

# Brocciu : une appellation pour désapprendre

Thierry Linck, Rémi Bouche, François Casabianca

Laboratoire de recherche sur le développement de l'élevage,  
INRA – SAD Corte

---

**Résumé.** Quel peut être l'impact de la mise en place d'un signe officiel de qualité sur le devenir des filières et des activités ? L'exemple du *Brocciu* (un fromage de lactosérum) montre que ces effets sont parfois très éloignés de ceux qui pouvaient être espérés. La création de l'Appellation d'Origine *Brocciu* en 1983 est davantage le fruit d'un marchandage politique que l'expression d'un projet visant à protéger et valoriser un produit typique. Il est bien davantage question de consacrer symboliquement l'exception corse que de contribuer à la reconstruction d'une filière mise à mal par près d'un siècle d'emprise incontestée des industriels de Roquefort. La procédure a été lancée prématurément sans visibilité et sans projet préalable. La démarche a été mise en œuvre dans une logique d'uniformité sans prise en compte des spécificités liées à l'origine du produit : faute de pouvoir tenir compte des spécificités et des clivages territoriaux ou socio-économiques elle n'a pas pu induire la nécessaire réinvention des savoirs élever et des savoirs fromagers corses. Faute d'avoir réussi à mobiliser ou construire les savoirs organisationnels indispensables, elle n'a pas davantage réussi à maîtriser les conflits entre les opérateurs de la filière qu'à caler et dépasser les différences dans la construction d'une véritable coopération. Au-delà du *Brocciu*, l'échec du parcours de qualification est aussi celui de l'ensemble des filières fromagères et des élevages corses.

**Mots-clés.** Qualification – Territoires – Action collective – Patrimonialisation - Indications Géographiques.

## **Brocciu: a designation for unlearning**

**Abstract.** *What can be the impact of the setting up of an official quality indication on the fate of a sector and its activities? The example of Brocciu (a whey cheese) shows that the effects are often far from those that were hoped for. The creation of an Appellation d'Origine for Brocciu in 1983 was more the fruit of political dealing than the expression of a project aimed at protecting and promoting a characteristic product. It was much more a question of the symbolic consecration of the 'Corsican exception' than of contributing to the reconstruction of a sector suffering after nearly a century of clear domination by the Roquefort industry. The procedure was launched prematurely with no visibility and with no prior project. The process was performed with an approach based on uniformity with no taking into account of the special features related to the origin of the product: as the specific features and territorial or socio-economic aspects were not allowed for, it was not possible to induce the necessary re-invention of Corsican animal husbandry and cheese-making skills. For lack of having succeeded in mobilising or developing the essential organisational knowledge, it was not able either to master the conflicts between sector operators or settle and go beyond the differences in the development of true cooperation. Beyond the question of Brocciu, the failure of the qualification procedure is also that of all the cheese and livestock farming chains in Corsica.*

**Keywords.** Qualification – Territories - Joint action - Creation of heritage - Geographical Indications.

---

## **I – Introduction**

L'emprésurage permet de récupérer l'essentiel de la matière utile du lait sous la forme de « caillé ». La partie résiduelle, le lactosérum ou « petit lait » est principalement constitué d'eau, mais contient encore de la matière grasse et des protéines que les fromagers ont parfois eu à cœur de récupérer par chauffage : dans le cas du *Brocciu*, l'opération se double de l'ajout de sel et de lait frais. Ces pratiques liées à l'économie de subsistance se sont maintenues en

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

Méditerranée (*ricotta*, *Myzithra*, *requeson*, *brousse*...): elles constituaient, jadis, un aspect marquant des cultures alimentaires locales et représentent, aujourd'hui, une part parfois importante des revenus de la transformation laitière. En Corse, le *Brocciu*, qui est volontiers présenté comme un produit emblématique du patrimoine fromager insulaire, n'a ainsi longtemps constitué qu'une production marginale traditionnellement réservée aux familles modestes.

## II – Dans l'ornière de Roquefort

L'arrêt, à la fin des années soixante-dix, de la collecte de lait pour la fabrication de Roquefort marque la fin d'un règne sans partage de près d'un siècle des industriels aveyronnais sur l'élevage ovin corse. A la différence du Pays Basque, le retrait n'est que partiel : il prend sens dans une stratégie de recentrage et de diversification conçue à l'échelle du groupe. Une nouvelle laiterie vouée à la production de fromages régionaux est mise en place dans l'agglomération bastiaise cependant que le bassin de collecte se contracte autour de la Plaine Orientale et de la Balagne. Les industriels aveyronnais qui, peu de temps auparavant, collectaient encore la quasi totalité du lait de brebis ont profondément et durablement affecté les activités d'élevage et de transformation (Sainte Marie *et alii*, 1994). Leur empreinte reste notamment marquée dans la désaisonnalisation des élevages imposée jadis par les industriels. Il s'agit là d'un paradoxe qui caractérise aujourd'hui encore la filière ovine : la production de lait est maximale en hiver, au moment où les ressources fourragères se font rares et où la demande de fromage et de *Brocciu* est au plus bas. Le désengagement de la Société Roquefort, dans la mesure où il laisse un secteur profondément déstructuré constitue également un événement majeur dans l'histoire des mutations agricoles et agraires corses. Les productions fromagères indépendantes, qu'elles soient laitières ou fermières, étaient rares et n'occupaient qu'une position marginale dans un domaine entièrement dominé par l'industrie aveyronnaise: c'est dire aussi que les traditions et les savoirs fromagers locaux auront bien du mal à émerger du sommeil profond dans lequel ils ont été plongés durant près d'un siècle (Linck, 2005). Ce retrait a créé un vide que la mise en place de trois coopératives laitières et le développement des productions fermières ne parviendront pas à combler. Les années quatre-vingts peuvent ainsi être caractérisées par une production laitière excédentaire qui suscitera l'octroi d'aides publiques souvent mal raisonnées et l'apparition de nouveaux opérateurs : les laiteries indépendantes.

Le projet, un moment caressé de développer la production de *Brocciu* au sein du groupe Roquefort a été le détonateur d'une crise, qu'annonçaient les recompositions en cours. Ses dimensions politiques et économiques dépassent largement les craintes que pouvait susciter la production de *Brocciu* par la Société Roquefort, éventuellement hors de Corse. A l'échelle d'une activité en restructuration, la fabrication de *Brocciu* n'occupait alors qu'une position marginale. Mais il reste que le *Brocciu* a vocation à être posé comme produit emblématique de la tradition fromagère corse et du patrimoine culturel insulaire (Guerrini et Prost, 1999). Dans un contexte marqué par la montée en puissance des revendications nationalistes, il pouvait opportunément être placé au cœur d'un mouvement d'affirmation identitaire tout en offrant l'occasion de fustiger l'Etat français et un industriel « étranger » dont l'implantation est alors fragilisée et posée comme illégitime. Le projet de la Société Roquefort pouvait être dénoncé comme une atteinte majeure aux intérêts économiques de la Corse, à la mémoire collective et à l'identité insulaire. Le *Brocciu* ainsi été le catalyseur d'une crise qui s'inscrivait en fait dans une perspective bien plus large : établir le principe d'une « spécificité », d'une « exception » corses ainsi que d'une « corsisation » des activités et des ressources de l'île. Sur le fond, la revendication portait sur la mise en réserve les droits d'accès aux ressources, aux aides publiques aux débouchés ainsi qu'aux valeurs symboliques associées aux dénominations corses. Dans ce sens, ce qui vaut pour le *Brocciu* vaut également pour l'ensemble des filières concernées. Il en va ainsi des aides et des dispositifs destinés à protéger les ressources et les activités insulaires.

