

## Les AOC fromagères en quête de (re)définition – entre territoire, typicité et marché –

**Julien Frayssignes**

Chargé de projets à l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier (CIHEAM-IAM)  
Chercheur Associé à l'UMR *Dynamiques Rurales*  
[frayssignes@iamm.fr](mailto:frayssignes@iamm.fr)

### Introduction

Deuxième famille historique des appellations d'origine contrôlée françaises, les 51 produits laitiers représentaient en 2011-2012 un chiffre d'affaires d'environ 1,7 milliards d'euros, soit 10 % du chiffre d'affaires des AOP/AOC françaises<sup>1</sup>. Ce secteur est depuis plusieurs années confronté à un environnement économique et institutionnel caractérisé par une grande instabilité (évolution de la Politique Agricole Commune, volatilité des prix des matières premières, tensions sur les marchés de l'énergie, concentration du secteur de la distribution), instabilité renforcée par le phénomène de changement climatique. Dans ce contexte, les interrogations relatives à la performance économique et à la légitimité des filières AOC fromagères apparaissent constantes. Si les aspects liés à la qualité et à l'origine des produits continuent de préoccuper les responsables professionnels et institutionnels du secteur, les interrogations relatives à la contribution des filières au développement de l'agriculture et des territoires ruraux apparaissent plus récentes. Enfin, ce n'est que depuis quelques années que la question de la préservation des ressources naturelles et du développement durable constitue un axe stratégique à part entière de l'activité des Organismes de Défense et de Gestion.

La réflexion proposée ici s'appuie sur les résultats d'une thèse de doctorat présentée en 2005 et relative à l'inscription des AOC fromagères dans les dynamiques de développement territorial<sup>2</sup>. En dépit de l'ancienneté des résultats obtenus, le travail propose un modèle original d'analyse de la confrontation des logiques d'acteurs à l'œuvre dans le processus de révision du cahier des charges, ce qui permet d'illustrer de façon concrète l'irruption du développement durable dans la problématique des AOC.

Amorcé au début des années 1990 avec la reprise en main par l'INAO des AOC fromagères, la révision des cahiers des charges a engendré des débats souvent passionnés au sein des organisations gestionnaires des produits. La redéfinition des conditions de production du lait et du fromage (alimentation des animaux, races, lait cru, durée d'affinage...) ainsi que des zones de collecte et de fabrication a en effet constitué un révélateur des rapports de force entre les acteurs des filières (producteurs, transformateurs, voire distributeurs).

C'est dans ce contexte que le modèle a été élaboré. Fondé sur l'analyse du discours des acteurs, ce modèle présente l'intérêt de replacer le débat sur la définition des produits dans le cadre élargi du développement durable, et non pas seulement à l'aune de leur typicité. Trois logiques ont ainsi été identifiées comme autant de fondements idéologiques pour les acteurs : le développement agricole et rural (défense des conditions de travail et maintien des emplois), la recherche de typicité (différenciation et interdiction de pratiques jugées non compatibles avec la tradition), l'adaptation aux impératifs commerciaux (prise en compte des marchés et des attentes des consommateurs). Révélatrice de l'évolution des attentes sociétales, une quatrième logique fondée sur un principe de

---

<sup>1</sup> Source : INAO, 2013.

<sup>2</sup> Frayssignes J., (2005), *Les AOC dans le développement territorial – une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, Thèse de Doctorat en Etudes Rurales, mention Géographie, INP-ENSAT, 469 p.

durabilité a également été identifiée, sans que son influence puisse être placée au moment de l'étude sur le même plan que les trois premières.

Ainsi, en dépit des configurations très différentes prises par les rapports de force au sein de chacune des filières, les principes du débat semblent les mêmes. Le modèle montre notamment la nécessité de respecter un certain équilibre entre les trois logiques, aucune d'entre elle ne devant être subordonnée à une autre. En outre, l'accompagnement des acteurs dans ce processus de refonte du cahier des charges apparaît fondamental, tant au niveau technique que financier.

La réflexion proposée ici met donc en évidence le caractère complexe de la définition d'un produit AOC. Loin de s'appréhender uniquement en termes de lien au terroir, celle-ci doit au contraire être envisagée dans une perspective de développement territorial durable. Dans ce cadre, l'organisme chargé de la gestion du produit renvoie certes à une institution, mais aussi et surtout à un collectif d'hommes et de femmes qui, bien qu'animés d'intérêts propres, demeurent liés par une volonté commune.

Le texte abordera dans un premier temps les faits historiques à l'origine de la construction du modèle, à savoir la reprise en main par l'INAO des AOC fromagères au travers de la création du Comité National des Produits Laitiers (CNPL) en 1990. Cette première partie sera également l'occasion d'évoquer le clivage idéologique qui a fortement marqué la profession laitière au cours des années 2000 à propos du statut même du concept d'appellation. La deuxième partie sera quant à elle consacrée à l'explicitation du modèle lui-même, à travers ses logiques primaires d'abord, puis à travers leur affrontement ensuite. C'est à partir de cette explicitation que seront présentées dans un troisième temps les pistes de réflexions formulées au moment du travail, mais qui restent d'actualité aujourd'hui : la recherche d'un compromis équilibré entre les acteurs et la nécessité d'accompagner – en termes techniques comme économiques – les évolutions à l'œuvre dans les bassins de production.

