acteurs autour de ce « nouveau » produit, ainsi que les modalités de qualification qui lui sont associées (i). Dans ces processus où se recomposent les frontières entre coproduits, compte tenu de l'introduction de nouvelles logiques d'appropriation des ressources, je préciserai aussi les freins qui peuvent se faire jour (ii). Enfin je proposerai d'envisager les régulations qui laissent entrapparaître la conception de nouvelles complémentarités entre coproduits (iii).

Schéma 20 : Modèle de recouplage dans le système productif arganier



3.1. Les relances comme processus d'autonomisation d'un coproduit

Les coproduits, dont le destin avait jusqu'ici été déterminé par un produit principal vont venir s'autonomiser au travers des processus de relance. Cette dynamique est visible à la fois d'un point de vue institutionnel, puisque les viandes se dotent de nouveaux portes paroles (i), qui, par ailleurs, vont venir donner à ce produit de nouvelles significations marchandes (ii).

3.1.1. Des nouveaux contours institutionnels autour des coproduits comme acte de réappropriation

Les coproduits, après avoir été abandonnés des logiques professionnelles, sont à nouveau circonscrits dans de nouveaux assemblages sociaux incluant à la fois des institutions, des normes. Ces processus sont notamment la résultante des projets de certification où l'indication géographique et ses perspectives participent à la production d'un réseau renouvelé autour des viandes. Ainsi le chevreau quitte les souks pour être inscrit vers de nouveaux marchés urbains. Il en va de même en Corse et en Sardaigne où à l'économie domestique construite autour de la vente directe, s'opère une nouvelle inscription marchande du produit vers la GMS, des niches telles que la restauration gastronomique sur le continent, ou la valorisation touristique du produit. L'AREO et le Groupement de Roquefort en Corse se substituent aux acteurs historiques comme les maquignons et inscrivent l'agneau dans de nouvelles logiques de qualification marchande construites autour d'un régime de qualité. Le groupement Capra Corsa est lui aussi au cœur du projet de certification des cabris sous AOP. C'est aussi le cas du CONTAS en Sardaigne, regroupant les différents acteurs impliqués dans l'IG, et qui témoignent de la constitution d'un réseau plus restreint, un microcosme à l'intérieur duquel on assiste à une

logique de différentiation. Un réseau relationnel nouveau est formé entre producteurs, transformateurs et négociants et conduit à peu à peu consolider une filière, trajectoire plus difficilement engagée en Corse, ce qui, je le montrerai ensuite, pèse sur la possibilité de révéler des complémentarités nouvelles entre coproduits. Dans l'Arganeraie, on peut associer le processus à l'émergence de l'ANOC, qui par l'intermédiaire d'un groupement local dédié à l'appui technique, va enrôler un certain nombre d'éleveurs vers le projet de certification. On assiste ici à un processus de professionnalisation autour des viandes avec la consolidation d'appartenances nouvelles où l'éleveur est situé au dehors de sa communauté.

3.1.2. L'adoption de nouveaux régimes de qualification des viandes

Le produit devient une figure essentielle de coordination et on en retrouve la trace dans différents processus tels que la foire caprine d'Essaouira, les campagnes d'affichage en Corse, ou encore des opérations de promotion touristique en Sardaigne. Celui-ci est aussi associé à un processus de normalisation de la qualité, que l'on retrouve notamment dans les cahiers des charges, processus qui, au-delà de l'enjeu de différenciation du produit, consolide un nouveau groupe social. Le coproduit s'autonomise progressivement du régime dominant, se construit en autoréférence à lui-même. Il est associé à une légitimité renouvelée puisqu'il emprunte une trajectoire semblable à celle du produit dominant, ce qui le place dans une situation d'équivalence structurelle. « *Deux entités sont structurellement équivalentes au sein d'un réseau si elles y occupent la même place, ou la même position, c'est-à-dire si elles ont les mêmes relations (ou des relations relativement similaires) avec un ensemble d'identités données* » (Grossetti et Godart, 2007).

Cette légitimation se construit en introduisant de nouveaux régimes de qualification des produits. C'est le cas dans l'Arganeraie, où la qualification du chevreau, en référence au cahier des charges, se traduit par des prescriptions relatives au pâturage de l'arganier qui lui confère sa typicité. Cette démarche appelle à la valorisation de pratiques telles que le parcours, les aptitudes de la race à grimper aux arbres. L'activité oléicole n'est pas prise en considération dans la construction de la relation aux ressources forestières, l'*Agdal* étant plus rangé du côté d'un folklore culturel que du côté des cultures techniques. En Sardaigne, c'est aussi le cas si l'on regarde la requalification des agneaux associée à des enjeux de commercialisation vers les marchés urbains, et notamment la grande distribution qui requiert l'exigence de produits de découpe. C'est également le cas si l'on regarde l'ancrage touristique du produit dans ces deux îles méditerranéennes de Sardaigne et de Corse qui inscrit l'agneau durant la période estivale. Ce renouvellement des temporalités alimentaires est aussi présent à destination de l'export vers

la restauration haut de gamme ou les cantines scolaires qui supposent des approvisionnements réguliers durant l'année. On en retrouve également la trace lorsque le produit se singularise à l'échelle micro-régionale par un attachement à la montagne qui opère une sous-différenciation géographique du produit. C'est notamment le cas du cabri corse. Il y a, en effet, une requalification marchande du produit dans le régime des AOP en rupture avec le système d'échange traditionnel fondé sur la vente directe. De nouveaux attributs sont à construire, notamment dans un contexte de distanciation de l'échange, visant aussi à répondre à une détérioration des relations de proximité.

Ces changements sont conjoints à une différenciation marchande du produit et l'on voit qu'elle s'opère sans réelle prise en compte du produit principal, ce qui, on va le voir, va être source de tensions.

3.2. Dépendances et conflits entre secteurs différenciés : des acteurs hétérogènes aux logiques concurrentielles

Dans ces situations où chacun des coproduits entreprend une voie singulière, autonome, l'absence de cadre d'interaction vis-à-vis du produit principal peut être source de conflit si ces logiques hétérogènes en question sont incompatibles. Offe a permis de situer le conflit comme mode d'ajustement des relations, hiérarchies entre sous-systèmes. En effet, du fait de l'auto-référencement propre à chacun d'entre eux, les systèmes peuvent se retrouver en compétition pour l'usage des ressources (Offe, 1984). Par conflit, j'entendrai ici des formes d'antagonismes, des contradictions qui émergent du fait d'un nouveau partage des frontières entre coproduits. Ainsi ces conflits peuvent tout autant être révélés par la technique, que par la nature des interactions sociales. Les opérateurs de qualification des viandes vont être confrontés au fonctionnement d'un système d'acteur qui s'est construit sans eux et est venu définir, stabiliser un ensemble de relations contraignant les dynamiques de relance des viandes (i). Des tensions vont se manifester à propos des cultures techniques qui représentent le nouvel espace de médiation des relations entre coproduits (ii).

3.2.1. La proximité institutionnelle comme espace de tensions nouvelles

Les relances associées aux viandes en Corse sont tiraillées dans une histoire professionnelle qui n'a pas été la leur et qui a laissé des traces, une mémoire collective. Ainsi la requalification des agneaux est très dépendante des réseaux laitiers. Leur valorisation est en effet confiée à des opérateurs issus du monde du lait, l'AREO et le groupement de Roquefort, tous deux représentants des apporteurs au sein de l'interprofession qui traverse une importante crise

institutionnelle. Cette proximité relationnelle des acteurs joue un rôle pour situer la place du conflit dans la qualification des agneaux. Ainsi, les différents groupes d'acteurs se disputent leur légitimité dans un paysage insulaire où l'agneau devient un outil de légitimation des réseaux de collecte laitière. Tout d'abord entre Haute-Corse et Corse du Sud, mais ensuite entre apporteurs et fermiers. Ces réseaux sont ceux sur lesquels s'étaient jusqu'ici stabilisés les équilibres de pouvoir. Les apprentissages relationnels hérités de l'histoire laitière figent la nature et la configuration des réseaux qui peuvent difficilement se recomposer sous l'effet de l'introduction d'un objet nouveau, les viandes. Au contraire, les viandes peuvent représenter un outil de réaffirmation de pouvoirs, d'alliances, d'exclusion dans un paysage institutionnel fragile et menacé. A défaut de représentativité, l'AREO s'est d'ailleurs vue refuser le statut d'ODG par l'INAO, ce qui contraint l'obtention de l'IG dans un contexte ou l'échelle régionale de coordination est fragmenté. Par ailleurs, la légitimité du groupement Capra Corsa à promouvoir le projet de certification du cabri corse est affectée par des tensions au sein de la profession fermière, divisée en deux groupes sociaux, ce qui altère l'émergence d'un projet régional. En Sardaigne, la consolidation du réseau autour des viandes n'est pas une extraction du système laitier, qui permet d'aboutir à une réelle différenciation où les acteurs sont autonomes pour opérer des choix collectifs.

Le conflit peut aussi se manifester dans les interactions entre groupes sociaux différenciés. C'est le cas dans l'Arganeraie où l'arbitrage ministériel du projet de certification du chevreau a conduit à institutionnaliser un conflit latent. Toutefois, il traduit, malgré les tensions, la forte interdépendance entre coproduits. Une controverse est instruite autour de l'effet environnemental du pâturage et la chèvre est disqualifiée de la gestion du territoire. Cette marginalisation résulte des représentations introduites par l'AMIGHA, soutenues par les services forestiers qui ont focalisé sur l'impact du pâturage aérien et souligné les contradictions entre la certification et le programme UNESCO. Elle aboutit à une décision de rejet où l'arbitrage ministériel traduit un réinvestissement de l'Etat dans un conflit intersectoriel.

3.2.2. La technique, nouvel objet de consolidation des interactions entre coproduits

Les systèmes productifs traduisent ainsi les dynamiques d'appropriation des ressources où il serait difficile de voir des complémentarités naturelles entre coproduits, compte tenu notamment du poids de l'histoire qui s'est construite sur la base de secteurs d'activités. Ces antagonismes peuvent aussi être révélés si l'on s'attache à analyser les cultures techniques. La requalification des viandes s'inscrit dans un parcours contraint. En effet, les cultures techniques telles qu'elles ont pu se dessiner dans un contexte de spécialisation peuvent altérer la capacité

de ces coproduits à structurer leur identité. En élevage ovin laitier, la différentiation marchande qui résulte des dynamiques de relance est entravée par les configurations laitières. Ainsi l'amélioration de l'aptitude bouchère des viandes est contrainte par l'inscription des agneaux dans un régime laitier et par ses modalités de sélection qui sont défavorables à une optimisation du rendement carcasse visant à notamment favoriser la découpe. C'est aussi le cas que véhicule la contrainte de saisonnalité puisque les agneaux naissent selon une période de production laitière qui n'est pas conforme avec l'ancrage touristique du produit durant la période estivale. De la même manière, les logiques de concentration des naissances visant à favoriser une lactation groupée des brebis mères sont défavorables à un échelonnement de la collecte des agneaux comme l'exige par exemple la restauration dans les centres urbains ou vers les cantines scolaires. Par ailleurs, adjoindre un qualificatif de montagne au cabri corse pose la question de cette sous différentiation dans un contexte où s'est opéré un gommage des singularités géographiques au sein de territoires représentés comme homogènes dans le cas de fromages. Enfin, légitimer le pâturage aérien de l'arganier dans un contexte où cette ressource fait l'objet d'appropriations singulières par les acteurs de l'huile d'argan est soumis aussi à un ordre de contrainte. De plus, l'Arganeraie obéit aujourd'hui à des qualifications nouvelles, en référence notamment à l'enjeu de préservation des écosystèmes et l'élevage caprin fait souvent figure de mauvais élève. Le plan d'action du programme MAB n'y semble d'ailleurs pas favorable puisqu'on peut y lire une volonté de réduction des dépendances du cheptel vis-à-vis des ressources. Quand compromis il peut y avoir, c'est dans le sens d'une sédentarisation des troupeaux associée à des régimes alimentaires renouvelés écartant les animaux de la forêt, ce qui altère la construction d'une typicité du chevreau.

3.3. La gouvernance comme mode d'interaction entre acteurs à la fois hétérogènes et interdépendants

On constate à l'issue de ce chapitre que dans des contextes où se sont consolidés des secteurs d'activité différenciés, où chacun tente de s'autonormer, des conflits horizontaux, d'agencements des relations entre coproduits émergent. Il s'agit ici de présenter les voies, engagées mais non entièrement stabilisées, vers la stabilisation de compromis nouveaux entre produits liés issus de mêmes systèmes productifs.

3.3.1. La relation aux écosystèmes : l'émergence d'un tiers objet comme élément de stabilisation des relations entre acteurs différenciés

Dans l'Arganeraie, suite au rejet de la première version de la demande d'IGP, les acteurs se tournent vers une nouvelle proposition de cahier des charges. On constate que c'est un « tiers objets » qui émerge et sur la base duquel se consolident des médiations entre coproduits. Ainsi, la légitimation de l'activité pastorale, et indirectement du projet de certification, se fait plus en référence à la gestion de l'écosystème qu'au regard de l'huile d'argan. Dans ce contexte, on constate que la certification n'a plus seulement vocation à délimiter les caractéristiques d'un produit selon ses attributs intrinsèques, mais à assurer aussi des qualités extrinsèques au regard du lien entre les pratiques et la gestion écologique du territoire. Il y a ici de nouveaux acteurs intermédiaires comme l'investissement d'un bureau d'étude qui établit des passerelles au sein d'un réseau élargi, qui transcende les appartenances professionnelles en confrontant les différentes logiques d'acteur. On assiste aussi à un redéploiement des échelles géographiques associé à la communauté de Haha, appartenance renforcée par la consolidation d'une nouvelle association d'éleveurs. Elle se substitue progressivement au poids de l'ANOC, dont les référentiels d'élevage ont principalement été construits selon un modèle ovin, pouvant difficilement s'accommoder d'un élevage caprin aux interactions territoriales très différenciées. Cette micro-région bénéficie d'une légitimité plus grande dans la mesure où l'Arganeraie ne représente pas une unité géographique homogène au sein de laquelle il y aurait une diffusion généralisée des pratiques de complémentarité entre huile et viande autour des techniques. La perspective est ici d'adosser au cahier des charges, des normes associées au pâturage en mesure de garantir l'équilibre des écosystèmes.

3.3.2. L'innovation comme voie de mise en cohabitation des coproduits

En Corse et en Sardaigne, dans le cas des élevages laitiers, plusieurs dynamiques convergent vers un recouplage des relations entre lait et viande. Le cas le plus avancé est celui de la Sardaigne. En ce qui concerne l'animal à proprement parler, on assiste à une différenciation des catégories de carcasses avec la production d'agneaux plus lourds pouvant être issus de croisements avec des races à viande. Cela permet d'opérer une différenciation sur les marchés, et introduire de la flexibilité dans les systèmes d'élevage en ne limitant pas ce produit aux périodes de fêtes. On retrouve aussi cette perspective en Corse dans le cas du développement de la surgélation qui permet de reporter la consommation en été auprès du tourisme. Dans la même perspective, la Sardaigne et la Corse encouragent aussi à valoriser un tourisme hors saison pouvant s'accorder avec une valorisation des viandes en dehors du marché traditionnel et sur la base des cycles actuels de reproduction. S'établit ainsi un ré échelonnement de la qualification des viandes dans ses temporalités. Par exemple en Corse, le tournant vers la restauration, y compris continentale, pourrait permettre la valorisation du produit selon

différentes périodes, tout comme l'exige la restauration scolaire dans le cas de la Sardaigne. La promotion donnée aux viandes caprines, « le cabri, 150 jours de fêtes », traduit bien cette volonté d'ajuster une situation laitière, l'échelonnement des naissances, leur décalage, avec une valorisation des viandes vers des marchés qui ne se limitent plus à la seule tradition de Noël. Enfin le cas du re-saisonnement des troupeaux est aussi l'une des modalités de recouplage des activités autour de la valorisation conjointe de coproduits durant l'été ou durant les fêtes de Pâques. Par ailleurs, si l'on a pu voir que la question de l'abattage, en référence aux régimes sanitaires pouvait être un vecteur de découplage, la construction d'un régime juridique nouveau autour de l'abattage fermier, régi notamment par les règles HACCP, permettrait de laisser entrevoir un modèle de recouplage. Si l'on se réfère au projet de certification, voie distincte, le tournant vers une AOP pour les cabris peut témoigner de nouveaux alignements avec une identité caprine fragilisée par une histoire fromagère qui a banalisé le rapport à l'espace.

Ces situations peuvent s'apparenter à la conception d'un « espace fonctionnel de durabilité », définit comme « *un espace social, plus ou moins clairement territorialisé, qui s'organise autour de rivalités – et donc de régulations publiques de ces dernières – pour l'accès, l'appropriation et la redistribution de biens et services, tant matériels qu'immatériels, nécessaires à la satisfaction de besoins ou à la réalisation d'activités, aussi bien individuels que collectifs* » (Narath et al., 2009).

Le conflit comme espace de ré-agencement des relations entre coproduits

Dans ces modèles d'activité où chaque secteur est différencié, la ré-émergence du coproduit dans le paysage productif contribue à redéfinir les frontières entre coproduits. Les requalifications marchandes qui lui sont associées, en agissant sur le fonctionnement des systèmes de production, renouvellent les conditions d'appropriation des ressources. Ces processus peuvent introduire des situations de rivalité autour de l'usage de ressources partagées et générer des conflits. On rencontre cette situation dans les cas où les acteurs sont clairement différenciés. Mais lorsqu'il subsiste des logiques de proximité dans les réseaux, on n'assiste pas réellement à des logiques d'innovation puisque les groupes sociaux continuent d'avoir une identité associée au régime dominant. A terme, la consolidation de compromis nouveaux témoigne de l'émergence d'une société inter-sectorielle (Bodin et Bonnin, 2009), s'opèrent à nouveau des relations entre coproduits permettant de stabiliser des liens nouveaux. Elle traduit l'émergence d'un ancrage pluriel, d'un territoire multi-situé qui transcende les territorialités classiques comme lieu d'appropriation, pour traduire une polymorphie socio-spatiale, composée d'échelles imbriquées. Ces situations s'apparentent à l'émergence d'un territoire de type réseau,

composé de lieux différenciés, de logiques sociales plurielles, entre lesquels les relations sont gérées par diverses formes de proximité territoriale qui dépassent les cultures institutionnelles propres à chaque groupe.

Conclusion du chapitre 11

Interdépendance et différenciation comme traduction des systèmes complexes

J'ai pu retracer l'évolution du fonctionnement des systèmes productifs en proposant une modélisation. Il en ressort que ces systèmes productifs sont traversés par de profondes mutations qui ré-agencent sans cesse les relations entre coproduits. La sectorisation contribue notamment à différencier chacun d'eux dans des régimes d'action distincts privant alors les acteurs de toute possibilité d'en envisager les relations, à défaut d'un cadre de régulation. La polarisation des acteurs vers un produit, notamment dans ces territoires dont le destin est indissociable de celui des signes de qualité, va consacrer l'émergence d'un produit principal. Ces dynamiques ont tout d'abord pour conséquence de consacrer le produit comme espace de qualification des relations entre les groupes d'acteurs mais aussi d'introduire un renouvellement des cultures techniques. Il se compose ici un modèle hiérarchique où les coproduits vont être marginalisés et ne plus être des objets qui influent sur le fonctionnement des systèmes productifs, au profit d'une logique autoréférentielle tournée vers un produit principal. Malgré les processus de fragmentation qui ont pu être observés, les dynamiques de relance infléchissent cette tendance. Les viandes, qui font l'objet de nouvelles formes d'appropriations sociales, s'émancipent peu à peu de leurs dépendances et restent toutefois attachées à des verrouillages qui contrarient leur réémergence en tant que ressource territoriale. Dans ces conditions où s'opèrent des tensions entre des secteurs d'activité différenciés, le conflit intervient comme figure de réalisation de compromis nouveaux. Ce constat m'amène ainsi dans le chapitre suivant à reconsidérer les relations entre produit et territoire, autour notamment de la question de la qualité, qui est au cœur des travaux en géographie.

Chapitre 12. La relance des coproduits comme espace de production de nouvelles territorialités

Depuis le début des années 80, de nombreux travaux scientifiques ont contribué à renouveler l'analyse des relations entre productions agro-alimentaires et territoires. Un creuset de

recherche s'est consolidé autour de la notion de qualité (Cf. AIP « construction sociale de la qualité »), agrégeant les apports de nombreuses disciplines. L'économie et la géographie sont deux de ces disciplines qui ont permis, en prenant comme objet d'étude la qualité des produits agricoles, d'éclairer la différenciation territoriale des systèmes agraires. La recherche menée permet d'apporter une contribution nouvelle et originale à ce courant de recherche. En effet, dans la majorité des cas, les contributions scientifiques sont venues offrir une lecture du territoire à partir d'un seul produit, alors qu'ici il s'agit d'en considérer plusieurs à partir de l'étude des systèmes productifs.

Comment considérer alors l'ancrage territorial des productions lorsque l'on se réfère à plusieurs productions ? Le territoire au pluriel permet-il de lire de manière nouvelle cette relation entre productions agro-alimentaires et territoire ? A partir d'une question centrale posée autour de l'articulation entre interdépendance et différenciation des activités de production, il est possible de formuler des connaissances nouvelles dans ce courant de recherche. Les coproduits ont, la plupart du temps, été marginalisés dans les recherches scientifiques, mais à l'heure où l'on s'intéresse à la multifonctionnalité de l'agriculture, il y a lieu de les reconsidérer. Inscrits dans des dynamiques de relance, il s'agit d'envisager les territorialités singulières qu'ils dessinent, parfois de manière distincte de celles construites autour d'un produit dominant. Mais surtout, les coproduits sont l'occasion de reconsidérer le territoire non pas en termes d'agencements verticaux, de type filière, mais selon une approche horizontale fondée sur l'étude des interactions. Cela permet d'envisager la cohabitation de fonctions plurielles en agriculture dans une perspective de multifonctionnalité.

Ce chapitre est agencé en quatre parties. La première consiste à mobiliser les apports classiques de la géographie dans le domaine de l'étude de la qualité agro-alimentaire. Il s'agira notamment d'envisager le produit comme une figure intermédiaire permettant de raisonner conjointement l'étude des techniques en agriculture mais aussi leur relation au marché (*i*). Je proposerai de montrer en quoi l'analyse menée permet d'interroger la science qui s'est construite autour de la relation entre produit et territoire. Dans un deuxième temps, je m'intéresserai plus spécifiquement aux dispositifs d'indication géographique qui représentent les instruments de cet ancrage territorial des productions. Je confronterai notamment la coexistence entre ces territoires institutionnels, singuliers, avec des territoires fonctionnels, de nature composite (*ii*). Cela me conduira, autour de la question des interactions, à nourrir un autre champ de recherche relatif aux relations entre produit et territoire, celui de l'exclusion, de la marginalisation des coproduits du fait de l'introduction de dynamiques sectorielles (*iii*). Enfin, dans la mesure où ces coproduits font l'objet de relances, je mettrai au centre de l'analyse la question du conflit,

qui représente une figure essentielle de mise en cohabitation des coproduits, et de production d'inter-sectorialités (*iv*).

1. Géographie de la qualité : un entre deux entre qualification des techniques en agriculture et marchandisation des ressources

La qualité des productions agro-alimentaires est au cœur des recherches en géographie. Différents champs scientifiques offrent des regards différents qui éclairent chacun la relation au territoire. L'analyse menée dans le présent travail offre un positionnement par rapport à deux courants spécifiques, où l'un s'intéresse aux liens entre produits et techniques en agriculture, alors que l'autre envisage les productions dans leur relation au marché. Je proposerai dans un premier temps de lire les systèmes productifs du point de vue de la géographie agricole (i), puis au regard de la géographie économique en interrogeant les modalités de production des connaissances propres à ces deux sous-champs de la discipline (ii). Passer du produit aux coproduits permet de reconsidérer les échelles de représentation des territoires en question.

1.1. La géographie agricole : le produit comme figure de qualification des systèmes de production

Les produits dit spécifiques, eu égard à leurs propriétés de différenciation, ont été au cœur de l'étude des pratiques agricoles dans leur relation au territoire. La géographie agricole recouvre deux types de perspectives. La première consiste à caractériser les systèmes de production au regard des logiques de qualité associées aux produits qui en sont issus (i). Or, cette représentation n'est-elle pas segmentaire dans la mesure où les coproduits sont généralement marginalisés de la démarche scientifique et qu'ainsi, la technique revêt un caractère imparfait, partiel ? Par ailleurs, compte tenu de la faculté de ces productions à permettre de qualifier des objets techniques, les IG sont devenues des outils au service du renouvellement des paradigmes en agriculture (ii). Mais, au regard d'enjeux liés à la multifonctionnalité, les IG, dans la mesure où ils font référence à une seule activité, ne limitent-elles pas ces perspectives en contribuant finalement à une spécialisation territoriale ?

1.1.1. Du produit spécifique à la qualification des systèmes de production

Les travaux sur la qualité ont participé à consolider les contours d'une géographie agricole qui recouvre une diversité d'approches. Dans une acception générale, la qualité correspond aux

caractéristiques d'un bien que l'on différencie selon des attributs internes et externes. La qualité est considérée comme un espace de production de connaissances permettant d'articuler une réflexion qui prend pour objet les productions agro-alimentaires afin d'éclairer les systèmes de production. Les productions liées à l'origine ont été, dans ce contexte, un puissant outil d'analyse. Leur différenciation a contribué à encourager la production de relations nouvelles entre technique et territoire. Ce courant est imprégné d'une culture scientifique associée au terroir (Bérard et Marchenay, 2007), qui comporte des dimensions à la fois physiques (caractères pédo-climatiques) et humaines (savoirs, histoire). A ce titre, il a permis d'agréger des apports issus de la géographie spatiale et de la géographie culturelle. Ce balisage scientifique s'est fortement articulé à l'idée de typicité des productions, comme résultant de la qualification des systèmes de production, le produit en étant la traduction. Il y a là une importante relation qui est faite entre les caractéristiques d'un produit et les cultures agricoles dans leurs dimensions à la fois humaines et techniques. Les cahiers des charges relatifs aux appellations en représentent la voie de formalisation la plus aboutie puisqu'ils rassemblent les différents attachements au territoire. De nombreux travaux en ont émergé, au cœur desquels différents objets techniques sont interpellés comme les races, le lien à l'alimentation, la saisonnalité ou encore ceux relatifs aux processus de fabrication. Or, la délimitation des objets du système considéré est référée vis-à-vis d'un produit. En effet si le terroir traduit une réalité plurielle, composé de plusieurs productions, la trajectoire scientifique relative aux travaux sur les IG s'est détournée de ce pluralisme pour se centrer sur le produit majeur comme espace de référence.

L'apport d'une approche en termes de coproduits permet de resituer la technique dans ses fonctions plurielles et de souligner les contradictions que peut revêtir l'approche classique. La normalisation de l'huile d'argan sous appellation est associée aux méthodes de fabrication dites traditionnelles, tout en étant profondément revisitées. Or, ce même objet considéré du point de vue de l'élevage ne traduit qu'une réalité imparfaite des techniques. Que l'on se réfère à la collecte manuelle des fruits ou au dépulpage, il y a une déconstruction sociale des techniques. En effet, historiquement, une part importante des fruits était prélevée sur parcours par les chèvres puis les fruits étaient régurgités en bergerie après dépulpage dans l'estomac des chèvres. Ces fruits sont aujourd'hui prohibés du régime d'appellation. La référence au parcours, aux aptitudes de la race à grimper aux arbres est aussi un lieu de controverse, puisqu'elle vient motiver de fortes oppositions de la part des opérateurs de l'huile et des forestiers pour qui les représentations et normes associées à l'usage de l'arganier sont distinctes. Par ailleurs, si l'on considère la sélection génétique des races ovines laitières, sans contester la direction choisie,

on ne peut que constater qu'elle se révèle défavorable à l'optimisation de l'aptitude bouchère des viandes au regard de nouveaux usages alimentaires. Cela est confirmé par le choix de la Sardaigne d'inclure des races à viandes dans le régime d'appellation des agneaux. Sur les aspects de saisonnalité de la production laitière, on constate aussi que, du point de vue des viandes, le déploiement d'une culture laitière de contre-saison a fait sortir l'agneau de son attachement aux traditions alimentaires locales. Enfin, dans sa relation à l'espace, l'aire fromagère des appellations est confrontée à une diversité spatiale incluant la montagne, objet déconsidéré des qualifications territoriales dont pourtant la valorisation des cabris de Corse se revendique.

La technique est donc un objet pluriel, et répond à des fonctions diverses qui ne peuvent être réduites à sa contribution à qualifier un produit, puisqu'elle est au cœur de la construction des interactions entre coproduits. La qualification d'un produit spécifique peut ainsi favoriser une marginalisation des coproduits du fait des logiques d'appropriation des ressources qu'elle sous-tend. Dans cette perspective il s'agit d'interroger les dispositifs d'IG à répondre à de nouveaux paradigmes agricoles.

1.1.2. Approche fonctionnaliste des IG : du développement durable à la multifonctionnalité

Les IG sont interrogées dans une perspective fonctionnaliste. Il faut entendre par là les fonctions, rôles qu'elles sont amenées à jouer dans nos sociétés. Cette approche a été au cœur des études réalisées au département SAD dont les travaux sont tournés vers les alternatives agricoles telles que l'agro-écologie, ou encore l'intensification écologique. La technique est au cœur de ces recherches dans un tournant marqué par la recherche de bifurcations vis-à-vis des paradigmes dominants. La dénonciation sociétale du modèle agro-industriel appelle ainsi à la conception de nouveaux modèles agricoles et le cas des territoires sous IG est souvent mis sur le devant de la scène, tout comme le bio, promouvant ainsi une agriculture des labels. On retrouve ces perspectives dans le cadre du projet ANR PRODDIG qui avait pour finalité de caractériser la capacité des IG à favoriser un développement durable. Dans un contexte où ces dispositifs ont trouvé un important développement, les acteurs politiques en ont fait un instrument de développement territorial. Une légitimation scientifique s'est établie afin d'éviter toute forme d'autojustification du régime des appellations. Dans la trajectoire scientifique des IG, les premières décennies de travaux ont été marquées par l'étude des liens qui se nouent entre qualité et technique (Allaire et Sylvander, 1997). Ces interactions entre productions et systèmes agraires ont rapidement contribué à envisager les enjeux et fonctions auxquelles les

IG peuvent répondre. Les cadres scientifiques ont été formulés autour de la contribution des IG à la production d'externalités, de biens publics, et si les résultats sont nuancés, l'idée de cercles vertueux tend à s'imposer (Belletti, 2000).

