

## **Place de la culture technique locale dans la construction des AOC**

**Laurence Bérard**

Ressources des terroirs - Cultures, usages, sociétés  
Unité mixte de recherche Eco-anthropologie et ethnobiologie, CNRS et MNHN  
Alimentec, 01000 – Bourg-en-Bresse  
<laurence.berard@ethno-terroirs.cnrs.fr>

La définition de l'AOC accorde une large place aux facteurs humains dans la caractérisation des spécificités conférées par la dénomination liée à son origine géographique, sans qu'il soit précisé ce que cette expression, qui apparaît dans la loi du 6 juillet 1966, recouvre exactement. Il est question au préalable d'usages et leur prise en compte restera longtemps au cœur des débats. Les uns comme les autres relèvent plus largement de la culture technique locale englobant tout à la fois pratiques, savoirs, compétences, transmis collectivement et faisant sens localement. C'est ce concept complexe, dynamique, qui est à l'œuvre dans la caractérisation de la spécificité se traduisant par l'élaboration du cahier des charges et la délimitation géographique.

### Une définition controversée des usages

Le législateur a très tôt pris conscience de l'importance des usages dans la délimitation des appellations d'origine puisqu'il en est question dès la loi du 5 août 1908 dans laquelle il est spécifié que les délimitations devaient être faites réglementairement en se basant sur les usages locaux, loyaux et constants<sup>1</sup>.

Il faut souligner que la prise en compte de cette notion a généré une véritable controverse quant à son interprétation dans les différentes réglementations qui se sont échelonnées durant le premier quart du XXe siècle à propos des procédures de

---

<sup>1</sup> Institut national des appellations d'origine (INAO), *L'appellation d'origine contrôlée : vins et eaux de vie. Une réussite française*, Paris, Euro-impressions, 1987, p.15.

délimitation administratives, puis judiciaires. Capus, dans ses écrits sur l'évolution de la législation sur les Appellations d'Origine et la genèse des appellations contrôlées, insiste sur la nécessité d'associer l'origine à la qualité : « l'Appellation d'origine n'est pas une simple indication de provenance ; il s'y attache une certaine idée d'originalité et de qualité »<sup>2</sup> et souligne, en creux, la place des facteurs humains dans la caractérisation de cette qualité à travers les critiques qu'il adresse au législateur : « le législateur ...n'a pas voulu voir le côté humain, ni le côté technique auquel on ne pouvait échapper, puisqu'il s'agissait de réglementer les faits naturels »<sup>3</sup>. Les deux thèses s'affrontèrent au cours d'innombrables discussions au fil des lois qui s'échelonnèrent pendant trois décennies, comme en témoigne ce rapporteur qui fit le commentaire suivant le 27 Février 1913 : « Le seul fait, pour un produit, d'être récolté dans une région, doit lui valoir le bénéfice de l'appellation... Quels que soient les cépages employés, le vin récolté ou l'eau de vie recueillie a droit à l'étiquette de sa provenance : de même « qu'un fils porte le nom de son père, uniquement parce qu'il et le fils », de même le vin récolté en Gironde par exemple s'appelle Bordeaux uniquement parce qu'il est originaire de cette région<sup>4</sup> ». C'est cette interprétation qui prévalut à la suite de l'arrêt de la Cour de Cassation du 26 mai 1926, limitant les usages locaux, loyaux et constants à l'usage commercial du nom, sans prendre en compte les conditions de production, réduisant l'origine à la provenance et entraînant sur le terrain, une application catastrophique de la loi.

Le président de l'Institut National des Appellations d'Origine, lors du Premier Congrès de l'Origine qui s'est tenu en 1948, revient longuement dans son rapport sur l'émergence des appellations d'origine et les tensions liées à leur délimitation. « Quand il s'est agi d'appliquer la loi, certains tribunaux ont pensé, comme le voulaient les associations que pour avoir droit à l'origine, les produits devaient présenter à la fois les conditions d'origine et les conditions d'obtention selon les usages : d'autres ont prétendu que l'origine seule suffisait<sup>5</sup> ».

---

<sup>2</sup> CAPUS J., *L'évolution de la législation sur les Appellations d'origine. Genèse des Appellations contrôlées. Comité national des appellations d'origine des vins & eaux de vie*, Paris, Ed. Louis Larmat, 1947, p 8.

<sup>3</sup> *Id.*, p. 9.

<sup>4</sup> BNICE et INAO, *1<sup>er</sup> Congrès de l'origine tenu en Pays d'Auge à Deauville du 25 au 27 juin 1948*, rééd. de la plaquette éditée par le Syndicat de la marque d'origine « Pays d'Auge » à Lisieux, Caen, BNICE, INAO, n° 0755, 1992, p. 15.

<sup>5</sup> *Id.*, p. 16.