## **I. Les années 1990-2000 et la reprise en main des AOC fromagères par l'INAO : changements institutionnels et débats idéologiques**

A travers la création du CNPL en 1990, la réforme de l'INAO a engendré d'importantes modifications dans le quotidien des organismes responsables des filières fromagères AOC, en induisant notamment un important mouvement de refonte des cahiers des charges. Cette période a ainsi révélé un clivage entre une approche "patrimoniale" de l'AOC et une approche davantage orientée sur des considérations commerciales.

### **1. La création du Comité National des Produits Laitiers : vers un renforcement du lien au terroir ?**

Parmi les dates charnières de l'histoire des appellations d'origines contrôlée dans leur ensemble – et des AOC fromagères en particulier – figure en bonne place l'année 1990, qui a vu la création du Comité National des Produits Laitiers (CNPL), création qui symbolise la prise en charge des produits laitiers par l'Institut National des Appellations d'Origine.

Précédemment, la loi du 28 novembre 1955 avait étendu le régime des appellations d'origine contrôlées aux fromages, à travers la création du Comité National des Appellations d'Origine Fromagères (CNAOF). Placée sous la responsabilité du Ministère de l'Agriculture, cette structure regroupait des agents de l'administration et des professionnels. Les relations avec le terrain se réalisaient alors essentiellement via les chambres d'agriculture et les services de l'Etat (DDAF). Ces relations étaient avant tout de nature administrative, les appellations créées durant cette période étaient alors principalement fondées sur des aires de fabrication, et non de production de lait. Ainsi, pour un produit donné, la démarche d'attribution rappelait davantage celle d'une marque collective que celle d'un produit d'appellation tels qu'il existe aujourd'hui, en particulier au travers d'une forte implication des élus locaux.

C'est en partie du fait du succès commercial rencontré par les vins que les pouvoirs publics décident d'étendre les prérogatives de l'INAO à l'ensemble des produits alimentaires. La loi du 2 juillet 1990 supprime le CNAOF et crée le Comité National des Produits Laitiers, qui est placé sous la tutelle de l'INAO. Ce dernier va dès lors appliquer aux produits laitiers l'expertise et les méthodes de travail déjà à l'œuvre auprès des produits viticoles : mise en place de commissions d'experts, délimitation des zones fondée sur des critères plus scientifiques, réflexions sur la typicité des produits... Sans nécessairement parler d'un durcissement des critères d'attribution, ce changement institutionnel va en revanche bouleverser les modalités d'octroi de l'appellation d'origine contrôlée. En effet, sous l'égide du CNAOF, la viabilité économique de la production constituait un critère déterminant, viabilité qui pouvait s'obtenir par un potentiel significatif de production ou bien par une zone suffisamment vaste. Les professionnels reconnaissent en outre aisément qu'à cette époque, les appuis politiques pouvaient également permettre de faciliter les choses. Avec la création du CNPL, la démarche prend incontestablement un caractère plus objectif, à travers une analyse de plus en plus rigoureuse du sérieux des conditions de production.

L'arrivée des produits laitiers va modifier en profondeur les habitudes et les pratiques des agents de l'INAO, jusque-là uniquement accoutumés à la production viticole. Afin de s'adapter à une nouvelle problématique technique – la présence d'un animal dans le processus de fabrication – l'institut doit dès lors procéder à un élargissement de ses compétences.

C'est toutefois dans le quotidien des filières AOC existantes que les changements vont s'avérer les plus considérables. La réforme va en effet impulser une dynamique générale de révision des cahiers des charges<sup>3</sup>, aussi bien sur les conditions de production et de fabrication (races animales, alimentation du troupeau, conditions de collecte et de transformation) que sur la redéfinition de la zone de production. Etalées sur plusieurs années, ces procédures vont contribuer à faire naître des débats passionnés au sein de chacun des organismes dépositaires des produits et cristalliser de nombreux conflits d'intérêt entre des professionnels mûs par des représentations très différentes du concept d'appellation.

Spécifique aux produits laitiers, ce bouillonnement généralisé va jouer le rôle d'un révélateur des rapports de force au sein des filières, mais également entre les professionnels et l'administration. La révision des cahiers des charges est en effet fréquemment perçue comme une contrainte d'origine externe qui vient s'ajouter au caractère déjà fortement astreignant de la production laitière. En ce sens, la réforme de 1990 constitue un facteur déterminant de la scission quasi idéologique qui a profondément marqué les AOC fromagères au cours des années 1990.