Les réponses peuvent être plurielles et il ne s'agit pas d'apporter ici un positionnement autour de la contribution des IG au développement durable. En revanche, la démarche peut permettre d'éclairer sous un jour nouveau la formulation des questionnements en opérant un changement d'échelle. Les coproduits étant un objet étroitement associé à la multifonctionnalité agricole, les IG sont-elles en mesure d'accompagner le déploiement de ce type d'agriculture ? Par multifonctionnalité, il faut ici entendre la capacité des systèmes productifs, régis par des interdépendances techniques, à faire cohabiter plusieurs activités comme a pu le préciser l'OCDE (OCDE, 2001). Au regard des analyses réalisées, dans la mesure où les IG ne s'intéressent qu'à un seul produit, elles représentent des dispositifs aux frontières déterminées, au sein desquels les coproduits ne sont pas considérés. Par ailleurs, j'ai pu montrer que les choix qui s'opèrent lors de la normalisation d'une qualité spécifique peuvent contribuer à redéfinir, façonner des systèmes techniques qui rendent ou non possibles la production et la valorisation de coproduits. Les normes issues d'un régime d'appellation peuvent alors écarter la prise en considération d'un coproduit et contribuer à sa marginalisation. Ainsi, les IG représentent des dispositifs à fondement sectoriel, qui fragilisent la prise en compte d'interactions entre fonctions plurielles de l'agriculture, en l'occurrence la valorisation de coproduits et les fonctions qu'ils peuvent jouer (diversification, patrimoine alimentaire, services écologiques).

Les objets retenus dans le système de représentation relatif aux travaux sur l'ancrage territorial des productions forment des agencements finalisés vers la production de certains types de connaissances. Cela dit, appréhender le fonctionnement des systèmes de production dans leur pluralité implique de reconsidérer les échelles. Les coproduits témoignent d'autres réalités où la technique permet la cohabitation entre activités et à ce titre, la qualification d'un produit peut participer à déconstruire ces interactions. Il s'agit maintenant d'envisager les apports de ce travail au regard des travaux menés en géographie économique où le produit est situé vis-à-vis du marché.

1.2. La géographie économique: le marché comme figure de régulation des territoires

D'importantes proximités se sont construites entre économie et géographie à propos du territoire. Les productions agro-alimentaires ont été largement associées au croisement de ces

deux disciplines. Les travaux autour de la ressource territoriale permettent de reconsidérer la relation entre marché et territoire autour de la question de la qualité. Je m'intéresserai ici à la question de l'activation des ressources territoriales en montrant, au-delà des enjeux en termes de développement territorial, l'implication de ces processus sur les coproduits (i). Puis, dans le même courant de recherche, je confronterai l'approche en termes de paniers de biens au travail que j'ai mené avec lequel on peut trouver des proximités (ii).

1.2.1. L'activation de ressources territoriales comme forme de mise en latence des coproduits

D'importants travaux autour des ressources territoriales (Gumuchian et Pecqueur, 2007), ont contribué à dessiner d'importantes proximités entre économie et géographie et les productions agro-alimentaires ont bien souvent servi de cas d'étude. Le territoire y est considéré comme un avantage différenciatif au sein d'un marché concurrentiel (Coissard et Pecqueur, 2007). La valorisation des singularités de production en constitue le levier (Karpik, 2007). Les références scientifiques nombreuses considèrent que les territoires sont dotés en ressources latentes, qui n'ont pas de valeur marchande en soi, et qu'il convient alors de les faire entrer dans un processus d'activation. Ces dynamiques positionnent l'acteur comme un opérateur central de cette métamorphose des ressources (Kebir, 2004). Ce champ d'analyse revêt un intérêt majeur puisqu'il réhabilite la place de l'acteur, cet « oublié du territoire » (Gumuchian et al., 2003), que les géographes avaient un temps négligé hormis la géographie sociale, dans des approches essentiellement fondées sur les dimensions physiques de l'espace. Toutefois les résultats de cette recherche nous encouragent à adopter une posture originale. Ne peut-on pas voir dans la spécification d'une ressource et son activation marchande, un processus d'appropriation pouvant aboutir aussi à des dynamiques de fragmentation territoriale ? Par ailleurs, si l'on envisage les coproduits comme des ressources latentes, les dynamiques de relance qui lui sont associées, si elles témoignent d'un processus d'activation, ne sont-elles pas contraintes par leur dépendance à d'autres produits ?

La cosmétisation de l'huile d'argan au Maroc a eu des effets indéniables en termes de différenciation marchande du produit et l'essor économique qui en est résulté est sans précédent, même s'il conviendrait de s'attarder sur l'effet réel de ces démarches en termes de lutte contre la pauvreté. En revanche, la spécification de cette ressource s'est construite par opposition au monde de l'élevage, pouvant à terme mettre en péril le fonctionnement biologique de l'écosystème forestier et le pastoralisme propre à cette région. Si l'on se positionne du point du point de vue des viandes engagées dans des dynamiques de relance, on constate par exemple

que le groupage des naissances qui procède du fonctionnement d'un système laitier, altère la capacité des viandes de lait à s'insérer dans des marchés potentiels qui n'obéissent pas à des facteurs de saisonnalité spécifique. Par ailleurs, l'étude montre que la valorisation de ressources latentes ne s'inscrit pas vraiment sur un terrain neutre ou vierge de dynamiques antérieures et que l'inscription d'un nouvel objet de qualification au sein d'un réseau reste contingent d'une histoire. J'ai ainsi pu montrer que dans le cas de la Corse, la réhabilitation des viandes structurée par des acteurs issus du monde laitier était contrainte par l'existence d'un tissu relationnel existant marqué par la préexistence de collectifs, de groupes sociaux entre lesquels des tensions s'opèrent. Il est, dans ce cas, difficile de voir l'activation des ressources comme un processus continu, linéaire, remobilisable (Lajarge et Roux, 2007), puisque les configurations sociales construites dans le monde du lait génèrent des tensions qui interfèrent directement dans la qualification des viandes. Les conflits relatifs à l'arbitrage ministériel du projet de certification du chevreau, qui a donné lieu à un avis consultatif négatif de l'AMIGHA, relèvent d'une même logique où la spécification d'un produit associée à des propriétés de typicité, et liée à des conditions de production, ne peut suffire compte tenu d'interactions sociales négatives avec d'autres usages.

Si, bien souvent, les contributions en question légitiment des complémentarités importantes entre le monde économique et les territoires, la technique, par les logiques de différenciation, ne peut être seulement considérée comme un artefact marchand. La technique, considérée du point de vue des coproduits, devient un espace qui permet d'agencer des relations entre productions. Ces interactions entre productions sont pilotées par des principes biologiques que les qualifications marchandes peuvent déconstruire, en ce qu'elles sont associées à un seul produit.

1.2.2. Panier de biens : des complémentarités embarrassantes dans le cas des coproduits

La principale proximité conceptuelle de ce sujet avec d'autres courants de recherche est celle relative à la théorie des paniers de biens (Pecqueur, 2001). À ce niveau d'analyse, il est intéressant d'éclairer cette parenté scientifique, mais aussi les tensions que peuvent entretenir ces deux approches. Dans les deux cas, on se situe face à plusieurs types de productions attachées à un même territoire et entre lesquelles se créent des complémentarités. La perspective

dessinée par l'approche en termes de panier de biens propose d'envisager un auto-renforcement de plusieurs productions dans une perspective de développement d'une rente de qualité territoriale. Les résultats de la présente recherche montrent en revanche que, loin d'être complémentaires, les relations entre coproduits peuvent être antagoniques. Cela tient notamment à une différence de posture. Dans les travaux autour des paniers de biens, les mécanismes qui régissent cette complémentarité sont liés à des valeurs, des représentions communes qui sont supposées cohérentes entre plusieurs productions. Cet auto-renforcement est ainsi situé vers le marché puisque c'est ici le consommateur, autour de ses pratiques spatiales dans le cas du tourisme, qui construit ces éléments de proximité entre des biens différenciés par la définition d'une image partagée. En cela, l'approche que j'ai retenue s'en différencie puisque j'ai envisagé les relations entre coproduits du point de vue de leurs interdépendances techniques. Par ailleurs, ce sont les qualifications marchandes propres à chaque produit qui bien souvent stimulent des logiques de fragmentation des systèmes productifs.

Il a ainsi pu être mis en avant que, dans la perspective que j'ai adoptée, des concurrences pouvaient s'opérer autour de l'usage des ressources, pouvant conduire à des situations de rivalité ou d'exclusion. Le lieu d'expression de ces tensions entre productions inscrites au sein d'un même territoire peut être associé à l'espace, lorsque pâturer l'Arganeraie altère la capacité des collecteurs de noix à optimiser la production d'huile d'argan. Cette tension peut aussi être associée aux ressources génétiques, lorsque la sélection s'est construite selon un régime laitier, mais que face au délitement de la tradition, les éleveurs se tournent vers le marché de l'Aïd qui a des exigences envers un agneau plus lourd. Ces deux approches renvoient ainsi à des résultats qui peuvent être antagoniques mais il est intéressant d'en dresser des transversalités. En effet, on peut voir par exemple dans le tourisme insulaire en Sardaigne et en Corse, un espace de construction de complémentarités entre les productions issues de l'élevage de petits ruminants, fromages et agneaux véhiculant de fortes proximités, en étant issus d'une même entité de production. Reste à en envisager les incidences sur le fonctionnement des systèmes d'élevage puisque cette cohabitation est rendue difficilement possible eu égard aux contraintes de saisonnalité des productions, les périodes de disponibilité étant échelonnées dans le temps. Dans le cas de cette recherche sur les coproduits, une perspective en terme de panier de biens renvoie à la capacité des cultures techniques à valoriser conjointement des productions différenciées fondées sur un même ensemble de ressources.

L'auto-renforcement peut s'envisager dans la flexibilité des systèmes d'élevage où la diversification du marché des viandes pourrait, par exemple, favoriser des synergies avec la production laitière. La référence à la tradition est venue jusqu'ici figer les périodes de mise en

marché des agneaux ce qui peut se révéler contraignant pour certains éleveurs souhaitant étaler leur production laitière. Par ailleurs la plupart des éleveurs ovins en Corse ont des mises-bas décalées ne leur permettant pas d'atteindre ce marché et sont contraints de se tourner vers un marché sarde peu rémunérateur. La différenciation temporelle du marché des viandes pourrait permettre de trouver des sources d'adaptation dans les systèmes d'élevage en optimisant le fonctionnement du système laitier. De la même manière dans l'Arganeraie, la gestion de pratiques de pâturage, en ce qu'elle est en interaction avec l'arganier, peut favoriser des complémentarités avec la production d'huile dans la mesure où les éleveurs assurent, par leurs savoirs, la productivité de ces arbres.

Ainsi une réflexion en termes de panier de biens suppose d'envisager, dans le cas des productions situées dans des relations d'interdépendance, en parallèle des complémentarités marchandes, la capacité des cultures techniques à faire cohabiter ces productions plurielles. L'enjeu est de considérer que ces productions liées par des attachements communs ne peuvent être simplement envisagées du point de vue de leur additionnalité économique (rente), mais en termes d'interactions techniques, tout au moins dans le cas de coproduits.

Le « terroir » : une nouvelle donne entre géographie économique et agricole ?

Cette analyse menée autour des interactions entre coproduits réhabilite la place des techniques dans la qualification du territoire. La géographie économique tend assez naturellement à s'appuyer sur des productions agro-alimentaires par ses ancrages marchands et l'implication territoriale de cette relation. Si la technique n'y est pas étrangère, elle fait l'objet, du fait des assemblages d'objets en question, d'une segmentation. On peut alors considérer que la géographie agricole et rurale en est complémentaire puisqu'elle permet, comme ici, en réhabilitant la diversité des fonctions associées à la technique, de mieux considérer le fonctionnement des systèmes d'élevage. Dans ce tiraillement entre champs disciplinaires pluriels, on peut lire le glissement du « terroir » vers une représentation catalysée essentiellement par les IG. Si la notion de terroir s'est relativement appauvrie dans les travaux de recherche récents, il y a lieu de la réhabiliter pour mieux comprendre ces articulations, relations entre productions plurielles ainsi que l'enjeu de multifonctionnalité qui peut y être associé.

2. Les IG dans le prisme des coproduits

Les réflexions précédentes ont contribué à apporter une lecture innovante quant aux relations entre produits et territoires. Si le territoire est pluriel, compte tenu de la diversité des

productions qui en sont issues, les travaux relatifs à la qualité des productions agro-alimentaires ne font référence qu'à un seul d'entre eux, le produit dominant. Cela tient notamment au prisme des indications géographiques dans ce type de recherche, qui isole certaines des composantes des systèmes productifs. Ces dispositifs traduisent une réalité partielle du territoire qu'il convient de questionner. Si les travaux sur les IG sont marqués par une forte imprégnation de l'acteur, des interactions autour de la qualité, cette démarche n'écarte-t-elle pas d'autres réalités, propres aux IG, dans ses dimensions structurelles ? J'éclairerai ici les IG quant à leur contribution à délimiter des identités, des assemblages sociaux singuliers, qui contribuent à établir des frontières sociales et techniques vis-à-vis des coproduits (i). Dans un deuxième temps, je différencierai l'existence d'un territoire institutionnel, construit autour d'une logique sectorielle, d'un territoire fonctionnel, construit autour de plusieurs activités (ii).

2.1. Les IG comme espace de production d'identités professionnelles

La recherche sur l'ancrage territorial des productions considère l'acteur comme figure de production des territoires et donne ainsi lieu à des travaux sur la construction sociale de la qualité. Mais si l'on étudie les interactions, les normes produites par les acteurs dans la délimitation de ce qu'est le territoire, ne sont-elles pas contraintes par l'identité du réseau dans lesquels ils se situent, écartant la prise en compte des coproduits ? J'apporterai ici une analyse fondée sur l'étude des dispositifs d'IG comme structure sociale qui définit un cadre d'interaction empêchant les acteurs d'interagir avec d'autres champs sociaux (i). Dans un deuxième temps, je préciserai la nature de ces assemblages sociaux et celle des relations qui s'y composent et qui contribuent à délimiter des frontières (ii).

2.1.1. La construction sociale de la qualité, une approche interactionniste écartant la prise en compte des frontières

Les recherches à propos des productions agro-alimentaires, inspirées d'un ancrage en sociologie, se sont intéressées à la construction sociale de la qualité. Celle-ci n'est pas l'attribut intrinsèque d'un produit, elle n'est pas donnée mais construite. D'importantes recherches ont été menées à l'INRA, et notamment au SAD sur cette question (AIP). A la qualité s'est peu à peu substitué l'emploi du terme « qualification », qui renvoie à l'action des individus et groupes sociaux qui s'agglomèrent autour d'une logique de qualité. C'est particulièrement vrai dans le cas des produits sous indication géographique. La construction de l'ancrage territorial des productions résulte d'interactions entre acteurs pluriels qui se mobilisent dans la perspective de stabiliser un compromis tant sur les caractéristiques du produit que sur les systèmes de

production qui lui sont attachés. Ces postures de recherche s'inscrivent dans la lignée de la réhabilitation de l' « acteur » dans les sciences sociales, ce qui a d'importantes implications sur la production des connaissances scientifiques en référence à des approches de type constructiviste. Mais si la posture du chercheur consiste à envisager ces processus en termes d'interactions sociales, ne doit-on pas aussi s'intéresser aux structures qu'elles produisent ? Les cahiers des charges en sont, bien sûr, l'issue la plus immédiate et, une fois en application, ceux-ci s'imposent à l'ensemble des membres. Mais une autre réalité, moins étudiée, est relative à la production d'identités professionnelles. Je m'y intéresserai ici pour montrer que ces processus constituent des assemblages sociaux, des enrôlements, des appartenances qui contribuent à stabiliser des frontières écartant la prise en compte des coproduits.

Il s'agit d'envisager les IG comme des cadres, au sens de la définition retenue par Michel Callon : « *Le cadre établit une frontière à l'intérieur de laquelle se déroulent, de manière relativement indépendante du contexte, des interactions dont la signification et le contenu s'imposent comme une évidence aux protagonistes* » (Callon, 1999, p. 405). Cette approche permet d'emprunter une voie bien distincte de celle qui envisage les IG en tant que construction sociale. Ici, la démarche permet d'appréhender, à partir de l'idée de frontière, les interactions entre cadres d'action différenciés et interdépendants. Indirectement, elle aboutit à analyser l'implication d'une indication géographique associée à un produit, sur son coproduit, et les contradictions qui peuvent apparaître entre eux, leurs tensions. En cela, l'approche permet de relativiser la contribution des IG à la production territoriale, qui n'en sont que des instruments imparfaits, offrant une vision partielle du territoire. L'enjeu est aussi de montrer que, si la qualité est bien une construction sociale, où l'acteur est libre dans le champ de son action, il est aussi contraint par elle. Il s'agglomère au sein d'un réseau d'action dont la nature écarte la prise en compte d'interactions avec d'autres champs.

2.1.2. Assemblages sociaux et constitution d'identités professionnelles

Depuis une vingtaine d'années dans l'Arganeraie, des mutations profondes traversent la société. Alors que les populations rurales étaient jusqu'ici régies par une appartenance essentiellement communautaire et familiale, les individus issus du foyer sont investis dans de nouveaux groupes sociaux et ce tournant n'est pas étranger à la diffusion des IG. Ainsi les femmes ont été étroitement associées au destin de l'huile d'argan par l'intermédiaire des coopératives, des industries. C'est le cas des hommes aussi, qui ne sont plus seulement des chefs de famille, mais membres, en tant qu'éleveurs, de l'ANOC, son groupement local, ou encore l'association des éleveurs de Haha. Ces appartenances renouvellent la nature du réseau dans lequel ils se situent.

Dans chacun des cas, une appartenance verticale se construit selon un modèle de filière, que l'on se réfère à l'AMIGHA, l'ANCA ou encore aux abattoirs, GIE, etc. En Corse, les statuts d'apporteur laitier et de fermier ne sont pas seulement des identités en tant que telles, elles s'agglomèrent aussi dans d'autres institutions comme l'ILOCC, l'OS, l'ODG Brocciu, qui sont ces différents espaces de qualification des organisations, des races et des produits. C'est le cas aussi si l'on se tourne vers les agneaux qui sont les vecteurs de nouvelles institutions comme l'AREO, ou viennent s'assembler au sein de cadres existants comme dans le cas du groupement de Roquefort. Ces trajectoires sont assimilables à la production d'identités professionnelles.

Si cela peut paraître anodin, il y a là une importante polarisation des acteurs autour d'un produit où les assemblages sociaux composent un réseau relationnel dont le coproduit est absent. Ainsi les acteurs délimitent autour d'eux un ensemble de frontières, à l'intérieur desquelles la nature des relations en question est stabilisée non pas autour des activités productives, mais du produit dans son individualité. L'introduction des régimes de certification encourage à de tels types de processus. Mais alors, dans le cas de productions en situation d'interdépendance, comment envisager les régulations entre ces productions autonomes les unes des autres sur le plan institutionnel ? Comment ne pas considérer que ce qui se fait dans l'un de ces cadres d'action, peut avoir des effets négatifs sur un autre cadre d'action et réciproquement ? Si les professions agricoles apparaissent comme des entités de coordination essentielles, elles sont insuffisantes à prendre en compte les coproduits. Par profession, il faut non seulement entendre une activité, mais aussi l'ensemble des normes qui s'y construisent. Puisque la figure essentielle de coordination est le produit, l'ensemble des choix qui se réalisent dans ces réseaux écarte la prise en compte de son coproduit, tout simplement car il n'en constitue pas l'identité. Les choix de sélection des animaux, les modes de fonctionnement du pâturage, les calendriers de collecte du lait ou encore les modalités de collecte des noix d'argan sont autant de pratiques qui vont ici être consolidées selon les perspectives associées à un seul produit alors qu'en fait elles agissent également sur le coproduit. Ainsi, s'il est apparu incontournable pour les acteurs mobilisés autour de l'ANOC de faire référence au pâturage de l'arganier en mobilisant les aptitudes de l'animal à la grimpe, rien ne permet d'envisager son interaction avec l'huile d'argan. En Sardaigne, l'introduction des possibilités de croisement avec des races à viande au sein d'élevages laitiers est strictement le fait des opérateurs de valorisation des agneaux, et ce, sans nécessairement en envisager l'implication sur les configurations laitières. De même, les choix de synchronisation des chaleurs chez les brebis visent à mieux maitriser la campagne de production laitière en groupant les naissances sans en évaluer l'effet sur les modalités de commercialisation des viandes. Enfin, les acteurs issus du monde caprin en Corse ont aussi été

façonnés au sein d'une identité ovine, construite autour des fromages, et au sein de laquelle leur singularité n'est pas visible, ce qui rend difficile la production d'un attachement au territoire autour des cabris.

Les IG peuvent ainsi être considérées comme des territoires institutionnels qui méconnaissent le pluralisme fonctionnel des systèmes productifs. Cela m'incite à questionner la neutralité de tels types d'instruments de qualification des ressources.

2.2. Du territoire institutionnel au territoire fonctionnel

Les IG supposent d'être intérrogées du point de vue de leur neutralité, soit non pas au regard fonctions qu'elles jouent dans ces territoires, mais du point de vue de leur nature même. Elles traduisent l'existence de territorialités institutionelles qui induisent une marginalisation de certaines fonctions de l'agriculture, du fait des logiques d'appropriation qui y sont sous-jacentes.

2.2.1. Neutralité des instruments de qualification des ressources

Cette approche permet d'introduire une lecture des IG assez nouvelle au côté de deux courants, l'un les envisageant comme des lieux d'interactions sociales, l'autre s'attardant sur les fonctions de l'agriculture qu'ils encouragent. Dans une approche plus institutionnaliste, on peut postuler que ces instruments de qualification des ressources ne sont pas neutres du point de vue des identités territoriales, en ce qu'elles sont segmentaires plus que composites. Un courant de recherche assez récent a pu souligner la non neutralité des instruments (Lascoumes et Le Galès, 2005), à travers les implications secondaires qui dépassent les enjeux et perspectives pour lesquels ils sont conçus. En l'occurrence, les IG qualifient un produit tout autant qu'ils peuvent en disqualifier un autre. Leur nature même, en ce qu'elle isole des composantes d'un système, déconstruit les interactions entre éléments du système au risque d'en interdire la cohabitation. Cela interroge la transposition des IG dans des contextes socioculturels différents de ceux rencontrés dans les pays du Nord. On constate en effet, comme dans le cas de l'Arganeraie, qu'ils encouragent un découplage entre activités conjointes au risque de fragiliser le fonctionnement des écosystèmes. Associés à des logiques de pouvoir et d'alliance, ils sont des lieux de requalification du lien aux ressources.

Cette question de la neutralité renvoie aussi aux normes implicites ou explicites auxquels ils font référence comme le cas de l'abattage fermier en Corse, indissociable de l'adoption d'un régime de certification alors que pourtant cette pratique est au cœur de l'articulation du modèle

fermier, qui permet la cohabitation entre coproduits. Dans l'Arganeraie également, on constate que les normes coutumières qui régissent les droits d'accès aux ressources sont progressivement déconstruits sous l'effet de l'introduction de régimes de certification où la qualité, vue exclusivement à travers le produit dominant, vient redéfinir les modalités d'usage des terres et introduire une différenciation des activités.

2.2.2. Des formes de territorialités aux fonctionnements distincts

On voit qu'émergent deux formes de territoires en tension, l'un fondé sur des interdépendances, l'autre au contraire sur des frontières. On peut, à ce titre, opposer un territoire institutionnel, régi par des assemblages d'acteurs et d'objets structurés autour du produit, d'un territoire fonctionnel obéissant à des logiques propres au vivant et qui s'agence autour d'activités. De tels types de processus ont pu être précisés à propos des processus de fragmentation urbaine, résultant d'une différenciation fonctionnelle des territoires par des institutions (Cunha et Leresche, 1998). Des confrontations s'opèrent entre ces deux formes de territorialité puisque les réseaux institutionnels ne prennent en compte qu'un champ d'activité alors que les activités présentes sont liées par des interdépendances. La mise en filière des activités se révèle incontournable au sein du monde marchand, mais elle peut induire des divergences avec une approche territoriale envisagée dans sa diversité. Si des auteurs ont pu avancer *la fin des territoires* (Badie, 1995), face à l'émergence de réseaux, on constate ici que le territoire reste encore construit selon des logiques verticales d'appropriation, alors que le réseau est construit sur la base de relations, d'interdépendance qui justement transcendent ces frontières.Ces changements traduisent l'émergnce d'une post modernité territoriale qui se caractérise par une complexité liée à la capacité d'assembler des objets territoriaux à la fois interdépendants et différenciés.

L'IG, un dispositif de production de territoires institutionnels écartant les fonctionnalités plurielles de l'agriculture

Les travaux scientifiques relatifs aux IG ont permis d'apporter des contributions importantes quant aux relations entre produits et territoires. Si dans les apports initiaux la place des techniques y avait de l'importance, elle s'est relativement affaiblie. L'importance des courants marqués par les approches de la qualité en tant que construction sociale sont venus donner à ces travaux un prisme marqué par une surabondance de l'acteur comme figure de la production territoriale. Au regard des apports menés par ce travail, j'ai pu montrer l'intérêt de reconsidérer le statut de l'acteur dans ces dispositifs. L'acteur est un opérateur de qualification des

productions mais est aussi déterminé par les structures sociales dans lesquelles il se situe. Ainsi, les appartenances construites autour d'une IG, en ce qu'elles délimitent des frontières, ne lui permettent pas d'appréhender les coproduits, quand bien même celui-ci se situerait dans des démarches d'IG propres à chaque appellation. Les normes qui régissent les prescriptions issues de la normalisation d'une qualité peuvent avoir une incidence négative sur un coproduit, ce qui suppose de réhabiliter la place des techniques dans ses interactions avec d'autres coproduits dans les démarches d'instruction des projets.

3. Les coproduits, des objets à la marge traversés par des dynamiques d'exclusion

A l'issue de l'analyse menée sur les coproduits, on constate que se dessinent souvent une relation asymétrique, et que des hiérarchisations s'opèrent bien souvent entre eux. Cela nous conduit à investir une piste de recherche qui questionne la fabrique des territoires sous un angle nouveau, celle de l'exclusion. Si les démarches d'ancrage territorial des productions sont souvent teintées d'une vision positive, participant à la production territoriale, ne contribuent-elles pas, dans le même temps à leur déconstruction ? Si l'on examine un territoire au pluriel plus qu'un territoire au singulier, ces régions façonnées par le poids des indications géographiques peuvent être traversées par des dynamiques d'exclusion. Je préciserai dans un premier temps l'émergence déjà ancienne de ce questionnement dans l'agenda scientifique des relations entre produit et territoire (i). J'en formulerai ensuite une analyse à propos de l'étude des systèmes productifs (ii).

3.1. L'exclusion, une clé de lecture opérante dans le champ des indications géographiques

Les territoires d'IG ont permis de consolider un questionnement important autour de la qualité. Ces recherches sont multiformes parmi lesquelles l'on retrouve une tradition scientifique autour de la construction sociale de la qualité. Sans récuser l'analyse scientifique établie dans ce champ de recherche, une autre voie s'est dessinée aux perspectives radicalement différentes où ces processus sont envisagés sous l'angle de l'appropriation et de l'exclusion (i). Après avoir caractérisé ces deux perspectives de lecture, je préciserai le contenu des travaux qui se situent dans la seconde perspective, envisageant les IG comme des dispositifs d'exclusion (ii).

3.1.1. Entre construction sociale d'une qualité et délimitation de frontières

Si les apports de la sociologie ont permis d'envisager la qualité comme une construction sociale (Callon et al. 2000 ; De Sainte Marie, 2003), résultant de l'interaction entre des groupes d'acteurs différenciés, entre lesquels s'opèrent des traductions, elle peut aussi être envisagée du point de vue de l'exclusion. L'exclusion demeure un objet de recherche original en géographie, toutefois la discipline fait souvent référence à des formes de ségrégation urbaine et en cela affectant des communautés humaines en se référant aux phénomènes de ghettoïsation (*gated communities*). Dans sa généralité, le territoire est étroitement lié à l'exclusion puisqu'il se délimite par la composition de frontières. Elles permettent de faire référence à un dedans et un dehors, pouvant tout autant être topographiques qu'ethniques. Ces mêmes réalités sont observées à propos des productions agro-alimentaires où la qualité procède d'une logique de composition de frontières. L'exclusion est ici envisagée du point de vue des dynamiques de qualification des productions agro-alimentaires et plus précisément entre deux productions tirant leur existence d'une ressource partagée.