Cette lecture juridique « d'hommes enclins à l'abstraction, dont par conséquent, le savoir est surtout livresque »<sup>6</sup>, ne doit pas faire oublier la richesse que recouvre le concept. En effet, les usages correspondent à une codification souple de règles issues du passé, adéquates en un lieu, fondées sur les habitudes des localités et reflet de la pratique sociale<sup>7</sup>). Ils ont à voir, sur le terrain - à travers « la matérialité des faits sociaux »<sup>8</sup> dont ils font état - avec les pratiques techniques locales dont ils rendent compte et qui ont la particularité d'être partagés et transmis à l'échelle de la communauté. Capus consacre d'ailleurs un chapitre au rôle des usages dans les appellations d'origine avec un luxe d'explication qui montre bien la place qu'ils auraient pu jouer. Il fait voter une loi le 30 juillet 1927 qui précise en quoi consistent les usages de production, souligne le bien-fondé des usages relatifs aux sols et aux cépages dont la science a confirmé par la suite le bien-fondé. Mais ce concept est décidément trop délicat à manier et de peur de devoir « appliquer brutalement dans tous les cas la formule des usages »<sup>9</sup>, « d'être astreint à se conformer à des usages plus ou moins bien recueillis par les tribunaux<sup>10</sup> » d'en faire « une règle aveugle, que l'on applique sans esprit critique »<sup>11</sup> il l'évince du décret-loi fondateur du 30 juillet 1935 qui institue les appellations d'origine contrôlées.

Le caractère particulièrement laborieux de cette construction doit être mis en perspective avec l'originalité de cette famille de produits et les questions complexes que posent leur protection, comme le rappelle Alfred Hot « la notion d'appellation d'origine est de celles qui peuvent prêter le plus à discussion et c'est sans doute pour cette raison que la législation instituée à son sujet a nécessité de laborieux efforts »<sup>12</sup>. Les usages ont pu donner lieu à des détournements, dus à l'interprétation étroite ou opportuniste qui en a parfois été faite, vidant en partie l'origine de son sens. Ils soulèvent d'autres questions autrement plus en prise avec la complexité du terrain. En effet, l'usage est tout à la fois facteur d'adaptation et vecteur de tradition, il

---

<sup>6</sup> CAPUS J., *op.cit.*, p. 9.

<sup>7</sup> ASSIER-ANDRIEU L., *Une France coutumière. Enquête sur les usages locaux et leur codification (XIXe-XXe siècles)*. Paris, CNRS Editions, 1990, p.187-188.

<sup>8</sup> *Id.*, p. 188.

<sup>9</sup> CAPUS, *op. cit.*, p. 75.

<sup>10</sup> *Id.*, p. 75.

<sup>11</sup> *Id.*, p. 75.

<sup>12</sup> HOT Alfred et CAPUS Joseph, (préf.), *Les Appellations d'origine en France et à l'étranger*, Montpellier, éd. de « La Journée vinicole », 1938,, p. 22.

est confronté à la prise en compte de la nouveauté, du changement, de la rupture inévitablement créés par la durée, toute la difficulté étant d'appréhender le mouvement sans renier le corps fixe des règles préalables<sup>13</sup>. Les usages rejoignent en cela la problématique de la tradition qui est une des questions majeures concernant la caractérisation des pratiques techniques liées aux AOC,

### La culture technique indissociable de la société locale.

On a vu de quelle façon le législateur avait tenté d'inclure les usages de production, dans la protection de l'appellation. De fait, la culture technique joue un rôle essentiel pour caractériser et légitimer le lien à l'origine et il convient de s'arrêter un instant sur ce que recouvre cette puissante composante du local. Comme le souligne Marie-Claude Mahias<sup>14</sup>, les techniques constituent un champ essentiel de l'activité sociale. Des éléments fondamentaux de la société y sont inscrits, délégués dans des objets, des actions, des manières de faire. Ceux-ci sont en retour imprégnés d'une mémoire sociale qu'ils contribuent à conserver et à transmettre<sup>15</sup>. Ainsi la technique tout à la fois produit, partie et condition de la culture ne peut exister que dans un espace social déterminé. « Inventées par le tâtonnement puis transmises par l'apprentissage, les techniques sont ensuite adaptées et modifiées au fil d'une histoire qui fait interférer les manières de faire établies et les innovations locales, le conformisme et l'ingéniosité ; elles englobent à la fois les héritages et les transformations, les pesanteurs plus ou moins inconscientes et les pratiques conscientes<sup>16</sup> ». La technique ne va pas sans l'habileté et l'apprentissage qui suppose l'existence d'un groupe partageant la même expérience pratique et construisant du sens au fil des échanges<sup>17</sup>.

---

<sup>13</sup> Assier-Andrieu, *op. cit.*, p.192.

<sup>14</sup> MAHIAS M-C., « Façonnage de l'argile et de la société en Inde. Une approche ethnologique des techniques », dans Latour Bruno et Lemonnier Pierre, *De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques*, Paris, La Découverte, coll. « Recherches », 1994, p. 187-201.

<sup>15</sup> Id., p. 197.

<sup>16</sup> Bensa A., « André-Georges Haudricourt, un matérialiste conséquent », dans Barbe Noël et Bert Jean-François, *Penser le concret : André Leroi-Gourhan, André-Georges Haudricourt, Charles Parain*, Paris, Creaphiseditions, 2011, p. 212.