## **2. La scission entre ANAOF et FNAOC : "AOC de plaine" Vs "AOC de Montagne"**

Regroupés au sein de l'Association Nationale des Appellations d'Origine laitières Françaises (ANAOF) depuis le début des années 1970, les appellations fromagères sont depuis le début des années 1990 confrontées à des divergences stratégiques de plus en plus visibles. Caractérisés par une structure productive plus atomisée, les syndicats de produits de l'Est Central (Jura, Savoie) sont de moins en moins à l'aise au sein de l'ANAOF du fait d'une vision beaucoup plus traditionnelle et centrée sur l'amont. Dans le paysage national laitier, le système des fruitières coopératives principalement fondées sur la technologie des pâtes pressées cuites constitue en effet un monde à part dont la trajectoire diverge fortement des autres régions productrices davantage industrialisées (Bretagne, Normandie, Massif Central).

C'est finalement l'élection en 1995 d'un représentant des transformateurs industriels à la présidence de l'ANAOF qui précipite le départ de plusieurs syndicats (en particulier le Comté, le Reblochon et le Beaufort), qui créent dans la foulée la Fédération Nationale des Appellations d'Origine Contrôlées fromagères (FNAOC). Sans jamais réellement couper totalement le dialogue, les deux structures ont

---

<sup>3</sup> En 2000, au démarrage de la recherche, 29 produits laitiers AOC sur les 42 existants étaient alors en phase de refonte de leur décret.

ainsi coexisté pendant plusieurs années, empêchant les AOC fromagères d'avancer de façon unitaire sur plusieurs sujets clés.

Au début des années 2000, un certain nombre de responsables professionnels appuyés par l'INAO tente finalement d'apaiser les tensions et de réactiver les liens. Cette démarche aboutit l'année suivante à la création d'une nouvelle structure – le Conseil National des Appellations d'Origine Laitières (CNAOL) – qui regroupe alors tous les syndicats adhérents de l'ANAOF et de la FNAOC. Aujourd'hui, même si les deux structures de départ existent toujours, les relations apparaissent normalisées, et c'est principalement au sein du CNAOL que les décisions les plus importantes sont prises.

Cette période particulière demeure ainsi révélatrice d'un clivage idéologique entre deux visions difficilement conciliables de la définition du produit AOC :

- une vision "traditionnelle", où le concept d'appellation est d'abord tributaire des conditions de production du lait dans les exploitations agricoles,
- une vision plus marchande où la qualité est d'abord imputable au processus de transformation de la matière première.

Bien que largement moins prégnant aujourd'hui, ce clivage demeure fondamental pour la compréhension de la problématique générale des appellations laitières et fromagères. Apparue à l'époque des faits, l'expression "d'AOC de plaine" désigne les produits pour lesquels il existe une ou plusieurs alternatives à la production sous appellation (production laitière générique, céréales, viticulture...), ce qui nuit à l'instauration de nouvelles règles de production jugées trop contraignantes par les professionnels locaux. Ces AOC renvoient à des systèmes de production agricole inscrits dans une logique de modernisation, systèmes pour lesquels la réorientation des pratiques vers une voie plus traditionnelle est fréquemment perçue comme un retour en arrière susceptible de menacer la pérennité économique même de l'activité. A l'inverse les AOC situées en montagne ou dans les régions dites difficiles ne subissent pas de concurrence de la part d'autres activités et peuvent de ce fait plus facilement s'adapter à une remise en cause des conditions de production.

C'est dans ce contexte particulier que le modèle d'analyse des logiques à l'œuvre dans le processus de refonte des cahiers des charges a été élaboré. D'une manière générale, le travail de thèse avait pour vocation première la construction d'indicateurs permettant de mesurer la contribution des AOC fromagères au développement territorial. Les préoccupations des interlocuteurs rencontrés dans les différents terrains étudiés<sup>4</sup> nous ont amené à nous intéresser également à la révision des conditions de production. Toutefois, l'inscription de l'analyse dans le champ du développement durable a permis à ce modèle de demeurer en totale cohérence avec la problématique générale de la recherche.

## **II. Le processus de révision du cahier des charges : proposition de modèle**

Réalisé à partir de l'analyse du discours des acteurs dans le cadre d'une approche compréhensive, le modèle proposé ici identifie d'une part les logiques à l'œuvre (développement agricole, recherche de typicité, impératifs commerciaux, durabilité) dans le processus de révision et d'autre part leur confrontation.

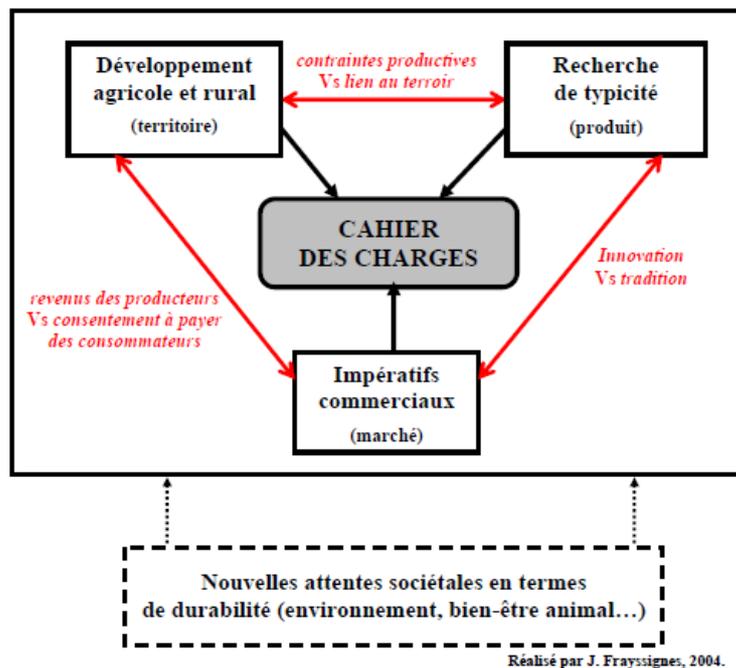
### **1. Territoire, produits, marché, les logiques "primaires" du modèle**

