

# Lieux, cultures et diversité

## Un regard anthropologique sur les productions localisées<sup>1</sup>

Laurence Bérard et Philippe Marchenay

Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés

Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN (France)

---

**Résumé.** De nombreux inventaires, enquêtes de terrain, monographies montrent la grande diversité que recouvrent les productions agricoles et alimentaires localisées. Deux critères permettent de réunir en une catégorie englobante l'ensemble de ces produits liés à un lieu : la profondeur historique et les savoir-faire partagés. Leur prise en compte conjointe permet d'organiser et de penser cette famille en donnant une première définition de l'origine.

Les démarches de protection de l'indication géographique dont elles peuvent être l'objet soulèvent un certain nombre de questions liées à leur dimension culturelle, telles que la nature du lien au lieu, la dimension historique ou la caractérisation des savoir-faire locaux en relation avec la tradition. Elles peuvent également contribuer à l'entretien de la biodiversité.

**Mots clés.** Indication géographique – Histoire - Savoir-faire local

### ***Place, culture and diversity : an anthropological focus on place-specific products***

**Abstract.** Numerous inventories, field surveys and monographs show the great diversity of place-specific agricultural and food products. These products associated with a place can be categorised by means of two criteria: historical depth and shared know-how. Taking both into account makes it possible to organise and address the category and give a preliminary definition of the origin.

*Procedures for the protection of the geographical indications that may concern them raise a number of questions related to their cultural aspects, such as the nature of the link with the place, the historical dimension or the characterisation of local know-how in relation with tradition. They may also contribute to the maintaining of biodiversity.*

**Key words.** Geographical indication – History - Local know-how.

---

## I – Une grande famille

De nombreux inventaires, enquêtes de terrain, monographies montrent l'extrême diversité que recouvrent les productions localisées. Elles concernent tous les secteurs de l'agroalimentaire, du végétal à l'animal – fruits et légumes, viandes, volailles, produits de la pêche – en passant par les produits transformés comme les charcuteries, fromages, boulangeries-pâtisseries, huiles ou boissons fermentées. La nature du lien entretenu avec la société locale crée une autre forme de diversité, car ces productions n'occupent pas toutes la même place dans les communautés qui les ont fait naître. Parfois, c'est le riche soubassement d'une culture qui émerge derrière un produit. C'est le cas pour les fromages comté ou abondance, qui mettent en perspective un système d'élevage, un milieu naturel contraignant, une organisation sociale et des pratiques fromagères spécifiques. Le bœuf charolais détermine le paysage et l'économie de toute une région, son élevage associe une gestion subtile des herbages, des connaissances

*Options méditerranéennes, A n°89, 2009 - Les produits de terroir, les indications géographiques et le développement local durable des pays méditerranéens*

en matière de sélection, d'engraissement, d'identification des stades de croissance aboutissant à une viande goûteuse. Parfois, le fil est beaucoup plus ténu, comme le montre l'huile de colza grillé dans le nord de l'Ardèche, dont l'originalité tient au seul fait de griller les graines avant de les presser. Il n'empêche que nulle part ailleurs, ou presque, on ne retrouve cette huile au goût si particulier.

Ce constat de variabilité s'impose aussi au regard des volumes, échelles et zones de production. Les modes de commercialisation et les réseaux de distribution vont de la vente directe à la grande distribution.

Comment raisonner une telle diversité ? Deux critères permettent d'englober l'ensemble de ces productions liées à un lieu : la profondeur historique et les savoir-faire partagés. L'association de ces deux critères constitue le plus petit dénominateur commun qui permet d'organiser et de penser cette famille en donnant une première définition de l'origine. Au-delà de cette grande polymorphie, ces productions alimentaires entretiennent également une relation particulière à l'espace. Leur inscription en un lieu s'assortit d'une antériorité et de pratiques collectives, fil directeur qui relie ancrage historique et relation au lieu. Cette dimension collective les inscrit dans la culture locale et permet de distinguer la provenance (venir d'un lieu), de l'origine (être de ce lieu). Cette antériorité contribue à donner un sens à la provenance et à en transformer le statut. L'amplitude temporelle peut être variable suivant les cas, s'échelonne sur plusieurs siècles ou quelques décennies selon l'histoire locale ; mais l'antériorité qui donne de l'épaisseur au lieu est bien là, liée à la mémoire collective transmise. Ainsi, les critères d'ordre culturel associant un lieu à une histoire et à un groupe social permettent d'organiser et de penser cette diversité.