Que l'on envisage la qualification comme une construction sociale ou du point de vue de l'exclusion, ces deux approches sont compatibles sur le plan théorique aussi bien qu'empirique. Tout dépend du système de représentation scientifique retenu par le chercheur et de ses échelles de référence. Dans le premier cas, l'action qui donne lieu à des actes de qualification d'un produit consiste à envisager les interactions sociales au sein d'un champ déterminé où se stabilise un compromis autour d'une qualité (race, alimentation, etc.). La démarche consiste à envisager les relations qui s'opèrent au sein d'un dispositif aux frontières déterminées (IG). C'est ainsi une science de l'acteur actant et les connaissances en jeu sont relatives à l'action collective, aux apprentissages relationnels. Alors que, dans le second cas, les assemblages d'objets inclus dans le dispositif de recherche, permettent d'envisager le « dehors » à partir de la caractérisation des frontières sociales et techniques qui se composent par exemple autour des dispositifs de certification. Ainsi, dans ce travail, les deux démarches ont été adoptées conjointement pour traiter de manière combinée ces deux dynamiques et apporter des résultats nouveaux. La première démarche a consisté à envisager la qualification des viandes en termes de construction sociale, en s'intéressant notamment aux logiques d'acteurs telles que celles de l'AREO, du CONTAS ou de l'ANOC, ainsi qu'aux inscriptions marchandes de ces productions situées dans des dynamiques de relance (diaspora, tourisme, niches, etc.). La seconde démarche a permis d'entrevoir les contraintes qu'induisent ces nouveaux investissement sociaux au regard d'autres formes de qualification construites autour d'un produit principal, incluant d'autres acteurs tels que l'AMIGHA, l'ILOCC, ou les industries laitières.

3.1.2. Les indications géographiques, un terrain d'étude privilégié dans l'analyse de l'exclusion

Plusieurs travaux témoignent de l'intérêt heuristique de cette approche autour de l'exclusion qui peut être vue comme un miroir en négatif des démarches d'IG. La qualification des productions alimentaires y est envisagée comme un processus d'appropriation de ressources qui peut être vecteur d'exclusions. Dilemme de l'appropriation patrimoniale, l'exclusion en est le revers nécessaire (Linck, 2007), et c'est dans cette perspective que l'analyse issue de cette recherche se situe. On retrouve cette perspective dans les travaux d'André Torre qui qualifie les AOP de « bien club » (Torre, 2002). Même si les fonctions de ces travaux sont distinctes, l'auteur se réfère à la catégorisation des biens selon leur nature et les propriétés de rivalités et d'exclusivité qui y sont associées. C'est aussi le cas dans les contributions scientifiques de Thierry Linck qui lit dans ces mêmes dispositifs un espace de construction de frontières sociales et techniques renforçant les positions dominantes de certains groupes d'acteurs en écartant ainsi d'autres groupes sociaux lors de processus d'appropriation des ressources. Si les perspectives de cette recherche sont semblables, elles s'en différencient toutefois dans la mesure où les processus étudiés dans les recherches qui viennent d'être citées concernent un même secteur d'activité, une même catégorie de produit. Ici on est en présence de deux sous-systèmes différenciés qui entrent en tension autour de l'usage d'une ressource partagée. Par ailleurs, l'exclusion, à la différence de ces travaux, n'est pas envisagée comme l'état finalisé d'un système de relations sociales, l'approche présentée dans le chapitre précédent ayant permis de montrer les modalités de réhabilitation des viandes.

3.2. L'exclusion appliquée à l'étude du fonctionnement des systèmes productifs

Cette recherche sur les couples de produits consiste plus à envisager les relations qui se tissent entre eux, que la nature propre et singulière de chacune des productions. Pour rendre compte de ces objets en tension, je me référerai ici au modèle « centre-périphérie », qui permet de lire conjointement la proximité et la différence (i). Après avoir caractérisé l'aboutissement de ces dynamiques de hiérarchisation entre coproduits, je relativiserai le poids de l'exclusion en examinant les formes de régulations pour envisager l'exclusion plus comme l'étape d'un processus que comme l'état finalisé d'un système (ii).

3.2.1. L'exclusion comme expression d'une relation : apport du modèle centre-périphérie

Cette analyse a pu être construite en référence à d'autres apports conceptuels issus de la géographie à partir du modèle « centre-périphérie » (Reynaud, 1981). Il est souvent mobilisé pour décrire les inégalités de développement Nord-Sud tout autant que les relations qui animent l'urbain et le rural. Depuis près d'un siècle en Corse et en Sardaigne, et plus récemment au Maroc, un modèle de spécialisation agraire s'est imposé en élevage ovin et dans le secteur oléicole. Au fil de cette histoire, les viandes ont été progressivement marginalisées des cultures sociales et techniques du fait de l'introduction d'une relation hiérarchique entre « produit dominant » et « produit dominé ». Les viandes y sont envisagées comme des marges, dont la présence est subie bien que nécessaire. Dans ses formes extrêmes, cette hiérarchie se manifeste par l'abattage des animaux à la naissance, l'export à des prix peu compétitifs en Sardaigne, ou encore les risques qu'encourt la permanence de l'élevage caprin du fait de la menace supposée qu'il fait peser sur l'écosystème. Le coproduit est alors mis dans des situations de dépendance et sa place au sein du système productif est déterminée par un régime dominant. Tantôt le pâturage y devient une activité condamnable, tantôt l'inscription dans les traditions alimentaires est fragilisée tout autant que l'est l'espoir d'associer ces productions à un nouvel avenir marchand. La normalisation d'une typicité construite autour de la relation de la chèvre à l'arganier dans la perspective d'obtention d'une IG pour le chevreau est rendue délicate. La possibilité pour les viandes d'agneau d'accéder au tourisme, marché alternatif à une tradition en suspens, devient également difficile. Les exemples sont nombreux et, par exemple, pour le cabri inclus au sein des productions caprines qui, depuis près de trente ans, se voient associés à un destin fromager construit selon un modèle ovin, la construction d'un l'ancrage territorial spécifique est aussi menacée.

Composantes du territoire et des systèmes productifs en question, les coproduits sont ainsi marginalisés. Il est possible dans ce cas de parler d'exclusion mais puisque je vais envisager ici les dynamiques de relance, qui en relativisent ainsi la portée, ce sont finalement plus des relations de dépendance qui se sont instaurées sans condamner nécessairement la réhabilitation des viandes.

3.2.2. L'exclusion dans les systèmes productifs, un processus plus que l'état finalisé d'un système

L'exclusion n'apparait pas comme l'aboutissement d'une situation donnée et peut conduire à des reconfigurations alors que l'on envisage souvent celle-ci comme immuable. C'est ce que j'ai pu montrer dans l'analyse des processus de recouplage. Ainsi en Sardaigne, d'un produit qui s'était banalisé sous l'effet notamment d'une assimilation à des agneaux issus d'autres

bassins, la certification de l'origine permet de l'associer à un régime de qualité tout autant qu'il est un réel objet d'investissement et de coordinations entre éleveurs, abatteurs et metteurs en marché (CONTAS). Pareillement, si le rejet du projet de certification du chevreau de l'Arganeraie a été clairement un marqueur de ces formes d'exclusion, on constate que la création de l'association des éleveurs de Haha, conjointement à la redéfinition du projet, témoigne de l'affirmation de légitimités nouvelles, de contre-pouvoirs aux logiques dominantes (AMIGHA, forestiers). Si le chemin des relances est plus délicat en Corse, force est de constater que les tensions qui s'opèrent entre deux opérateurs de collecte et de vente des agneaux (AREO, Groupement de Roquefort) et les concurrences sous-jacentes, traduisent une réelle appropriation de ces nouveaux objets de qualification des activités. Pareillement, les mobilisations collectives et syndicales autour de l'abattage fermier (*Casgiu Casanu*), inscrites dans un nouvel agenda national (Confédération paysanne), montrent que les cabris sont sans cesse réactivés comme composante de l'identité des activités caprines. Les dynamiques de relance des viandes témoignent d'un processus d'autonomisation, c'est-à-dire qu'un régime se consolide au dehors du système dominant pour délimiter son propre attachement au territoire, purgé des dépendances historiques.

L'intérêt est notamment de comprendre que de nouvelles formes de territorialités se dessinent à partir des viandes alors qu'elles sont issues d'un même système productif. Ainsi le tourisme peut devenir un espace de qualification des productions alors que la prédominance de fromages de contre saison a limité cette possibilité notamment du fait du de-saisonnement des troupeaux. De même, si les fromages sardes et notamment le Pecorino Romano, s'inscrivent dans des logiques de banalisation et sont associés à un ancrage territorial peu consistant, couplé à une exportation de masse, ce qui a fragilisé le lien entre patrimoine et société, l'agneau est quant à lui un objet de réappropriation patrimoniale fort (foires, événements de dégustation, cantines scolaires). Par ailleurs, la banalisation spatiale résultant de la naturalisation de l'espace forestier par les opérateurs oléicoles de l'Arganeraie est contrebalancée par les qualifications nouvelles associées à l'élevage caprin au travers desquelles se dessine une territorialité écologique qui peut questionner en retour ces activités oléicoles. On retrouve une perspective assez semblable à propos de l'élevage caprin corse, si singulier dans sa dimension spatiale en référence à une production de montagne, mais dont l'affirmation n'avait jusqu'ici pu se faire sous l'effet d'un territoire des fromages, faiblement différencié à l'échelle insulaire.

Mais l'émergence de territorialités plurielles n'a rien de spontanée et bien souvent la figure du conflit intervient dans ces formes d'appropriation plurielles et parfois antagoniques, et devient une figure majeure de la production territoriale.

Les IG, des dispositifs de production de marges plus que d'exclusions

Ce travail permet de rendre compte des processus d'exclusion au sein des systèmes productifs. L'analyse géographique conduite à partir d'un modèle centre-périphérie a permis de relier des objets interdépendants qui ne sont pas habituellement pris en compte dans les travaux relatifs à l'exclusion dans le cadre des dispositifs d'IG. Les modèles de spécialisation agraire, confortés par les IG, ont défini des dépendances entre coproduits et une hiérarchisation au détriment des viandes. .Mais l'on constate que l'exclusion a pour fonction ici de dissocier un objet du système productif, qui parvient tout de même à coexister avec lui. L'exclusion s'apparente donc plus à une marginalisation et laisse ainsi place à des dynamiques de relance, dessinant des territorialités nouvelles, qui permettent de réhabiliter ces coproduits, ce qui souligne le caractère non définitif de l'exclusion.

4. Entre exclusion et relance : le conflit comme figure de production d'une inter-sectorialité

Deux processus ont conjointement pu être étudiés, d'une part les régimes de dépendance qui se sont construits autour d'un produit principal, d'autre part des régimes d'autonomisation accompagnant les relances de produits secondaires. Dans un entre-deux, résultant d'un processus de différenciation et d'autonomisation des activités, un espace se dessine, celui du conflit. Ces situations ne sont pas étrangères à la géographie et souvent, aujourd'hui, le conflit est envisagé comme une figure majeure de la production territoriale (i). La réhabilitation des coproduits, en ce qu'elle contribue à requalifier les viandes, n'a-t-elle pas une incidence sur son produit dominant autour duquel s'étaient construites les normes de production ? Face à l'émergence de rivalités, j'envisagerai les régulations possibles au sein de ces systèmes productifs à la fois interdépendants et différenciés (ii).

4.1. Le conflit, une figure nouvelle de la production territoriale dans les sociétés plurielles

Le conflit est indissociable des logiques de différenciation des sociétés. On en retrouve plusieurs traductions et le territoire en est souvent le support. Il est envisagé comme la résultante des logiques de proximité que l'on retrouve dans le cas des coproduits, interdépendants mais différenciés (i). Si, dans les perceptions, il est souvent envisagé comme une interaction sociale négative, il participe également à la production de nouvelles territorialités, en stabilisant des frontières nouvelles entre coproduits (ii).

4.1.1. Le conflit comme résultante des logiques de proximité

Les territoires ont connu des soubresauts importants tant dans leurs fonctions, que dans leurs modalités d'usage, au profit d'une superposition d'échelles. L'enjeu consiste plus à composer des formes de cohabitation qu'à rechercher, dans le territoire, une homogénéité factice. Ces dernières décennies ont été les témoins historiques de ces changements majeurs qui interpellent régulièrement le grand public. Parmi les cas les plus médiatisés, on peut citer le cas de la réintroduction du loup, l'implantation des lignes à grande vitesse, ou encore l'exploitation des gaz de schiste, les traditions taurines. Se confrontent ici des usages récréatifs de l'espace, des territoires de production, leur vocation environnementale, des enjeux de mobilité ou encore le poids des cultures locales. Le caractère inédit de ces changements tient au fait que cette hétérogénéité spatiale se réalise au sein d'un même lieu ce qui renvoie aux dimensions négatives de la proximité (Caron et Torre, 2006). Tous ces cas procèdent de la confrontation entre des usages pluriels du territoire, chacun demeurant singulier, et entre lesquels les cohabitations sont rendues difficiles. Les normes se révèlent bien souvent incapables d'arbitrer les tensions et la médiation se substitue souvent aux règles impératives. Le travail de recherche est bien sûr modifié par une telle approche, tant dans ses échelles que dans ses objets, mais pourtant les situations rencontrées témoignent de réalités similaires où l'interdépendance rencontre la différenciation.

4.1.2. Le conflit, l'interaction comme espace de production de compromis entre logiques hétérogènes

Le conflit, dans ces sociétés différenciées, est une composante incontournable de la production territoriale (Melé et al., 2004). Les coproduits en sont une illustration témoignant des contraintes que revêt l'articulation de productions plurielles au sein d'un même territoire. Chacune des régions étudiées témoigne d'antagonismes, de rivalités autour de ressources partagées. Elles se dessinent notamment lorsque, dans les processus de relance, la requalification des viandes traduit des tensions avec les régimes de production territoriale associés à un produit dominant qui les ont précédées. Par conflit, il ne faut pas ici nécessairement entendre des interactions sociales en groupes d'acteurs même si elles sont présentes dans certaines régions. Ces conflits s'expriment plus dans des usages hétérogènes de ressources auxquelles les acteurs attribuent des significations contrastées. Leur cohabitation ne peut intervenir qu'au prix de l'émergence d'une inter-sectorialité qui renvoie à la capacité d'un système productif à faire cohabiter plusieurs productions. Afin de rendre compte des tensions qui animent ces territorialités plurielles, je préciserai deux formes de discontinuités, l'une

relevant de dimensions temporelles, notamment en élevage ovin, l'autre relevant de dimensions spatiales, en référence à l'élevage caprin.

4.2. Entre rivalités et régulations autour de la construction de territorialités plurielles

Les rivalités entre coproduits, présentées plus haut, traduisent des tensions au sein des systèmes productifs. Il s'agit maintenant de proposer les compromis qui s'opèrent entre eux dans une perspective d'inter-sectorialité.

4.2.1. Discontinuités temporelles ovines

Les traditions alimentaires qui ont longtemps régi les usages de consommation des viandes d'agneau sont malmenées. Elles ont longtemps contribué à structurer le fonctionnement des systèmes d'élevage par la construction de complémentarités entre les périodes de production et de consommation. Parallèlement l'évolution de ces systèmes d'élevage est venue contrarier cette articulation puisque leur saisonnalité a profondément évolué. Cet équilibre historique entre lait et viande est ainsi mis à mal et les requalifications associées aux viandes d'agneau n'en sont pas étrangères. En termes de communautés humaines tout d'abord, on constate que les agneaux de lait pris dans leur dynamiques de relance, ne s'adressent plus à proprement parler aux seuls membres de la « tribu alimentaire » euro-méditerranéenne. Le tourisme, la consommation urbaine à l'export, le marché maghrébin sont autant de communautés humaines nouvelles auxquelles, jusqu'ici, ce produit n'était pas directement associé. Par ailleurs, au sein même de cette communauté originelle, les usages de consommation se renouvellent en référence à l'évolution de l'espace social de l'aliment (Poulain, 2003). Ce qu'il y a de commun dans différentes formes de requalification marchande, c'est le rapport aux temporalités de consommation qui, loin d'être saisonnées, obéissent à une périodicité variée. C'est là que s'exprime le principal tiraillement entre des configurations laitières existantes et les relances associés aux viandes.

Deux grandes caractéristiques sont associées aux élevages ovins laitiers. Ceux-ci sont d'une part marqués par une importante saisonnalité qui préside aux périodes de naissance des animaux, ainsi qu'une conséquence sous-jacente, celle du groupage des mises-bas. Ces configurations pilotent ainsi la disponibilité du produit selon des temporalités bien précises. Elles entrent ainsi en contradiction avec la construction d'une territorialité des viandes autour du tourisme, dans ces deux îles Méditerranéennes à forte attractivité construite notamment autour des produits dit identitaires. Afin de pallier les décalages entre offre et demande, le

recours à la surgélation permet d'avoir accès au marché estival. Mais d'autres innovations se développent aussi comme le re-saisonnement des troupeaux ou encore le développement du tourisme hors saison. Ces changements dans les temporalités alimentaires résultent aussi d'une volonté d'accéder au marché des fêtes de l'Aïd (période variable) ou encore de cibler le commerce de la grande distribution. Toutefois l'agneau de lait bénéficie d'une aptitude marchande limitée vers ce type de marché soit que les uns aient une préférence pour des agneaux plus lourds, soit que les consommateurs recherchent des portions plus individualisées. Dans cette perspective, les opérateurs sardes notamment encouragent la différenciation des catégories d'animaux y compris au travers de l'introduction de croisements des brebis locales avec des béliers de races à viande. Ce n'est pas le choix de la Corse qui reste attachée à l'agneau de lait traditionnel. L'alternative consiste à cibler des marchés de niche, notamment vers la restauration, débouché permis par une production de taille plus limitée. Dans cette perspective, le travail de découpe est confié à des travailleurs de la viande, résolvant le problème de l'aptitude marchande du produit pour le consommateur final. Enfin, la restauration collective scolaire et hospitalière s'inscrit pour sa part dans la perspective de valorisation d'attributs nutritionnels. Mais, dans ces deux derniers cas, la demande s'échelonne dans le temps, ce qui est contraignant au regard des logiques de groupage des naissances. Il s'agit alors d'introduire des complémentarités d'approvisionnement au sein du bassin, obéissant, à l'échelle régionale, à un échelonnement des périodes de naissance. Cette perspective peut répondre à l'usage d'un signe de qualité, mais la mutualisation des microrégions de collecte reste difficile à organiser dans un contexte de tension entre l'AREO et le groupement de Roquefort.

4.2.2. Discontinuités spatiales caprines

Des dimensions conflictuelles sont également sous-jacentes aux relances associées aux productions caprines. Ces tensions sont ici plutôt liées aux dimensions spatiales des cultures techniques. On constate ainsi que les territorialités historiques qui se sont dessinées autour d'un produit dominant se sont imposées selon un modèle générique. Celui-ci fait référence aux dimensions géographiques associées aux aires de délimitation des IG recouvrant pour les fromages, la Corse, ou dans le cas de l'huile, l'Arganeraie. Ces territoires nous sont ainsi donnés à voir comme homogènes du point de vue de leurs productions. La deuxième conséquence est d'opérer un lissage des disparités internes et notamment des cultures techniques et spatiales. Les viandes témoignent ici de l'introduction de territorialités nouvelles puisque l'on assiste à un tournant où, après s'être tournés vers ces mêmes échelles de qualification, les acteurs des viandes caprines opèrent un resserrement géographique, pour l'un associé aux conditions d'élevage de montagne, pour l'autre à la communauté de Haha.

Or, dans le cas de la Corse, l'assimilation au modèle ovin a souvent été un lieu d'interaction entre des logiques d'acteurs hétérogènes, ne permettant pas d'introduire la spécificité de l'élevage caprin. Il en va d'une logique similaire dans l'Arganeraie où les qualifications associées à l'huile d'argan ont encouragé une naturalisation de l'écosystème, ce qui a participé à rompre avec les processus de domestication qui régissent le fonctionnement de cette forêt. Le conflit mis en visibilité lors de l'arbitrage ministériel du projet de certification du chevreau de l'Arganeraie témoigne de cette confrontation entre deux formes de construction du lien au territoire. Si, en Corse, ce tiraillement n'est pas tout à fait stabilisé au sein des réseaux, il peut s'inspirer dans sa résolution des choix entrepris dans l'Arganeraie. Un resserrement de la nature du réseau s'est construit avec, pour vocation, de remettre les pratiques d'élevage au centre des attentions. Ce choix rompt ainsi avec la construction d'une certification générique alors que les systèmes d'élevage à l'échelle de l'Arganeraie ne sont pas homogènes et qu'ils ne peuvent garantir systématiquement des enjeux de préservation des écosystèmes. Ainsi, pour que le cabri devienne un réel objet de réappropriation de l'identité caprine, un resserrement suppose de s'opérer notamment au regard d'un élevage qui a entrepris des voies diverses. Les unes semblant rompre avec la tradition pastorale (sédentarisation, alimentation), les autres se tourner vers un désancrage territorial de la production (races exogènes).

4.2.3. Inter-sectorialité

Les productions alimentaires sont devenues au fil du temps d'importants lieux de mobilisation collective au point qu'elles déterminent la nature d'une grande partie des réseaux locaux où elles interviennent, leurs relations, mais aussi leurs frontières. Ce tournant n'est pas étranger à l'introduction de logiques de différenciation des qualités qui a largement contribué à organiser non plus les activités selon de seuls agencements techniques, mais répondant à une logique marchande. Cependant, la résultante est aussi, dans le cas des coproduits, d'isoler toujours plus des fragments de systèmes productifs en autant de filières possibles. Celles-ci, liées par des interdépendances fonctionnelles, notamment articulées autour des cultures techniques, n'envisagent plus leurs relations entre elles et, à ce titre, contribuent à fragmenter le fonctionnement des systèmes productifs. Dans ces contextes d'hétérogénéisation du monde social, qui débouchent souvent sur les antagonismes entre plusieurs formes de qualification des produits, l'enjeu est de trouver de nouvelles régulations. Les territoires institutionnels, de type IG, se révèlent ainsi mis en défaut dans la mesure où ils ne peuvent assurer la cohabitation entre leurs coproduits, l'articulation entre des territorialités plurielles traduisant des formes d'ancrage différentes les unes des autres.

L'intersectorialité peut devenir un modèle réflexif et opérationnel visant à articuler ces logiques plurielles afin de rendre une coévolution possible. Des espaces nouveaux de qualification des activités supposent d'émerger, au-delà des professions, des secteurs d'activités. Ces trajectoires peuvent s'apparenter à des réseaux, venant consacrer l'existence de territoires relationnels nouveaux, qui transcendent les différences. Elles peuvent résulter soit, comme par exemple dans l'Arganeraie, d'acteurs intermédiaires, visant à faire émerger des complémentarités entre activités, soit par un réinvestissement de l'Etat dans un local différencié, de manière à réhabiliter par l'autorité des formes de régulation. Cela peut être aussi le fait d'acteurs aux appartenances multiples, comme en Corse où les acteurs du monde laitier se réapproprient les enjeux liés aux viandes, cette proximité relationnelle, pouvant permettre de réaliser des agencements nouveaux. Enfin, la Sardaigne fait apparaitre une situation où, malgré l'importante différenciation entre acteurs, et ce, contrairement à la Corse, la cohabitation est rendue possible. L'innovation est ici une forme de régulation, dont la fonction est de permettre une requalification des coproduits, sans altérer le fonctionnement des logiques laitières, voire de conforter son fonctionnement selon une logique d'auto-renforcement.

Les relances comme espace de requalification des interdépendances

Les relances contribuent à réhabiliter la place des coproduits au sein des systèmes productifs. Ceux-ci sont mis en équivalence dans des réseaux institutionnels semblables, ce qui limite les hiérarchisations préalablement mentionnées. On assiste par extension ici à la cohabitation de deux secteurs d'activité différenciés. Ceux-ci, à défaut de cadre de régulation permettant d'envisager leurs relations, peuvent se trouver dans des situations de rivalités autour de l'usage de ressources communes. Le conflit, les verrouillages, traduisent à ce niveau d'analyse les tensions qui émergent au sein d'une société sectorielle. Mais il est aussi un espace nouveau de qualification des relations entre coproduits qui permet de stabiliser des frontières nouvelles. Les interdépendances techniques entrent dans un nouveau champ de médiation (institutionnalisé ou non), afin de permettre une cohabitation des coproduits, et éventuellement renforcer leurs synergies.

Conclusion du chapitre 12

Productions agro-alimentaires et qualité sont un couple de recherche établi en géographie, qui a contribué à renouveller l'analyse du territoire. La différenciation marchande des qualités est un vecteur d'ancrage territorial des productions. Les indications géographiques ont été mises

au cœur de ces travaux. Toutefois, cette trajectoire est à questionner dans la mesure où elle a contribuée à donner au territoire une double lecture, à la fois économique et institutionnelle. L'apport de cette thèse, par le changement d'échelle, permet d'offrir une autre représentation des territoires en question en s'appuyant sur la géographie agricole. Elle permet de réhabiliter la place des techniques et des fonctions plurielles de l'agriculture dans l'analyse territoriale, en introduisant le cas des coproduits. Ceux-ci, en tant que composante des systèmes productifs, sont des opérateurs de renouvellement des frontières et élargissent le champ d'analyse à des objets pluriels et interdépendants qui ne sont pas visibles dans les constructions scientifiques préalablement énoncés (production de « marges scientifiques »). Plutôt que de nous attacher à lire la fabrique des territoires sous un angle monolitique, segmentaire, le territoire ici représenté est composite. Il permet d'envisager des territoires au pluriel, dont les relations s'agencent sur la base d'interdépendances. Cela nous conduit à renouveller l'approche du territoire dans une perspective de type réseau, alors que bien souvent les IG nous renvoient à des territoires institutionnels aux frontières déterminées, qui ne permettent pas d'envisager leurs interactions avec d'autres champs sociaux.

CONCLUSION GENERALE

Je parviens au terme de ma démarche visant à apporter une contribution scientifique au sein d'un champ de recherche relatif aux relations entre produits et territoires, à partir du cas des systèmes productifs. Les singularités de chacun de mes trois terrains ont été étudiées dans le titre premier. Une approche descriptive a permis de mieux comprendre le statut de ces coproduits, à la fois isolément, en tant que viandes, et dans leurs interactions avec une autre activité (huile, fromage), fournissant une clé de compréhension des interdépendances. Le second titre a tenté d'objectiver finement le fonctionnement des systèmes productifs à partir d'analyses comparatives et historiques, en montrant des cas de complémentarités et de concurrences entre coproduits. Il a ainsi permis de repérer et de formuler des tenseurs qui pèsent sur le fonctionnement des systèmes productifs et donnent aux coproduits des places singulières. Les clés de lecture offertes dans les deux derniers chapitres du troisième titre ont proposé une analyse de ces résultats empiriques. Elle m'a permis de produire un modèle établi selon trois temporalités retraçant la trajectoire des bassins et du fonctionnement des systèmes productifs. Il en est ressorti des traits saillants communs aux différents terrains, et notamment des processus de découplage dont j'ai associé l'émergence à des processus de sectorisation des activités. J'ai ensuite confronté ces apports scientifiques, traduisant des antagonismes entre secteur et territoire, au regard d'un champ scientifique construit autour de l'ancrage territorial des productions en m'appuyant notamment sur des objets techniques.

Dans cette partie conclusive, je vais présenter le contenu de mes principaux résultats en confrontant ceux-ci aux hypothèses de travail qui ont défini le fil conducteur de cette recherche (i). Je proposerai ensuite d'examiner la portée et les limites de ce travail, ce qui permet à la fois de pondérer les résultats obtenus et de rendre compte des difficultés rencontrées tant du point de vue méthodologique qu'analytique (ii). Enfin, je tracerai les perspectives de cette recherche point de vue des enjeux scientifiques et en termes d'opérationnalisation de ce travail dans le monde agricole et rural (iii).

1. La validation de mon hypothèse

A partir de l'hypothèse initiale, je la confronterai aux résultats obtenus afin de faire apparaitre l'analyse scientifique qui en découle. Pour cela, j'ai retenu de différencier les apports issus l'usage de la méthode systémique permettant de rendre compte des liens entre objets dissociés (i). Je confronterai ensuite ces résultats au regard d'un courant de recherche relatif à la territorialisation des agricultures (ii). Enfin, j'en déclinerai l'analyse au regard des dispositifs

d’ancrage territorial des productions que sont les indications géographiques (iii), comme espaces de production de la relation entre qualité et territoire.

L’hypothèse initiale a été énoncée de la façon suivante :

L'ancrage territorial des productions induit des processus d’appropriation des ressources pouvant encourager la fragmentation de territoires multi-situés et dont le recouplage suppose de nouveaux mécanismes de régulation.

Parmi les principaux résultats de ce travail, le bilan scientifique de cette thèse peut s’énoncer selon trois idées clés, permettant d’étayer un argumentaire autour de cette hypothèse :

1.1. Interdépendance et différenciation des systèmes productifs

Les coproduits sont des objets pluriels issus de systèmes complexes, les systèmes productifs, structurés selon des logiques d’interdépendance et de différenciation, et dont les relations peuvent traduire des concurrences et/ou des complémentarités.

Les systèmes productifs sont une représentation intellectuelle d’une réalité sociale complexe. Ils s’assemblent autour d’objets composites en interactions, qui déterminent la nature des relations entre coproduits dans ce cas précis. La sectorisation des agricultures tend à les dissocier et l’on aboutit à une complexité liée d’une part à des processus de différenciation, d’autonomisation, et d’autre part d’interdépendance, de coévolution. On qualifie alors ces situations de « découplage » qui identifient une logique de segmentation ayant pour effet de déconstruire les interactions en jeu. Dans les bassins étudiés, une importante polarisation s’est construite autour de produits phares. Il a en résulté une hiérarchisation des relations entre coproduits, une asymétrie qui a conduit à situer les produits dérivés dans des relations de dépendance. Mais les relances parviennent à renouveler ces relations dans le sens d’un recouplage. De situations de dépendance, on assiste au déploiement d’une logique d’autonomisation lors de laquelle les coproduits renouvellent les modalités d’usage d’une ressource partagée. Des tensions, des conflits peuvent ici apparaître entre sous-systèmes sociaux différenciés. Ces antagonismes sont des révélateurs de frontières, ils permettent de clarifier les objets en tension et donc de stabiliser des compromis nouveaux. La frontière y devient une nouvelle interface entre des groupes sociaux pluriels, ayant des usages rivaux du territoire. Il convient de noter que ce pluralisme n’est pas lié à l’existence d’acteurs distinct,

mais d'acteurs semblables situés dans plusieurs réseaux d'appartenance qui n'ont pas les mêmes fonctions, identités.