Synthétisées dans le schéma ci-dessous, les trois logiques d'acteurs qui composent le modèle constituent les principes "primaires" qui président au processus de révision du cahier des charges.

---

<sup>4</sup> AOC de Basse-Normandie, AOC de la Région Centre, AOC de Savoie et de Haute-Savoie, AOC du Sud-Aveyron, soit au total 15 produits.

## Le modèle de révision du cahier des charges



La logique dite de développement agricole et rural s'inscrit dans l'évolution générale de l'agriculture, évolution au sein de laquelle les préoccupations liées aux conditions de travail dans les exploitations deviennent prépondérantes, en particulier la recherche accrue de temps libre, qui vient en contrepoint d'une astreinte croissante en production laitière. Dans cette perspective, Il s'agit de prendre en compte les contraintes des exploitants, et d'éviter que l'instauration d'une règle ne corresponde à une régression vis-à-vis cette évolution globale ou à un danger pour la pérennité économique de la filière. L'AOC est donc envisagée ici comme un outil de maintien de l'activité économique. Le discours de professionnels rencontrés en Basse-Normandie et en Savoie est révélateur de cet état d'esprit :

- *"On ne va pas droit vers un mur mais on a un problème par rapport à l'installation des jeunes. Est-ce que les jeunes vont vouloir accepter de faire ce que nous faisons nous, ou ce qu'ont fait nos parents par rapport à leurs collègues qui sont aux trente-cinq heures ? Plus ça va, plus on met de contraintes, plus les contraintes sont difficiles à accepter. Entre deux jeunes qui travaillent, un s'installe sur une ferme et l'autre va travailler à côté. Celui qui est sur la ferme, s'il voit l'autre à côté qui finit souvent le jeudi soir, il se dit que lui il a encore trois jours à bosser pour finir la semaine".*
- *"En fait, on ne devrait rien s'interdire, pour que tout, le monde puisse faire le produit. Il faut défendre les producteurs coûte que coûte, parce que sinon, il n'y en aura bientôt plus, et donc il n'y aura plus d'AOC. Il faut penser à l'avenir, à ceux qui arrivent après".*

Parmi les pratiques les plus controversées, le recours à l'ensilage cristallise fréquemment cette logique de développement agricole dans les débats, comme en atteste cet extrait d'un entretien mené avec un producteur de lait de brebis : *"L'ensilage, dans des régions comme ici, ça a permis dans les années 1970-80 de se développer sur des petites surfaces, les gens sont devenus autonomes. Moi je suis un défenseur de l'ensilage parce que je suis du Ségala, et des gens qui sont autonomes au niveau de leur production, si on leur interdit ça... Il faut regarder qu'en face il faut pouvoir vivre".*

Considérée comme au fondement du concept d'appellation, la recherche de typicité renvoie le plus souvent à une "lutte" contre la modernisation des processus de production et de transformation laitière afin d'aboutir à une différenciation maximale du produit. Il est à cet égard intéressant de noter que le discours inhérent à cette logique est loin d'être uniquement celui des agents de l'INAO rencontrés. De nombreux professionnels, en amont comme en aval des filières, sont de fervents défenseurs du respect des traditions : *"A long terme, les appellations qui souhaitent se donner le moins de contraintes sont celles qui réussissent le moins bien. On trouve ça dans les vins. L'AOC, c'est un droit, mais en aucun cas une obligation. Une AOC, ça se mérite, c'est l'agriculture traditionnelle.*

*C'est aux éleveurs de s'adapter au produit, et pas le contraire. On ne doit pas faire le choix de la facilité, sinon, que diront nos enfants ?*" (un producteur fermier en Région Centre). La volonté d'un retour à des pratiques plus traditionnelles jugées davantage conformes à l'esprit du concept d'appellation correspond également à une recherche d'amélioration de l'image du produit auprès des consommateurs / citoyens. Dans cette optique, les aliments fermentés ou concentrés, les races productives sont à bannir. A l'inverse, l'allongement de la durée d'affinage, le recours au pâturage ou bien le retour à des pratiques manuelles doivent être privilégiés.