En aval de la fabrication, les usages de consommation occupent une place importante ; ils ont trait tant à la préparation des aliments qu'à la façon de les accommoder ou aux associations qu'ils privilégient. L'originalité d'un certain nombre de ces produits – la plupart du temps inconnus des consommateurs extérieurs à leur région d'origine – exige une information précise quant aux modes de préparation, sous peine de ne pouvoir les ingérer ! La consommation, tout comme le processus de production, sont des phénomènes localisés qui passent par une grande familiarité entre le consommateur et le produit. La culture gastronomique et les styles alimentaires se différencient d'un pays à l'autre, mais également entre régions et zones géographiques d'un même pays. La connaissance des caractéristiques du produit, les compétences dans la préparation et dans l'utilisation, la liaison avec des moments et des valeurs culturelles partagés en un lieu, sont autant d'éléments qui forment le cadre de la consommation locale.

## **II – La protection de l'origine**

Nombre de productions locales sont désignées par leur lieu d'origine, c'est-à-dire le nom géographique de l'endroit où elles ont été élaborées. Cette association traduit le lien établi entre la qualité, l'origine et la notoriété qui en découle. Il n'est pas de pays au monde où l'origine géographique ne soit associée à des produits particuliers. Cette pratique n'est pas sans poser de problèmes, car la réputation associée à un lieu encourage son appropriation abusive pour mieux vendre un produit. Cet état de fait constitue une concurrence déloyale pour les producteurs qui s'astreignent à respecter certaines règles ; c'est en même temps une tromperie pour le consommateur. La protection du nom géographique d'un produit en relation avec l'identification d'un lien au terroir et de savoir-faire spécifiques existe depuis longtemps en France à travers l'Appellation d'Origine Contrôlée.

La mise en place du marché unique, ouvrant les frontières et donnant l'opportunité aux producteurs des différents pays de l'Union Européenne de vendre librement leurs produits aggravait les risques de détournement de nom. Cela posait le problème du devenir de ces productions « de qualité particulière » et, plus largement, de celles qui sont spécifiques à

chaque pays. C'est dans ce contexte général que le Conseil des Communautés Européennes arrêta le 14 juillet 1992 un règlement relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine<sup>2</sup>.

L'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP) assurent la protection d'une relation à un lieu. Elles désignent toutes deux « *le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays* ». Dans le cas de l'AOP, « *la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée* ». Dans le cas de l'IGP « *une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée* ».

La philosophie de l'AOP est de protéger, à travers un nom, un produit unique et non reproductible dans un autre terroir. L'ensemble du processus de production doit se faire dans une seule et même zone dont il faut démontrer la cohérence et l'influence vis-à-vis des caractéristiques du produit.

L'IGP, qui protège aussi un nom géographique, se fonde plutôt sur la réputation du produit, sur son histoire, liée à celle d'une localité, et sur des caractéristiques ou des qualités particulières. Elle n'impose pas une zone unique où doit se dérouler l'ensemble des opérations : les matières premières en particulier peuvent provenir d'ailleurs.

Le cahier des charges d'une Appellation d'origine protégée ou d'une Indication géographique protégée doit comporter, outre la délimitation de l'aire géographique concernée, « *des éléments prouvant que le produit agricole ou la denrée alimentaire sont originaires de l'aire géographique* » et « *des éléments justifiant le lien avec le milieu géographique ou avec l'origine géographique* ». Ces démarches sont volontaires.

Appellation d'origine protégée et Indication géographique protégée sont regroupées sous le terme plus général d'Indications géographiques (IG). Ce principe a été repris à l'échelle internationale dans le cadre de l'ADPIC (Accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle qui touchent au commerce) émanant de l'Organisation mondiale du commerce.