1.2. Ancrage territorial des productions et fragmentation des systèmes productifs

Les appropriations territoriales sous-tendues par la différenciation et la spécification des productions agricoles peuvent donner lieu à des dynamiques d'exclusion des coproduits par la fragmentation des usages d'une ressource partagée.

Ces situations peuvent traduire des dynamiques de fragmentation territoriale. Le travail réalisé est une contribution à un champ de recherche qui porte sur la territorialisation des agricultures en lien avec la qualification territoriale des produits. Une relation implicite s'est, au fil du temps, construite entre produit et territoire autour de la question de la qualité. Mes résultats remettent en question cet ordre de production de la réalité, car il apparait relatif, partiel. La construction des échelles de représentation des territoires en question est monolithique, spécifique, en ce qu'elle est attachée à un seul produit. En montrant par ce travail la place des coproduits, il a été possible de traduire des réalités autres, associées à l'existence de territoires pluriels et interdépendants, souvent écartés par des démarches scientifiques qui segmentent elles aussi la représentation des systèmes productifs. Les choix qui s'opèrent ainsi à propos de la qualification d'un produit peuvent avoir une influence sur son coproduit et parfois contribuer à son exclusion, sa marginalisation. A partir d'une ressources partagée, se définissent des usages hétérogènes et antinomiques malgré qu'interdépendants, ce qui peut aboutir à des formes de fragmentation. Les relances sont d'un apport scientifique majeur, dans ce cas précis, puisqu'elles nous fournissent une clé de lecture pour appréhender la production de nouvelles formes de territorialité, contrevenant à celles construites jusqu'alors. L'hétérogénéité du système social ainsi mise en évidence traduit l'émergence de territoires multi-situés, à la fois proches et distants, pouvant s'apparenter à un territoire-réseau. Les conflits d'usage d'une ressource interviennent alors souvent comme une nouvelle figure de la production territoriale puisqu'ils permettent d'introduire une interaction nouvelle qui avait été jusqu'ici déconstruite.

1.3. Les indications géographiques : entre interactions sociales autour de la qualité et production de frontières sociotechniques

Les indications géographiques délimitent des assemblages sociaux spécifiques associés à des identités professionnelles et dont les contours délimitent des frontières empêchant la construction d'interactions avec d'autres champs, ici les coproduits, qui en sont des externalités.

Mes résultats me conduisent enfin à renouveler le regard porté sur les indications géographiques. Ces dispositifs ont un fort ancrage dans la littérature scientifique relative au territoire. Souvent, on considère que les IG permettent d'assurer au territoire son identité, la perpétuer dans le temps en permettant d'en valoriser les singularités. Elles sont, par ailleurs, contemporaines des nouveaux paradigmes de l'agriculture puisqu'elles entretiennent un lien fort aux objets techniques. L'apport de mes travaux renouvelle le regard porté sur ces outils, tant sur leur nature que sur leur fonction. S'ils permettent de construire une qualité associée à un produit, ils sont aussi un lieu de production d'identités exclusives. Les assemblages sociaux, leurs relations, et les frontières du réseau se construisent selon une logique professionnelle et sectorielle. En cela, les logiques d'appropriation qui se composent en son sein sont autoréférentielles, et écartent la prise en compte de leur environnement, les coproduits. Les normes, qui y sont prescrites au titre de la qualification d'un produit, peuvent avoir une incidence sur les cultures techniques en renouvelant leur fonctionnement. Dans ces conditions, les coproduits peuvent être fragilisés dans leurs conditions de production et/ou de valorisation. Ainsi, si l'on considère que ces IG isolent des objets, segmentent des groupes sociaux, fragmentent des interdépendances techniques, il est possible d'affirmer qu'ils fragilisent la construction d'une multifonctionnalité agricole. Mais tout aussi ambigu que cela puisse paraître, les IG vont aussi servir d'appui pour fabriquer des relances, légitimer de nouveaux groupes sociaux. A ce titre, elles peuvent être envisagées comme des lieux de contre-pouvoir, de réappropriation des usages d'une ressource. Les IG peuvent être associées à des territoires institutionnels, segmentaires, et l'enjeu est alors d'aller vers la production de territoires fonctionnels, qui permettent de maintenir des relations dans des contextes de différence.

.Les résultats convergent ainsi vers la validation de l'hypothèse initiale mais, il convient de relativiser leur domaine de validité en faisant part des limites de ce travail.

2. Limites

Dans une démarche réflexive, je vais préciser deux types de limites que j'identifie à ma recherche. Les premières procèdent de l'analyse faite des situations données au regard des trois réponses formulées plus haut vis-à-vis de l'hypothèse. Un deuxième ordre de limites interviendra ensuite pour préciser les contraintes d'ordre méthodologique rencontrées dans la conduite de ce travail.

2.1. Limites analytiques

L'approche systémique a permis de raisonner conjointement la différenciation et l'interdépendance entre coproduits. A propos du premier cas, celui de la différenciation, associé à des dynamiques de découplage, des limites d'interprétation peuvent être précisées. Les relations entre coproduits ne sont pas à proprement parler instituées mais relèvent d'une démarche scientifique de reconstruction permise par l'analyse systémique. Elle a pour avantage de remettre du lien entre des objets déliés. L'analyse des déterminants qui impliquent une marginalisation des coproduits peut être questionnée (i). Par ailleurs, si j'ai pu reconstruire par ma démarche les perspectives de recouplage, il s'agit de situations en construction qui laissent ce type de configuration encore relativement éloigné de l'état stabilisé d'un système (ii).

2.1.1. Découplage : une démarche intellectuelle arbitraire

Le chercheur situé à l'interstice de coproduits est amené à reproduire des relations au sein d'un couple de produits. Les choix réalisés peuvent, à certain titre, être arbitraires dans la mesure où l'ordre de causalité dans la disqualification d'un coproduit est parfois incertain. Tout d'abord parce que cette marginalisation est aussi liée à d'autres processus que celle d'une dépendance à son coproduit. Par exemple, la fragilisation de traditions alimentaires locales est aussi un facteur de fragilisation des viandes dont l'implication est ici minimisée au regard de ses effets sur les systèmes d'élevage. Dans un deuxième ordre d'idée, il convient de relativiser l'importance d'un processus décrit comme faisant référence à une marginalisation. Imputer la disqualification des viandes au de-saisonnement laitier est une première évidence. Or, on constate par exemple que chez les fermiers, les choix de saisonnalité ont été semblables et déterminés en partie par des conditions climatiques plus qu'une dépendance à des laiteries. Par ailleurs, ces configurations héritées de l'histoire fromagère peuvent constituer une nouvelle opportunité pour les viandes. Ainsi des éleveurs ovins corses de plaine aux mises-bas de septembre pourraient aisément valoriser leurs agneaux vers la fin de la période touristique et l'inter-saison. Il faut ainsi réinterpréter des évolutions considérées comme discriminantes au regard d'un environnement contemporain des viandes en mutation, ce qui en pondère les effets négatifs. Imputer la disqualification écologique de l'élevage caprin aux acteurs de l'huile

d'Argan motivés par des ambitions stratégiques représente aussi une réalité partielle. Sans lien avec la dynamique autour de l'huile, le changement des pratiques d'élevage à l'échelle de certaines exploitations, comme l'évolution des Agdal, renouvellent les conditions d'usage de l'espace dans le sens d'une sédentarisation, voire d'une surexploitation pastorale du milieu. En élevage caprin corse, structuré autour d'une activité fermière, on peut aussi assister à des dynamiques de découplage alors qu'il n'y a pas de différentiation sociale des activés. Cela peut être le fait d'une gestion de la reproduction aléatoire liée à une maitrise technique fragile ou encore des choix de re-saisonnement pilotés par des enjeux laitiers. Aussi, interpréter les dynamiques de fragmentation des ressources comme résultant du seul fait d'une dynamique de différenciation sociale des activités est une représentation scientifique partiellement biaisée.

L'approche systémique comporte donc des limites. Tout d'abord dans la construction des frontières de ce système. Les assemblages de relations entre objets sont le fait de fonctions performatives associées au sujet de recherche. La deuxième difficulté relève d'une complexité à déterminer les effets de seuil au sein du système de représentation choisi. La difficulté est ainsi de prioriser un facteur plutôt qu'un autre dans la production d'une situation de découplage. Cela supposerait de la compléter par une analyse qui permettrait d'appréhender des effets structurels, des facteurs déterminants afin d'opérer des hiérarchisations dans les choix d'analyse retenus.

2.1.2. Recouplage : un processus inachevé

Si les processus de différenciation et de découplage sont clairement stabilisés, la production d'interactions nouvelles dans un contexte de recouplage présente encore un caractère inachevé. Ces processus se situent dans une phase émergente mais ne débouchent pas actuellement sur une opérationnalisation complète. L'analyse du recouplage suppose donc une posture originale de la part du chercheur. Si les processus de découplage sont principalement le fait d'une analyse empirique, fondées sur des réalités observables, l'analyse en termes de recouplage relève plus d'un exercice intellectuel, d'une abstraction. Elle vise, à partir de l'identification de tensions entre des qualifications plurielles et antagoniques, à élaborer des possibilités de cohabitation selon une configuration donnée. Le chercheur se positionne ici dans un « entre deux » et propose, en se substituant à une situation donnée, d'énoncer des perspectives au sein d'un champ des possibles pour envisager de nouvelles formes d'équilibre et de complémentarités. Cette analyse est confrontée à une opérationnalisation qui n'est pas encore aboutie dans tous les terrains. Le recouplage est un processus, visible, mais dont je n'ai pas pu envisager tous les aboutissements, c'est-à-dire l'émergence d'une configuration stabilisée. Les cas de la Sardaigne

et du Maroc dans une moindre mesure, peuvent inspirer le cas de la Corse. Le niveau d'objectivation des connaissances produites suppose ainsi de définir des limites entre ce qui est, et ce qui pourrait être. A ce stade de caractérisation du fonctionnement des systèmes productifs, seule l'analyse des verrouillages (contraintes aux relances) peut être considéré.

Ainsi, comment les éleveurs de l'Arganeraie et leurs représentants peuvent-ils légitimer leurs pratiques pastorales qui sont décriées d'un point de vue environnemental (pâturage) (i)? Dans quelle mesure les agneaux peuvent-ils trouver un ancrage touristique (saisonnalité) (ii), ou encore comment les relances autour des cabris parviennent-elles à produire de nouveaux attachements au territoire et notamment du lien à la montagne (alimentation) (iii)? Quels peuvent être les chemins possibles de valorisation d'un agneau de découpe malgré les contraintes attenantes au système laitier (race) (iv) ? Dans chacun de ces cas, la technique est en jeu et représente un levier essentiel de construction de complémentarités nouvelles. Ces verrouillages ont été bien identifiés, mais les chemins possibles pour les dépasser demeurent pluriels et incertains pour un même verrouillage donné.

2.1.3. Les échelles de production des connaissances

Ce travail a permis de se positionner au sein de courants de recherche établis, autour desquels sont envisagés les processus de territorialisation des agricultures, les relations entre produits et territoires autour de la qualité. On voit parfois apparaitre dans ce travail l'identification de limites propres à des recherches scientifiques qui ont jalonné l'histoire de ces travaux. Cette analyse mérite d'être précisée. Si l'ancrage peut être un facteur de dé-territorialisation dans un territoire au pluriel, associé à l'existence de coproduits, il convient de relativiser une critique adressée aux travaux qui en étudient les contenus. La différenciation territoriale d'un produit reste bien évidement une modalité de production d'attachements au territoire qu'il ne s'agit pas de nier. Malgré son implication non intentionnelle sur un coproduit, la construction sociale d'une qualité reste bien une démarche qui rend compte des logiques d'action entre acteurs hétérogènes. Chaque recherche comprend des fonctions performatives qui ne peuvent être mises en question par notre approche. En effet, l'analyse ne vaut que par le changement d'échelle opéré, le renouvellement des objets inclus dans l'analyse. De plus, les coproduits sont des objets singuliers que l'on ne retrouve pas dans tout type de situation et mes résultats ne peuvent donc avoir une portée générique.

Le choix fait a été de confronter un objet de recherche innovant, les coproduits, à des courants scientifiques établis ayant des échelles d'analyse distinctes (le produit) et associé à d'autres types de lectures. On peut regretter la difficile production de « connaissances autonomes »

propres aux systèmes productifs, dans une lecture qui s'est réalisée plus selon une confrontation vis-à-vis de champs de recherche distincts. Si les systèmes productifs sont un terme de référence, ma contribution n'apporte pas un regard au sein de tous les courants de recherche qui font aussi usage de ce concept. La prédominance des approches économiques dans ces travaux a introduit une forme de distance avec cette recherche, qui prend surtout appui sur la technique. Toutefois des transversalités restent à construire entre ce qui relève des analyses singulières à une production, et leur incidence (positive ou négative) sur d'autres formes de territorialités, en intégrant par exemple une lecture en termes d'externalités. Le changement d'échelle opéré, en redéfinissant les frontières de l'analyse (système productif), a permis d'internaliser des objets qui sont des externalités au sein du monde réel. Cela permet aussi de considérer que la démarche du chercheur suppose d'envisager les contingences avec les objets d'étude observés. Les IG sont souvent envisagées comme un lieu de production des connaissances, où l'on observe ce qui se réalise au-dedans, mais ils produisent aussi des effets au dehors du système en question, qu'il convient d'observer également.

2.1.4. Les opérateurs de marginalisation : les pratiques de qualification marchande plus que les IG

L'analyse menée m'a conduit à indiquer que les indications géographiques étaient vectrices d'exclusions au regard des coproduits et que l'on pouvait alors remettre en cause leur capacité à faire territoire. Une généralisation de ce propos reste discutable. En effet, si l'IG huile d'argan se présente à proprement parler comme incompatible avec l'élevage pastoral, cette situation n'est pas reproductible dans les autres terrains. En Sardaigne et en Corse, les cahiers des charges n'incluent pas de prescriptions qui altèreraient la possibilité de production et de valorisation des coproduits. Dès lors, les IG ne sont pas en elles-mêmes, par leur nature propre, vectrices d'exclusion des coproduits. Par conséquent, on ne peut en déduire que la nature des IG à les conduirait directement à fragmenter les territoires, à déconstruire les interdépendances au sein de systèmes productifs. On peut toutefois retenir l'idée que les prescriptions techniques résultant de la différenciation d'un produit, « peuvent » fragiliser les conditions d'existence d'un coproduit. Par ailleurs, si l'on adopte un raisonnement inverse, dans les IG viandes obtenues ou en relance, on ne voit pas s'opérer une opposition frontale vis-à-vis du secteur de l'huile d'argan ou du secteur laitier, du point de vue de la relation aux techniques. Ce sont plus les qualifications marchandes que les normes issues des IG qui peuvent être vectrices d'exclusions. Ainsi la valorisation de fromages de contre-saison a favorisé un de-saisonnement des troupeaux ovins, défavorable à la valorisation des agneaux. De la même manière, la valorisation touristique des agneaux questionne le statut de cette configuration laitière.

En revanche, au-delà du constat que les IG ne sont pas nécessairement vectrices d'exclusions, il convient de souligner qu'elles s'incarnent au sein d'un modèle sectoriel d'agriculture conçu pour s'appuyer sur un découplage. Ce constat n'a été établi qu'à l'issue de l'analyse scientifique mais aurait pu contribuer à ré-envisager la méthodologie d'investigation. Un travail plus approfondi, mobilisant les apports de la sociologie des organisations, aurait permis de rendre compte plus efficacement de l'environnement institutionnel des IG. Ceux-ci ne sont pas des dispositifs isolés, ils font partie de systèmes relationnels. Ils sont une composante structurante d'un réseau hétérogène qui produit un auto-renforcement autour de la figure du produit. C'est souvent plus dans la conjonction de ces logiques institutionnelles segmentaires (ILOCC, OS, laiteries, OP) qu'il convient de lire la construction de formes d'exclusions tout au moins d'une mise à l'écart des coproduits. L'analyse menée trouve ici ses limites dans la mesure où elle isolait souvent les institutions, les normes les unes des autres. Une analyse plus fine de leurs relations aurait permis de renforcer les perspectives associées aux relations entre IG et identités professionnelles pour mieux comprendre les processus de construction de frontières, d'auto-référencement d'une activité. Ainsi, si le volet de recherche consacré aux interdépendances techniques est bien abouti, une analyse en termes d'interdépendances sociales entre coproduits serait à approfondir. L'approche en termes de *champs* permet notamment de caractériser ces systèmes d'acteurs à la fois libres dans le champ de leurs actions mais aussi contraints par elles en ce qu'elles déterminent les rôles et fonctions des acteurs, et altèrent leur capacité à prendre en compte d'autres champs.

2.2. Limites méthodologiques

2.2.1. Le choix des terrains et la construction des comparaisons

L'adjonction du terrain marocain, bien que les résultats qui en ont été extraits aient permis de structurer cette analyse, a complexifié ce travail. Les objets étudiés, structures foncières, arganier, coutumes, pratiques de parcours, sont très différents de ceux rencontrés dans les régions corse et sarde. Trouver des points communs, créer des alignements s'est avéré difficile. Les relations entre coproduits y sont distinctes. A ce titre, on peut d'ailleurs discuter qu'il s'agisse, dans le cas de l'arganeraie, de coproduits, au sens de produit dérivé d'une activité principale. Pâturer et collecter des fruits ne réponde pas à cette configuration bien qu'il s'agisse d'usages liées par des interdépendances. Si produire du lait suppose de faire préalablement naître des agneaux, produire de l'huile n'a pas inévitablement besoin du pâturage pour se réaliser et il y a là une possibilité de « décomposabilité ». De ce point de vue, le terrain de l'Arganeraie aurait peut-être été plus saisissant si l'on s'était focalisé sur une problématique

autour des conflits d'usage et d'appropriation de l'espace en retentant par exemple comme similitudes les situations observées à propos de la cohabitation entre loup et élevage. On voit d'ailleurs en perspective que la chèvre de l'Arganeraie acquiert peu à peu un statut de prédateur et un travail en sociologie des controverses y aurait toute sa place. En Corse et en Sardaigne, il s'agit de véritables coproduits selon la définition retenue et leur coprésence est inévitable, exigeant d'en organiser au mieux les agencements. En termes de système d'organisation, il s'apparente plus au cas médiatisé de la ferme des 1000 vaches, non pas dans sa dimension conflictuelle, mais des principes relationnels entre coproduits. La méthanisation est une activité dérivée de la production laitière, elle en est même, dans ce cas, le produit principal, soulignant l'évolution des fonctions productives associées aux animaux au fil du temps. On retrouve les trajectoires que l'on associe habituellement aux coproduits, tournées vers les biotechnologies, l'optimisation des complémentarités entre ressources, la co-exploitation.

Cette comparaison fondée, sur des terrains aux objets différents a pu dans une certaine mesure encourager des effets de lissage, par la construction d'un modèle de représentation nécessaire à la démarche scientifique. Par ailleurs, cette hétérogénéité d'objets peut affecter parfois la rigueur de l'analyse, de la lecture et la compréhension, voire contribuer à complexifier des situations déjà complexes.

2.2.2. Le statut des objets : les contraintes liées à l'investigation

Un second type de limite est lié au statut même des objets, les coproduits. A défaut de cadre analytique y faisant explicitement référence, leur appréhension a été difficile. Dans la démarche méthodologique, un « bricolage scientifique » a été réalisé pour mieux cerner le statut de ces coproduits. Le choix a été fait de confronter de manière parallèle deux produits dans leurs dimensions marchandes, institutionnelles, et techniques, puis à partir de là, construire un système de représentation permettant d'envisager les complémentarités et /ou les concurrences. Cette démarche induit une lourdeur empirique dans la mesure où, pour chaque terrain, il convient d'étudier deux filières, ce qui est particulièrement exigeant puisqu'il y avait trois terrains. La nature des interactions est ainsi la résultante d'une confrontation construite par le chercheur. En effet, un coproduit est une relation autant qu'un objet et donc difficilement saisissable. La démarche d'investigation suppose ainsi parfois des détours complexes. Par exemple, interroger une laiterie pour disposer d'informations sur l'agneau peut apparaitre délicat pour les interlocuteurs. Les guides d'entretien doivent ainsi être conçus pour répondre à un usage stratégique. Il s'agit de formes de questions à effets rebonds, où, à partir de la description d'une situation donnée à propos d'un secteur, il est possible de produire une

interprétation à propos d'un autre secteur. Une étude sur les coproduits est ainsi contingente d'un déterminisme de l'acteur, pris dans une identité singulière, ce qui rend difficile la production d'un discours direct sur un objet autre que celui qui est au centre de son attention.

3. Perspectives

3.1. Repartir des verrouillages et envisager les conditions de leur dépassement

Une analyse micro (exploitations, micro-régions, etc.) s'avère nécessaire afin de faciliter ces choix selon différents cas. Parmi les éleveurs de l'Arganeraie, la construction d'un cahier des charges se référant aux pratiques écologiquement responsables suppose d'établir des critères de distinction pour offrir des garanties suffisantes à ses détracteurs (i). Les savoirs écologiques, l'usage des *Agdal*, les modalités de conduite sur parcours sont des pratiques qui ne peuvent actuellement prétendre à une généricité (leur diffusion étant mal connue), et donc à l'établissement de règles collectives. Le re-saisonnement des troupeaux en élevage laitier n'est possible que pour certaines catégories d'éleveurs dans une perspective de valorisation touristique. Il obéit à des contraintes induites par la localisation en lien avec l'alimentation des animaux en été notamment (plaine-irrigation/ montagne-transhumance) (ii). Les éleveurs qui se situent en dehors de la possibilité d'inscrire leur produit dans la sphère de la tradition peuvent être les mieux à même de remplir les conditions d'une valorisation touristique. Par ailleurs, ceux qui sont orientés vers des mises bas construites en référence à l'inscription sur le marché traditionnel peuvent tirer profit de la diffusion d'un tourisme hors-saison. La Corse ne montre pas par ailleurs une homogénéité de pratiques suffisantes pour la réalisation d'un cahier des charges de type AOP pour les cabris (iii). Des standards sont ici à établir à propos des conditions d'élevage comme déterminants de la qualité de ces viandes. Par ailleurs, le croisement avec des mâles à viande pour favoriser la production d'un agneau plus lourd peut avoir une incidence forte sur le fonctionnement des systèmes d'élevage qu'il s'agit dévaluer (iv). Mais si cet enjeu est lié à la valorisation du produit vers le marché conventionnel de la grande distribution, ce choix n'est pas inévitable et des niches peuvent être en mesure de faire valoir un agneau de lait traditionnel sans interpeller le fonctionnement des systèmes d'élevage.

Ainsi notre travail suggère de repartir de chacun des verrouillages identifiés et d'examiner les conditions de leurs dépassements. Ces conditions deviennent alors des opportunités d'innovation que certains acteurs peuvent saisir. Une telle perspective permettrait de mieux tracer la poursuite des trajectoires de relance et d'en comprendre les déterminants.

3.2. La territorialité au pluriel

En termes de portée générique, mes résultats peuvent apporter une contribution à d'autres objets scientifiques que ceux que j'ai envisagés. Si j'ai pris comme cadre de référence le cas de productions agro-alimentaires, on peut extraire de ces objets ce qui relève d'apports scientifiques à portée générale. Mon approche démontre la pertinence d'une analyse sur les processus de découplage d'objets à la fois interdépendants et différenciés. Le territoire est aujourd'hui sujet à des appropriations toujours plus diversifiées, au renforcement de la différenciation dans un même lieu. L'enjeu porte ainsi sur la capacité de ces territoires pluriels à trouver des complémentarités entre leurs fonctions, une cohérence entre des appropriations éparses. Bien souvent, les espaces de régulation habituels des territoires y sont malmenés, régis principalement par des appartenances institutionnelles aux cadres d'action déterminés, dans des logiques sectorielles. Nombreux sont les exemples qui témoignent de telles confrontations entre logiques contrastées. C'est le cas des relations entre chasseurs et agriculteurs, entre résidents et usagers de la nature, entre espaces urbains et ruraux. Leurs interdépendances sont souvent déconstruites et s'y substituent des logiques conflictuelles. Un champ de recherche transversal, mobilisant différentes approches disciplinaires pourrait apporter une contribution majeure au renouvellement de la question territoriale. La géographie en particulier a produit de nombreuses références théoriques à propos des discontinuités spatiales, des interfaces ou encore des territoires multi-situés. Les frontières entre sous-systèmes différenciés y sont envisagées, non pas comme des espaces de distance, mais bien de proximité. Elles sont des reflets antagoniques d'un espace commun, qui, si elles ne permettent pas directement d'opérer des régulations, favorisent déjà des interactions autour d'un objet partagé.

3.3. Revisiter les viandes comme espace de requalification territoriale

Ce travail avait surtout pour vocation de qualifier les interactions entre coproduits. Il a ainsi induit une priorisation de leurs relations, plus qu'envisagé l'identité propre à chacun d'entre eux. Une analyse plus spécifique portant sur les qualifications marchandes des viandes de petits ruminants ainsi que sur les ancrages territoriaux associés serait pertinente. Les coproduits sont clairement des lieux d'innovation. On peut considérer que, du fait qu'ils succèdent à des formes de qualification territoriale historiques, ils peuvent s'en détacher, les préciser, en produire de nouvelles. Ils permettent d'appréhender une succession d'épreuves de qualification dans le temps long au sein d'un même territoire. La polarisation vers un produit induit parfois des formes de banalisation territoriale, c'est le cas d'ailleurs des trois régions étudiées où l'ancrage

introduit par les produits dominants est assez faible. Porter un regard sur les coproduits peut permettre de laisser entrevoir des formes de réappropriation territoriale qu'il conviendrait d'approfondir. Le tournant vers les IG, la restriction des échelles spatiales, l'introduction de dimensions communautaires, la référence au tourisme ou encore aux populations diasporiques renouvellent profondément les façons de faire territoire. On réintroduit par là un objet relativement neutre, épuré des constructions sociales préexistantes, et permettant enfin de redessiner le territoire.

Les coproduits représentent un puissant outil heuristique pour comprendre et renouveller ces territoires qui se révèlent sous leurs formes les plus singulières alors qu'ils sont pluriels. Ils permettent, en tant qu'objet d'étude, d'appréhender une complexité territoriale liée à la corrélation entre des logiques d'appropriation plurielles et successives au sein d'un même territoire et à propos d'une même ressource. Ils contribuent à élaborer un tiers-objet scientifique construit à l'interface de deux produits. En positionnant le chercheur à cet interface, ils fournissent une place à celui-ci, dans un entre-deux permettant d'envisager les tensions, les verrouillages, et proposer des formes de compromis possibles entre territorialités plurielles.

Bibliographie

1/ Sources primaires

Ait Mouloud M. (2011). *Analyse exploratoire des conditions d'une qualification des fromages corses en « produit pastoral »*. Mémoire de Master : IAMM. 128 p.

Aymard M., Grignon C., Sabban F., (dir) (**1993**). *Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. Paris : MSH/INRA, 326 p.

Akesbi N. (2012). Une nouvelle stratégie pour l'agriculture marocaine : le « Plan Maroc Vert ». *New Medit*, vol. 11, n. 2 (Juin), p. 12-23**.**

Akesbi N. (2001). L'agriculture familiale au Maroc face à la perspective de libéralisation des échanges. In *Milieu rural, agriculture familiale: itinéraires méditerranéen*. Montpellier : CIHEAM IAMM. P. 241-277.

Alivia G. (1931), *Economie e popolazione della Sardegna settentrionale*. Sassari : Galizzi, 423 p.

Allaire G., Sylvander B. (1997). Qualité spécifique et innovation territoriale. *Cahiers d'Économie et Sociologie Rurales*, n. 44, p. 29-59.

Arrault J.B. (2005). Du toponyme au concept ? Usages et significations du terme archipel en géographie et dans les sciences sociales. *L'Espace géographique*, n. 4, tome 34, p. 315-328.

Audiot A. (1995). *Races d'hier pour l'élevage de demain*. Paris : INRA Éditions. 230 p.

Badie B. (1995). La fin des Territoires : essai sur le désordre international et sur l'utilité sociale du respect. Paris : Fayard. 276 p.

Baret P.V., Stassart P.M., Vanloqueren, G., Van Damme J., (2013). *Dépasser les verrouillages de régimes socio-techniques des systèmes alimentaires pour construire une transition agroécologique*. Actes du Premier Congrès Interdisciplinaire du Développement Durable « Quelle transition pour nos sociétés? » 165 p.

Baritaux V., Houdart M., Boutonnet J.P., Chazoule C., Corniaux C., Fleury P., Lacombe N., Napoléone M. Tourrand J.F. (*à paraître*) Ecological embeddedness in animal food systems (re)localization : a comparative approach analysis of initiatives ine France, Morocco and Senegal. *Journal of rural studies*.

Barré D. (2001). Industrialisation du secteur viande bovine: la nécessaire stratégie d'innovations. *Viandes et produits carnés*, vol. 22, n. 3, p. 75-86.

Bas P., Morand-Fehr P., El Aich A., E Dahbi, Araba A. (2005). Systèmes d'alimentation, performances de croissance et qualités nutritionnelles des viandes des chevreaux élevés dans l'arganeraie au sud-ouest du Maroc. *Cahiers Agricultures*, vol. 14, n. 5, p. 455-460.