Enfin, la logique fondée sur les impératifs commerciaux correspond en premier lieu au discours des acteurs en contact direct avec les exigences des consommateurs et de la grande distribution, c'est-à-dire principalement les transformateurs (privés et coopératifs) et les producteurs fermiers. La logique marchande qui sous-tend la gestion de l'AOC est finalement assez proche de celle d'un produit générique, confronté à une concurrence de plus en plus vive. C'est cette logique qui a par exemple contribué à l'apparition de nombreux produits AOC dans le libre service. Les grands intervenants des filières d'appellation ont su mettre au point des emballages performants, capables de préserver l'intégrité gustative du produit : *"L'exemple du lancement du "plateau dégustation Société" a révolutionné le marché du Roquefort au LS. Les fromages d'Auvergne ne sont pas encore au point. Le Cantal sous vide n'est pas bien noté dans les essais consommateurs que l'on fait. On y travaille encore, mais ce n'est pas satisfaisant. Il faut être présent en restauration collective et au libre service en mettant des petites portions. Si on ne trouve pas de solution, on est condamnés. L'AOC ne doit pas rester figée, sinon elle meurt"* (un responsable d'un groupe industriel laitier).

Une quatrième logique a également pu être identifiée, mais sans que son influence puisse être considérée comme équivalente. Formalisées sous une dénomination encore floue ("attentes sociétales en termes de durabilité"), cette logique a pris au cours de la décennie écoulée une importance considérable, au point que si le travail devait être réalisé aujourd'hui, cette logique serait probablement placée au même plan que les autres. S'il est difficile d'identifier un principe de base, des exemples concrets peuvent en revanche être donnés, notamment en production caprine : la sortie des chèvres en extérieur (en conformité avec les attentes des touristes), la suppression du désaisonnement (bien-être animal). Ces nouvelles exigences vont parfois dans le sens d'un renforcement de la typicité, mais sans que la qualité du produit constitue un objectif à part entière. Ainsi, les discussions concernant la race des animaux ou le recours à certaines pratiques alimentaires sont sous-tendues par une recherche d'adéquation avec les représentations de la société vis-à-vis de l'activité agricole : *"Ce n'est pas politiquement correct de ne pas mettre que des vaches de race Normande et de parler trop du maïs. Ce n'est pas très tenable vis-à-vis des consommateurs. Ou alors on dit clairement qu'il faut exclure le moins possible de producteurs"* (un technicien agricole en Basse-Normandie).

Ainsi, c'est dans la combinaison de ces trois (quatre) logiques que se réalise le processus de révision du cahier des charges pour une filière AOC donnée. A ce stade, le schéma montre que le produit d'appellation constitue un système complexe connecté à des dynamiques diverses (sphère agricole, sphère territoriale, sphère marchande, sphère industrielle...). La confrontation entre ces logiques constitue la deuxième clé de lecture du modèle.

## **2. Les affrontements entre les logiques**

Concernant principalement l'amont des filières, l'opposition entre les contraintes productives et la recherche de typicité est la plus fréquente dans la mesure où le nécessaire lien entre le produit AOC et son terroir s'accommode mal des pratiques productives modernes. Un exemple significatif correspond au débat sur le statut du pâturage dans certaines AOC caprines. Le recours à l'herbe fraîche a suscité de fortes oppositions dans la mesure où elle était vécue comme une régression sociale par les producteurs : *"Retourner à l'herbe, c'est l'entretien des clôtures, c'est surveiller le troupeau, le climat, sauf à avoir des salariés, des exploitations modernes. La majorité ne pourra pas suivre"* (un éleveur de chèvre). D'une manière générale, l'opposition évoquée ici désigne la faible compatibilité potentielle entre le renforcement de la typicité du produit et l'amélioration des conditions de travail (races locales, ensilage, moulage manuel...).

Plus complexe à interpréter, la confrontation entre les contraintes productives et les impératifs commerciaux implique très souvent une négociation de type "vertical" entre producteurs de lait et acteurs de la transformation, notamment au niveau de la rémunération de la matière première. Les éventuelles contraintes induites peuvent en effet justifier un prix du lait plus élevé. C'est notamment en Basse-Normandie que cette question s'est posée avec le plus de force. D'une part, le renforcement des conditions de production concerne principalement l'alimentation des animaux et la race, ce qui nécessite un important effort pour de nombreux producteurs. D'autre part, ces nouvelles contraintes sont suspendues à une rémunération supplémentaire, c'est-à-dire cette fois-ci à un effort de la part des transformateurs, afin de compenser les coûts et la charge de travail supplémentaire. Ainsi, outre l'opposition déjà évoquée entre contraintes productives et typicité, le deuxième achoppement concerne le lien entre l'évolution des pratiques et la rémunération correspondante : "*Les inciter, c'est de l'économie, on ne pourra pas faire n'importe quoi. Il y a une marge de manœuvre, mais qui n'est pas grande. Quand on se fait tous serrer par la grande distribution, il faut en tenir compte. Aujourd'hui, la GMS ne veut pas entendre parler d'augmentation de prix du Camembert. On a une baisse du prix du lait, et ils voudraient nous répercuter ces baisses sur nos produits*" (un représentant industriel en Basse-Normandie). La recherche de compromis ne renvoie donc pas seulement à la relation entre producteur et transformateur, mais "sort" de la filière à travers le binôme transformateur / distributeur. La hausse de la rémunération se heurte en effet au consentement des consommateurs à payer pour ce produit, déjà confronté à une forte concurrence de la part de camemberts génériques portés par des marques nationales<sup>5</sup>.