On ne saurait apprécier l'importance des enjeux de la certification du *Brocciu* sans tenir compte du fait que la démarche est appelée à avoir une forte incidence sur le devenir de l'ensemble des productions fromagères. D'une part, parce que tous ces produits (qu'ils soient issus de laits de brebis ou de chèvre, qu'il s'agisse de pâtes pressées ou de pâtes molles, qu'ils soient transformés à la ferme ou en laiterie) utilisent la même matière première : toute modification des modalités de valorisation du lait induite par la certification du *Brocciu* s'applique mécaniquement à l'ensemble des productions fromagères. D'autre part, parce que, située en complément des autres productions fromagères, la production de *Brocciu* permet une valorisation quasi intégrale du lait et donc une meilleure rentabilité globale de l'activité de transformation. Enfin, parce que la certification du *Brocciu* entraîne l'établissement de règles pour une part applicables à l'ensemble des productions fromagères. C'est en particulier le cas de celles qui touchent l'origine du lait. Il reste à noter également que les relations entre le *Brocciu* et les fromages corses ne jouent pas exclusivement dans ce sens : la qualité sensorielle du *Brocciu* dépend de la qualité du lactosérum<sup>1</sup> et donc aussi du lait et du mode d'élaboration des fromages. Ce lien qui invite à parler des *Broccii* (au pluriel) et ouvre une piste pour l'identification des aires de production au sein de la Corse a toujours été négligé au profit d'une représentation uniforme. Il constitue aujourd'hui encore un défi pour l'appellation *Brocciu* et un obstacle majeur pour la qualification des fromages.

Ces interdépendances ont des effets d'autant plus notoires que le *Brocciu* et les fromages corses sont particulièrement appréciés au point que l'on considère que la demande est structurellement supérieure à l'offre (Linck, 2005). Sur la longue période, dans un contexte marqué par une lente augmentation de la population résidente et par un essor notable des activités touristiques, le volume annuel moyen de la production de lait de brebis stagne et celle de lait de chèvre chute de façon significative (CTC, 2006). Dans ces conditions, les restrictions que l'AO puis l'AOC posent sur l'origine des laits permettent de contourner la réglementation communautaire en instituant un dispositif destiné à continger l'offre de lait - et donc celle des produits laitiers -. Ce contingentement est à l'origine d'une rente dont bénéficient selon des modalités diverses tous les opérateurs de la filière ovine et caprine corse : fermiers, laitiers et apporteurs (Linck, 2006). Ainsi, le prix du lait de brebis en Corse est aujourd'hui près de deux fois plus élevé que celui produit en Sardaigne ou sur le continent.

### III – Les enjeux de la dénomination d'origine

Les dimensions identitaires et politiques de la crise, de même sans doute que l'absence d'enjeux forts autour du *Brocciu*, ont favorisé la constitution d'une union de façade autour de la demande, à l'initiative de quelques éleveurs affiliés au CDJA, d'une Appellation d'origine contrôlée (AOC). D'abord refusée, cette certification est accordée en juin 1983 sous la forme d'une appellation d'origine « simple » (AO) : la réglementation française ne reconnaissait pas alors le statut de fromage à ce type de produit (Prost *et alii*, 1992). Octroyée quelques mois seulement après l'instauration du « statut particulier » de l'île, la certification revêt de fait la forme d'une concession de caractère politique accordée sous le double alibi de « pédagogie » et « d'action pour la paix civile ». Dans l'esprit des responsables politiques autant que pour ses bénéficiaires, l'appellation d'origine constitue avant tout une mesure de protection et une reconnaissance formelle de « l'exception corse ». Aucun des opérateurs impliqués ne semble alors vraiment disposé à voir dans le dispositif le vecteur d'une démarche de qualification destinée à asseoir la typicité du produit et à préserver les systèmes productifs dont il est issu ou encore à le situer comme un élément de cadrage du processus de recomposition des filières ovines et caprines susceptible de nourrir des logiques de coopération entre les différents opérateurs.

Les dispositions établies dans le décret le montrent de façon claire. D'une part, l'AO n'impose pas de véritable cahier des charges et ne prévoit ni la création d'un collectif ni la mise en place

de dispositifs de contrôle ; elle pose en revanche des exigences qui sont censées pénaliser explicitement l'industrie fromagère - en l'occurrence, la Société Roquefort -. Le « chauffage direct » au feu de bois<sup>2</sup> est supposé interdire les économies d'échelle sur lesquelles se fonde son avantage comparatif. Dans le même sens, les prescriptions imposant l'utilisation d'animaux de race corse auront pour effet d'interdire durablement l'importation de lait du continent ou de Sardaigne. A ces prescriptions clairement excluantes s'en ajoutent d'autres dont le laxisme surprend. Considérée dans son contexte insulaire, l'appellation se prétend avant tout consensuelle et intégratrice : le décret s'applique indistinctement à tous les *Brocciu*, quelle que soit leur provenance (géographique), leur nature (lait de brebis ou de chèvre) ou leur statut (fermier ou laitier). Ce positionnement qui hypothéquera durablement les processus de qualification du *Brocciu* et des fromages corses présente pour l'immédiat l'avantage d'ignorer les tensions et d'éviter tout débat sur la construction d'un projet de qualification ainsi que sur les choix techniques que la mise en place de l'AO appelle pourtant. Dans le même sens, le décret n'identifie pas d'instances de contrôle chargées de veiller au respect des prescriptions où à accompagner les préconisations (pour ce qui concerne les obligations raciales en particulier). Enfin, la publication du décret n'a pas été précédée ou doublée par une réflexion collective destinée à cadrer la mise en œuvre d'une stratégie collective autour de la définition du produit, de la construction de la qualité, de l'identification des terroirs d'élevage, de l'exploration des liens entre activités d'élevage et de transformation ou encore sur la distribution des compétences entre les différents opérateurs de la filière (Prost *et alli*, 1992).