Il est mentionné dans l'accord ADPIC que les indications géographiques « *servent à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un Membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique* » (Annexe 1C, article 22, p. 360). Cet accord comporte des faiblesses importantes : ainsi, pour l'instant, seuls les vins et spiritueux bénéficient d'une réelle protection. L'Union européenne se bat pour que cette protection soit étendue à l'ensemble des produits et que ceux-ci puissent être recensés et protégés dans le cadre d'un registre international.

Par ailleurs, l'organisation et le coût de la protection constituent des difficultés majeures. En France et en Europe, ils reposent sur tout un appareillage technique et institutionnel : une administration des IG, une animation attentive du syndicat, une expertise scientifique et technique, des programmes de recherche, l'aide des collectivités territoriales. Ces activités sont soutenues réglementairement et financièrement par des politiques publiques nationales et européennes. Les pays en voie de développement ne disposent pas de pareilles ressources institutionnelles et financières. Il n'en demeure pas moins qu'il s'agit d'une première étape, témoignant de l'intérêt croissant porté, à l'échelle internationale, aux productions dont la qualité est liée à l'origine.

### III – Terroir, histoire, savoir-faire et tradition

Les démarches de protection soulèvent un certain nombre de questions liées à la dimension culturelle des productions localisées. Elles ont essentiellement trait à la nature du lien au lieu, à la prise en compte de la profondeur historique et de la culture technique.

Ainsi, identifier un périmètre à l'extérieur duquel l'usage d'un nom n'est plus autorisé est un choix lourd de conséquences. Cette démarche repose sur le terroir, la réputation, une qualité particulière, des notions qui ne vont pas de soi. Il existe des lieux physiquement « prédisposés », à l'intérieur desquels des productions se développent, mais le milieu naturel ne peut seul expliquer ce qui fait la spécificité des produits. Ce sont les activités humaines, à travers les savoirs, les modes d'organisation sociale, les pratiques et les représentations, qui donnent sens à cette relation. L'AOC française est indissociablement liée au terroir qui a longtemps été donné comme immanent, préexistant à l'homme qui ne fait qu'en révéler les potentialités. Ce concept de terroir a privilégié dans un premier temps les caractères pédo-climatiques (sol, climat, exposition) qui s'expriment à travers le savoir-faire des sociétés locales ; il a été construit à partir du vin, suivant en cela la culture viticole de l'Institut national des appellations d'origine (INAO).

Avec l'élargissement des compétences de l'INAO à l'ensemble des secteurs agroalimentaires, la doctrine de l'organisme a évolué pour donner aujourd'hui la définition suivante au terroir : « un système au sein duquel s'établissent des interactions complexes entre un ensemble de facteurs humains (techniques, usages collectifs...), une production agricole et un milieu physique (territoire). Le terroir est valorisé par un produit auquel il confère une originalité (typicité) »<sup>3</sup>.

De par cette relation forte au milieu naturel, les AOC les plus respectueuses de la philosophie de l'INAO peuvent être assimilées à des « produits systèmes », englobant une race ou une variété locale, un paysage<sup>4</sup>, des pratiques spécifiques, le tout traduisant une grande cohérence. Elles ont souvent à voir avec le maintien de la biodiversité et le développement durable.

L'IGP, en revanche, se rapproche de notre définition des productions localisées, sans mettre en avant l'effet des facteurs naturels. La relation au lieu est ici associée simplement à l'ancrage historique et aux pratiques partagées, critères plus explicites que ceux relatifs à la qualité particulière, à la réputation ou à une autre caractéristique, assez flous, auxquels – au bout du compte – ils renvoient. Les facteurs naturels, souvent pris en compte ici, ne devraient pas, formellement, entrer en considération. Par ailleurs, les produits concernés sont, pour la plupart, transformés ; lorsqu'ils sont élaborés à grande échelle, on peut parler de bassin de compétence.