Bas P., Dahbi E., El Aich A., Morand-Fehr P. (2003). Influence de la conduite d'alimentation sur la teneur en lipides et le profil des acides gras des tissus adipeux et des muscles des chevreaux élevés dans la zone de l'arganeraie au Maroc. Seminar of the FAO - CIHEAM Sheep and Goat Nutrition and Mountain and Mediterranean Pastures sub - Networks. "Sustainable Grazing, Nutritionnal Utilization and Quality of Sheep and Goats Products" 2-4octobre 2003, Granada (Spain). 8 p. http://prodinra.inra.fr/record/70673

Bejbouji J., Mougenot C., Mormont M., Qarro, M., Aziz L. (2013). Appropriation progressive de l'arganeraie: exploration de l'histoire depuis la genèse des droits jusqu'à leur refonte. In Farcy C., Peyron J.L., Poss Y. *Forets et Foresterie. Mutations et décloisonnements*. Paris : L'Harmattan. p. 9-121.

Belletti G. (2000). Origin labelled products, reputation and heterogeneity of firms. In Sylvander B., Barjolle D., Arfini F. (eds.), « The socio-economics of origin labelled products in agro-food supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects » *Actes et Communications*, n. 17, Paris : INRA. p. 239-260.

Bérard L., Marchenay P. (2007). *Produits de terroir. Comprendre et agir*. Bourg en Bresse : CNRS. 61 p.

Bergeron R. (1967). Problèmes de la vie pastorale en Sardaigne. Premier article. *Revue de géographie de Lyon*, vol. 42, n. 4, p. 311-328.

Bergeron R. (1969). Problèmes de la vie pastorale en Sardaigne. *Revue de Géographie de Lyon*, n. 4 p. 251-280

Bernardinelli L., Meida A., Marinoni A. & al. (1994). Atlante della mortalita per tumore in Sardegna. 1983-1987. Roma, a cura della direzione del Progetto Finalizzato *FATMA*.

Bessière J., Tibère L. (2013). Traditional food and tourism: French tourist experience and food heritage in rural spaces. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, n. 93, p. 3420–3425.

Bessière J. (2012). *Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural*. Paris : Editions Quae. 155 p.

Billaudot B. (2002). Patrimoines productifs, secteur et territoire. *Géographie Économie Société*, vol. 4, n. 4, p. 253-303.

Blanc J., Roué M. (2005). Les agneaux de parcours. Rencontres entre producteurs, consommateurs et protecteurs de la nature. *Natures Sciences Sociétés*, vol. 13, n. 4, p. 385-394.

Bloch-Raymond A. (2005). Diasporas, Histoire et Sociétés. *Cuisines en partage*, n. 7, Laboratoire FRAMESPA, p. 240.

Boccard R., Dumont B.L (1955). Etude de la production de la viande chez les ovins. I. La coupe des carcasses : définition d'une découpe de référence. *Annales de zootechnie*, vol. 4, n. 3, p. 241-257.

Bodin G., Bonnin B. (2009), *Faire Territoire*. Paris : Édition Recherche. 324 p.

Boisvert V., Caron A. (2010). La conservation de la biodiversité : un nouvel argument de différenciation des produits et de leur territoire d'origine. *Géographie Economie Société*, vol. 12, n. 3, p. 307-328.

Bonnet M., Desjeux D., (éds) (2000). *Les territoires de la mobilité*. Paris : Presses Universitaires de France. 224 p.

Bordeaux C., Lambert-Derkimba A., Casabianca F., Prost J.A., Bouche R. (2008). Cabri de Corse : questions préalables à une démarche de certification. In Olaizola A., Boutonnet J.P., Bernués A. (eds.). *Les productions de l'élevage méditerranéen : défis et atouts / Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities*. Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA. p. 183-188.

Bordes-Benayoun C. (2012). La diaspora ou l'ethnique en mouvement, *Revue Européenne des Migrations Internationales*, vol. 28, n. 1, p. 13-31.

Bouche R., Aragni C. H. J., Bordeaux C. (2009). Caprin extensif en Corse: Savoirs durables en quête de développement. *Options Méditerranéennes, Série A, n. 91*, Zaragoza : CIHEAM. p. 209-213.

Boutonnet J.P. (1990). Production laitière ovine en Méditerranée: une activité pastorale intensive. In Bougler J., Tisserand J.L. (eds). *Les petits ruminants et leurs productions laitières dans la région méditerranéenne*. Zaragoza : CIHEAM, CENECA p. 67-72.

Bouche R., Aragni C., Bordeaux C. (2009). Caprin extensif en Corse: Savoirs durables en quête de développement. In Pacheco F., Morand-Fehr P. (eds). *Changes in sheep and goat systems at the beginning of the 21st century. Reseach, tools, methods and initiatives in favour of a sustainable development* Zaragoza: CIHEAM, DRAP, FAO. p. 209-213.

Bourbouze A., El Aïch A. (2005). L'élevage caprin dans l'arganeraie : l'utilisation conflictuelle d'un espace. *Cahiers Agricultures*, vol. 14, n. 5, p. 447-453.

Bourdieu P. (1992). *Réponses. Pour une anthropologie réflexive*, Seuil, p. 72-73.

Boyazoglu J.G., Flamant J.C. (1990). Mediterranean systems of animal production. In John G. Galaty and Douglas L. Johnson (eds). *The word of pastoralism: Herding Systems in Comparative Perspective.* New York: Guilford Press. p. 353-393.

Brunet R., Ferras R., Théry H., (1993). *Les mots de la géographie. Dictionnaire critique*. Paris: Reclus – La Documentation Française. 518 p.

Brunet R. (1967). *Les Phénomènes de discontinuité en géographie*. Paris : Éditions du CNRS. 117 p.

Buettner D. (2012). *The blue Zones: 9 lessons for living longer from the people Who've lived the longest*, 2ème ed. Washington: National geographic society. 313 p.

Burgel G. (1986). Le renversement des rapports explicatifs. *L'Espace géographique*, n. 2, p. 111-113.

Caisson M., Casanova A., Casta F.J., Defranceschi J., Ettori F., Giacomo-Marcellesi M., Leca J.C., Pomponi F., Ravis-Giordani G. (1981). Pieve e paesi. Communautés rurales corses. *Études rurales*, n. 83, p. 143-144. http://www.persee.fr/doc/rural_0014-2182_1981_num_83_1_2672_t1_0143_0000_2

Callon M., Meadel C., Rabeharisoa V. (2000). L'économie des qualités. *Politix*, n. 52, p. 211-239.

Callon M., (1999). « La sociologie peut-elle enrichir l'analyse économique des externalités ? Essai sur la notion de cadrage-débordement », dans D. FORAY et J. MAIRESSE (dir.), *Innovations et performances*, Paris, Editions de l'EHESS, 1999, pp. 399-431.

Calvo M., (1982). «Migration et alimentation». *Social science information*, vol. 21, n. 3, p. 383-446.

Caron A., Torre A. (2006). Vers une analyse des dimensions négatives de la proximité. *Développement durable et territoires* [En ligne], Dossier 7 | 2006, mis en ligne le 10 mai 2006, consulté le 21 octobre 2015. URL : http://developpementdurable.revues.org/2641 ; DOI : 10.4000/developpementdurable.2641

Casabianca F., Sainte Marie C. (de), Santucci P.M., Vallerand F., Prost J.A. (1994). Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs : la pertinence des innovations dans les filières d'élevage en corse. *Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement*, n. 28, p. 343-358.

Casabianca F., Sainte Marie C. (de), Santucci P., Prost J. (1992). Maîtrise de la qualité et solidarité des acteurs. *Etudes Corses*, n. 39, p. 93-117.

Cerf M, Aubry C., Sainte Marie C. (de), Hubert B., Valceschini E., Vissac B. (eds), (1994). Qualité et système agraire. Techniques, lieux et acteurs. *Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement*, n. 28, 380 p.

Chatibi S. Araba A., Casabianca F. (2013). L'arganeraie et l'élevage caprin : quelles interactions entre la chèvre et l'arbre et quel impact sur l'écosystème ? Cas de la région de Haha. In Actes du 2ème Congrès International de l'Arganier, Agadir, 9 - 11 décembre 2013, p. 76-80.

Chatibi S. (2011). *La filière viande bovine au Maroc : quelle place pour l'élevage traditionnel et quelles bases de qualification pour la viande locale ?* Thèse de Doctorat en Sociologie Économique : Université de Corte Pascal Paoli.

Chaussod R., Adlouni A., Christon R. (2005). L'arganier et l'huile d'argane au Maroc : vers la mutation d'un système agroforestier traditionnel? *Cahiers Agricultures*, n. 14, p. 351-6.

Clam J. (1997). *Droit et société chez Niklas Luhmann : la contingence des normes*. Paris : Presses Universitaires de France, 337 p.

Coissard S., Pecqueur B. (2007). *Des avantages comparatifs aux avantages différenciatifs : une approche par le territoire.* Communication au XLIIIe colloque de l'ASRDLF : Grenoble et Chambéry, 11-13 juillet 2007.

Cortes G., Pesche D. (2013). Territoire multisitué. *L'espace géographique*, Tome 42, n. 4, p. 289-292.

Courlet, C. (2002). Les systèmes productifs localisés, un bilan de la littérature. *Études et recherches, Syst. Agrairres. Dév.*, n. 33, p. 17-40.

Cournut, S. (2001). *Le fonctionnement des systèmes biologiques pilotés : simulation à évènements discrets d'un troupeau ovin conduit en trois agnelages en deux ans*. Thèse de Doctorat de Zootechnie : Université Claude Bernard Lyon I. 418 p.

Cozzolino F. (2014). L'histoire complexe du muralisme en Sardaigne. L'invention d'une tradition de peinture murale et ses multiples influences. *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*. [En ligne], Images, mémoires et sons, mis en ligne le 30 janvier 2014, consulté le 27 octobre 2015. URL : http://nuevomundo.revues.org.faraway.u-paris10.fr/66333 ; DOI : 10.4000/nuevomundo.66333

Cunha A., Leresche J.P. (1998). *Pauvreté urbaine : le lien et les lieux.* Lausanne : Réalités sociales. 331 p.

DATAR (2004). *La France, puissance industrielle : pour une nouvelle politique par les territoires*. Paris : La documentation Française. 129 p.

Daumas F. (2010). *Faut –il certifier les viandes de lait ovines et caprines en Corse ?* Mémoire de fin d'études d'ingénieur agronome : Agro Sup Dijon, Institut National Supérieur des Sciences Agronomiques, de l'alimentation et de l'environnement.

Dedieu B., Ingrand S. (2010). Incertitude et adaptation: cadres théoriques et application à l'analyse de la dynamique des systèmes d'élevage. *INRA Productions animales*, vol. 23, n. 1, p. 81-90.

Dedieu B., Chia E., Leclerc B., Moulin C.H., Tichit M. (2008). *L'élevage en mouvement : flexibilité et adaptation des exploitations d'herbivores*. Paris : Editions Quae. 294 p.

De Pontevès, E., Bourbouze, A., Narjisse, H. (1990). Occupation de l'espace, droit coutumier et législation forestière dans un terroir de l'arganeraie septentrionale au Maroc. *Les Cahiers de la recherche-développement*, n. 26, p. 28-43.

De Ponteves E. (1989). *L'arganier, la chèvre, l'orge: approche du système agraire de l'arganeraie dans la commune rurale de Smimou, province d'Essaouira, Maroc*. Mémoire de fin d'études : École Supérieure d'Agronomie Tropicale, Centre National d'Étude Agronomique des Régions Chaudes, Montpellier. 261 p.

Delfosse C. (dir.) (2011). *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Paris : Les Indes. 357 p.

Delfosse C. (2011). La patrimonialisation des produits dits de terroir. *Anthropology of food* [Online], 8 | 2011, Online since 18 May 2011, connection on 20 October 2015. URL : http://aof.revues.org/6772

Delfosse C. (2007). *La France fromagère (1850-1990)*. Mondes ruraux contemporains, Boutique de l'histoire éditions, université de Lyon-INRA, 271 p.

Delfosse C. (2003). *Géographie rurale, culture et patrimoine*. Mémoire pour le diplôme d'Habilitation à Diriger des Recherches en géographie. Université de Lille I.

Delfosse C., Prost J., Sainte-Marie (de) (1999). Les pâtisseries locales, objets de patrimoine rural ? L'exemple des imbrucciate corses. Paris : Ministère de La Culture / SEGESA. 62 p.

Delfosse C., Prost J. A. (1998). Transmission et appropriation des savoirs fromagers : un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses. *Ruralia* [En ligne], 02 | 1998, mis en ligne le 01 janvier 2003, consulté le 22 octobre 2015. URL : http://ruralia.revues.org/27

Delfosse C., Letablier M.T. (1998). Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain. In Bromberger C., Chevalier D., *Carrières d'objets.* Paris : Éditions de la Maison des Sciences de l'Homme. p. 3-24.

Demuro G., Mola F., Ruggiu I. (eds.). (2013). *Identità e autonomia in Sardegna e Scozia*. Bologna : Maggioli Editore.

Diaz-Bone R., Thévenot L. (2010). La sociologie des conventions. La théorie des conventions, élément central des nouvelles sciences sociales françaises, *Trivium*, n. 5, [En ligne], URL : http://trivium.revues.org/index3626.html.

Dresch J., Dumont R., Berque J., Marthelot P., Goussault Y.E.M., Ben Barka E.M. (1963). *Réforme agraire au Maghreb*. Colloque sur les conditions d'une véritable réforme agraire au Maroc. Paris : Maspero. 146 p.

Dubeuf B., Vermeglio M. (2001). Relations entre laits et ressources fourragères spontanées : les représentations des éleveurs confrontées à leurs pratiques pour une qualification territoriale des laits. In *Les systèmes de production et la qualité des produits en ovins et caprins*. Options Méditerranéennes. Série A : Séminaires Méditerranéens (46). Montpellier : CIHEAM. p. 97-103.

Dumont R. (1952). La Corse, civilisation horto-pastorale. *Revue du Ministère de l'Agriculture*, n. 77 (décembre).

El Aïch A., Bourbouze A., Morand-Fehr P. (2005). *La chèvre dans l'arganeraie*. Rabat : Actes Editions.

El Ali A. (2012). Systèmes d'élevage et filière du chevreau de l'Arganeraie, Mémoire d'ingénieurs. Rabat : I.A.V. Hassan 2, 192 p.

El Fasskaoui R. (2009). Fonctions, défis et enjeux de la gestion et du développement durables dans la Réserve de Biosphère de l'Arganeraie (Maroc). *Études caribéennes* [En ligne], 12 | Avril 2009, mis en ligne le 04 septembre 2009, consulté le 22 octobre 2015. URL : http://etudescaribeennes.revues.org/3711 ; DOI : 10.4000/etudescaribeennes.3711

El Hadi A. (2012). *Qualification du chevreau de l'arganeraire. Production, Commercialisation et itneraction avec le système forestier*. Mémoire de fin d'étude. Rabat : IAV. 192 p.

Escala T (2009). Les valeurs de la carcasse ? In François Vatin (dir.). *Evaluer et valoriser. Une sociologie économique de la mesure*. Toulouse : Presses universitaires du Mirail. p. 197-210.

Espinasse G. (1931). Le rayonnement d'une industrie agricole locale : le Roquefort. *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome II, p. 377-430.

Eymard-Duvernay F. (1989). Conventions de qualité et formes de coordination. *Revue économique*, vol. 40, n. 2, p. 329-360.

Faouzi H. (2011). L'agdal dans la dynamique des systèmes agraires des arganeraies des Haha (Haut-Atlas Occidental, Maroc*), Études caribéennes* [En ligne], 20 | Décembre 2011, mis en ligne le 28 juin 2013, consulté le 22 octobre 2015. URL : http://etudescaribeennes.revues.org/5569 ; DOI : 10.4000/etudescaribeennes.5569

Faucher D. (1923). L'évolution industrielle de l'élevage ovin en Corse. *Revue de géographie alpine*, p. 277-283.

Fares M., Magrini M.B., Triboulet P. (2012). Transition agro-écologique, innovation et effets de verrouillage: le rôle de la structure organisationnelle des filières. *Cahier d'Agricultures*, vol. 21, n. 1, p. 34-45.

Fenocchi A., Tafani C. (2012). *Le tourisme comme levier de développement des territoires ruraux fragilisés*. Colloque PSDR, Clermont-Ferrand (France) 19-21 juin 2012.

Flamant J.C., Cattin-Vidal P., Poly J., Ryschenkov N. (1967). Comparaison de la valeur de divers types de croisement industriel pour la production d'agneaux de boucherie. II. Valeur bouchère des agneaux. *Annales de zootechnie*, vol. 16, n. 1, p. 41-63.

Flamant J.C., Boccard. (1966). Estimation de la qualité de la carcasse des agneaux de boucherie. *Annales de Zootech*nie, vol. 15, n. 1, p. 89-113.

François H., Hirczak M., Senil N. (2006). Territoire et patrimoine: la co-construction d'une dynamique et de ses ressources. *Revue d'Économie Régionale & Urbaine*, n. 5, p. 683-700.

Frayssignes J. (2005). *Les AOC dans le développement territorial, une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, Thèse de doctorat de géographie : Université Toulouse 2 Le Mirail. 470 p.

Gaillard C., Sourisseau J.M. (2009). Système de culture, système d'activité(s) et rural livelihood : enseignements issus d'une étude sur l'agriculture kanak(Nouvelle-Calédonie). *Le Journal de la Société des Océanistes*, n. 129, p. 279-294.

Gasselin P., Vaillant M., Bathfield B. (2014). Le système d'activité. Retour sur un concept pour étudier l'agriculture en famille. In Gasselin P., Choisis J.P., Petit S., Purseigle F., Zasser S. (eds.). *L'agriculture en famille : travailler, réinventer, transmettre.* Les Ullis : EDP Sciences. p.101-122.

Geels F.W., Schot J. (2007). Typology of sociotechnical transition pathways. *Research Policy*, n. 36, p. 399-417.

Gentileschi M.L. (1991). Tourisme et peuplement de la côte en Sardaigne: les tendances en cours. *Méditerranée*, n. 1, p. 43-53.

Giraut F., (2013). Territoires multi-situés, complexité territorial et post-modernité territorial: apports croisés des expressions et des concepts. L'espace géographique 4, p. 293-305.

Granovetter M. (1985). Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness. *American Journal of Sociology*, n. 91 (November), p. 481-510.

Grossetti M., Bès M.P. (2001). Encastrements et découplages dans les relations science-industrie. *Revue française de sociologie*, n. 42-2. p. 327-355.

Grossetti M., Godart F. (2007) Harrison White : des réseaux sociaux à une théorie structurale de l'action. *SociologieS* [En ligne], Découvertes / Redécouvertes, Harrison White, mis en ligne le 17 octobre 2007, consulté le 02 novembre 2015. URL : http://sociologies.revues.org.faraway.u-paris10.fr/233

Gumuchian H., Grasset E., Lajarge R., Roux E. (2003). Les acteurs, ces oubliés du territoire. Paris : Anthropos. 192 p.

Gumuchian H., Pecqueur B. (2007). *La ressource territoriale*, Paris : Economica. 252 p.

Herpin N. (1988). Le repas comme institution: Compte rendu d'une enquête exploratoire. *Revue française de sociologie*, vol. 29, n. 3, p. 503-521.

Hirczak M., Moalla M., Mollard A., Pecqueur B., Rambonilaza M., Vollet D. (2008). Le modèle du panier de biens. *Économie rurale* [En ligne], 308 | Novembre-décembre 2008, mis en ligne le 01 novembre 2010, consulté le 21 octobre 2015. URL : http://economierurale.revues.org/366

Hobsbawm E. (1995). Inventing traditions. *Enquête, n.* 2, p. 171-189.

Holling C.S., Berkes F., Folke C. (1998). Science, sustainability and resource management. In Berkes F., Folke C., (eds). *Linking social and ecological systems: management practices and social mechanisms for building resilience*. Cambridge : Cambridge University Press. p. 342-362.

Idda L., Furesi R., Pulina P. (2010). *Economia dell'allevamento ovino da latte. Produzione, trasformazione, mercato*. Milano : FrancoAngeli. 320p.

Jaglin S. (2001). Villes disloquées? Ségrégations et fragmentation urbaine en Afrique australe//Broken-up cities: ségrégation and urban fragmentation in Southern Africa. *Annales de Géographie*, t. 110, n. 619, p. 243-265.

Jouve A.M. (2002). Cinquante ans d'agriculture marocaine. In Blanc. P. (ed.). *Du Maghreb au Proche-Orient : les défis de l'agriculture*. Paris : L'Harmattan. p. 51-71.

Karpik L. (2007). *L'économie des singularités*. Paris : Gallimard. 373 p.

Kebir L. (2004). *Ressource et développement : une approche institutionnelle et territoriale*, thèse de doctorat en Sciences économiques, réalisée à l'Université de Neuchâtel, Neuchâtel.

Koenig G. (2006). L'apprentissage organisationnel: repérage des lieux. *Revue française de gestion*. Vol. 1, n. 160, p. 293-306.

Labatut J. (2011). Gérer les races animales locales en biens communs, dispositifs, crises et leviers de la coopération. *FaçSADe*, n. 35.

Lacombe N., Casabianca F., (2015). Pâturer l'arganeraie : le chevreau face à l'huile d'argan, *Technique et culture*, n. 63 (à paraître)

Lacombe N., Delfosse C., Boutonnet J.P., Casabianca F. (2012). L'abattage fermier en Corse : tensions ente normes réglementaires et légitimation d'une pratique socialement acceptée. In *19èmes Rencontres Recherches Ruminants*. **(**2012-12-05 - 2012-12-06). http://prodinra.inra.fr/record/197153

Lacombe N. (2009). La qualification paysagère du terroir viticole des Dentelles de Montmirail : conflits autour de l'appropriation patrimoniale des lieux. Mémoire de master : Université Montpellier 3.

Lajarge R., Roux E. (2007), Ressource, projet, territoire : le travail continu des intentionnalités. In Gumuchian H., Pecqueur B. (dir.) La *ressource territoriale*. Paris : Economica. p. 133-146.

Lambert-Derkimba A., Verrier E., Casabianca F. (2011). Tensions entre ressources génétiques locales et ancrage territorial des produits. La race porcine corse dans un projet AOP. *Économie rurale*, n. 322, p. 39-49.

Lancaster K. (1991). *Modern Consumer Theory*. London : Edward Elgar Publishing Limited, 242 p.

Landais, E. (1987). *Recherches sur les systèmes d'élevage. Questions et perspectives*. Versailles : INRA. Document de travail de l'URSAD Versailles-Dijon- Mirecourt. 75 p.

Landais, E. (1994). Système d'élevage. D'une intuition holiste à une méthode de recherche, le cheminement d'un concept. In Blanc-Pamard C., Boutrais J., *Dynamique des systèmes agraires : à la croisée des parcours : pasteurs, éleveurs, cultivateurs*. Paris : ORSTOM. p. 15-49.

Lascoumes P. (1996). Rendre gouvernable : de la « traduction » au « transcodage » : l'analyse des processus de changement dans les réseaux d'action publique. In CURAPP. *La Gouvernabilité*. Paris : Presses universitaires de France. p. 325-338.

Lascoumes P., & Le Galès P. (2005). Gouverner par les instruments. Presses de Sciences po**.**

Lauvergne J., Boyazoglu J.G., Carta R., Casu S., Carta P., Picinelli G., Sanna L. (1973). Caractéristiques démographiques de la race ovine Sarde. *Annales de Génétique et de Sélection Animale*, Vol. 5, n. 1, pp. 53-72.

Lauvie A. (2009). Conservation et valorisation des populations animales locales : des dynamiques diverses. Races locales et valorisation. Relations Homme-Animal. *Ethnozootechnie*, n. 87, Varia n. 9, p. 157-158.

Le Lannou M. (1934a). La population et l'économie de la Sardaigne. *Annales de Géographie*, vol. 43, n. 2414, p. 89-93.

Le Lannou M. (1934b). La population et l'économie de la Sardaigne II. Comparaison du régime des ovins et des caprins, *Oecol. Applic.*, n.6, p.303-314.

Le Lannou M. (1946). Géographie humaine de la Corse. *A. Centre univ. Méditerranéen* 1946-1947, n. 1, p. 153-161.

Lenclud G. (1987). La tradition n'est plus ce qu'elle était… Sur la notion de "tradition" et de "société traditionnelle" en ethnologie. *Terrain*, n. 9, p. 110-123.

Lenclud G. (1993). S'attacher. *Terrain* [En ligne], 21 | octobre 1993, mis en ligne le 15 juin 2007, consulté le 21 octobre 2015. URL : http://terrain.revues.org/3074 ; DOI : 10.4000/terrain.3074

Lenclud G., Pernet F. (1978). Ressources du milieu, gestion du troupeau et évolution sociale. *Études rurales* [En ligne], 71-72 | 1978, mis en ligne le 26 septembre 2003, consulté le 21 octobre 2015. URL : http://etudesrurales.revues.org/693

Lhoste P. (2001). *L'étude et le diagnostic des systèmes d'élevage*. Madagascar : Atelier de formation des agronomes SCV. 39 p.

Linck T. (2005). Patrimonialisation et typification de fromages « traditionnels » : une approche comparée de démarches de qualification. *Ruralia* [En ligne], 16/17 | 2005, mis en ligne le 01 juillet 2009, consulté le 28 octobre 2015. URL : http://ruralia.revues.org/1086

Linck T. (2007). Patrimoines sous tension. L'exclusion, condition et écueil de l'appropriation collective. *Économie appliquée*, n. 3, p. 177-198.

Linck T., Bouche R., Casabianca F. (2009). Brocciu : une appellation pour désapprendre. In Tekelioglu Y., Ilbert H., Tozanli S. (eds.). *Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*. (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 89). Montpellier : CIHEAM. p. 199-212.

Lugan J.C. (2005). *La systémique sociale*. Paris : Presses Universitaires de France. 127 p.

Luhmann N. (1982). *The differentiation of society*. New York: Columbia University Press. 512 p.

Luhmann N. (1984). *Soziale Systeme : Grundiss einer allgemeinen Theorie*, Francfort : Suhrkamp.

Luhmann N., (1995). *Social Systems.* Stanford : Stanford University Press. 627 p.

Malassis L. (2004). *L'épopée inachevée des paysans du monde*. Paris : Fayard, 527 p.

Manca C. (2010). *Valutazione delle caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali della carne di agnello di Sardegna IG*. Thesi di dottoratt : Universita di Sassari. 141 p.

Marrou H.I (1943). Maurice Le Lannou, Pâtres et paysans de la Sardaigne. *Les Études rhodaniennes*, vol. 18, n. 2, p. 121-125. www.persee.fr/doc/geoca_1164-6268_1943_num_18_2_7025

Martinetti, J. (2007). Les tourments du tourisme sur l'île de Beauté. *Hérodote*, vol. 27, n. 4, p.29-46.

Martuccelli D. (1999), *Sociologies de la modernité*. Paris : Gallimard. 709p.

Meistersheim A. (2008). Du riacquistu au désenchantement. Une société en quête de repères. *Ethnologie française* n. 3, Vol. 38, p. 407-413.

Melé P., Larrue C., Rosemberg M. (2004). *Conflits et territoires*. PUFR, p. 215.

M'Hirit O., Benzyan M., Benchekroun F., El Yousfi S., Bendaanoun M. (1998). L'arganier. Une espèce fruitière-forestière à usages multiples. Sprimont : Éditions Mardaga, 151 p.

Michon G., Sorba J. M., Simenel R. (2011). Forêts domestiques, savoir-faire et savoirs naturalistes. Quelles natures, quelles démarches, pour quels patrimoines? In Fazi A., Furt J.-M. *Vivre du patrimoine. Un nouveau modèle de développement*. Paris : L'Harmattan. p. 533-552.

Micoud A., Bobbé S. (2006). Une gestion durable des espèces animales est-elle possible avec des catégories naturalisées? *Natures Sciences Sociétés*, Supplément n. 1, p. 32-35.

Mintz S., Dubois C. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, n. 31, p. 99-119.

Mollard A. (2003). Multifonctionnalité de l'agriculture et territoires : des concepts aux politiques publiques. *Cahiers d'Économie et Sociologie Rurales*, n. 66, p. 28-54.

Monnier Y. (1965). Les problèmes actuels de l'arganeraie Marocaine. *Revue Forestière Française*, n. 1, p. 750-767.

Montanari M., Pitte J.R. (2009). *Les frontières alimentaires*. Paris : CNRS Éditions. 346 p.

Mormont M., (2006). Conflits et territorialisation. *Géographie Economie Société*, vol. 8, n. 3, p. 299-318.

Morris C., Kirwan J. (2011). Ecological embeddedness: an interrogation and refinement of the concept within the context of alternative food networks in the UK. *Journal of Rural Studies*, vol. 27, n. 3, p. 322–330.

Muller P. (1990). Les politiques publiques entre secteurs et territoires. *Politiques et management public*, Vol. 8, n. 3, p.19-33.

Muller P. (1985). Un schéma d'analyse des politiques publiques sectorielles. *Revue française de science politique,* vol. 35, n. 2, avril, p. 165-188.

Musselin C., Paradeise, C. (2002). Le concept de qualité: où en sommes-nous? *Sociologie du travail*, vol. 44, n. 2, p. 256-260.

Naciri M. (1999). Territoire : contrôler ou développer, le dilemme du pouvoir depuis un siècle. *Monde arabe, Maghreb Machreq*, n. 164, p.9-35.

Nahrath S., Varone F., Gerber J.D. (2009). Les espaces fonctionnels : nouveau référentiel de la gestion durable des ressources ? *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 9 Numéro 1 | mai 2009, mis en ligne le 23 mai 2009, consulté le 21 octobre 2015. URL : http://vertigo.revues.org/8510 ; DOI : 10.4000/vertigo.8510

Natale M.A., Oppia P., Contu M., Ligios S., Fois N. (2004). Description des mutations structurelles, démographiques et économiques dans un échantillon d'exploitations ovines laitières de 1996 à 2000 en Sardaigne. In Dubeuf J. P. (éd.). *L'évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société*. Zaragoza : CIHEAM-IAM. p. 67-71.