Le manque d'intérêt et d'implication des acteurs locaux peut s'expliquer par le fait que la publication du décret permettait de satisfaire à elle seule leurs objectifs fondamentaux. D'une part, l'introduction dans l'île de lait ou de produits dérivés vendus sous une dénomination corse est durablement exclue. D'autre part, les opérateurs locaux voient leur position consolidée pour ce qui concerne l'accès aux aides publiques engagées dans la restructuration des filières ovines et caprines. D'autres facteurs jouent dans le même sens. En lien avec l'argument qui vient d'être évoqué, il faut souligner que les enjeux de la certification dépassent le cas particulier du *Brocciu* pour concerner l'ensemble des productions fromagères. Cette dimension joue d'autant plus que, comme nous l'avons vu, le *Brocciu* ne constitue, relativement à l'ensemble des productions fromagères, qu'une activité de second plan. Ses débouchés marchands ne sont alors pas véritablement établis, d'autant que la production et la commercialisation du *Brocciu* posent des contraintes de temps, de travail et d'organisation qui sont difficiles à assumer, en particulier pour les productions fermières. Il s'agit en effet d'un produit frais qui doit être commercialisé rapidement après son élaboration.

Une autre évidence s'impose : la certification du *Brocciu* ne présente qu'un intérêt limité. D'une part, l'AO suffit, par elle-même, à assurer la protection du produit contre les risques d'imitation ou de contrefaçon. D'autre part, son développement et la conquête de débouchés extérieurs ne sont pas de mise. La production locale ne suffit pas à satisfaire la demande insulaire et la rigidité de l'offre locale de lait ne permet pas de caresser de plus grandes ambitions. Enfin, la Société Roquefort exceptée, aucun des opérateurs présents sur la scène corse ne dispose des compétences, de la dimension et des capacités nécessaires pour assurer des expéditions significatives vers le continent. Les industries laitières locales - de modestes ateliers de taille familiale - sont encore loin d'atteindre la taille critique nécessaire pour envisager la mise en œuvre d'un tel projet. Les coopératives restent fragiles et les producteurs fermiers mobilisent principalement des circuits courts largement fondés sur des rapports d'interconnaissance. Dans un cas comme dans l'autre, le signe ne contribue que marginalement à accroître la notoriété du produit : tous les Corses sont amateurs de *Brocciu*, connaissent le produit et en maîtrisent les usages culinaires élémentaires et les touristes sont rares durant les mois d'hiver et de printemps où il est produit (Sainte Marie et Casabianca, 1998).

## IV – L'action collective compromise

Si, dans le courant des années quatre-vingts, la certification du *Brocciu* ne présente, pour elle-même, qu'un intérêt limité, elle définit aussi une arène privilégiée -en fait le seul cadre formel qui existait alors- où étaient susceptibles de s'exprimer les tensions entre les différents opérateurs de la filière. Les dynamiques qui se mettent alors en place, loin d'affirmer les spécificités des différents opérateurs, s'inscrivent de fait dans des logiques de concurrence et de conquête. Il est avant tout question de réaction face au retrait de la Société Roquefort : marquer sa position dans une filière en reconstruction et capter une part importante des aides publiques. Avec le développement des laiteries, les apporteurs tendent à constituer peu à peu à la fois un enjeu majeur et un maillon faible dans les confrontations qui s'annoncent. Ils sont privés de d'expression collective dans la mesure où leur rapport à la Société Roquefort était fondé sur une relation interpersonnelle. Mais ils seront aussi bientôt en situation de tirer un bénéfice conséquent de leur position-clé dans l'approvisionnement des laiteries dans la mesure où leur développement appelle la constitution de réseaux d'apporteurs stables. Schématiquement, la quantité de lait potentiellement captée, la taille des réseaux d'apporteurs, leur stabilité et leur proximité constituaient des arguments pour consolider les capacités individuelles de négociation, capter une part plus importante des aides publiques et donc accroître les capacités de production et, à terme, viser une position dominante dans la filière.

*A contrario*, l'intensité du lien qui unit apporteurs et laiteries détermine par défaut la position relative des producteurs fermiers. Ces derniers sont confrontés aux mêmes enjeux : la captation des aides publiques et le contrôle des filières fromagères. Les fermiers sont en situation de faire jouer à leur avantage un argument de poids à un moment où les laiteries indépendantes sont encore peu présentes : dans la tradition fromagère corse, la production de fromage - et donc de *Brocciu* - est fondamentalement le fait des bergers. Ils sont donc portés à revendiquer le statut de dépositaires légitimes et exclusifs des traditions fromagères et des savoirs ancestraux. En fait, l'argument a surtout une valeur symbolique : l'emprise des industries de Roquefort, mais aussi la déprise démographique des zones rurales et le recul des activités agricoles à l'intérieur de l'île ont profondément déstabilisé les systèmes pastoraux traditionnels: lorsque que le retrait de la Société Roquefort s'annonce, les productions fermières ovines traditionnelles sont tout à fait marginales. La relève est donc largement assurée par une nouvelle génération d'exploitants qui sont rarement les héritiers d'une tradition pastorale et fromagère familiale ou des dépositaires avérés des savoirs fromagers et des savoirs d'élevage traditionnels.

Faute d'organisation professionnelle spécifique, les intérêts de ces « néo » fermiers sont défendus par le syndicalisme agricole officiel (CDJA). Cette affiliation explique sans doute en partie le fait qu'ils donnent à leurs exploitations des orientations qui se démarquent sensiblement des traditions pastorales corses. Les systèmes productifs traditionnels étaient marqués par une organisation sexuelle et spatiale du travail structurée par les activités d'élevage. L'homme s'occupait des animaux et de la fabrication, la femme, dans un premier temps, les consommateurs-usagers ensuite, prenaient en charge l'affinage des fromages. Dans la configuration émergente, l'ensemble de l'activité tend à se structurer autour de l'atelier de fabrication. Le nouveau centre de gravité de l'exploitation confine les activités d'élevage dans une simple fonction d'approvisionnement en lait, concentre les activités de fabrication, d'affinage, de stockage et de commercialisation autour d'un objectif de maximisation de la valeur ajoutée (Delfosse et Prost, 1998). Cette orientation est lourde de conséquences.

- A. D'une part, la rupture entre les activités d'élevage et la fabrication ne joue pas en faveur d'une réhabilitation des savoirs d'élevage. L'essentiel étant de maximiser les ventes, la priorité est donnée à la régularité et à la quantité aux dépens de la qualité des laits produits. Elle ne joue pas non plus en faveur de la préservation des savoirs de fabrication et d'affinage : les installations et la mise en place des ateliers sont liés à

l'accès à des aides qui tendent à une standardisation des procédés de fabrication, à une maîtrise des risques sanitaires bien davantage fondée sur l'hygiène que sur la gestion des flores microbiennes. Cette orientation favorise un large recours au froid aux dépens des activités d'affinage. Enfin, la réalisation de l'affinage dans l'atelier tend à déposséder les usagers à la fois des savoirs d'affinage, mais aussi des savoirs apprécier.