Enfin, les impératifs commerciaux peuvent également entrer en contradiction avec la recherche de typicité, à travers le clivage classique entre respect de la tradition et innovation technologique. La principale illustration de cette opposition nous est donnée par la place du lait cru. Traditionnellement fabriqués à partir de lait cru, les AOC de Basse-Normandie notamment se caractérisent par une fragilité bactériologique vis-à-vis des germes pathogènes (*listeria*). Les principaux intervenants de ces AOC ont longtemps milité pour un assouplissement des contraintes liées au traitement du lait, en expliquant qu'ils ne sont pas en mesure de garantir une sécurité sanitaire toute l'année, notamment durant les mois les plus humides. La possibilité d'une thermisation de la matière première à certaines époques – pratique moins forte que la pasteurisation – pouvait être envisagée. Admise par tous les professionnels, l'existence de recours ponctuels à la thermisation dans le Camembert AOC constituait une pratique ancienne : "*Personne dans la filière n'est aujourd'hui capable de garantir un produit sain avec du lait cru, étant donné les niveaux de prolifération bactérienne. Moi, c'est mon interrogation. Il y a un débat. Les producteurs de lait ont bien compris, ils savent que de temps en temps ils ne sont pas conformes. Si on veut pouvoir gérer plusieurs sites avec des marques à forte notoriété, on n'a pas droit à l'accident sanitaire. On ne peut pas se permettre de se prendre un encart dans un journal comme Lepetit<sup>6</sup>. Ça veut dire qu'on est obligé de prendre du recul par rapport à la tradition. Il faut aussi penser aux salariés*" (un responsable industriel en Basse-Normandie).

Ainsi, même si les problématiques diffèrent d'une filière à l'autre, le principe de la confrontation des logiques demeure identique. Il convient également de souligner que les tenants de telle ou telle logique n'appartiennent pas nécessairement à une famille d'acteurs spécifique. Ainsi, les défenseurs des conditions de production ne sont pas tous éleveurs, les défenseurs de la typicité sont loin de tous relever de l'INAO, tandis que les défenseurs de la logique marchande ne sont pas tous des industriels. Dans les faits, les rôles distribués de façon beaucoup plus disparate.

En dessinant un certain nombre de pistes de réflexion nouvelles, cette grille de lecture du processus de refonte du cahier des charges constitue quoi qu'il en soit une avancée dans la compréhension des filières AOC, et a également permis de formuler des recommandations à destination des professionnels.

---

<sup>5</sup> La réflexion proposée ici est antérieure à la sortie du groupe Lactalis de l'AOC Camembert de Normandie.

<sup>6</sup> En 1999, un prélèvement effectué par un laboratoire en Belgique a mis en évidence la présence de *listeria* dans un Camembert de marque Lepetit. L'information a alors connu une importante médiatisation et provoqué une baisse de 35 % du chiffre d'affaires de l'entreprise de façon quasi immédiate. Cet épisode a fortement marqué les esprits des professionnels de la région.

### **III. Les perspectives du travail : la recherche d'équilibre et l'accompagnement des bassins de production**

Les pistes de travail ouvertes par la réflexion renvoient à deux aspects spécifiques : l'élargissement de la perspective du lien au terroir au travers de la recherche d'équilibre entre les logiques du modèle d'une part, et l'accompagnement des bassins de production dans l'orientation des pratiques d'autre part.

#### **1. Au-delà du lien au terroir : le nécessaire équilibre entre des logiques potentiellement peu conciliables.**

En mettant l'accent sur la confrontation entre des logiques différentes (contraintes productives, recherche de typicité et impératifs commerciaux), l'approche privilégiée se révèle pertinente pour rendre compte des débats à l'œuvre au sein des filières durant le processus de révision du cahier des charges. L'analyse des discours des interlocuteurs rencontrés montre que la refonte des conditions de production ne peut s'appréhender uniquement à travers la question du lien du terroir. Les multiples missions assignées aux AOC (maintien de l'activité sur un territoire, information aux consommateurs, valeur ajoutée) nécessitent au contraire une vision élargie du problème. Ainsi, le produit AOC, loin de désigner seulement un produit alimentaire, renvoie ici à une entité sociale et économique complexe en perpétuelle mutation.

En termes de préconisation aux professionnels, la réflexion fait apparaître la nécessaire recherche d'équilibre qui doit prévaloir dans les débats. La démarche ne peut certes être mise en œuvre selon un modèle unique "prêt à l'emploi" mais doit au contraire prendre en considération les spécificités de chaque produit et de chaque région. A titre d'exemple pour la Basse-Normandie, il s'agissait d'intégrer la très forte proximité – pour ne pas dire la concurrence – entre le Camembert de Normandie AOC et les camemberts génériques. De même, il est impossible d'ignorer la "concurrence" des grandes cultures en Région Centre. La Savoie et le Sud-Aveyron ne sont pas exclus de ces réflexions, même si les questions se posent différemment, étant donné l'absence d'alternative à la production laitière. La très forte pression foncière à l'œuvre en Savoie, de même que le contexte démographique difficile dans le Sud-Aveyron sont également tout des phénomènes qui conditionnent le devenir de ces bassins de production.