Concernant la profondeur historique, le législateur européen a – officieusement – retenu une génération comme étant le minimum requis pour pouvoir affirmer un ancrage dans le temps. Une génération recouvre une trentaine d'années. Or les grands bouleversements de l'agriculture ayant conduit à une modification profonde des systèmes d'exploitation sont antérieurs à cette référence, puisqu'ils se situent dans les années 1950. La durée ne se décrète pas, elle a un sens. Associée à l'histoire locale d'un produit, elle peut être très variable.

La durée peut sensiblement varier sans pour autant constituer un facteur intrinsèquement qualifiant : la reconnaissance des productions locales n'est pas proportionnelle à la profondeur de l'ancrage historique et la durée ne se suffit pas à elle-même. De même que la provenance d'un produit n'entraîne pas automatiquement l'acquisition de particularismes, le temps et l'existence d'une histoire attestée ne transmettent pas *de facto* un statut de production locale et traditionnelle.

L'ancrage historique d'un produit est souvent annoncé comme une entité abstraite pouvant être, au besoin, coupée de la situation contemporaine. Or, cet ancrage passe également par l'identification et la transmission des savoirs et pratiques techniques mis en oeuvre et de leur

évolution. La profondeur historique doit être associée à des savoir-faire collectifs et transmis jusqu'à la période actuelle, la transmission n'excluant pas l'évolution. Faute de quoi, l'histoire risque de se voir utilisée pour légitimer des productions pseudo-patrimoniales, tirant simplement parti de la notoriété d'un lieu sans renvoyer à la spécificité.

L'Histoire, en tant que discipline, a souvent du mal à rendre compte de la profondeur historique de ces productions localisées. En effet, l'existence de témoignages sur lesquels s'appuyer pour leur étude est en partie assujettie aux préférences alimentaires des puissants de l'époque, ce qui laisse dans l'ombre, voire élimine, une bonne partie d'entre elles. Par ailleurs, bon nombre étaient élaborées à l'échelle domestique, dans une logique strictement autarcique. Pour toutes ces raisons, elles ont rarement laissé de traces écrites de leur existence à travers les siècles.

Ces différentes constatations montrent le caractère parfois aléatoire des sources écrites – si tant est qu'elles existent – dans l'amélioration des connaissances de ces productions et dans la mise en évidence de leur historicité. Les documents écrits anciens mis en avant peuvent parfois présenter un contenu prêtant à caution. Car le sens commun a tendance à penser qu'argumenter l'antériorité d'une production ne peut se concevoir qu'à travers un document écrit qui fera office de preuve.

Pour toutes ces raisons, l'histoire orale semble bien appropriée pour compléter efficacement les données obtenues, voire pour constituer dans un certain nombre de cas l'essentiel de l'information. L'absence d'archives écrites ne veut pas dire pour autant que les produits n'ont pas d'ancrage historique. Quand aucune source écrite n'est disponible, les témoignages oraux recueillis auprès des personnes âgées permettent de cerner la réalité d'une production. On obtient de cette manière des informations sur le passé proche, correspondant à une durée estimée à un siècle environ. Il importe alors d'effectuer un certain nombre d'enquêtes pour vérifier et recouper les informations et ne pas s'en tenir à un seul témoignage.

Les savoir-faire partagés constituent une autre caractéristique forte des productions locales. Ils peuvent avoir trait à l'élevage ou la culture, à la sélection d'une race, à un type de caillage, d'affinage, à toute pratique d'élaboration, à tout usage de consommation, autant d'éléments qui contribuent à ancrer le produit dans une culture locale et à le définir.

Comment les identifier et les prendre en compte dans une démarche de protection ? Les pratiques locales sont confrontées aux connaissances scientifiques et techniques, mais aussi à la tradition et aux modes de transmission, qui sont fréquemment à l'origine des variantes rencontrées sur le terrain. L'élaboration d'un cahier des charges, à travers la mise à plat des pratiques, des savoirs qui leur sont associés, des définitions, met en lumière toutes les difficultés inhérentes à une codification de la culture technique locale