- B.** D'autre part, les orientations qui se dessinent à l'échelle des productions fermières se prêtent mal à la mise en œuvre de stratégies de différenciation des produits et à une consolidation de leur ancrage territorial. Elles tendent même à converger vers celles qui caractérisent le binôme laiterie - apporteurs et, par là, concourent à renforcer les dynamiques concurrentielles aux dépens des logiques de coopération. En l'absence de positionnement clairement différencié il devient difficile de construire une stratégie collective susceptible de caler la place des différentes catégories d'opérateurs et de valoriser les complémentarités ou les synergies susceptibles de les lier. Par là, la perspective d'une qualification différenciée des productions fermières disparaît<sup>3</sup>.

Ces jeux de pouvoir, ces rivalités stériles tiennent au fait que, dans le courant des années quatre-vingts, les filières ovines et caprines se trouvaient en pleine recomposition. Dans ce sens, il est permis d'affirmer que l'AO a été octroyée prématurément, sans que les différents protagonistes n'aient pu se constituer en acteurs collectifs et sans que leurs attentes et leur positionnement n'aient pu être définis, affirmés, stabilisés et bien avant que leur confrontation ne soit en mesure d'inspirer un projet de structuration de la filière. Elle a été concédée sur la base d'une négociation ambiguë et voilée qui ne plaçait pas la qualification du Brocciu au centre d'une démarche de construction de la qualité. Elle l'a été avant que le projet dont elle était censée être l'aboutissement n'ait suffisamment mûri, bien avant que les apprentissages nécessaires au développement de l'action collective et à la construction d'une véritable démarche de qualification aient pu se constituer. La certification du *Brocciu* trouve son origine dans un marchandage politique, elle a pris forme sur un fond de conflits émergents qui opposaient les différents opérateurs d'une filière en cours de construction. Son histoire est marquée par des tensions permanentes et jamais assumées ni surmontées qui engagent l'ensemble de la filière fromagère corse. La dialectique de ces conflits reste aujourd'hui fondamentalement la même : l'appropriation du dispositif de certification, le contrôle des filières ovines et caprines et, au final, la captation et le partage d'une rente de monopole, aux dépens des produits et des systèmes productifs qui leur sont associés (Linck, 2007).

## V – L'émergence d'une opposition entre fermiers et laitiers

L'union sacrée contre les industriels de Roquefort n'a tenu qu'un temps pour laisser place à des rivalités pour le contrôle du dispositif de certification. Dans un premier temps, la définition du produit et la codification des procédés de fabrication portées par l'AO ont plutôt jouées en faveur des éleveurs dans la mesure où elles reposaient sur des éléments techniques simples supposés inscrits dans la tradition fromagère corse et *a priori* peu compatibles avec les logiques industrielles. Les contraintes qualitatives étaient minimales et posées de façon définitive: il était essentiellement question de taux minimal d'extrait sec ou de gras sec pour le produit fini (Casalta *et alii* 1992). Aucune prescription ne pesait sur l'alimentation des animaux et la conduite des troupeaux. Mais il reste que le dispositif de certification s'inscrit dans un cadre institutionnel plus large qui impose des contraintes spécifiques. Il implique une certaine standardisation du produit (poids à la mise en moule, qualification commerciale et étiquetage notamment) à laquelle les producteurs laitiers se sont adaptés plus aisément. Ces derniers ont également su profiter des lacunes et des imprécisions du cahier des charges pour renforcer leur présence sur le marché insulaire.

Les contraintes que pouvaient signifier pour eux le recours à des techniques traditionnelles ont été levées au terme de différentes procédures judiciaires. De fait, les producteurs fermiers n'ont pu obtenir gain de cause que sur deux points :

- L'utilisation de poudre de lait ou de lactosérum reste interdite par le décret. Mais son usage est difficile à prouver par l'analyse du produit fini. Des industriels avaient recours à ces produits de substitution au cours des mois d'été, période de tarissement des chèvres et de brebis, pour faire face à une forte demande touristique en spécialités culinaires ou pâtisseries traditionnellement fabriquées à base de Brocciu.
- L'emploi de cuves de fabrication à double paroi, chauffées à la vapeur, en remplacement du traditionnel chaudron en cuivre étamé reste proscrit. Mais le décret qui ne fait état que d'une obligation de chauffage « par une méthode directe » reste peu contraignant : des aides régionales ont permis aux laiteries d'adapter leur outil de production et de concilier cette prescription avec les exigences propres aux logiques industrielles.

## **VI – La mise en place de l'AOC : la coopération ne se décrète pas**

Le 30 décembre 1988, un décret reconnaît les produits tels que le Brocciu comme des « fromages de lactosérum ». Cette décision annonce une nouvelle redistribution des cartes et, notamment une altération du rapport de forces qui oppose fermiers et laitiers : depuis la création de l'AO, le secteur laitier indépendant s'est considérablement renforcé. Cette nouvelle définition qui coïncide avec la réforme de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) appelle en premier lieu le passage du statut d'appellation d'origine à celui d'appellation d'origine contrôlée. Celle-ci s'inscrit dans un cadre réglementaire plus contraignant qui impose de nouvelles règles en termes de choix techniques, de spécification du produit, de mise en place de dispositifs de contrôle et, en définitive, d'action collective. Les fermiers qui comptaient sur l'appellation d'origine « simple » pour conforter leur position face à Roquefort et aux laitiers ont été contraints, sous peine de perdre toute protection légale, de négocier avec eux la mise en place d'un syndicat interprofessionnel représentatif, seul habilité légalement à instruire le dossier et à gérer une éventuelle AOC. La création de l'AOC repose en effet sur un principe de gestion paritaire du signe de qualité et une démarche de construction solidaire de la qualité sous la responsabilité d'un collectif formellement constitué. Le syndicat qui intègre formellement les trois secteurs de l'activité (fermiers, laitier et apporteurs) assure la légitimité des laitiers. Le changement de statut pose également une obligation de respect de la réglementation sur les appellations d'origine fromagères. Il est question ici de normes sanitaires, mais aussi de changements techniques qui se sont avérés, pour l'essentiel, plutôt favorables aux producteurs laitiers. Ainsi, nous avons vu que les laiteries ont bénéficié d'aides publiques pour l'acquisition de cuves à chauffage direct qui leur ont permis de développer, face aux producteurs fermiers, des économies d'échelle significatives. De même, les techniques de l'emballage sous vide permettent aux producteurs laitiers de bénéficier d'une date limite de consommation qui leur donne un avantage décisif en matière de commercialisation de leur produit<sup>4</sup>. Au début des années quatre-vingt-dix, la filière revêt les caractéristiques que nous lui connaissons aujourd'hui : une quinzaine de laiteries transforment la plus grande part du lait de brebis et l'une d'elles a un chiffre d'affaires sensiblement supérieur à la laiterie du groupe Roquefort.