Nieddu M. (1998). *Dynamiques de longue période dans l'agriculture productiviste et mutations du système agro-industriel français contemporain*. Thèse de doctorat en sciences économiques: Université de Reims. 504 p.

Nouaïm R., Echairi A., Kaaya M., Chaussod R. (2007). Contribution à la domestication de l'arganier pour la production d'huile. *Cahiers Agricultures*, vol. 16, n. 3, p. 199-204.

Nouaim R. (2005). L'Arganier *au Maroc: entre mythes et réalités: une civilisation née d'un arbre*. Paris : L'Harmattan. 277 p.

OCDE (2001). *Multifonctionnalité : élaboration d'un cadre analytique*. *Organisation de coopération et de développement économiques*. Paris : OCDE. 177 p.

Offe C. (1984). Contradiction of the Welfare State. London: Hutchinson. 310 p.

Olaizola A., Boutonnet J.P., Bernués A. (eds.). (2008). *Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities*. Zaragoza : CIHEAM/CITA/CITA. 441 p.

Padilla M., Oberti B. (2000). *Alimentation et nourritures autour de la Méditerranée*. Montpellier : Karthala-CIHEAM. 262 p.

Papadopoulos Y. (2001). Transformations du style de l'action publique et responsabilité politique, *Politiques et management public*, vol. 19, n. 1, p. 165-184.

Paoli J. (2000). Les mutations des territoires pastoraux méditerranéens : la sédentarisation des exploitations ovines en Sardaigne. *Espace géographique*, tome 29, n. 4, p. 341-348.

Paoli J. (1997). *Patrons et bergers sardes: Origine et transformations d'un élevage ovin méditerranéen*. Thèse de doctorat Sciences Biologiques et fondamentales Appliquées. INA. 377 p.

Paul J.L., Bory A., Bellande A., Garganta E., Fabri A. (1994). Quel système de référence pour la prise en compte de la rationalité de l'agriculteur : du système de production agricole au système d'activité. *Cahiers de la Recherche-Développement*, n. 39, p. 7-19.

Pascon P. (2013). Segmentation et stratification dans la société rurale marocaine. *SociologieS*. [En ligne], Découvertes / Redécouvertes, Paul Pascon, mis en ligne le 20 février 2013, consulté le 27 octobre 2015. URL : http://sociologies.revues.org/4326

Pecqueur B. (2001). Qualité et développement territorial: l'hypothèse du panier de biens et de services territorialisés. *Économie rurale,* n. 261, vol. 1, p. 37-49.

Pelissier P. (2006). *Les cabris en Corse: Recueil de données et analyse de la diversité des pratiques d'élevage et de la structure des bâtiments*. Mémoire de Master Production Animale en région chaude : Université Montpellier II.

Peraudeau M., Santucci P., Paoli J.C., Bouche R. (2008). Elevage pastoral et feu agricole en Corse : vers la maîtrise de la tradition. In Olaizola A., Boutonnet J.P., Bernués A. (eds.). *Mediterranean livestock production: uncertainties and opportunities.* (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens, n. 78) Zaragoza : CIHEAM / CITA / CITA. p. 139-142.

Pernet P., Lenclud G. (1977). Bergers en Corse : essai sur la question pastorale. Grenoble : Presses universitaires de Grenoble, 190 p.

Person, S. (1998). *Targant n'Tarat ou l'Arganier de la chèvre. Approche du système agraire de l'arganeraie. Cercle de Tamanar Province d'Essaouira. Maroc.* Mémoire d'Agronomie Tropicale. Montpellier : CNEARC ESAT.

Petit M. (2006). L'exploitation agricole familiale : « leçons » actuelles de débats anciens. *Cahiers Agricultures,* vol. 15, n. 6, p. 486-90.

Pirisi A., Ledda A., Scintu M.F. (1996). Organisation de l'élevage ovin et caprin et de la transformation du lait en Sardaigne. *Etude FAO: Production et Sante Animales* 1014-1197, no. 131 Rome : FAO. p. 90-100.

Pomponi F. (1979). *Histoire de la Corse*. Paris : Hachette. 447 p.

Poulain J.P. (2003). *Sociologie de l'alimentation, les mangeurs et l'espace social alimentaire.* 2ème éd. Paris : Presses Universitaires de France. 286 p.

Prost B. (2004). Marge et dynamique territoriale, *Géocarrefour* [En ligne], vol. 79/2 | 2004, mis en ligne le 25 octobre 2007, consulté le 21 octobre 2015. URL : http://geocarrefour.revues.org/695 ; DOI : 10.4000/geocarrefour.695

Prost J., Casabianca F., Casalta E., Vallerand F., Sainte Marie C. (de) (1994). La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'AO « Brocciu Corse ». *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n. 28, p. 143-156.

Rahmani M. (2005). Composition chimique de l'huile d'argane « vierge ». *Cahiers Agricultures,* vol. 14, n. 5, p. 461-465.

Ravis-Giordani G. (2001). *Bergers corses : les communautés villageoises du Niolu, Ajaccio, Albiana*. Parc naturel régional de Corse, 505 p.

Ravis-Giordani G. (1988). Organisation sociale et représentations fantasmatiques du travail et des conflits dans le cadre de la transhumance corse. *Mélanges de l'Ecole française de Rome. Moyen-Age, Temps modernes*, tome 100, n. 2. 1988. pp. 803-820.

Ravis-Giordani G. (1975). Le pouvoir politique. In Creswell, R. (éd.), *Éléments d'ethnologie*, vol. 2, Paris : Armand Colin, p. 175-211.

Renucci J. (1962). La Corse et le tourisme. *Revue de géographie de Lyon*, vol. 37, n. 3, p. 207-224.

Renucci J. (1964). Problèmes d'aménagement de la Plaine orientale en Corse. *Revue de géographie de Lyon*, vol. 39, n. 4, p. 273-288.

Renucci J. (1970). L'élevage en Corse. Un archaïsme menacé. *Revue de géographie de Lyon*, vol. 45, n. 4, p. 357-389.

Renucci J. (1974). *Corse traditionnelle et Corsa nouvelle. La Géographie d'une île*. Lyon : Audin. 454 p.

Reynaud A. (1981). *Société, espace et justice : inégalités régionales et justice socio-spatiale*. Paris : Presses Universitaires de France. 263 p.

Richez G., Richez-Battesti J. (1970). Le parc naturel régional et l'économie de la Corse. *Méditerranée*, nouvelle série, 1e année, n. 3, p. 265-281.

Rieutort L. (2009). Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture. *L'Information géographique*, n. 1, vol. 73, p. 30-48.

Rieutort L. (1995). L'élevage ovin en France, espaces fragiles et dynamique des systèmes agricoles. *Revue de géographie alpine*, tome 83, n. 3, p. 101-114.

Rosière S. (dir.) (2008). *Dictionnaire de l'espace politique. Géographie politique et géopolitique*. Paris : Armand Colin. 320 p.

Roumane A., Bhukuth A., Bazin D. (2010). La gestion des ressources forestières au Maroc: Une approche par le capital social. Working Papaer For FREE, *Cahier Fonds pour la Recherche en Ethique Economique*, n. 6.

Sainte Marie C. (de), Agostini D. (2003). Du signe à l'inscription géographique de l'origine: la requalification de la clémentine de Corse. In Dubuisson-Quellier S. et Neuville J.-P. (eds). *Juger pour échanger*. Paris : Editions de la Maison des sciences de l'homme/INRA, p. 185-213.

Sainte-Marie C. (de), Casabianca F., Poggi M. (1998). Les activités d'élevage porcin en Corse. Des difficultés de la transition entre économie souterraine et économie formelle. In Averzano V.(éd.). *Corsica. Isola problema tra Europa e Mediterraneo*. Publicazioni dell'Universita degli Studidi Salerno. Sezione Atti Convegni Miscellanee, 52. p 263-285.

Sainte Marie C. (de), Prost J.-A., Casabianca F., Casalta E. (1995). « La construction sociale de la qualité », Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée « Brocciu Corse ». In Nicolas F., Valceschini E. *Agroalimentaire : une économie de la qualité*. Paris : INRA/Economica. p.185-197.

Sans P., Fontguyon G. (de), Boutonnet J.P., Casabianca F. (2011). L'origine des viandes et des produits carnés: le terroir reconstruit ? In Delfosse C. *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Pariw : Indes Savantes, p. 235-259.

Santucci P., Calomiti S., Bouche R., Vallerand F. (1994). Le troupeau caprin extensif : Fonctionnement zootechnique et performances. *Rencontres Recherches Ruminants*. Vol. 1, p. 155-160.

Sarter G. (2006). *Manger et élever des moutons au Maroc. Sociologie des préférences et des pratiques de consommation et de production de viande*. Thèse de Sociologie : Université Paris 1. 305 p.

Scanu G., Madau C. (2001). L'agriturismo in Sardegna. In Celant A., Magni C. *Sviluppo rurale e agriturismo di qualità nel mezzogiorno : il caso delle Regioni Campania, Puglia, Sardegna e Sicilia*, Bologna : Patron Editore. p. 249-290.

Scheffer S., Piriou J. (2009). 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). 46ème Colloque de l'ASRDLF, Clermont-Ferrand (France), 6-8 Juillet 2009.

Sebillotte M., Soler L. (1990). Les processus de décision des agriculteurs. Acquis et questions vives. In Brossier J., Vissac B., Le Moigne J.L. (eds). *Modélisation systémique et Systèmes agraires*. Paris : INRA. p. 88-102.

Simenel R. (2011a). *L'origine est aux frontières. Les Aït Ba'amran, un exil en terre d'arganiers (Sud Maroc)*. Paris : Éditions de la Maison des sciences de l'homme-CNRS Éditions. 328 p.

Simenel R. (2011b). Comment domestiquer une forêt sans les hommes ? *Techniques & Culture*, n. 56, p. 224-247.

Simenel R. et al., (2009). L'argan : l'huile qui cache la forêt domestique. De la valorisation du produit à la naturalisation de l'écosystème, *Autrepart*, n. 50, p. 51-74.

Simi P. (1966). *L'adaptation humaine dans la dépression centrale de la Corse*. Gap : Ophrys. 261 p.

Simi P. (1981). Précis de géographie physique, humaine, économique, régionale de la Corse. *Revue de géographie alpine*, vol. 71, n. 3, p. 308.

Sorba J., Dubeuf B., Casalta E. (2004). Analyse d'un dispositif de qualification locale: le concours régional des fromages de Corse. In Dubeuf J. P. (ed.). *L'évolution des systèmes de production ovine et caprine : avenir des systèmes extensifs face aux changements de la société*. Zaragoza : CIHEAM-IAM. p. 227-235.

Sylvander B. (2007). Louis Lagrange et Christine Monticelli, « Les signes officiels de qualité et d'origine européens ». *Économie rurale*, n. 299, p. 7-23.

Tafani C. (2012). Complémentarités agriculture-tourisme dans les territoires insulaires : un système d'indicateurs comme outil d'accompagnement. *Études caribéennes* [En ligne], 23 | Décembre 2012, mis en ligne le 24 septembre 2015, consulté le 30 octobre 2015. URL : http://etudescaribeennes.revues.org/6249.

Tafani C. (2011). La valorisation du patrimoine rural par le tourisme à l'épreuve des pratiques agricoles - L'exemple de la Balagne en Corse. In Michel F., Furt J-M (coord.), *Tourismes, Patrimoines et Mondialisation*, Paris : L'harmattan. p. 59 – 72.

Ténédos J., Weber F. (2006). L'économie domestique. Entretien avec Florence Weber, Ethnographie du quotidien, Tome 1. La Courneuve : Aux lieux d'être. 124p.

Tessier S. (2004). *Alimentation méditerranéenne, insularité et développement: les pratiques alimentaires en Sardaigne et à Malte*. Thèse de doctorat en Géographie de la Santé : Université Paul Valéry-Montpellier III. 368 p.

Thiébaut, L. (1995). Environnement, agro-alimentaire et qualité. In *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*. Acte du Colloque : La qualité dans l'agro-alimentaire. Questions économiques et objets scientifiques, Paris, 25 octobre 1992. Paris : INRA Editions Economica. p. 125-135. http://prodinra.inra.fr/record/153902

Trift N. (2003). *Qualification de l'origine des viandes bovines selon les manières de produire*. Thèse en sciences Zootechniques : INAP-G, Département de Sciences animales, Paris. 442 p.

Torre A. (dir.) (2002). *Le local à l'épreuve de l'économie spatiale*. Paris : INRA Éditions. Études et recherches sur les systèmes agraires et le développement, n. 33, 216 p.

Vallerand F., Choisis J.P., Diaz A. (1991). Les filières laitières ovine et caprine corse. Enquêtes exhaustives sur les Systèmes de Production et de Collecte. *Greghje e Rughioni*, n. 24 (septembre).

Viale D., Frontier S. (1980). La vallée du Fango (Haute-Corse) réserve de biosphère. *Forêt Méditerranéenne*, vol. 2, n. 1, p. 89-93.

Vissac B., Hubert B., (1994). Difficultés et perspectives des recherches sur la construction de la qualité. La contribution du département " Systèmes agraires et développement " de l'INRA. *Etudes et Recherches sur les Systèmes Agraires et le Développement*, n. 28, p. 371-379

Von Bertalanffy L. (1975). *Perspectives On General Systems Theory*. New York: Braziller. 283 p.

White H. (1992). *Identity and control. A structural theory of action*. Princeton: Princeton University Press. 423 p.

2/ Sources secondaires

Abso conseil (2011) *Etude sur les filières laitières ovine et caprine corses*, France Agrimer-ILOCC.

Agreste (2011*),* *Recensements agricoles* 2000 et 2010.

Agreste Corse (2013). *Recensements et statistiques. L'élevage de petits ruminants en Corse*, n. 4

Agreste (2011). Comptes national provisoire de l'agriculture.

ATC (2012) *Rapport d'activité*, 66 p.

CTC (2013), *Plan d'amplification* des filières ovines et caprines laitières en Corse. Rapport de la collectivité territoriale de Corse.

AREO (2012), *Bilan de campagne* 2009-2011

Blezat Consulting (2009). *Les filières d'agneau de lait en France*. Office de l'élevage, Institut de l'élevage

Cahier des charges IGP (2012) *Agnello di Sardegna*

Cahier des charges IGP (2010). *Chevreau de l'Arganeraie*.

Cahier des charges IGP (2009). *Agnellu di Corsica*.

Canard enchaîné (2013), Corsa nostra, n. 138.

Casgiu casanu (2013). Bulletin n° 25, Juillet.

Casgiu Casanu (2009). Bulletin n° 14, Février.

CGDA-CGAER (2010).*Terroirs et origine, leçons d'une lecture croisée des expériences du Maroc et de la France pour une méditerranée durable*. Rapport final, mai 2010. 85 p.

Chaitibi S. (2014). *Etude des conditions de faisabilité de l'abattoir de Smimou*, DPA Essaouira Maroc.

Courrier international, (**2010)** n° 1045.

ILOCC SIEOL (2011), *Base de données et références technico économiques*.

ILOCC (2010), *Plan amplifiaction*, Chambre d'agriculture 2A-2B, Avril 2010.

INSEE, *Enquête emploi du temps* 2009-2010.

La chèvre (2009), Déclin et résistance de l'élevage corse. n°290**.**

LAORE (2011) Le produzioni del comparto ovicaprino in Sardegna, Dati sulle produzioni – settembre 2011

Plan Maroc Vert (2009), Pilier 2 relatif au développement de la petite agriculture sociale et solidaire.

PSDR Corse, *Programme de développement rural de la Corse pour la période 2007- 2013*, 332 p.

RAS (2012). Produzioni destagionalizzate di latte ovino con certificazione di livello superiore.49 p.

Réussir Pâtre (1996). Agneau corse : carte fermière d'identité, n°435 (Juin-Juillet), Par Giuliani M.-F. p.34-36.

SSD SAD, (2010) Schéma stratégique du département SAD-INA

Via campagnola (2008), Editorial.

Table des Matières

INTRODUCTION GENERALE 10

TITRE PRELIMINAIRE. ELABORATION D'UN QUESTIONNEMENT SCIENTIFIQUE ET OPERATIONNALISATION DE LA RECHERCHE 14

CHAPITRE 1. CONTEXTUALISATION DU SUJET: LES COPRODUITS ISSUS DE SYSTEMES PRODUCTIFS 14
1. Le sujet de thèse et son appropriation: Interroger les « qualifications liées » 15
1.1. Cadrage de recherche autour de la "qualité" et débordements scientifiques 15
1.2. Des « produits dominants » qui masquent l'existence de « produits dominés » 16
1.3. La remobilisation de recherches antérieures: le paysage, coproduit du vin 17
2. Délimitation des objets et échelles d'analyse: les coproduits issus de systèmes productifs ... 19
2.1. Les coproduits: une composante de la multifonctionnalité agricole selon l'OCDE 19
2.2. L'échelle d'analyse des coproduits: le système productif et ses différentes formes 21
2.3. La notion d'activité: une implication centrale pour dépasser le produit au singulier 22
2.4. Des coproduits issus de "systèmes d'élevage": intégrer la technique et la décision 23

CHAPITRE 2. LES TERRAINS EN MEDITERRANEE: CORSE, SARDAIGNE ET ARGANERAIE COMME TERRITOIRES DE DEPLOIEMENT DES IG 25
1. Les régions étudiées et la justification de ces choix au sein du bassin méditerranéen 25
1.1. Une approche rive nord et sud de la Méditerranée associée à l'élevage ovin-caprin 26
1.2. Le choix des terrains: les coproduits comme opérateur d'un « pastoralisme durable » 27
1.3. Des « terroirs » associés à un usage récurrent des IG comme mode de développement 28
2. Relances autour de produits marginaux : les viandes de petits ruminants 29
2.1. Les viandes de petits ruminants : les régimes laitiers et allaitants 30
2.1.1. Les viandes issues de systèmes laitiers 30
2.1.2. Les viandes issues de systèmes allaitants 31
2.2. Les viandes comme coproduits des systèmes productifs 31
2.2.1. L'élevage ovin et caprin laitier Corso-Sarde : une interaction lait-viande 32
2.2.2. Elevage caprin allaitant : une interaction huile-viande (Arganeraie) 33
2.3. Les viandes, de la marginalisation aux relances 34

CHAPITRE 3. PROBLEMATISATION ET OUTILLAGE CONCEPTUEL 36
1. De la problématisation du sujet à l'explicitation d'un questionnement scientifique: quel territoire pour les coproduits? 36
1.1. La problématisation du sujet: passer du territoire singulier au territoire pluriel 37
1.2. La formulation de questions de recherche autour d'une dialectique « interdépendance-différenciation » 38
1.3. Hypothèse de recherche: l'ancrage, construire et/ou déconstruire le territoire 41
2. Cadre théorique de référence : La science des relations « produit-territoire »: apports conceptuels, contours analytiques et limites 43
2.1. La qualité comme lieu d'agencement de la relation produit-territoire 43
2.2. Hétérogénéité des courants de recherche et proximité autour de la qualité 44
2.3. Enjeux et perspectives autour de la qualité territoriale des productions 46
2.4. Les apports de la thèse dans la perspective des travaux autour des relations qualité-territoire . 47
CHAPITRE 4. MATERIEL ET METHODE 49
1. L'approche systémique: relier des objets techniquement interdépendants mais socialement dissociés. 49
1.1. La théorie des systèmes sociaux de Luhmann: différenciation et autonomisation 50
1.2. Une approche mobilisée autour de la dialectique secteur-territoire 51
2. L'approche comparative: envisager la variabilité des agencements systémiques 52

2.1. Types et objectifs des comparaisons: qualifier l'intensité des formes d'encastrement 52
2.1.1. L'identification de "tenseurs" : le social et la technique 52
2.1.2. Dépendance et autonomie: des concepts clés pour comprendre l'encastrement des activités 54
2.2. Les choix de comparaisons: temporalités et échelles de gestion des coproduits 55
3. Les objets d'analyse et les échelles de représentation des systèmes étudiés (redondance titre ?).....*56*
3.1. Techniques, organisations et marchés comme nœuds structurants 56
3.1.1. Approche par les cultures techniques 57
3.1.2. Approche par les cultures organisationnelles.....58
3.1.3. Approche par les cultures marchandes 59
3.2. La construction de l'échantillonnage et les différentes catégories d'acteurs 60
3.2.1. Élevage 60
3.2.2. Infrastructures de transformation 61
3.2.3. Distributeurs.....61
3.2.4. Socio-professionnels.....62
3.2.5. Organismes publics 62
4. Dispositif d'enquête, modalités de collecte et de traitements des données.....*63*
4.1. Planification du travail de terrain et déroulement des enquêtes 64
4.1.1. L'Arganeraie 64
4.1.2. La Sardaigne 65
4.1.3. La Corse.....66
4.2. Les différentes méthodes de recueil de données 67
4.2.1. Recherche documentaire.....67
4.2.2. Observation participante et non participante.....69
4.2.3. Entretiens semi-directifs 71
4.3. Le dépouillement des enquêtes et l'analyse.....71

TITRE 1. ANALYSE DESCRIPTIVE DES TERRAINS.....73

CHAPITRE 5. LA CORSE (FRANCE).....73
1. L'élevage corse dans l'histoire agraire régionale.....*74*
1.1. Caractéristiques physiques et socioéconomiques de la Corse.....75
1.1.1. La Corse : une île méditerranéenne montagnarde 75
1.1.2. Une Corse touristique 76
1.1.3. Une Corse agricole 77
1.2. Le système agraire traditionnel, la mobilité saisonnière des troupeaux et des hommes.....79
1.2.1. Agro-pastoralisme: la place de l'espace dans le fonctionnement des communautés humaines 79
1.2.2. L'élevage traditionnel associé à l'utilisation de l'étagement altitudinal.....80
1.2.3. Semi-nomadisme et division intra-familiale du travail.....81
1.3. Entre déclin de l'agriculture traditionnelle et sursaut industriel 82
1.3.1. L'exode rural et la désagrégation de l'agriculture de l'intérieur 83
1.3.2. L'aménagement des plaines littorales.....83
1.3.3. L'industrialisation de la production fromagère 84
1.4. Différenciation sociale et spatiale des élevages ovins et caprins : tensions entre le moderne et l'archaïque 85
1.4.1. Un élevage ovin symbole de modernisation 86
1.4.2. Un élevage caprin symbole d'archaïsme 86

2. Le système productif associé à l'élevage ovin et caprin laitier : concurrences et synergies entre coproduits *87*
2.1. L'élevage ovin et caprin aujourd'hui : différenciation entre apporteur laitier et producteur fermier 88
2.1.1. Chiffres clés de l'élevage 88
2.1.2. La production fromagère en Corse : échelles insulaire et micro-régionale 89
2.1.3. La représentativité institutionnelle, une interprofession en crise 92
2.1.4. Elevages ovins et caprins : entre similitudes et différences 93
2.2. Les viandes de lait : un patrimoine alimentaire local menacé 95
2.2.1. Saisonnalité et pratiques alimentaires traditionnelles 95
2.2.2. Des signes d'affaiblissement de la tradition 96
2.2.3. Un marché qui confère son prix au produit 97
3. Caractérisation des produits et modes de qualification marchande *99*
3.1. Agneaux et cabris de lait : des produits uniques en France 99
3.1.1. Agneaux et cabris de lait au regard de la production nationale 99
3.1.2. Les caractéristiques des agneaux et cabris de lait de Corse 102
3.2. La construction du lien à l'origine : un lien au lieu contrasté 103
3.2.1. L'IGP « Agnellu di Corsica » 104
3.2.2. L'AOP « Caprettu di Corsica » 104
3.3. Du vif à la carcasse dans la relation au consommateur 105
3.3.1. Le lien à la carcasse dans la sphère industrielle : la découpe 105
3.3.2. Le lien à la carcasse dans la sphère domestique : l'animal entier 106
4. L'inscription des viandes au sein des systèmes d'élevage *108*
4.1. Les viandes de lait inscrites dans des élevages laitiers 108
4.1.1. L'abattage à la naissance : de la pratique socialement inacceptable à sa justification économique 109
4.1.2. Le fonctionnement du troupeau et la saisonnalité des naissances 110
4.1.3. Le groupage des mises bas et l'allotissement 111
4.1.4. La gestion de la reproduction 112
4.2. Diversité des modes de cohabitation lait-viande 112
4.2.1. Trois modèles d'élevages- types 113
4.2.2. Calendrier de gestion des cycles de reproduction et de naissances 114
5. La commercialisation des viandes de lait *117*
5.1. Les opérateurs de mise en marché 117
5.1.1. Maquignonnage, boucherie, vente domestique 118
5.1.2. Les regroupements de producteurs 119
5.2. L'abattage des animaux : une épineuse question 122
5.2.1. Une sous-utilisation des infrastructures locales défaillantes 122
5.2.2. Abattage légal 122
5.2.3. Abattage clandestin, une pratique généralisée pour les cabris 123
5.3. La diversité des circuits de valorisation 125
5.3.1. Le marché sarde de début de saison 126
5.3.2. Le marché local des périodes de fêtes 126
5.3.3. Marché estival 127
5.3.4. Le marché de niche associé à l'export vers la France continentale 128
5.3.5. La vente directe à la ferme 129
5.4. La certification des productions 131
Conclusion du premier chapitre 133

CHAPITRE 6. LA SARDAIGNE (ITALIE) 134

1. Economie et peuplement de la Sardaigne : l'élevage au cœur du territoire 134
1.1. Entre mer et montagne, les bergers 135
1.1.1. La Sardaigne : une anomalie démographique 135
1.1.2. Entre la côte et les montagnes, les brebis 136
1.2. De la transhumance à la sédentarisation des exploitations : la différenciation spatiale des activités 137
1.2.1. Le modèle transhumant pré-industriel 138
1.2.2. La sédentarisation de l'élevage post-industrielle 139
1.3. Agriculture et tourisme, des piliers structurels de l'économie sarde 140
1.3.1. La « Pastorizia », prédominance d'une terre de bergers 140
1.3.2. Une diversité économique et culturelle à faire valoir 141
2. Caractéristiques d'un élevage dédié à la valorisation du patrimoine fromager 142
2.1. Le système d'élevage ovin laitier, entre tradition et modernité 143
2.1.1. Le patrimoine ovin régional, grandeur et décadence 143
2.1.2. Fonctionnement d'une unité zootechnique type 144
2.2. Du développement d'une monoculture fromagère à l'arrivée d'une crise laitière 145
2.2.1. Une diversité fromagère fragilisée par la spécialisation autour du Pecorino Romano 145
2.2.2. La crise laitière, entre déclin et résistance de l'élevage ovin 148
3. La production d'agneau en Sardaigne : tiraillement entre économie et patrimoine 151
3.1. Un statut ambivalent : entre un délaissement professionnel et une appropriation sociétale 151
3.1.1. L'agneau de lait : un sous produit du lait 152
3.1.2. Un produit culturel comme médiateur de la Sardité 152
3.1.3. Un amalgame avec les productions issues d'autres origines 154
3.2. La saisonnalité de la production d'agneaux de lait: tensions avec les régimes de commercialisation 155
3.2.1. Evolution historique de la périodicité des naissances 155
3.2.2. La saisonnalité des mises-bas aujourd'hui 156
3.3. Rémunération du produit et répartition de la valeur ajoutée 157
3.3.1. Un agneau « low-cost » dévalorisé 158
3.3.2. L'organisation de la filière, un remède pour éviter la guerre des prix 160
4. La marchandisation des agneaux : entre agrégation d'une offre plurielle et faible différenciation du produit 161
4.1. Les opérateurs de la filière: l'abattage comme nœud structurant 161
4.1.1. La chaîne de valorisation des agneaux de lait 162
4.1.2. La maccelazzione, un incontournable de la filière 162
4.2. Le commerce des agneaux: entre banalisation et segmentation 163
4.2.1. L'aire de distribution des agneaux de lait: prédominance de l'espace méditerranéen 163
4.2.2. Les différents circuits de distribution selon le conventionnel et le différencié 164
4.2.3. Vers un renouvellement de la segmentation marchande propre à l'IG 165
5. La certification de l'agneau de lait : de nouveaux contours organisationnels centrés vers une logique de qualité 167
5.1. De l'émergence à l'obtention du signe de qualité 167
5.1.1. Les motivations qui président à l'adoption d'un SIQO 167
5.1.2. L'institutionnalisation du projet, entre réticence et investissement 168
5.2. Caractéristiques des agneaux sous IGP : le vif et la carcasse 169
5.2.1. L'animal vif : différenciation des catégories pour une flexibilité marchande 170
5.2.2. Carcasse et conditionnement : une différenciation par la découpe 171
Conclusion de chapitre 6 173