Toute la difficulté réside de ce fait dans la recherche d'un compromis acceptable entre "ce qu'il faudrait faire" et "ce qu'il est réellement possible de faire". L'instauration d'un niveau de contraintes élevé ne doit pas se faire au prix d'un désengagement trop important de producteurs, désengagement qui remettrait en cause la pérennité même de la filière. L'AOC verrait alors sa mission de maintien de l'activité remise en cause. Toutefois, il ne saurait non plus être question de mettre en place une politique laxiste, uniquement dans le but d'éviter les phénomènes d'exclusion. Les "erreurs" les plus fréquemment constatées consistent à placer au centre de la réflexion l'une des trois logiques primaires, et à tenter d'y adapter les deux autres :

- le fait d'instaurer des conditions strictes de production n'induit pas forcément une meilleure valorisation. Celle-ci va d'abord dépendre de l'environnement concurrentiel et du consentement à payer des consommateurs. Il n'est pas certain que les nouvelles contraintes soient reconnues comme contribuant à accroître la qualité,
- vouloir placer la pérennité économique de la filière au cœur de la démarche est compréhensible et légitime, mais risque de conduire les acteurs à adapter le produit aux pratiques, et à remettre en cause les fondements de son identité et de sa qualité,
- les spécificités, notamment organoleptiques, du produit peuvent être également menacées par le développement de certains débouchés de l'industrie agroalimentaire dans lesquels le produit n'est plus qu'un ingrédient. Le concept de "produit AOC ingrédient" pour l'industrie est ainsi à manipuler avec une grande prudence.

Vis-à-vis des critères de durabilité désormais incontournables pour les produits bénéficiant d'un Signe d'Identification de la Qualité et de l'Origine, il semble important de faire abstraction autant que possible de pressions extérieures relayées par les médias mais totalement déconnectées des réalités

locales, et de ce fait intenable. La finalité de la révision du cahier des charges doit rester le produit. Les modifications à apporter doivent en effet trouver leur justification à l'aune des bénéfices pour les qualités intrinsèques du produit.

Au final, le succès d'un produit d'appellation se mesure ici à travers la capacité des acteurs impliqués à aboutir à des compromis entre des logiques par définition fluctuantes et divergentes, sans remettre en cause les fondements ultimes de leur produit. C'est assurément dans la résolution de cette équation que s'inscrit le travail de refonte des conditions de production.

## **2. Le défi de l'accompagnement des bassins de production : technicité et rémunération des producteurs**

Les années 2000 ont vu un changement notable dans les démarches de révision des cahiers des charges. De plus en plus de responsables de filières ont ressenti le besoin de mieux connaître les caractéristiques des bassins de production et des pratiques des éleveurs et des transformateurs. Il a résulté de cette évolution la mise en œuvre d'importants travaux d'enquêtes afin d'avoir une photographie la plus exacte possible de la réalité du terrain et de connaître l'état d'esprit des acteurs vis-à-vis d'une éventuelle modification des règles (ou en vue de l'obtention de l'appellation). Portées par un souci de cohérence, ces démarches témoignent en quelque sorte de la prise de conscience du caractère territorialement ancré de la production sous AOC. Ce travail préalable apparaît aujourd'hui indispensable pour mener à bien la démarche, même si la tentation de vouloir adapter le produit à la réalité du terrain est toujours présente.

En conséquence, il convient de souligner le rôle fondamental de l'ensemble des techniciens agricoles dans cette démarche d'accompagnement des bassins de production. Les difficultés observées de retour à des pratiques agricoles jugées plus conformes à l'esprit du concept d'appellation (recours à l'herbe, gestion des fourrages, diminution des aliments concentrés...) ne sont en effet pas uniquement imputables à une opposition des producteurs, mais également à une lacune en termes de compétences techniques. L'apprentissage – ou le réapprentissage – de ces pratiques est donc fondamental. De ce point de vue, la réflexion a d'ailleurs mis en évidence un phénomène intéressant : l'émergence d'une nouvelle génération de techniciens portant un nouveau regard sur l'activité laitière, moins imprégné qu'auparavant des préoccupations quantitatives. Cette génération semble plus à même de contribuer à la diffusion de nouveaux systèmes de production, davantage en phase avec les exigences des AOC.

Il convient également d'insister sur le rôle déterminant des entreprises et de leur pouvoir d'orientation des bassins de production. Au travers des règles de paiement du lait (paiement à la qualité, primes AOC, incitations liées à des périodes spécifiques), les entreprises jouent un rôle central dans l'évolution des pratiques des éleveurs. Si la révision des cahiers des charges induit une charge financière supplémentaire, celle-ci doit être partagée par les différents maillons de la filière. Ainsi, l'accompagnement des bassins de production n'est pas qu'un enjeu technique, il est également financier, et doit s'appréhender à travers la rémunération de la matière première.