Les statuts du syndicat interprofessionnel de défense et de promotion de l'AOC Brocciu sont déposés en 1992. Le syndicat a pour mission formelle d'instruire le dossier de transformation de l'Appellation d'origine « simple » en AOC et d'en assurer la gestion ensuite. Il réunit en fait producteurs fermiers et laitiers autour d'un objectif implicite commun qui a fort peu évolué : réserver aux seuls opérateurs insulaires le marché du Brocciu (et, au-delà, de poser les bases de celui des fromages corses). Dans un contexte marqué par une stabilisation de la position des différents opérateurs de la filière, cet objectif prend un relief particulier dès lors qu'il est

considéré en rapport à la question du prix du lait et aux rivalités liées aux approvisionnements laitiers (Siadou, 2004).

L'intérêt pour la mise en place d'un monopole collectif doit être nuancé par la prise en compte de divergences stratégiques fortes entre fermiers et producteurs laitiers. Pour ces derniers, l'avantage que présente un contingentement de l'offre de lait doit être relativisé : la rente qui en découle n'est pas intégralement intégrée dans la valeur ajoutée de la transformation fromagère. La part qui revient aux laiteries est en effet directement fonction du rapport de force qui les oppose aux éleveurs - apporteurs. Or ce rapport de force est globalement peu favorable aux laiteries dans la mesure où elles disposent de capacités de production sous-utilisées alors que l'offre de lait est rigide. Cette situation tend à exacerber la concurrence entre laiteries pour le contrôle des livreurs et les incitent à leur concéder des conditions plus favorables (prix plus élevés et moindres exigences de qualité). De fait, les apporteurs sont plutôt divisés. Certains aspirent à se poser en défenseurs des intérêts des éleveurs alors que d'autres sont clairement inféodés aux laiteries qu'ils approvisionnent.

Les laiteries sont portées à rechercher une certaine souplesse. La diversification de leurs approvisionnements en lait leur permettrait :

- de mieux valoriser leur outil de production,
- de faire jouer à leur avantage le rapport de force qui les oppose aux apporteurs,
- de développer leurs expéditions vers le continent.

Pour ce qui concerne les importations de lait, les producteurs fermiers défendent une position diamétralement opposée. Ils ne sont pas en situation d'expédier leurs produits vers le continent et ont intérêt à ce que l'offre insulaire de lait se maintienne à un niveau aussi bas que possible. S'ils sont toujours portés à se poser en seuls dépositaires des savoirs fromagers traditionnels, cette revendication revêt un caractère défensif, vise à stigmatiser les laiteries et surtout étayer leur opposition à l'introduction de lait. L'antagonisme tend à être irréversible dans la mesure où leurs intérêts individuels les incitent à accroître leur production fromagère quitte à mettre en place des systèmes d'élevage plus intensifs. Cette orientation s'inscrit dans le prolongement d'une déprise tendancielle du pastoralisme, marquée, dans un premier temps, par l'arrêt des transhumances, puis par un abandon progressif des parcours, le développement des productions fourragères et un recours de plus en plus fréquent à la complémentation (Santucci, Le Garignon, 2001). Cette tendance déjà engagée au cours de la décennie antérieure ferme toute possibilité de mise en œuvre d'une qualification différenciée.

## VII – Une AOC pour banaliser ?

Les options stratégiques qui se dessinent de part et d'autre dégagent des espaces de compromis immédiats qui permettent d'éviter les vraies questions et qui marqueront durablement tant le devenir de l'AOC Brocciu que le débat sur la mise en place de certifications pour les fromages corses. Ainsi, les attentes des laiteries en matière d'approvisionnement laitier rejoignent les options stratégiques adoptées, individuellement, par de nombreux producteurs fermiers pour prendre sens dans l'adoption de critères de qualification qui privilégient le produit final plutôt que la qualité des laits, les modes de conduite des troupeaux ou de gestion des parcours. L'option s'impose d'autant plus facilement qu'elle est fortement encouragée par les instances d'encadrement : les primes d'installation, les aides accordées tendent à favoriser la modernisation des exploitations et à privilégier les recettes productivistes. Elle est politiquement attrayante dans la mesure où l'accroissement de la production de lait par l'intensification de l'élevage permet de contenir, au moins pour un temps, les tensions que soulève la question des importations de lait. Elle l'est également dans la mesure où elle peut aisément être posée en

alternative à la déprise agricole de l'intérieur de l'île et au dépeuplement des campagnes (Prost *et alii* 1992). Cette option présente enfin l'avantage de s'intégrer sans difficulté à la culture institutionnelle des instances d'encadrement de la filière et du secteur : chambres d'agriculture, ministère, Collectivité Territoriale, mais aussi INAO et, pour une part, l'INRA.

Le choix est lourd de conséquences. D'une part, il alimente la dépréciation et l'abandon des savoirs techniques et organisationnels locaux, tant au niveau des activités d'élevage qu'à celui de la transformation. D'autre part, il repose sur une logique d'évitement des conflits qui ne facilite ni la production de savoirs organisationnels ni la construction d'un projet collectif susceptible à la fois de renforcer la spécificité du produit et de caler les positions respectives des différents opérateurs.

Les tensions entre fermiers et producteurs laitiers ne seront jamais surmontées : l'AOC Brocciu est portée par une dynamique qui tend davantage à gommer qu'à cultiver les différences de telle sorte que les logiques de confrontation l'emportent inexorablement sur la construction de la coopération. Pourtant les uns et les autres auraient intérêt, pour des raisons différentes, à ce que les spécificités du *Brocciu* soient établies et reconnues : les laiteries pour assurer leur accès à une « rente culturelle » (le sacrifice que les consommateurs sont disposés à consentir pour accéder aux valeurs identitaires associées au produit) et gagner en légitimité sur de nouveaux marchés, les fermiers pour étayer leur prétention à se poser comme dépositaires des traditions fromagères corses. Or cette option présuppose que la spécificité des *Broccii* repose pour une part sur l'origine du lait (et donc sur la reconstruction et la valorisation des savoirs d'élevage), ce à quoi les fermiers ne sont pas disposés.

En 1992, pour faire face aux exigences de la mise en place de l'AOC, l'ensemble des professionnels a demandé la constitution d'un groupe de travail auquel sont invités des représentants de l'administration, du développement et de la recherche. Les chercheurs ont vu leur rôle d'expert en matière de prévention de la fraude évoluer dans le sens d'une implication plus active dans la reconception de l'Appellation. Des recherches technologiques plus fines (analyse de suivis de fabrication, évolution bactériologique du produit, nouveaux modes de conditionnement...), et une aide à l'organisation ont accompagné la mise en place du Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion de l'AOC. La participation des producteurs à ce groupe de travail a dégagé un espace de dialogue où des compromis sur les caractéristiques distinctives du produit ont pu être établis (Sainte Marie et Casabianca, 1998).