CHAPITRE 7. L'ARGANERAIE (MAROC) 174

1. L'agriculture Marocaine, quand le terroir revisite l'archaïsme traditionnel 175
1.1. L'élevage caprin, entre marginalisation et revitalisation 176
1.1.1. L'agriculture, un pilier socio-économique structurant mais dualiste 176
1.1.2. L'élevage caprin au Maroc : une abondance dans les zones de montagne, terres oubliées des projets de développement 177
1.2. Le Plan Maroc Vert et la Réserve de Biosphère : des politiques publiques aux champs d'action nouveaux 178
1.2.1. Différentiation des agricultures « traditionnelles » et valorisation des terroirs 179
1.2.2. La Réserve de Biosphère de l'Arganeraie comme patrimonialisation écologique de la forêt 180
2. La forêt de l'arganeraie, des communautés usagères témoignant d'un espace domestiqué 182
2.1. L'arganeraie, entre milieu écologique commun et différenciation par les communautés 182
2.1.1. Un trait structurel marqué par la prédominance du triptyque « chèvre-orge-arganier » 182
2.1.2. La communauté des « Haha », un peuplement ancien aux droits spécifiques 183
2.1.3. Le statut d'usager ayant-droit : consécration d'un droit de jouissance pour les communautés 184
2.2. L'arganier Spinosa, une espèce endémique, fragilisée par ses usages 186
2.2.1. Une espèce endémique dans un milieu fragile 186
2.2.2. Un « arbre providentiel » multi-usages 187
2.2.3. L'arganier, travail et différenciation des arbres 188
3. L'élevage dans la forêt, assurer l'alimentation pastorale et la régénération de l'arganier 190
3.1. Une agriculture familiale et multifonctionnelle 190
3.1.1. L'agriculture familiale traditionnelle : l'organisation sociale des complémentarités 190
3.1.2. Le triptyque « chèvre-orge-arganier » 191
3.2. Caractéristiques des systèmes d'élevage 193
3.2.1. La population caprine : une concentration régionale des troupeaux de petit effectif 193
3.2.2. Caractéristiques et comportements des animaux : la race comme faire valoir du milieu 194
3.2.3. La reproduction : une lutte naturelle associée à la saisonnalité des mises-bas 196
3.2.4. Le ratio renouvellement-boucherie : prioriser un troupeau jeune 197
3.3. Organisation du pâturage et mode d'alimentation 198
3.3.1. Catégories foncières et différenciation spatio-temporelle des usages 199
3.3.2. Régime alimentaire du troupeau : l'arganier comme ressource à usage variable 201
3.3.3. Interactions biologiques et écologiques entre chèvre et arganier 203
4. L'huile d'argan et le chevreau de l'arganeraie : requalification marchande et construction d'une typicité 206
4.1. L'huile d'argan, du boom économique mondial à la construction d'une logique spéculative 206
4.1.1. Caractéristiques du produit et mode de valorisation : vers une « cosmétisation » d'un produit alimentaire 206
4.2. Le chevreau de l'arganeraie, le pâturage comme mode de différenciation marchande 208
4.2.1. Caractéristiques du chevreau de l'arganeraie, entre viande du pauvre et valorisation diététique de ses attributs 209
4.2.2. Mode de commercialisation : des souks aux marchés urbains 210
4.2.3. Le difficile parcours du projet de labellisation, qualification et disqualification d'un projet 212
Conclusion du chapitre 7 215
Conclusion du titre 1 215

TITRE 2. ANALYSE COMPARATIVE DES SYSTEMES PRODUCTIFS 217

CHAPITRE 8. COMPARAISON ENTRE LES AGNEAUX DE LA CORSE ET DE LA SARDAIGNE 218

1. Une inscription marchande traditionnelle tiraillée par une requalification des façons de consommer *219*
1.1. Caractéristiques du marché « traditionnel » et déterminisme 219
1.1.1. L'encastrement social du marché des agneaux de lait 220
1.1.2. L'incidence des attachements marchands sur la construction de la qualité 221
1.2. La Corse et la Sardaigne, plus que des flux, des dépendances marchandes pénétrées par le régime de qualité 223
1.2.1. La Sardaigne une passerelle vers la Méditerranée 223
1.2.2. Un produit de type "commodity" interpellé par l'introduction du SIQO 224
2. Des recompositions marchandes à l'émergence de verrouillages sociotechniques : « dé-commoditiser le produit » *226*
2.1. Un renouvellement des espaces sociaux de l'aliment 226
2.1.1. Tourisme et agriculture : de la différenciation à la mise en complémentarité des activités 227
2.1.2. Agriculture et citadinité : L'agneau de lait face au mode de manger urbain 228
2.2. Une requalification des viandes contrainte par des verrouillages sociotechniques laitiers 230
2.2.1. Un agneau en décalage avec le marché touristique 230
2.2.2. Un agneau trop léger pour permettre la découpe 231
3. La typicité de l'agneau en question : vers une requalification de l'animal *233*
3.1. De l'agneau de lait à la différenciation des catégories d'animaux : la tradition en question 233
3.1.1. Détachement vis-à-vis de l'agneau de lait traditionnel 234
3.1.2. Attachement vis-à-vis de l'agneau de lait traditionnel 234
3.2. La découpe et le conditionnement des carcasses 236
3.2.1. Différentiation de la carcasse et segmentation marchande 236
3.2.2. Un agneau ambigu tiraillé entre un petit gabarit et une volonté d'individualiser des portions 238
4. Le tourisme : la saisonnalité en question *241*
4.1. Le tourisme estival 242
4.1.1. La surgélation 242
4.1.2. Le de-saisonnement des troupeaux 243
4.2. Le tourisme hors saison 245
4.2.1. Différenciation sociale et spatiale du tourisme 245
4.2.2. Les initiatives locales autour du tourisme hors-saison 246
5. Flexibilité et adaptabilité des systèmes d'élevage *248*
5.1. Des dépendances laitières à l'autonomisation des viandes : chemin vers une requalification des interdépendances 249
5.1.1. Recomposition de l'espace social de l'aliment comme facteur de différenciation des systèmes de valorisation 249
5.1.2. Attachement et détachement vis-à-vis des encastrements marchands 250
5.2. La requalification des viandes comme modalité de production de propriétés de flexibilité en élevage 251
5.2.1. La flexibilité autour des saisonnalités marchandes 252
5.2.2. La flexibilité de gamme 252
Conclusion de chapitre 8 253
CHAPITRE 9. COMPARAISON ENTRE LE CABRI DE CORSE ET LE CHEVREAU DE L'ARGANERAIE 255
1. La construction d'un ancrage écologique des productions caprines *256*
1.1. Des précédents de qualification régionaux a-territoriaux : Fromage et huile d'argan 256
1.1.1. La difficile singularisation chevrière dans la logique fromagère 257
1.1.2. La certification de l'huile d'argan comme lieu de « dé-domestication » de la forêt 260
1.2. Les viandes, vers la formulation d'un nouvel ancrage territorial 262

1.2.1. Le chevreau de l'Arganeraie : depuis les attributs sensoriels et diététiques vers leur qualification environnementale 263
1.2.2. La certification du cabri corse, un enjeu pour la différenciation « montagnarde » de l'élevage caprin 267
2. L'écologie du territoire de la chèvre 269
2.1. La requalification environnementale des espaces et son imbrication avec l'élevage 270
2.1.1. L'Arganeraie : l'ensauvagement de la chèvre contre l'enjeu de régénération 270
2.1.2. La Corse : le domestique mis à l'écart de la consécration du patrimoine naturel 274
2.2. Des systèmes socio-écologiques fragilisés 276
2.2.1. La sédentarisation des élevages caprins corse en montagne affaiblit la cohérence de la saisonnalité 277
2.2.2. Les droits d'usage sur la forêt, une structure stable mais soumise à des recompositions: implication sur l'élevage caprin dans l'Arganeraie 279
3. Certifications et transitions sociotechniques : la non neutralité des instruments de qualification des ressources 281
3.1. Les cultures organisationnelles : des identités en recomposition 281
3.1.1. Arganeraie : Défamiliarisation des agricultures et filiérisation des activités 281
3.1.2. Corse : Individualisation des activités autour du statut d' « homme filière » 283
3.2. Les cultures techniques : entre fragmentation et fragilisation 284
3.2.1. Arganeraie : Différenciation et fragmentation des cultures techniques 284
3.2.2. Corse : Association et complémentarités des cultures techniques 286
3.3. Les controverses autour des pratiques 287
3.3.1. Le pâturage dans l'arganeraie 287
3.3.2. L'abattage fermier en Corse 291
Conclusion du chapitre 9 294

CHAPITRE 10. COMPARAISON CORSE ENTRE LES AGNEAUX ET CABRIS DE LAIT (OVIN-CAPRIN) 295
1. Transition sociotechnique : association et dissociation au sein des systèmes productifs 296
1.1. La chèvre et la brebis, une vielle dialectique entre archaïsme et progrès 296
1.1.1. Un élevage ovin symbole de modernisation 296
1.1.2. Un élevage caprin symbole d'archaïsme 297
1.2. De l'introduction d'une nouvelle culture ovine à la disqualification marchande des agneaux 298
1.2.1. Industrialisation de la production laitière : La consolidation de dépendances organisationnelles vis-à-vis des laiteries 299
1.2.2. Une industrialisation associée au changement technique : le renouvellement de la saisonnalité des naissances 299
1.2.3. L'implication marchande du de-saisonnement des agnelages : l'export en vif vers la Sardaigne 300
1.3. L'identité fermière, l'autonomisation des choix du chevrier comme mode de construction de coproduits 301
1.3.1. Les chèvres, un élevage « archaïque » tenu à l'écart du modèle Roquefort 301
1.3.2. Le maintien d'une saisonnalité des chevrotages conforme avec le marché des fêtes 302
1.3.3. L'encastrement communautaire du marché 303
1.4. La discorde entre culture technique laitière et inscription marchande des viandes 304
1.4.1. L'export en vif des agneaux vers la Sardaigne 304
1.4.2. L'ancrage local du cabri adossé à la vente directe 305
1.4.3. Le statut du marché traditionnel : entre perpétuation et affaiblissement 306
2. L'histoire professionnelle comme élément de stabilisation d'apprentissages : des dépendances relationnelles au détriment de la qualification des viandes 308
2.1. La fragmentation de la profession laitière 308

2.1.1. La crise institutionnelle au sein de l'ILOCC....309
2.1.2. Le dédoublement politique et syndical des appartenances professionnelles....311
2.2. La traduction des divergences professionnelles à propos de la qualification des viandes....312
2.2.1. L'AREO, une vocation régionale disqualifiée dans sa légitimité territoriale....312
2.2.2. La certification du cabri : Tensions entre régimes de qualification....314
2.2.3. La fragilisation de l'échelle régionale comme échelle de qualification des viandes....315
2.3. Approche structurelle autour des signes de qualité : neutralité des dispositifs de certification 316
2.3.1. Le SIQO : un instrument de coordination et d'échange entre acteurs hétérogènes....317
2.3.2. Agneaux et Cabris : une relation contrastée aux identités professionnelles....317
3. Le chemin de requalification des viandes de lait : entre contraintes techniques et inscriptions marchandes, quelles innovations ?....319
3.1. Le lien au lieu : la construction de l'ancrage dans les logiques de certification....319
3.1.1. Du Label Rouge à l'IGP, De l'IGP à l'AOP: des voies de certification hétérogènes pour les agneaux et cabris....320
3.1.2. L'agneau : l'approche régionaliste qui se substitue à l'instruction de la territorialité des productions....321
3.1.3. L'émergence de sous différenciations géographiques propres à la montagne....322
3.2. Production dessaisonnée et valorisation au dehors de l'encastrement communautaire....324
3.2.1. Disponibilité des produits en dehors des périodes de Noël et de Pâques....324
3.2.2. Désencastrement social vis-à-vis du marché traditionnel....325
3.3. La construction du local par la mobilité....326
3.3.1. Faire voyager les produits « au dehors »....326
3.3.2. Faire voyager les personnes « au-dedans »....328
3.3.3. Mobilité locale: vers de nouvelles proximités urbain-rural....331
Conclusion du chapitre 10....335
Conclusion du second titre....335

TITRE 3. DISCUSSION GENERALE....337

CHAPITRE 11. MODELE D'ANALYSE DE LA TRAJECTOIRE DES SYSTEMES PRODUCTIFS....338
1. Couplage : complémentarités productives au sein des systèmes productifs....340
1.1. L'homogénéité des régimes d'action : une absence de différenciation sociale des activités....341
1.1.1. L'agriculture familiale dans l'Arganeraie....341
1.1.2. L' « homme-filière » en Corse....341
1.2. La construction de complémentarités entre coproduits structurées autour des pratiques agricoles....342
1.2.1. La domestication de l'arganier au cœur des interactions entre élevage et collecte....342
1.2.2. Les temporalités de production au cœur des agencements entre lait et viande en Corse....343
1.2.3. Le poids des normes locales dans la légitimation des techniques....344
1.3. Entre ancrage culturel et économie domestique : efficience et fragilisation....344
1.3.1. L'échange de proximité encastré dans la société locale....344
1.3.2. Une communauté malmenée par des mutations sociales....345
2. Découplage : différenciation et hiérarchisation des relations dans le cas des régimes sectoriels d'activité....346
2.1. La sectorisation des activités fromagères et oléicoles : Différenciation des régimes d'action 347
2.1.1. Renouvellement de la division sociale du travail selon un modèle de filière....347
2.1.2. Le produit comme figure essentielle de coordination : une polarisation qui écarte les coproduits....347
2.1.3. Hétérogénéisation du système d'acteur et émergence de nouvelles formes décisionnelles....348

2.2. Entre réappropriation des cultures techniques et stabilisation de normes autoréférentielles ...349
2.2.1. Le de-saisonnement comme témoin d'une spécialisation laitière ...349
2.2.2. Pâturer, une pratique bannie de la « bonne » gestion forestière ...350
2.3. La fragmentation des systèmes productifs : marginalisation et exclusion des coproduits ...351
2.3.1. Entré détérioration du lien aux traditions et banalisation territoriale des coproduits ...351
2.3.2. Une naturalisation de l'écosystème comme processus de disqualification de l'élevage ...352
3. Recouplage : l'inter-sectorialité comme cadre d'organisation de rivalités et de régulations 353
3.1. Les relances comme processus d'autonomisation d'un coproduit ...354
3.1.1. Des nouveaux contours institutionnels autour des coproduits comme acte de réappropriation 354
3.1.2. L'adoption de nouveaux régimes de qualification des viandes ...355
3.2. Dépendances et conflits entre secteurs différenciés : des acteurs hétérogènes aux logiques concurrentielles ...356
3.2.1. La proximité institutionnelle comme espace de tensions nouvelles ...356
3.2.2. La technique, nouvel objet de consolidation des interactions entre coproduits ...357
3.3. La gouvernance comme mode d'interaction entre acteurs à la fois hétérogènes et interdépendants ...358
3.3.1. La relation aux écosystèmes : l'émergence d'un tiers objet comme élément de stabilisation des relations entre acteurs différenciés ...358
3.3.2. L'innovation comme voie de mise en cohabitation des coproduits ...359
Conclusion du chapitre 11 ...361

CHAPITRE 12. LA RELANCE DES COPRODUITS COMME ESPACE DE PRODUCTION DE NOUVELLES TERRITORIALITES ...361
1. Géographie de la qualité : un entre deux entre qualification des techniques en agriculture et marchandisation des ressources ...363
1.1. La géographie agricole : le produit comme figure de qualification des systèmes de production 363
1.1.1. Du produit spécifique à la qualification des systèmes de production ...363
1.1.2. Approche fonctionnaliste des IG : du développement durable à la multifonctionnalité ...365
1.2. La géographie économique: le marché comme figure de régulation des territoires ...366
1.2.1. L'activation de ressources territoriales comme forme de mise en latence des coproduits ...367
1.2.2. Panier de biens : des complémentarités embarrassantes dans le cas des coproduits ...368
2. Les IG dans le prisme des coproduits ...370
2.1. Les IG comme espace de production d'identités professionnelles ...371
2.1.1. La construction sociale de la qualité, une approche interactionniste écartant la prise en compte des frontières ...371
2.1.2. Assemblages sociaux et constitution d'identités professionnelles ...372
2.2. Du territoire institutionnel au territoire fonctionnel ...374
2.2.1. Neutralité des instruments de qualification des ressources ...374
2.2.2. Des formes de territorialités aux fonctionnements distincts ...375
3. Les coproduits, des objets à la marge traversés par des dynamiques d'exclusion ...376
3.1. L'exclusion, une clé de lecture opérante dans le champ des indications géographiques ...376
3.1.1. Entre construction sociale d'une qualité et délimitation de frontières ...376
3.1.2. Les indications géographiques, un terrain d'étude privilégié dans l'analyse de l'exclusion 378
3.2. L'exclusion appliquée à l'étude du fonctionnement des systèmes productifs ...378
3.2.1. L'exclusion comme expression d'une relation : apport du modèle centre-périphérie ...378
3.2.2. L'exclusion dans les systèmes productifs, un processus plus que l'état finalisé d'un système 379

4. Entre exclusion et relance : le conflit comme figure de production d'une inter-sectorialité381
4.1. Le conflit, une figure nouvelle de la production territoriale dans les sociétés plurielles.....381
4.1.1. Le conflit comme résultante des logiques de proximité 382
4.1.2. Le conflit, l'interaction comme espace de production de compromis entre logiques hétérogènes 382
4.2. Entre rivalités et régulations autour de la construction de territorialités plurielles 383
4.2.1. Discontinuités temporelles ovines.....383
4.2.2. Discontinuités spatiales caprines.....384
4.2.3. Inter-sectorialité 385
Conclusion de chapitre 12 386

CONCLUSION GENERALE.....388
1. La validation de mon hypothèse.....388
1.1. Interdépendance et différenciation des systèmes productifs.....389
1.2. Ancrage territorial des productions et fragmentation des systèmes productifs.....390
1.3. Les indications géographiques : entre interactions sociales autour de la qualité et production de frontières sociotechniques 391
2. Limites.....391
2.1. Limites analytiques 392
2.1.1. Découplage : une démarche intellectuelle arbitraire.....392
2.1.2. Recouplage : un processus inachevé.....393
2.1.3. Les échelles de production des connaissances 394
2.1.4. Les opérateurs de marginalisation : les pratiques de qualification marchande plus que les IG 395
2.2. Limites méthodologiques.....396
2.2.1. Le choix des terrains et la construction des comparaisons.....396
2.2.2. Le statut des objets : les contraintes liées à l'investigation.....397
3. Perspectives.....398
3.1. Repartir des verrouillages et envisager les conditions de leur dépassement.....398
3.2. La territorialité au pluriel.....399
3.3. Revisiter les viandes comme espace de requalification territoriale.....399

Liste des abréviations

ANCA: association nationale des coopératives d'argane

AMIGHA : Association marocaine pour l'indication géographique « argane »

ANOC: Association nationale ovine et caprine

AREO: Association régionale des éleveurs ovins

ATC : Agence touristique de la Corse

CONTAS: Consorzio per la Tutela dell'IGP Agnello di Sardegna

CPER: Contrat de plan Etat-Région

DPA: Direction provincial d'Essaouira

DRAAF: Direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt

GIE : Groupement d'intérêt économique

FNEC : Fédération nationale des éleveurs de chèvres

IG: Indication géographique

INAO: Institut national des appellations d'origine

INRA: Institut national pour la recherche agronomique

ILOCC: Interprofession laitière ovine et caprine corse

INTERBEV : Interprofession bétail et viande

LMI: Laboratoire mixte international

LPED: Laboratoire population, environnement, développement

LRDE : Laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage

ODARC: Office du développement agricole et rural de la Corse

OP : Organisation de producteurs

OS : Organisme de sélection

RARBA Réseau des associations de réserves de l'Arganeraie

RBA : Réserve de biosphère de l'Arganeraie

PDRC : Plan de développement régional de la Corse

PNR : Parc naturel régional

PSDR: Programme pour et sur le développement régional

PMV: Plan Maroc Vert

SIQO: Signe official de la qualité et de l'origine

Table des Illustrations

Schéma 1 : Échelles et objets d'analyse des systèmes productifs 32
Schéma 2: Système productif corso-sarde.....33
Schéma 3: Système productif de l'Arganeraie 34
Schéma 4: Régime de production des connaissances sur les IG.....47
Schéma 5: Échelles et objets d'analyse 57
Schéma 6: Modalités de construction de l'analyse multi-échelle.....63
Schéma 7: Cartographie relationnelle des acteurs enquêtés pour l'agneau de Corse 72
Schéma 8: Croissance démographique sur la période 1999-2006 (INSEE, 2009) 76
Schéma 9 : Calendrier de production en « ovin apporteur » en Corse.....115
Schéma 10 : Calendrier de production en "ovin fermier" en Corse.....115
Schéma 11 : Calendrier de production en "caprin fermier" en Corse 116
Schéma 12 : Typologie des circuits de distribution des agneaux en Corse.....118
Schéma 13 : Répartition des tonnages d'agneau sous IGP par infrastructure (LAORE, 2011).....163
Schéma 14 : Chaîne de valorisation de l'huile d'argan (Lacombe, d'après AMIGHA, 2009).....207
Schéma 15 : Espace social alimentaire des viandes de lait 220
Schéma 16 : L'innovation à l'appui de la convergence entre tourisme et agriculture 242
Schéma 17: Modèle d'analyse historique des systèmes productifs 339
Schéma 18 : Modèle de couplage dans le système productif arganier.....340
Schéma 19: Modèle de découplage dans le système productif arganier 346
Schéma 20 : Modèle de recouplage dans le système productif arganier.....354

Tableau 1: Types d'éleveurs considérés pour les entretiens.....71
Tableau 2 : La production ovine et caprine corse (Agreste, 2012).....88
Tableau 3 : Périodicité des naissances en Corse.....113
Tableau 4 : Typologie des exploitations ovines et caprines (d'après l'Etude Abso conseil 2011) 259

Carte 1: Aire géographique du parc et fréquentation touristique (Ovtchinnikova, 2007).....77
Carte 2: Zones traditionnelles de transhumance (Delfosse, 1998).....81
Carte 3 : Implantation des laiteries et aires de dépaissance (Delfosse, 1998) 85
Carte 4 : Les bassins de production d'agneau en France (Blezat Consulting, 2009) 100
Carte 5 : Carte de la Sardaigne 136
Carte 6 : Transhumance en Sardaigne (Paoli, 2000).....140
Carte 7 : aire de collecte et de distribution des agneaux (Lacombe, 2013).....164
Carte 8 : Aire de répartition de l'arganier (Services forestiers, 2010).....175
Carte 9 : Limite de la confédération des Haha (Faouzi, 2011).....184
Carte 10 : Répartition spatiale des catégories foncières (Bourbouze, 2005).....199
Carte 11 : Forme d'organisation et de délimitation de la RBA (El Fasskaoui, 2009) 272
Carte 12 : Localisation du bassin versant du *Fango* (Viale et Frontier, 1980).....274
Carte 13 : Répartition géographique de la diaspora corse (*Corsica diaspora*).....327

Figure 1: Diversité du patrimoine régional au stand corse du SIA (ODARC, 2011) 79
Figure 2: Bergers émigrants (Vuillier, 1893) 82

Figure 3 : Communication publicitaire pour l'agneau de lait (ODARC, 2012).....95
Figure 4 : Le cabri corse : 150 jours de fêtes (Capra Corsa, 2009).....98
Figure 5 : Allaitement maternel des cabris (Lacombe, 2011, Pietralba).....102
Figure 6 : Curatella (Lacombe, 2012, Venaco) 103
Figure 7 : Découpe d'agneau (Lacombe, 2012, Corte).....106
Figure 8 : Différentes catégories de carcasses de cabris (Lacombe, 2012, Pietralba) 107
Figure 9 : Mise à la traite des brebis (Lacombe, 2012, Venaco) 111
Figure 10 : Boucherie cortenaise (Eleveur fils de boucher, Corte, années 30).....119
Figure 11 : Transport maritime (SEDDA, Internet, années 60).....122
Figure 12 : Dépeçage de cabri à la ferme (Lacombe, 2011, Pietralba) 125
Figure 13 : L'agneau de lait à la carte (Internet, Orriu).....128
Figure 14 : Clientèle d'un berger (Lacombe, 2011, Pietralba).....130
Figure 15 : Répartition de la population selon l'altitude en Sardaigne (Alivia, 1931).....137
Figure 16 : Pâturage sur prairie naturelle (Lacombe, Stintino) 145
Figure 17 : Répartition de la production par type de fromage en Sardaigne (Laore, 2011).....146
Figure 18 : Cave d'affinage fermière du *Fiore Sardo* (Lacombe, Sassari).....147
Figure 19 : Mémoire à la lutte de *Pratobello* (Francesco del Casino, 1984, Orgosolo) 149
Figure 20 : Sagra de S'anzone (www.reteimprese.it).....153
Figure 21 : Répartition annuelle des naissances en pourcentage mensuel (CONTAS, 2011).....157
Figure 22 : Agneau "low-cost" (Nuova Sardegna, 2012).....158
Figure 23 : *Cordula* tressée (Lacombe, Boucherie, Alghero) 159
Figure 24 : Etiquetage d'un agneau de lait traditionnel (Lacombe, Nuoro) 170
Figure 25 : agneaux de laits destinés au marché espagnol (Lacombe, Oristano) 172
Figure 26 : Relief de plaine et de collines vallonnées dans l'arganeraie (Lacombe, 2012) 183
Figure 27 : Arganier (Lacombe, 2012) 186
Figure 28 : Morphologie des arganiers et mode d'exploitation (Person, 1998).....188
Figure 29 : Groupement d'habitations à l'échelle d'un Douar (Lacombe, 2012).....191
Figure 30 : Sol de bergerie jonché de noyaux dépulpés (Lacombe, 2012) 192
Figure 31 : Noire de l'Atlas chez un éleveur sélectionneur (Lacombe, 2011) 194
Figure 32 : Pratique de la bipédie (Lacombe, 2012).....195
Figure 33 : Pâturage aérien (Lacombe, 2012) 196
Figure 34: Répartition des catégories d'animaux dans un troupeau (El Ali, 2012).....197
Figure 35 : Calendrier alimentaire du troupeau (El Ali, 2012).....201
Figure 36 : Pâturage d'un troupeau mixte sur chaume (Lacombe, 2012).....202
Figure 37 : Espèce invasive autour de l'arganier (Lacombe, 2012).....203
Figure 38 : Rameaux épineux autour des bourgeons (Lacombe, 2012).....204
Figure 39 : Répartition annuelle des espèces abattues (OMVA, 2011) 210
Figure 40 : Boucher ambulant sur le Souk de Smimou (Lacombe, 2012) 211
Figure 41 : Circuits de commercialisation des chevreaux.....212
Figure 42: Foire caprine d'Essaouira (DPA Essaouira, 2009) 213
Figure 43 : "Découpe parisienne" (D'après Boccard et Dumont, 1955).....232
Figure 44 : Conditionnement barquette de l'agneau sarde IGP (Market Up, 2011).....237
Figure 45 : Emballage d'un plat cuisiné sous-vide issu d'agneau IGP (Contas, 2011) 238
Figure 46 : Conditionnement barquette sans tête ni fressure (Lacombe, 2011) 239
Figure 47 : Stand agneau presto au SIA (2011).....240
Figure 48 : Atelier de transformation en agrotourisme (Lacombe, 2011).....245
Figure 49 : Meglio 90 giorni da agnello che 1 pecora (Conf'Commercio, Nuoro) 247
Figure 50 : Préparation traditionnelle du Brocciu (casacorsa.fr).....258
Figure 51 : Concassage des noix dans une coopérative féminine (Lacombe, 2011) 261
Figure 52 : Noix d'arganier dépulpée après régurgitation (Lacombe, 2011).....262

Figure 53 : Foire caprine d'Essaouira (DPA, 2009) 264
Figure 54 : Foire caprine d'Essaouira (DPA, 2012) 266
Figure 55 : Pâturage aérien (Lacombe, 2012) 288
Figure 56 : campagne de sensibilisation (AMIGHA, 2011) 290
Figure 57 : Plaine orientale de la Corse (Lacombe, 2011) 300
Figure 58 : Elevage de chèvre corse en montagne (ODARC) 303
Figure 59 : Menu d'un restaurant parisien (guide touristique) 328
Figure 60 : La Corse hors saison (ATC, Corsica Made) 331
Figure 61 : Présentation de la gamme de produits ovins sur un site internet de vente directe. 334

Annexes

Annexe 1 : Echantillonnage des personnes enquêtées

	Corse	Sardaigne	Maroc	Total
Eleveurs	Ovin (17) Caprin (11)	Ovin (5)	Caprin (18)	51
Infrastructure transformation	Laiteries (2) Abattoirs (2)	Laiteries (2) Abattoirs (5)	Coop.argane (1) Abattoirs (4 dont 2 tueries rurales)	16
Metteur en marché	Coop. Agnellu (1) Gpt.Roquefort (1) Martinetti (1) Gandolfi (1) Costa (1) Ponclet (1)	La Genuina (1) AGRECOS (1)	GIE (1)	9
Distributeur	Intermarché (1) Hyper U (1) Boucheries (5) Ferme-auberge (3)	Sisco (1) Boucheries (3) Restaurateurs (3) Agri-turismo (3)	Assouakh Salam (1) Boucheries (9) Restaurateurs (3)	33
Organisation professionnelle	ILOCC (2) Casgiu Casanu (2) AREO (2) Gpt. Roquefort (1) OS (1)	CONTAS (5) OP (1)	ANOC (2) Association des Eleveurs (2) ANCA (1) AMIGHA (1) RARBA (1)	21
Acteur public	Services véto (2) Agence touristique de Corse (1) Parc naturel régional de Corse (1) Confédération paysanne (1) ODARC (1) DRAAF (1) Institut de l'élevage (1) Chambre agri. (2)	Services véto.(1) Conf' Commercio (1) Province Carbonia Iglesias (1) AGRIS (3)	Services véto.(2) IAV Hassan II (2) HCF (forestiers) (3) Min agri. (service labelisation) (1) Association des ayant droit (1) DPA (1)	26
Total	66	36	54	156

Annexe 2 : Grille d'entretien

Eleveur (1)- (Nomenclature 1132)

Date : 07-02-2012

Identité	
Nom de l'éleveur	
Localisation	
Espèce	
Profession	
Exploitation	
Effectif	
Race	
Surface	
Type	
Surface	
Système d'élevage	
Période repro	
Gestion repro.	
Date Mises bas	
Nombre naissances	
Commercialisation	
Nombre de lots.	
Période sorties	
Prix	
Type de marché	

Questionnaire

1. Système d'élevage

A quelle période interviennent les naissances ?

Privilégiez-vous des mises-bas groupées ou étalées ? Selon quels critères ?

Quelles sont les périodes de mises bas ?

L'activité fermière vous encourage-t-elle à échelonner la production de fromages ?

2. Commercialisation

Auprès de qui commercialisez-vous les agneaux ?

Avez-vous recours à la vente directe, aux grossistes, maquignons, organisations de producteurs ?

Favorisez-vous un marché qui permet de sortir les agneaux plus rapidement possible ?