En conclusion, dans une perspective de modification des pratiques des acteurs des filières AOC, ces deux dimensions de l'accompagnement apparaissent comme complémentaires et sont au cœur de la recherche d'équilibre évoqué plus haut entre les différentes logiques à l'œuvre.

## **Conclusion**

Réalisé entre 2000 et 2005, ce travail relatif aux AOC fromagères françaises a tenté de mettre en exergue les tenants et les aboutissants d'une procédure de révision du cahier des charges à travers l'identification et la caractérisation des logiques d'acteurs à l'œuvre au cours des débats. Le modèle élaboré sur la base de l'analyse des discours tenus à l'occasion des entretiens réalisés a ainsi permis de formuler un certain nombre de pistes de réflexions à destination des professionnels des filières comme des agents de l'administration.

Sujet toujours d'actualité pour l'INAO, la révision du cahier des charges d'un produit d'appellation ne peut être envisagée uniquement sous l'angle du lien au terroir, elle doit nécessairement intégrer une dimension commerciale et surtout une dimension territoriale. En cela, le travail se veut comme une contribution aux travaux menés sur la question du développement durable et du positionnement des produits AOC vis-à-vis de cette question désormais cruciale. Si la répartition de la valeur ajoutée, le maintien des unités de production et l'information aux consommateurs demeurent des missions "régaliennes" des appellations, la préservation des ressources naturelles, la nutrition et la santé ont pris désormais une place incontournable dans les préoccupations des acteurs.

Au-delà des contraintes inhérentes à ces nouvelles prérogatives, cette évolution constitue pour les filières autant d'opportunités de développement à travers la recherche de nouvelles voies de différenciation vis-à-vis des produits génériques. De ce point de vue, les AOC apparaissent potentiellement bien positionnées dans les nouvelles dynamiques de développement agricole à l'échelle européenne, étant donné que la modification des conditions de production s'inscrit en cohérence avec les préceptes du développement durable (bilan carbone, consommation énergétique, préservation des sols, de l'eau, équité sociale...).

Dans un contexte de crise à l'échelle mondiale, les fortes turbulences traversées par le secteur agricole au cours des dernières années semblent donner une nouvelle pertinence aux démarches qualité en tant que valeurs refuges résolument ancrées dans la modernité. Toutefois, la corrélation entre concept d'appellation et développement durable ne va pas de soi : les remises en cause induites par ce nouvel environnement sont considérables et de ce fait susceptibles de fragiliser les démarches. Les AOC en tant qu'objets sociaux doivent de ce fait aboutir à des équilibres durables afin de minimiser au maximum les risques inhérents à cette nouvelle transition qualitative.

## **Orientations bibliographiques**

BOISARD Pierre, LETABLIER Marie-Thérèse, (1987), *Le Camembert : normand ou normé. Deux modèles de production dans l'industrie fromagère*, Cahiers du Centre d'Etudes de l'Emploi, n°30, pp. 1-96.

BRUNET Pierre, (1995), *Le terroir, fin ou renouveau d'une notion*, Cahiers Nantais, n°43, pp. 7-12.

CASABIANCA François, SYLVANDER Bertil, NOEL Yolande, BERANGER Claude, COULON Jean-Baptiste, RONCIN François, (2005), *Terroir et Typicité, deux concepts-clés des Appellations d'Origine Contrôlées – Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*, communication au Symposium International PSDR "Territoires et enjeux du développement régional", Lyon, 9-11 mars 2005, 32 p.

DUBEUF Brigitte, (1996), *La construction d'un produit de terroir haut de gamme : le Beaufort*, Economie Rurale, n°232, pp. 54-61.

FRAYSSIGNES Julien, (2001), *"L'ancrage territorial d'une filière fromagère d'AOC – l'exemple du système Roquefort"*, Economie Rurale, n°264-265, pp. 89-103.

FRAYSSIGNES Julien, (2005), *"Les AOC dans le développement territorial – une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères"*, Thèse de Doctorat en Etudes Rurales, mention Géographie, INP – ENSAT, 469 p. (2 volumes).

FRAYSSIGNES Julien, (2007), *"Le statut ambigu de la notion de terroir dans l'analyse du lien entre qualité et développement territorial"*, communication au séminaire du Laboratoire d'Etudes Rurales "Mode du terroir et produits agroalimentaires", Institut des Sciences de l'Homme, Lyon, 1<sup>er</sup> décembre 2007, 11 p.

FRAYSSIGNES Julien, (2008), *"Démarches de qualité et développement territorial : quels apports pour la géographie rurale ? L'exemple des AOC fromagères françaises"*, Revue Géocarrefour, numéro spécial *Géographie(s) Rurale(s) en question(s)*, vol. 83-4, pp. 295-305.

RICARD Daniel, (1993), *Les montagnes fromagères en France : terroirs, agriculture de qualité et appellations d'origine*, Thèse de Doctorat, Université Blaise Pascal, Clermont-Ferrand, CERAMAC, 493 p.

RICARD Daniel, (1999), *Filières de qualité et ancrage au terroir : la délimitation des zones d'AOC fromagères*, Sud-Ouest Européen, n°6, pp. 31-40.