En 1995, le Syndicat Interprofessionnel décide de co-financer une bourse de thèse, avec l'aide du Ministère de la Recherche. Son objectif est de concevoir des méthodes d'analyses adaptées aux contrôles liés à la certification de ce type de produit et de définir les orientations organisationnelles nécessaires à leur application. Ces travaux ont également permis l'acquisition de nouvelles connaissances sur les fromages de lactosérum, relativement peu étudiés jusqu'alors. C'est dans ce contexte, que la Commission d'Enquête, nommée par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), est venue en Corse en juin 1996 (Sainte Marie et Casabianca, 1998).

## VIII – Une approche normative et procédurière

La mise en place d'une AOC ne peut être effective que si les modalités de contrôle destinées à garantir le respect des règles sont établies de façon claire et précise : l'effort de la recherche s'est logiquement focalisé prioritairement sur cet aspect. Ceci étant, le succès dépend également de la construction de choix susceptibles de permettre de dépasser les contradictions qui bloquent le développement de l'action collective. De toute évidence, cette dimension n'a pas fait l'objet d'une attention aussi soutenue. La démarche suivie par le groupe de travail reposait en effet sur une double illusion. D'une part, l'adhésion à un principe de non exclusion qui a eu

pour effet de nier ou de négliger les conflits d'intérêt qui opposaient fermiers et laitiers. D'autre part, considérer que le *Brocciu* n'est qu'un fromage de lactosérum, ce qui revient à considérer que sa production s'inscrit dans des logiques et des procédés uniques, communs aux laitiers et aux fermiers. Le syndicat s'est ainsi attaché à qualifier le Brocciu plutôt que les *Broccii* : aucune distinction n'est établie entre les *Broccii*, de chèvre ou de brebis, fermier ou laitier. Dans le même sens, la distribution spatiale des différents types de fromages (en l'occurrence pâtes molles et pâtes pressées) n'est pas prise en compte alors que la composition des lactosérums en est fortement affectée. Le travail de reconception du produit est ainsi fondé sur une démarche d'identification des caractéristiques communes, sur un principe d'optimisation et sur l'identification des points susceptibles de faire l'objet d'un contrôle. La procédure présente deux inconvénients majeurs :

- celui de nier a priori les spécificités des *Broccii*, notamment fermiers et laitiers. Ici, éluder les tensions qui opposent fermiers et producteurs laitiers revient à bloquer les possibilités d'une qualification différenciée et à s'interdire de dépasser les contradictions qui bloquent le développement de l'action collective.
- celui de négliger les caractéristiques du produit liées aux activités situées en amont de la fabrication, dans la mesure où leur traçabilité est difficile à établir.

Dans ce cadre, au long de la campagne 1996-97, des suivis bimensuels de fabrication et des prélèvements dans différents élevages ont permis de modifier le premier référentiel. Une étude a d'abord été réalisée sur les variations saisonnières de la matière grasse des matières premières mises en œuvre et du produit fini. L'analyse de ces résultats, ajoutée à celle de micro-fabrications expérimentales, ont permis de suivre l'évolution de la répartition de la matière grasse au long de la fabrication. Un « bilan matière » semble indiquer qu'une partie de celle-ci est manquante dans le produit fini et que les pertes augmentent fortement au-dessus de 15% de « lait de rajout » alors que le seuil retenu par le syndicat interprofessionnel et transcrit dans le décret, autorise jusqu'à 25%. Les chercheurs ont vu là l'exemple d'une référence, basée sur les données disponibles et les usages locaux, négociée entre les professionnels, qui semble pourtant discutable d'un point de vue technologique. Comme si le critère technologique (optimiser la récupération de la matière utile du lactosérum) devait être décisif (Guerrini et Prost, 1999).

Un schéma expérimental, prenant en compte les courbes de chauffe et leur cinétique, a été réalisé par l'INRA (LRDE de Corte et LRTL de Rennes). Il permet d'approcher de façon plus précise les relations entre modes d'élaboration et définition du produit final et permettre le contrôle des températures d'ajout de sel et de lait entier pratiquées au cours de la fabrication à partir de l'analyse du produit fini. Ces premiers résultats, ajoutés aux obligations réglementaires propres aux produits laitiers, ont ainsi mis à disposition des responsables du syndicat interprofessionnel un certain nombre d'éléments pour préciser le contenu des contrôles et améliorer la maîtrise de la fabrication. Ils ont vocation à constituer un fondement du service technique, dont toute structure d'Appellation doit se doter (Guerrini et Prost, 1999).

## **IX – Contester la règle, les contrôles, l'autorité...**

La conception des contrôles et leur mise en place constituent des innovations difficiles à mettre en œuvre lorsque la règle ne répond que très imparfaitement aux attentes et aux niveaux d'engagement des acteurs impliqués dans l'action collective. En collaboration avec le Centre INAO de Bastia, visites d'exploitation, prélèvements et dégustations se sont multipliés au long de la campagne 1997-98. L'objectif était de tester les besoins logistiques et les capacités des professionnels à s'approprier la démarche. Il était également question de démontrer aux producteurs que ces contrôles n'avaient pas nécessairement un caractère répressif. En l'occurrence, ils visaient surtout à situer leur système de production et leur produit par rapport

aux contraintes liées à l'Appellation et à évaluer la nature de leurs besoins en matière d'appui technique et de conseil de gestion (Guerrini et Prost, 1999).

Considéré avec recul, le bilan de ces actions est globalement négatif, il montre en tout état de cause que l'engagement des acteurs dans la construction de l'AOC reste limité. Il est parfois question de repli derrière des comportements procéduriers. Certains producteurs considèrent ainsi que leur responsabilité personnelle est dégagée dès lors qu'ils respectent dans la forme des prescriptions ou des options posées par le règlement technique de l'AOC. Ils en viennent, par exemple, à porter une date limite de consommation (DLC) sur leur produit sans procéder au moindre contrôle de qualité lorsque la date de péremption est atteinte. De même, ils tendent volontiers à marquer leur distance vis-à-vis des règles instituées par l'AOC. Ainsi, les contrôles sont souvent perçus comme des mesures de suspicion dont ils ne sauraient légitimement être ni les victimes ni les complices : s'ils considèrent qu'ils n'ont pas à être contrôlés, ils estiment aussi ne pas être en droit de contrôler d'autres producteurs. Une campagne de communication a été lancée pour souligner l'impartialité des contrôles. Ses piètres résultats témoignent que le problème est bien moins lié à une méconnaissance du dispositif qu'à un défaut d'appropriation des règles et de la démarche : la plupart des professionnels, tant laitiers que fermiers, refusent de participer, surtout en tant que contrôleurs, à la commission « agrément conditions de production ». Significativement, les réticences sont moins marquées pour ce qui concerne la commission « agrément produit » : les jurys de dégustation fonctionnent sur un principe de confidentialité, le fait d'être identifié comme « connaisseur » est source de prestige et de reconnaissance professionnelle et, surtout, les critères mobilisés par les jurys sont plus subjectifs, plus souples et donc moins « plaqués » que ne le sont les règles qui font référence pour le travail de la commission « conditions de production » (Guerrini et Prost, 1999).