La présence de variantes constitue un trait marquant des productions locales. Elles peuvent exister à l'intérieur d'un territoire plus ou moins restreint mais ne coexistent pas en un même lieu. Le saucisson de couenne illustre bien ce trait. Cette charcuterie appartient à la famille des saucissons à cuire fabriqués et consommés dans la zone du grand Sud-Est de la France. Comme son nom l'indique, il comporte de la couenne. A partir de cet énoncé simple, on observe sur le terrain une dizaine de déclinaisons bien identifiées, localisées avec précision et renvoyant pour chacune d'entre elles à une composition spécifique, associée – ou non – à une dénomination particulière. Cette diversité s'explique entre autres par la transmission qui s'est déroulé jusqu'alors sur un mode oral, laissant libre cours aux variantes, aménagements et interprétations et autorisant une certaine liberté face à la conformité et à la fidélité au modèle. Opter pour une pratique, un type de fabrication, un ingrédient plutôt qu'un autre dans le cadre d'une procédure de protection pose la question de la prise en compte de la diversité. La nécessité de choisir des options dans le cadre de la formalisation des modes d'obtention est une question récurrente lorsqu'on a affaire à des produits transformés. Outre la difficulté à prendre en compte les variantes, ces choix peuvent aussi être raisonnés par rapport aux techniques qui ont pu évoluer et qui intéressent autant les savoir-faire à mettre en oeuvre que les composantes du produit.

Les savoirs et pratiques vernaculaires se sont construits à partir de l'expérience acquise et de l'observation. Ils coexistent avec les savoirs scientifiques et techniques qui les pénètrent plus ou moins selon les secteurs d'activité. Ce voisinage reste serein jusqu'au moment où, certains enjeux se précisant, leur confrontation pose problème, comme on peut l'observer lors de l'apparition de dispositifs de protection. En effet, dans notre culture livresque, les savoirs acquis de l'expérience, transmis oralement par les pairs, se voient attribuer un statut subalterne, comparé à celui des connaissances puisées dans les documents écrits.

En filigrane de la caractérisation des savoir-faire locaux et des relations qu'ils entretiennent avec les savoirs techniques et scientifiques se pose la question de la tradition. En effet, jusqu'à quel point un usage et avec lui un paramètre de production peut-il évoluer ? Quels sont les éléments qui constituent le noyau dur d'une tradition, sur lesquels on ne peut intervenir sous peine de remettre en question son existence même ? Mais à quoi renvoie plus précisément ce terme qui semble tellement aller de soi que l'on se garde bien de le définir ?

Contrairement à la représentation que s'en font nos cultures, la tradition n'est pas une survivance du passé dans le présent, le legs encore vivant d'une époque globalement révolue, mais un « point de vue » que les hommes du présent développent sur ce qui les a précédés, une interprétation du passé conduite en fonction de critères rigoureusement contemporains. Ce n'est pas le passé qui produit le présent mais le présent qui façonne son passé. Cette lecture sélective du passé selon des critères culturellement significatifs peut être mise en perspective avec l'évolution des usages et avec l'acte de transmettre. Chaque syndicat de défense se trouve confronté aux mêmes difficultés dans le cadre de la conception du cahier des charges ou de sa modification, dès lors qu'il s'agit de consigner dans le détail les différentes informations sur l'élaboration du produit. Les choix diffèrent de l'un à l'autre, d'un type de produit à l'autre, renvoyant à la place qu'il occupe, à la dimension identitaire plus ou moins prononcée qu'il recouvre, au rôle qu'on veut lui faire jouer. Toutes ces questions se posent aujourd'hui avec beaucoup d'acuité ; elles doivent continuer à être débattues par les détenteurs de ces savoirs transmis, réinterprétés, modifiés au fil des générations, et qui constituent une forme de propriété intellectuelle collective.

#### **IV – Entretien la biodiversité culturelle par les indications géographiques ?**

Une race animale, une variété végétale, un paysage, un écosystème microbien correspondent à une accumulation de savoirs, de pratiques et d'ajustements. Ceux-ci varient selon la nature des productions, elles-mêmes dépendantes des conditions environnementales et sociales. Cette combinaison de facteurs et leurs interactions sous-tendent et organisent des niveaux de complexité biologique distincts.