Quelle est la part de revenus issu de la commercialisation des agneaux ?

3. Qualité du produit

Faites-vous une différence de qualité des agneaux selon les systèmes d'élevages ?

A quoi est liée cette variabilité ?

Comment vous positionnez-vous face à l'adoption d'un signe de qualité ?

4. Institutions

Appartenez-vous à une organisation de producteurs ?

Comment vous positionnez vous sur la crise de l'interprofession

Ces tensions fragilisent-elles les collectifs, les projets ?

5. Consommation

La tradition qui consiste à consommer les agneaux à Noel et à Pâques est-elle encore vive ?

Qu'est ce qui la fragilise ?

L'agneau de lait vous parait-il conforme aux attentes des consommateurs ?

Annexe 3 : Cahier des charges de l'IG « Agneau de lait de corse »

DOCUMENT UNIQUE

Règlement CE n° 510/2006 DU CONSEIL relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origines

AGNEAU DE LAIT DE CORSE
AGNELLU DI CORSICA

N° CE : ……..

☒ IGP ☐ AOP

1. DÉNOMINATION DE L'IGP

« Agneau de lait de Corse - Agnellu di Corsica »

2. ÉTAT MEMBRE OU PAYS TIERS

FRANCE

3. DESCRIPTION DU PRODUIT

3.1 Type de produit

Classe 1.1 Viande et abats frais

3.2 Description du produit portant la dénomination visée au point 1

L'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » est issu de brebis et de béliers de race corse. Il est issu d'un élevage en plein air, conduit au pâturage avec la mère et alimenté exclusivement au lait maternel par tétée au pis. Il est abattu non sevré entre 30 et 45 jours.
Sa carcasse présente une conformation U, R ou O et un état d'engraissement compris entre 2 et 4. Son poids est compris entre 4,7 et 7 kg.
La viande d'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » offre une couleur très claire. Elle est tendre, savoureuse, juteuse, peu grasse et présente un arôme « agneau » peu prononcé qui présente une grande typicité et la distingue des autres agneaux de boucheries.

3.3 Matières premières

Néant

3.4 Aliments pour animaux

Les brebis et les béliers sont alimentés principalement de fourrages frais pâturés toute l'année. La pâture constitue donc la base de l'alimentation des brebis laitières pendant les périodes de printemps, d'été et d'automne.

En dehors des périodes éventuelles de transhumance, ils peuvent recevoir une alimentation complémentaire adaptée à leurs besoins physiologiques, notamment avant l'agnelage, pendant la lactation des brebis, avant et pendant la lutte des béliers.
En hivers, l'utilisation de la pâture est fonction des conditions climatiques mais les prairies restent la ressource fourragère prédominante. La complémentation hivernale de la ration se fait à base de fourrages conservés, de céréales en grains (maïs, orge, avoine…), de paille et d'aliments composés.
Les aliments composés sont distribués en complément des fourrages de la ration de base selon les besoins des brebis et sont composés de :
- Graines de céréales, leurs produits et sous produits.
- Graines de légumineuses, leurs produits et sous produits.
- Graines oléagineuses, leurs produits et sous produits dont tourteaux (arachide, colza, soja, tournesol, lin).
- Tubercules, racines, leurs produits et sous produits.
- Aliments déshydratés sous forme de bouchons (fourrage de luzerne).
- Autres graines, fruits, leurs produits et sous produits.
- Minéraux.
- Additifs autorisés par la règlementation en vigueur.
- Produit azotés autorisés par la règlementation en vigueur. L'utilisation d'urée est interdite.

Les agneaux sont nourris exclusivement au lait de brebis par tétée au pis.
L'agneau de lait vit en quasi-permanence avec sa mère dans le même milieu.
Jusqu'à 45 jours, la quantité de lait produit par la mère permet de couvrir 100% des besoins des agneaux.

3.5 Etape spécifique de la production qui doit avoir lieu dans l'aire géographique délimitée

La naissance, l'élevage et l'abattage doivent avoir lieu dans l'aire géographique.

3.6 Règles spécifiques au tranchage, râpage, conditionnement, etc.

La viande fraîche d'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » se présente sous différentes formes :
En carcasse :
- Entière, avec ou sans la tête, avec fressure (poumons, foie, cœur, rognons) et recouverte de la crépine.
- Entière, avec ou sans la tête, avec fressure (poumons, foie, cœur) et accompagnée de la riville.

Découpe ½ gros :
- ½ carcasse.
- ¼ carcasse (avant, arrière).

UVC :
- Sous film étirable.
- Sous vide.
- Sous atmosphère protectrice.

3.7 Règles spécifiques d'étiquetage

L'étiquetage doit comprendre :
- La dénomination du produit « Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica ».
- Le symbole IGP de l'union européenne.

4. DÉLIMITATION DE L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

L'aire géographique de l'IGP « Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » correspond aux 360 communes des départements de Haute-Corse et Corse-du-Sud qui composent la Corse. La délimitation de l'aire géographique est basée sur les zones traditionnelles d'élevage.

5. LIEN AVEC L'AIRE GÉOGRAPHIQUE

5.1 Spécificité de l'aire géographique

La Corse est une île aux spécificités marquées, que ce soit sur le plan culturel ou historique. Son relief (vallées, plaines, montagnes) ainsi que ses microclimats ont permis, depuis des millénaires, un élevage pastoral très spécifique, extensif ou semi-extensif et transhumant, expliquant à la fois le développement historique et l'ancrage de la race ovine corse.

Facteurs naturels

Le relief de la Corse est caractérisé par :
- Des plaines, et en particulier la plaine orientale qui représente une des grandes zones de l'élevage ovin en Haute-Corse.
- De nombreuses vallées et notamment les vallées de la Gravona et du Prunelli, qui sont des zones à élevage ovin.
- Des massifs montagneux, au nombre de dix, dont l'altitude des sommets dépasse 2 000 m. Ces massifs montagneux ont permis l'élevage transhumant afin de mettre à l'abri de la chaleur de l'été les troupeaux et de profiter par conséquent de la verdure fraîche des pâturages.

Le climat corse connaît des contrastes saisissant entre le bord de mer, la plaine et la haute montagne.
Ainsi les conditions climatiques qui règnent sur le littoral et à l'intérieur des basses vallées, se caractérisent par une extrême douceur des températures, une sécheresse estivale prononcée et des précipitations modérées (600 à 800 mm/an) se dégradant assez rapidement avec l'altitude et par conséquent à l'origine de la transhumance liée à l'élevage.
A l'exception d'une saison sèche durant la période estivale (qui n'exclue pas des orages en montagne), les précipitations sont bien réparties tout au long de l'année avec un régime qui présente deux maximas. Les précipitations sont maximales en novembre, minimales en juillet.
Les zones riches en élevages sont régulées par les précipitations allant de moins de 600 mm par an (Extrême sud) jusqu'à 1500 mm par an (plaine orientale).
Les précipitations sont prises en considération car elles régulent le maquis corse, qui est la source principale d'alimentation des troupeaux, en particulier durant la transhumance d'été.

La flore de Corse comporte environ 3000 espèces et est très diversifiée en raison des différents étages de végétations présents sur l'île. En effet, le relief escarpé de l'île entraîne des variations de températures importantes. La végétation subit ces contraintes climatiques et doit s'adapter. C'est pourquoi on trouvera des essences très différentes en fonction de l'altitude. Une autre caractéristique de la flore de Corse est son endémisme.
La végétation corse étage ses espèces suivant l'altitude. On peut toutefois distinguer dans l'ensemble trois étages caractéristiques :
- La montagne (de 1500 m à 1900 m) composée des forêts de hêtres et de pins.
- Les hautes vallées (de 500 m à 1500 m) portent la marque du travail de l'homme, le résultat de plantations volontaires durant des siècles (châtaigneraie et oliveraie).
- Les régions basses (jusqu'à 500 m). En bordure du littoral et sur les pentes les plus chaudes, s'étend une zone où le maquis et la garrigue s'interpénètrent. C'est la flore exotique.

Le maquis (cistes, arbousiers, genévriers, myrtes…), haut parfois de 5 ou 6 mètres, s'étend sur d'immenses surfaces de la côte à l'intérieur. Les chênes verts et chênes lièges se mêlent majestueusement au maquis corse.

Facteurs humains

L'apparition des premières formes d'élevage sur l'île date du néolithique moyen (3000-4500 av J.C) et a su s'adapter au cours des siècles, donnant lieu à une économie de subsistance fonctionnant en quasi-autarcie. Tout était utilisé : le lait pour le fromage, le petit lait, les agneaux et la laine.

Les agneaux étaient et sont toujours utilisés pour leur viande tendre durant les périodes de fêtes telles que Pâques et Noël et servaient également à payer le droit de pâture dans les vignes, les oliviers et autres cultures.

La vie des corses suit depuis des millénaires le rythme des brebis ou la production de fromages régionaux. L'activité pastorale, au fil des siècles, façonne l'espace insulaire. L'histoire de la Corse se construit autour de cet espace pastoral, du développement de l'agriculture, de l'influence politique et économique des villes littorales et des diverses invasions.

Le pastoralisme consiste en un savoir-faire, regroupant connaissance et appréciation de la nature mais nécessite également une relation forte avec son troupeau.

Le pastoralisme est un système d'élevage complexe qui réside dans la gestion du territoire et de ses ressources, en appliquant la transhumance.

Jusque vers les années 50, les villages corses se situent principalement en montagne puisque les plaines, zones de marécages infectées par la malaria, sont hostiles à l'installation des hommes. A cette époque, les familles sont organisées pour assurer leur survie, les unes s'occupant du foyer et des corvées ménagères, les autres des travaux agricoles tels que le travail de la terre et l'élevage du bétail avec entre autre les brebis.

En toutes saisons, sur tous les points de l'île, le troupeau ovin vit en plein air et ne reçoit d'autre nourriture que celle que peuvent lui procurer les maigres pâturages qu'il parcourt.

L'élevage ovin est en perpétuelle transhumance.

L'« *Impiaghjera »* consiste à descendre durant l'hiver vers les régions littorales, les plaines désertes où la douceur du climat permet une pousse continue de l'herbe. Au printemps, le berger conduit ses bêtes sur les pousses de printemps des quelques cultures fourragères de sa famille.

Du début juin à la fin septembre (période de sécheresse), les troupeaux montent vers les montagnes, *« a muntagnera »*, sous la conduite des bêtes les plus anciennes. Là-haut, les pelouses offrent une pâture de choix et un climat beaucoup plus confortable aux troupeaux.

Cette double transhumance n'est pas seulement le fait des bergers, mais de l'ensemble de la famille, c'est pourquoi au début du siècle les géographes la qualifient de nomadisme pastoral.

Le pastoralisme, savoir-faire ancestral, est toujours d'actualité. Des journées consacrées à ce savoir-faire sont organisées afin que les non initiés, tels que les enfants, puissent s'instruire et en apprendre beaucoup plus sur ce « métier » ancestral.

La race ovine corse s'accommode très bien à son territoire. Son adaptation se traduit par la capacité étonnante à utiliser le maquis pour se nourrir, sa grande résistance aux aléas climatiques en particulier la sécheresse mais également à son adaptation physique.

La race ovine corse est une race qui détient une aptitude au désaisonnement, à la précocité des pluies d'automne et à l'hiver doux ou rigoureux. Elle a tendance à puiser dans ses réserves pendant les périodes de disette et à reprendre sa production au printemps quand les conditions climatiques lui sont favorables. Sa production laitière donne un lait riche en caséine et en matière grasse, faisant la qualité et la réputation de la race ovine corse.

5.2 Spécificité du produit

L'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » se différencie par une croissance plus lente sous la mère.

Il est un produit exclusivement fermier qui s'impose sur le marché par une viande au profil sensoriel reconnu différent de celui de la concurrence (Agneau de lait des Pyrénées, Agneau standard Néo Zélandais).

Sa viande se caractérise par une couleur claire, un arôme « agneau » discret, une texture peu grasse, tendre et juteuse. Elle marie qualités diététiques et saveurs authentiques et elle est également facile à préparer.

L'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » représente une production dite patrimoniale. Ce produit est associé à une histoire et une culture qui tire ses fondements dans le fonctionnement des sociétés agro-sylvo-pastorales traditionnelles. Plus qu'une nostalgie, ce produit fait partie d'une mémoire collective vivante qui renouvelle et façonne les identités. Associé aux fêtes religieuses comme en atteste le dicton « agnellu pasquale, caprettu in natale » (agneau pascal, cabris à noël), cette viande a toujours été associée aux repas traditionnels et à ce titre est doté d'une valeur culturelle importante.
La fréquentation des restaurant aux périodes de noël et de pâques témoigne encore du caractère festif de ce produit ou les insulaires et touristes se pressent vers les restaurants mettant en avant la cuisine traditionnelle avec des saveurs particulières.
Si l'on réserve généralement ce produit à des usages festifs, les anciens lui attribuent souvent d'importantes vertus nutritionnelles, une viande saine contribuant à la fois à la croissance de l'organisme et à sa régénération. Lors des repas on réservait généralement des viandes d'agneaux ainsi que leurs meilleures parties aux anciens.

L'image du berger corse reste encore un puissant symbole auquel les éleveurs s'identifient souvent dans la pratique de leur métier, et y sont attachés par une certaine fidélité vis-à-vis des pratiques qui garantissent la qualité de leurs produits.
Réservé à une économie domestique dans laquelle prévalaient la confiance, l'abattage à la ferme a longtemps été une pratique à l'interstice entre le producteur et le consommateur. Les éleveurs en ont acquis un ensemble de savoir-faire de découpe et de présentation du produit.
Les témoignages montrent le caractère situé de la qualité de ces viandes, qui résulte d'un échange et d'apprentissages entre consommateurs et éleveurs entre lesquels s'établissement des préférences et ajustements.

Aujourd'hui, il s'incorpore dans la diversité des productions dites identitaires, tout comme les charcuteries ou le fromage. L'élargissement de la sphère des consommateurs, notamment par le biais du tourisme, contribue à pouvoir faire connaitre ce produit auprès d'autres populations et participe en cela à la consolidation d'un message culturel.
On retrouve dans l'île une diversité de préparations à partir de l'agneau : il peut être cuit à la broche, rôti sur la braise et arrosé d'une sauce (arrostu). Préparé à la broche, il est souvent assorti d'une cuisson rapide, tandis que la cuisson longue est préférée pour les plats en sauces, comme les ragouts, mijoté dans un « tianu » (poellon) et cuits à l'étouffée.
Les acteurs de la filière (éleveurs, restaurateurs) essaient par le biais de différentes démarches de valoriser l'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica ».
Afin de mieux connaître le produit et de lui associer goût, plaisir et authenticité, des recettes sont diffusées dans certains prospectus alimentaires par les grands chefs de la région.
Toutes ces méthodes ont pour seul but de valoriser le produit et de lui apporter une plus value sur le marché.

5.3 Lien causal entre l'aire géographique et la qualité spécifique, la réputation ou une entre caractéristique du produit

Le lien avec l'origine géographique repose sur une qualité déterminée et une réputation.

La race locale ayant des aptitudes particulières à valoriser les territoires de maquis a une alimentation essentiellement basée sur ces ressources naturelles. Cette alimentation participe fortement à la qualité du lait, très riche en caséine et en matière grasse.

Les jeunes agneaux sont alimentés exclusivement au lait maternel. Ce suivi est uniquement possible en cas d'élevage en bergerie avec une présence essentielle de la brebis à côté de son agneau toute la nuit et une bonne partie de la journée quand elle n'est plus aux pâturages.
Cette alimentation associée à une croissance lente confère une qualité gustative à la viande.

La qualité organoleptique gustative des produits est liée à la conduite de l'élevage traditionnel et typique de l'aire géographique.
Les éleveurs bénéficient d'un savoir-faire ancestral et s'imposent des méthodes de conduites contraignantes mais indispensables à la spécificité de leurs produits.
Cette conduite requiert, en effet, une maîtrise parfaite de la reproduction, des méthodes d'alimentation des brebis mères et des soins apportés aux agneaux.

L'« Agneau de lait de Corse – Agnellu di Corsica » bénéficie d'une qualité spécifique reconnue puisqu'il s'agit d'un produit traditionnel et festif.

Annexe 4 : Avis de l'INAO relatif à l'instruction de l'IG « Agneau de Corse »

2013-CP514	**« Agneau de lait de Corse / Agnellu di Corsica »** - Association Régionale des Eleveurs Ovins de la Corse (AREO) - Demande de reconnaissance en IGP - Examen de l'opportunité du lancement de l'instruction La commission permanente a pris connaissance de la demande de reconnaissance en IGP « Agneau de lait de Corse - Agnellu di Corsica » déposé par l'AREO. Elle s'est interrogée sur : la représentativité du groupement qui semble faible au regard de l'ensemble de la production ovine en Corse, ainsi que sur la pertinence des conditions de production proposées qui pourraient exclure certains opérateurs ; l'antériorité de l'usage de la dénomination qui semble limitée à 5 ans, ce qui est trop faible. Elle a constaté de plus que les preuves fournies par le demandeur ne portent pas sur la dénomination exacte demandée à l'enregistrement. Elle s'interroge donc sur la nature des usages anciens qui pourraient peut être permettre d'identifier une dénomination plus largement utilisée par les opérateurs ; l'utilisation effective de la race Corse, estimant qu'elle ne disposait pas d'éléments chiffrés précis et officiels, notamment quand à l'élevage d'ovins de race Corse en dehors de l'île. Ces éléments sont nécessaires afin d'évaluer plus finement la recevabilité de la demande et l'impact éventuel de l'enregistrement de l'IGP sur l'utilisation d'une référence à la race corse sur l'étiquetage de produits non IGP ; la justification de l'abattage dans l'aire qui ne semble pas cohérent avec la durée maximale de transport entre l'élevage et l'abattoir. En raison de ces alertes la commission permanente n'a pas donné un avis favorable pour le lancement de l'instruction. Elle a souhaité que l'AREO fournisse plus d'éléments sur ces points afin d'approfondir son examen de la demande le cas échéant.

Annexe 5 : Caractéristiques nutritionnelles de l’ « Agnello di Sardegna »

Con.T.A.S.
Consorzio per la Tutela dell'I.G.P. Agnello di Sardegna

HOME | CON.T.A.S | TERRITORIO | PRODOTTO | COMUNICAZIONE | NEWS | CONTATTI

Vitamina E - Omega 3

Stampa | Email

La carne dell'I.G.P. Agnello di Sardegna è un alimento ideale sotto il profilo nutrizionale. La sua carne bianca, tenera e magra, è digeribile e ricca di proteine nobili. E' particolarmente indicata nelle diete di coloro che hanno bisogno di un alimento "leggero" ma ad alto valore energetico. E' una carne ricca di sapore e gradevole al gusto. Può essere preparata in diversi modi, tutti semplici da cucinare.

Composizione chimica media della carne di Agnello di Sardegna IGP*

Ceneri (g/100g)	1,23
Proteine (g/100g)	19,77
Umidità (g/100g)	76,63
Vitamina E (mg/100g)	0,24
Grasso (g/100g)	1,90
Colesterolo (mg/100g)	86,50
ω6/ω3	2,31
Saturi (g/100g FA**)	g 42,20

(*) I valori sono espressi per 100 gr. di carne tal quale
(**) I valori sono espressi in percentuale sul totale degli acidi grassi presenti in 1 gr. di grasso estratto dalla carne
Fonte AGRIS Sardegna
Progetto di Ricerca legge reg. 21/2000

VITAMINA E

La Vitamina E è il più importante antiossidante naturale delle membrane cellulari

OMEGA 3

Le carni di Agnello di Sardegna I.G.P. rispondono alle raccomandazioni nutrizionali degli esperti che suggeriscono la necessità di privilegiare il consumo di alimenti in grado di accrescere il livello di acidi grassi OMEGA 3 (ω3), ovvero tra tutti quegli alimenti che presentino un valore del rapporto "ω6/ω3" inferiore a 4.
Le carni di agnello alimentato al pascolo evidenziano un valore medio del rapporto "ω6/ω3" che si avvicina all'unità.

Vitamina E
OMEGA 3
Proteine nobili, sapore e leggerezza in perfetto equilibrio

ALL | ETICHETTA | IGP | VITAMINA E | OMEGA 3 | BENEFICI | AGNELLO DI SARDEGNA | QUALITÀ

Annexe 6 : Etude « engraissement agneaux » (AREO-Corse)

PRÉFET DE LA RÉGION CORSE

Fiche de présentation par action - Année 2015

Si le programme 2015 contient plusieurs actions, remplir une fiche par action

STRUCTURE PORTEUSE DU PROGRAMME 2015

ASSOCIATION REGIONALE DES ELEVEURS OVINS DE CORSE

ACTION 2015 (*reprendre l'intitulé action de la page 2)*

ETUDE « ENGRAISSEMENT AGNEAUX »

ETAT DES LIEUX DE L'ACTION *(si commencée antérieurement à 2015)*

La production des agneaux de boucherie occupe une place de choix dans l'activité élevage ovin. L'engraissement des agneaux est généralement pratiqué par les éleveurs naisseurs-engraisseurs ou par les engraisseurs afin de valoriser leurs produits et améliorer leurs revenus.

L'engraissement est une opération qui consiste à offrir aux agneaux une conduite adéquate (alimentaire et prophylactique) pour qu'ils atteignent un poids et une conformation appropriés en un temps limité

CONTENU PRECIS DE L'ACTION 2015

L'étude consisterait à suivre l'évolution au niveau de l'engraissement d'un lot d'agneaux vif « mâles ».

Les conditions des réalisations seront :

- D'acheter aux éleveurs des agneaux vifs « mâles » de race corse, en bonne santé, âgés au maximum de 40 jours, d'un poids minimum de 9 kg vif.
- De constituer en partenariat avec l'UPRA une « bergerie d'engraissement ».
- De suivre la durée et la période d'engraissement (sevrage, rationnement, mise à l'herbe.
- D'obtenir au bout de 150 jours un agneau de 20-25 kg vif.

OBJECTIFS ET RESULTATS ATTENDUS FIN 2015

L'objectif pour l'année 2015 est de réaliser une étude sur l'engraissement de l'agneau de lait, en partenariat avec l'UPRA, de manière à voir si il est possible à partir d'un agneau de lait d'obtenir un agneau « semi-lourd » qui pourrais satisfaire des marchés complémentaires de ceux actuels et permettre un revenu supplémentaire à l'éleveur.

INDICATEURS 2015

Les indicateurs, une fois validés, seront repris dans la convention. Ils engageront le bénéficiaire de l'aide à les respecter pour garantir le financement des actions.
Les **indicateurs de réalisation** sont les engagements du bénéficiaire sur ce qui va être réalisé en 2015 (contenu des actions financées), indépendamment des résultats obtenus.
Les **indicateurs de résultats** sont les engagements du bénéficiaire sur les résultats à atteindre par la mise en œuvre des actions financées.

INDICATEURS DE REALISATION

Compte rendu de l'étude « engraissement agneaux »

INDICATEURS DE RESULTATS

En fonction des résultats de l'étude mise en place d'un nouveau produit sur le marché de la viande ovine corse.

PLAN DE DIFFUSION / TRANSFERT

- Travail en collaboration avec l'UPRA
- Diffusion des résultats auprès des chambres d'agriculture et des éleveurs.

PARTENARIATS *(structures et/ou personnes ressources)*

Etude en collaboration avec l'UPRA

(Devis et cahier des charges de l'étude sont en cours d'élaboration, ils vous seront transmis dans les plus brefs délais)

EMPLOIS (en ETP)

Emplois 2015 dans la structure (en ETP) :		
CDI :	CDD :	dont femmes :
DONT emplois 2015 liés à l'action (en ETP) :		
CDI :	CDD :	dont femmes :

BUDGET 2015 DE L'ACTION

Nature des dépenses	Montant €	Devis joint
Frais de personnel (salaires, charges, déplacements)	|__|__|__| |__|__|__|, |__|__| €	
Frais liés au bénévolat	|__|__|__| |__|__|__|, |__|__| €	
Prestations *(préciser) :*	|__|2|0| |0|0|0|, |0|0| €	☐
Investissements *(préciser) :*	|__|__|__| |__|__|__|, |__|__| €	☐
Frais directement liés à la réalisation de l'action	|__|__|__| |__|__|__|, |__|__| €	
Frais de déplacements hors Corse et hors personnel suité	|__|__|__| |__|__|__|, |__|__| €	
Autres *(préciser) :*	|__|__|__| |__|__|__|, |__|__| €	☐

Autres *(préciser) :*	_____, _____, ____ €	☐
Montant total prévisionnel de l'action 2015 ☐ **HT** X **TTC**	__2|0| |0|0|0|, |0|0| €	

Fait à : AJACCIO

le : __ / __ / ____

Nom : MUSSO
Prénom : JEAN DOMINIQUE

Signature du demandeur :

Fonction : VICE PRESIDENT

Cachet :

Annexe 7 : Aire de délimitation de l'IG « Chevreau de l'Arganeraie »

	Ancienne version	Nouvelle version
Aire géographique	Totalité de l'Arganeraie	Tribu de Haha (Sud d'Essaouira)
Provinces concernées	Essaouira, Taroudant, Chtouka Ait Baha, Tiznit, Inzegan Ait Melloul, Agadir Ida ou Tanane, safi, Chichaoua et Guelmim	Essaouira
Nombre de communes	250 communes	29 communes
Superficie arganeraie	≈ 850 000 ha (la totalité)	136 430 ha
Nombre d'éleveurs concernés (potentiellement)	136 000 éleveurs	22 740 éleveurs
Cheptel	1.2 millions de têtes	≈ 216 000 têtes

Annexe 8 : Commission « relocalisation » de la Confédération paysanne

En 2010 en France, 107 000 producteurs pratiquent la vente directe ou en circuits courts de proximité, soit un paysan sur cinq. Pour ces producteurs/transformateurs/vendeurs, la Confédération paysanne, pionnière sur ces dossiers, demande :

- **la reconnaissance et la protection officielle des produits et des producteurs fermiers,**
- **l'adaptation des normes d'hygiène européennes pour les petits ateliers fermiers,**
- **le maintien ou la création d'abattoirs et ateliers de transformation adaptés et répartis en nombre suffisant sur tout le territoire,**
- **le soutien spécifique aux initiatives collectives de transformation et de commercialisation.**

Confédération Paysanne

RELOCALISATION

Autonomie pour les paysans, produits de qualité pour les consommateurs

>>Reconnaissance et protection des produits et des producteurs fermiers

CONTEXTE

Le terme « fermier » ou « produit de la ferme » constitue **une mention valorisante**[1] . Cette mention avait été définie clairement par décret pour les œufs de poules, mais il a été abrogé. Il existe d'autres définitions pour les fromages et les volailles (Label Rouge).

La définition globale prévue par la LOA de 1999 n'a pas été établie, car le projet de décret fermier a été abandonné en 2005. Il n'existe donc aucune définition officielle des produits fermiers.

> Définition issue du projet de décret de 2005 : «les matières premières principales et fondant la particularité du produit ont été produites et, le cas échéant, transformées ou conditionnées sur une exploitation agricole placée sous le contrôle d'un producteur. Les productions animales « hors sol » sans parcours sont interdites. Des critères de taille d'exploitation, de taille d'atelier de production et de conditions de production et de transformation doivent être respectés.»

ENJEUX

Face à ce vide juridique, de multiples définitions par productions existent. L'hétérogénéité entre les différents produits fermiers ou se réclamant comme tels, couplée aux récupérations par l'agro-industrie, sont des sources de tromperie pour les consommateurs, les agriculteurs et les pouvoirs publics. **Il est donc indispensable de définir clairement et de manière globale les règles d'utilisation des termes « fermier » et « ferme ».**

Une politique fermière globale s'impose afin de créer et de maintenir des emplois et de l'activité économique sur des territoires dynamisés, tout en sauvegardant les traditions culinaires françaises et en participant au mouvement mondial de reconnaissance de la qualité fermière.

PROPOSITIONS

- **Nous souhaitons obtenir une définition des produits fermiers** au niveau national (loi d'avenir agricole) et européen (règlement qualité).
- **Nous demandons la création d'un «Office fermier»** : son rôle serait de proposer des politiques adaptées aux spécificités de la production fermière voire d'intervenir sur les marchés des produits fermiers pour assurer l'honnêteté de leur commercialisation. Le fonctionnement de cet office s'inspirerait des offices interprofessionnels existants (établissement public sous tutelle du ministère de l'Agriculture). Il pourrait soit être partie intégrante de FranceAgriMer, soit en être indépendant. Il permettrait d'accompagner l'organisation collective des producteurs fermiers et de reconnaître leur statut.

[1]L'utilisation par un producteur n'est pas soumise au respect d'un cahier des charges ni au contrôle par un organisme certificateur, contrairement aux signes de qualité. Les règles d'utilisation doivent être définies par la loi ou décret.

Crédits photo : Idoki

>>Adaptation des normes d'hygiène pour les fermes et ateliers fermiers impliqués dans les circuits courts

A l'issue des rencontres européennes sur les circuits courts en 2011-2012, un texte commun aux trois délégations de la Coordination Européenne Via Campesina (Autrichiens, Espagnols et Français) a été construit. Il a été présenté le 20 avril, lors de la conférence « Agriculture locale et circuits courts » organisée par la Commission européenne (DG Agri et la DG SanCo).

CONTEXTE

Partout en France, les circuits courts se développent sous des formes variées. Malgré cet engouement pour ces nouvelles formes de commercialisation, les producteurs engagés dans cette voie rapportent au quotidien de nombreux problèmes. Ces problèmes sont bien souvent vécus comme des attaques particulières ou personnelles par les paysans, car ils varient entre les départements, les projets et parfois d'une ferme à l'autre sans qu'ils puissent se référer à une législation claire et précise. En particulier, **les problèmes liés aux normes d'hygiène relèvent d'une réglementation européenne et nationale non adaptée aux spécificités des circuits courts.**