Mais quelle peut être la portée de règles qui restent peu ou pas appropriées par les producteurs ? Quelle est la pertinence des contrôles qui sont censés en assurer l'efficacité ? Une évidence s'impose : la force d'une organisation dépend de l'engagement de ses membres. Dans la mesure où il reste très faible dans le cas de l'AOC *Brocciu*, les règles sont peu ou pas respectées et les contrôles restent pour l'essentiel inopérants. Un peu plus de dix ans après la publication du décret instituant l'AOC, il apparaît que les contrôles relatifs aux conditions de production sont sans effets et les contrôles sensoriels effectués par la commission « agrément produit » largement discrédités. Les engagements pris concernant les races ovines sont loin d'avoir été toujours respectés, en dépit de l'importance que revêt cette disposition pour légitimer les prescriptions relatives à la provenance des laits. Ces défaillances sont étroitement liées à une absence d'adhésion des producteurs. Il s'agit là d'une évidence pour ce qui concerne les producteurs fermiers : le syndicat AOC n'en recense officiellement qu'une soixantaine alors qu'ils sont probablement largement plus d'une centaine (sur un total de 300 environ) à produire du *Brocciu*, qu'ils vendent sous le nom de *Brocciu*, sans faire mention de l'AOC, en affectant de ne pas se soucier de ses prescriptions<sup>5</sup> et sans jamais faire l'objet de poursuites<sup>6</sup>.

## X – Les leçons du *Brocciu*

Le non respect des règles et le refus des contrôles sont symptomatiques d'une problématique d'appropriation qui peut être appréciée dans une double dimension (Linck, 2007). D'une part, ils témoignent d'une non adhésion à une procédure dont on retient surtout qu'elle découle d'une initiative du pouvoir politique national et qu'elle était fondée sur des critères et des projets que les opérateurs locaux ne partageaient pas ou ne comprenaient pas toujours. Dans cette confrontation qui oppose la « communauté insulaire » au pouvoir central, il peut être établi que l'objectif implicite de la certification (tant sous AO que sous AOC) est atteint : il a été très vite établi que l'ensemble des productions fromagères insulaires ne concernait que la Corse et les opérateurs corses. La trajectoire de l'appellation *Brocciu* montre également que les conflits d'appropriation prennent un relief particulier à l'échelle de la Corse. Si la certification peut être

assimilée à une sorte de « bulle » définissant les contours de l'exception insulaire, elle définit aussi un cadre institutionnel qui a fortement pesé sur les recompositions de la filière. Le syndicat AOC institué comme arène officielle de la confrontation fermiers-laiteries a entraîné un redécoupage des légitimités fromagères insulaires : les fermiers ne sont manifestement plus aujourd'hui en situation de se poser en dépositaires exclusifs des savoirs fromagers corses. Le dispositif a également pesé sur les choix techniques mis en œuvre dans la filière, notamment pour ce qui touche la standardisation des élevages et des produits, limitant par là les chances d'une qualification différenciée<sup>7</sup> des *Brocciu* et, au-delà, des fromages corses.

Les conflits fermiers – laiteries voilent une réalité bien plus complexe : des tensions fortes peuvent ainsi être identifiées à l'intérieur des différents collèges du syndicat et de l'ILOCC<sup>8</sup>. Les recompositions de la filière doivent être observées à un double niveau : d'une part, du point de vue des rapports fermiers – laiteries et d'autre part à l'intérieur de chacune de ces deux composantes. Les laiteries ont gagné dans le processus une légitimité renforcée par le fait que, en l'absence de dispositif spécifique de qualification, les productions fermières ne peuvent pas être, objectivement, différenciées des productions laitières. Cette vision d'ensemble doit être nuancée par le fait que les deux groupes sont marqués par une forte hétérogénéité. D'une part, pour ce qui concerne les fermiers, l'expérience a été fortement démobilisatrice : *Casgiu Casanu*, l'organisation professionnelle des fermiers regroupe moins d'un tiers des éleveurs transformant leur propre lait. D'autre part, le groupe des laiteries, qui réalise aujourd'hui environ 70% de la transformation du lait de brebis est largement dominé par deux unités (sur un total de 17) qui assurent plus de 60% de la production du groupe (CTC, 2006). Certaines de ces unités ont désormais atteint la taille critique qui leur permet d'envisager le développement de leurs expéditions vers le continent. Selon l'inter profession, ces expéditions représenteraient en 2005 près du quart de la production insulaire de fromage (Ramirez Garcia S. et Linck Th, 2007).

Il est acquis que les fermiers ne tirent objectivement aucun bénéfice de la certification. D'une part, parce que la diffusion des techniques d'emballage sous vide - auxquelles les fermiers ont difficilement accès - permet aux laiteries de bénéficier d'un délai de conservation plus long qui leur assure un avantage comparatif pour évincer les fermiers des débouchés qu'offrent les GMS<sup>9</sup> et les transformations alimentaires (biscuiteries, restauration). D'autre part, parce que les fermiers restent plus que jamais tributaires de circuits courts qui s'étiolent inexorablement au rythme du dépeuplement des campagnes et de l'urbanisation des modes de vie (achats en GMS). Enfin, les fermiers, qui sont majoritairement conscients du fait qu'ils ont peu d'avantages immédiats à tirer de la certification, sont peu enclins à se mobiliser et à s'impliquer collectivement dans sa construction ou sa gestion. Peu motivés et mal représentés, les fermiers peuvent difficilement se poser en force de proposition au sein du syndicat AOC, la seule arène de la confrontation fermiers - laitiers jusqu'à la création de l'ILOCC en 2002. Si leur situation est peu propice à la mise en œuvre d'une véritable négociation avec l'industrie laitière, elle ne favorise pas non plus le débat collectif au sein du groupe, l'identification de ses intérêts et d'une stratégie commune ou encore la construction d'un projet alternatif de qualification.

C'est ainsi, sur le front de l'organisation des producteurs fermiers, sur le plan de la production de savoirs organisationnels, de l'appréciation des enjeux technologiques et de la construction de l'action collective, que les effets négatifs de l'AOC *Brocciu* se font le plus durement sentir. L'expérience a été démobilisatrice - un quart seulement des fermiers sont adhérents de l'association chargée de les représenter - et n'a pas permis à ce groupe de producteurs de construire le positionnement collectif qui lui aurait permis de surmonter le défi de la recomposition des filières. Ainsi, en l'espace d'une décennie, le nombre d'exploitation ovines a chuté d'un tiers et les élevages caprin de 40%. Or, bien au-delà de la production de *Brocciu*, cette situation affecte l'ensemble de la filière et de ses productions. Le découragement, l'absence de positionnement et de projet spécifiques d'un côté, la montée en puissance des laiteries de l'autre aura pour conséquence de suspendre indéfiniment le débat sur la qualification des fromages corses. Sur ce dossier, les industriels cherchent à développer des

stratégies de marques individuelles et, en tout état de cause, de limiter strictement les contraintes que pourrait imposer un signe officiel de qualité.