La biodiversité, ensemble des êtres vivants, de leur patrimoine génétique et des complexes écologiques au sein desquels ils évoluent, ne saurait exister sans les pratiques et les savoirs développés par les sociétés qui la créent, l'entretiennent ou la réduisent.

La protection de l'origine géographique peut encourager la prise en compte de ce que l'on nomme désormais la « biodiversité culturelle », voire la réactiver. Pour cela, il est indispensable de prendre en compte non seulement les caractéristiques biologiques, mais aussi les connaissances et pratiques locales. Ces éléments, qui font partie intégrante de la spécificité des produits, sont pris en compte avec une attention grandissante dans l'élaboration des critères qui devront être respectés et qui constituent le cahier des charges. La châtaigneraie ardéchoise ou le verger normand constituent à cet égard de bons modèles de gestion de l'agro-biodiversité *in situ*.

Protéger les productions locales, c'est conserver des écosystèmes locaux, variés et à différentes échelles : animaux, plantes (races et variétés locales), associations végétales,

paysages, écosystèmes microbiens, y compris les lieux d'affinage. C'est également entretenir de façon formelle des savoirs et des pratiques partagés. Ceci est d'autant plus intéressant que la plupart des productions en appellation d'origine reposent sur des systèmes extensifs qui associent des pratiques localisées et une diversité biologique.

Toutefois, la prise en compte de cette diversité se heurte aux effets de la mondialisation. En effet, l'internationalisation des échanges associée à la libre circulation des biens génère et impose des normes de plus en plus contraignantes. Ces règles ont été conçues pour des productions industrielles et prennent très peu en compte, ou au coup par coup, les caractéristiques liées aux petites unités de fabrication et aux productions locales. Il importe, pour leur survie, de réfléchir à des normes adaptées à leur spécificité et à des unités de fabrication de petite taille. Si l'obligation de résultat est indiscutable – il ne s'agit pas de mettre sur le marché des produits dangereux pour la santé – une interprétation raisonnée et raisonnable des textes devrait permettre aux opérateurs de conserver leurs savoir-faire. Faute de quoi, ces produits disparaîtront pour certains, seront vidés de ce qui fait leur intérêt pour les autres, avec les conséquences que l'on peut imaginer sur la biodiversité.

Les Indications Géographiques, notamment les Appellations d'origine contrôlée, sont des outils qui permettent de prendre en compte cette combinaison entre diversité culturelle et diversité biologique, pour peu que les acteurs concernés le veuillent bien. Ce sont des options qui donnent l'opportunité d'initier puis d'entretenir le dialogue de façon concrète entre le monde agricole, les scientifiques, les collectivités publiques et les autres acteurs intéressés. Paradoxalement innovants, ces modèles agricoles, plus respectueux de l'environnement et des ressources locales, deviennent les précurseurs d'une nouvelle agriculture.

#### Notes

1. Texte extrait de : Bérard L., Marchenay P., 2007 – *Produits de terroir. Comprendre et agir. Bourg-en-Bresse*, CNRS - Ressources des terroirs, 64 p.
2. Règlement CE N° 2081/92, remplacé par le règlement CE N° 510/2006, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne du 31 mars 2006. Un autre règlement, le N° 2082/92, concerne l'« Attestation de spécificité », devenue « Spécialité traditionnelle garantie » ; il protège un savoir-faire traditionnel associé à un produit, sans toutefois le relier à une aire géographique. Ce règlement a été remplacé par le N° 509/2006, relatif aux Spécialités traditionnelles garanties des produits agricoles et des denrées alimentaires. Journal officiel de l'Union européenne du 31 mars 2006 ; cette protection est très peu utilisée en Europe.
3. Casabianca F., Sylvander B., Noël Y., Béranger C., Coulon J.-B., Roncin F., 2005 – *Terroir et typicité : deux concepts-clés des Appellations d'origine contrôlée. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles*. Communication pour le Symposium international Territoires et enjeux du développement régional, Lyon, PSDR, 9-11 mars 2005.
4. Voir à ce sujet : Gauttier M., 2006 – *Appellations d'origine contrôlée et paysages*. Paris, MAAPAR/INAO, 75p.