Les évolutions récentes semblent bien leur donner raison. L'ILOC s'est récemment prononcé en faveur d'une politique « d'importation maîtrisée » de lait : les importations ont atteint le million de litres au terme de la campagne 2007-2008 alors qu'elles étaient quasiment insignifiantes une année plus tôt.

Le bilan de la trajectoire de qualification du *Brocciu* est globalement négatif. La procédure a placé les acteurs locaux face à des enjeux et à des exigences auxquels ils étaient loin d'être préparés et dont ils n'avaient pas clairement conscience. L'AO et, dans une large mesure l'AOC ont été octroyées plus que gagnées. Faute d'avoir pu être réellement approprié, le signe de qualité est resté le fruit d'une initiative du pouvoir central. Dans un secteur profondément bouleversé par le retrait des industries de Roquefort, la démarche n'a pas trouvé le projet partagé et la stratégie collective qui conditionnaient son succès. Loin d'instruire les apprentissages attendus, elle a bloqué la réinvention des savoirs techniques locaux, restreint les capacités organisationnelles et délité le rapport des élevages et des productions fromagères au territoire. Ici, les leçons du *Brocciu* prennent sens bien au-delà du contexte insulaire : dans des économies désormais globalisées, de nouveaux dispositifs sont censés assurer la protection des denrées liées à une origine. Les accords TRIPS établis en 1996 sous l'égide de l'ombilic cadrent l'octroi de signes officiels qui permettent de mettre en réserve les dénominations et la réputation qui leur est associée. Il ne peut être question là que d'un simple cadrage institutionnel : la mesure est loin d'être suffisante en elle-même. La trajectoire du *Brocciu* montre bien que l'attribution d'une indication géographique relève moins d'un simple constat - la reconnaissance d'un état de fait - que d'une construction collective. Le signe de qualité induit une recomposition des filières qui doit être anticipée. Elle nourrit des tensions et des conflits qui menacent le succès de l'entreprise. Elle exige également des apprentissages, à la fois techniques et organisationnels, appelés à caler la répartition des compétences au sein du collectif et à impulser des logiques de coopération. Elle présuppose enfin la formulation d'un projet destiné à cadrer et à structurer la mise en œuvre des stratégies collectives dont dépend la réussite du processus de qualification.

## Références

- Casalta, E.; Vassal, L.; Le Bars, D. (1992).** « Le dosage du HMF: pour différencier un Brocciu d'une brousse. Étude des caractéristiques biochimiques de Brocciu fermiers de brebis. » *Process Magazine* n° 1071, avril 1992
- CTC (2006).** *Plan de relance filières ovines et caprines.* Rapport du Président du Conseil Exécutif de Corse.
- Delfosse, C.; Prost, J. A. (1998).** "Transmission et appropriation des savoirs fromagers: un siècle de relations entre industriels de Roquefort et transformateurs corses." En: *Ruralia* 1998-02.
- Guerrini, P. Prost, J.** « Conjuguer élaborations techniques et enjeux économiques. Construction de l'AOC « Brocciu » Corse ». *FaçSade* n°4, oct dec. 1999.
- J. O. (1998).** Décret du 3 juin 1998 relatif à l'AOC "Brocciu corse" ou "Brocciu". *J. O.* n° 128 du 5 juin 1998.
- Linck T. (2005).** « Patrimonialisation et typification de fromages 'traditionnels'. Une approche comparée de démarches de qualification » *Ruralia*.
- Linck T.** « Patrimoines sous tension :L'exclusion support de l'appropriation collective ? » *Economie appliquée*, Paris 2008.
- Ramirez Garcia S. et Linck Th. (2007).** La dinámica socioterritorial y la evolución de la Denominación de Origen (AOC) Brocciu como informante en la búsqueda de especificidades de la producción quesera artesanal (oveja y cabra) en la Comunidad de Madrida dinámica socioterritorial y la evolución de la Denominación de Origen (AOC) LRDE Corte
- Prost, J. A.; Casabianca, F.; Casalta, E.; Vallerand, F.; Sainte Marie, C. (1992).** « La certification des produits, un levier pour le développement de l'élevage. La dynamique de l'Appellation d'Origine

"Brocciu Corse". » Qualité des Produits, Territoire et Développement Agricole (24-25 Juin 1992) INRA – SAD.

**Sainte Marie, C.; Casabianca, F. (1998).** « Contribution à l'intégration des points de vue disciplinaires dans l'approche des "produits de terroir". Les enjeux de la certification pour les fromages de Corse ». Le soluzioni dei tecnici. 3<sup>o</sup> Convegno « il Mare in basso ».

**Sainte Marie, C.; Prost, J. A.; Casabianca, F.; Casalta, E. (1994).** « La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'Appellation d'Origine Contrôlée "Brocciu Corse" ». La qualité dans l'agro-alimentaire. Enjeux économiques et objets scientifiques. Société Française d'Economie Rurale. Paris, 26-27 Octobre 1992.

**Santucci, P. Le Garignon C. (2001).** Quelques aspects de l'évolution de l'élevage pastoral en Corse. Pastum 61-62 .

**Siadou S. (2004).** Quelle qualification pour les produits de l'élevage ovin corse. INRA – CNEARC, Corte.

#### Notes

1. Le lactosérum des fromages à pâte pressée est plus riche en matières utiles.
2. Cette disposition a vite été oubliée : la pratique du chauffage au feu de bois ne convenait à personne.
3. Des qualifications dissociant productions fermière et laitière existent. C'est notamment le cas des AOC Reblochon et Saint Nectaire.
4. Cette innovation leur ouvre également la possibilité de développer leurs expéditions vers le continent, ce qui entraîne une « purge » du marché insulaire susceptible, en théorie, de bénéficier aux productions fermières.
5. Auxquelles de fait ils ne dérogent guère. Il ne s'agit pas d'une fraude, au sens strict du terme, mais bien plutôt d'un état de fait fondé sur un consensus.
6. Entretien auprès d'un responsable syndical.
7. Production fermière ou laitière, chèvre ou brebis, mais aussi en fonction de l'origine et des spécificités locales.
8. Interprofession laitière ovine et caprine de Corse.
9. Les laiteries dominent sans conteste le marché du Brocciu : elles assurent actuellement environ 85% de la production (données AOC Brocciu pour 2006).