<sup>17</sup> SIGAUT F., « Revenir à une géographie des techniques ? », dans François-René Picon, Anie Montigny et Jean-Luc Jamard, *Dans le sillage des techniques*, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 523.

La dimension collective est essentielle, le concept de communauté de pratiques est proposé pour rendre compte de ces pratiques partagées localement par le groupe sans forcément se connaître individuellement<sup>18</sup>). Il en va ainsi des pratiques de consommation, à mettre en perspective avec le goût et la typicité, « la relation identitaire locale fait partie des conditions de la genèse [de la typicité]. Elle permet de rassembler autour d'une idée partagée, d'un goût commun, des producteurs et des consommateurs. Les produits typiques incorporent une mémoire, non seulement des savoirs pour la fabrication, mais aussi des consommateurs<sup>19</sup>» qui entretiennent une relation particulièrement forte fortement liées à la communauté. Ainsi la technique n'est pas dissociable de la société qui l'a vue naître, ce qui rend les transferts de techniques impossibles, à moins d'y joindre les compétences humaines « *car on ne peut pas transporter les habiletés séparément des hommes qui les possèdent et des groupes sociaux qui sont nécessaires à leur (re)production*<sup>20</sup> ». En particulier lorsque « les capacités inventives qui sont sans doute l'un des aspects les plus personnels du groupe ethnique<sup>21</sup> » sont à l'œuvre dans l'élaboration de l'excellence. François Sigaut parle de *concrétion* ou *crystallisation* technique pour rendre compte des berceaux de compétence, où des pratiques partagées par tous et inculquées dès l'enfance aboutissent à l'élaboration d'objets singuliers et recherchés. Cette « inégalité des habiletés techniques »<sup>22</sup> associée à « l'inégalité de distribution des ressources naturelles » est une autre façon de définir les Appellations d'origine contrôlées... Cette dimension collective intéresse également les pratiques de consommation.

### Culture technique et démarche de protection

Il importe de conserver à l'esprit les liens indéfectibles que la technique noue avec la société et ses évolutions faites d'emprunts, d'innovations, voire de renoncements pour comprendre la complexité locale lorsqu'elle est confrontée à une

---

<sup>18</sup> Darré, cité par Sigaut, *Id.*, p. 525.

<sup>19</sup> LETABLIER M.-Th. et NICOLAS F., « Genèse de la typicité », *Science des aliments*, n° 14, 1994, p. 543.

<sup>20</sup> SIGAUT, *op. cit.*, p. 527 (en italiques dans le texte).

<sup>21</sup> LEROI-GOURHAN A., *Milieux et techniques*, Paris, Albin Michel, 1973, p. 370.

<sup>22</sup> SIGAUT, *op. cit.*, p. 521.

démarche de protection. En effet, dès lors que les producteurs choisissent de s'y engager, ils doivent consigner les différentes phases d'élaboration, succession de savoir-faire plus ou moins complexes, dont certains occupent une place déterminante ou requièrent une compétence particulière, qui confère à leur produit sa spécificité et aide à sa caractérisation. La mise à plat des pratiques, des savoirs qui leur sont associés, des définitions, l'identification des objets mettent en lumière toutes les difficultés inhérentes à cette codification de la culture technique locale confrontée à la diversité, au statut des savoirs locaux à l'évolution de la tradition ou à la place des races et variétés locales. L'éventail des savoir-faire est extrêmement large ; ils ont trait à l'élevage ou la culture, à la sélection d'une race, à un type de caillage, d'affinage, de fumage à toutes pratiques liées à la fabrication d'un produit, à tout usage de consommation qui contribue à ancrer le produit dans une culture locale et à le définir. Une race animale, une plante cultivée, un produit tel qu'une charcuterie ou un fromage sont l'aboutissement d'une accumulation de savoirs, de pratiques, d'observations, d'ajustements à mettre en relation avec la représentation que l'on s'en fait. En aval de la fabrication, les usages de consommation font partie intégrante du système technique; ils ont trait tant à la préparation des aliments qu'à la façon de les accommoder ou aux associations qu'ils privilégient.

Le monde des productions agricoles et alimentaires se trouve à l'articulation entre le biologique et le social, ce qui en renforce la complexité. Le vivant évolue et fait interférer de nombreux facteurs. Les modalités de reproduction ne sont pas les mêmes selon que l'on a affaire à un végétal, un animal ou un fromage. Les micro-organismes, dont la gestion est complexe, jouent un rôle de premier ordre dans les différents procédés de conservation liés à la fermentation et traditionnellement associés à la consommation différée. Le vivant recèle un potentiel d'évolution et de variabilité considérable, dans lequel l'homme puise. Mais il est aussi associé à une durée de vie limitée. La culture technique s'inscrit également au cœur de ces contraintes biologiques.

Les variantes abondent dans nombre de productions locales, c'est même souvent une des composantes de leur caractérisation. Cette diversité s'explique par le mode de 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<sup>23</sup>. Comment ne pas réduire cette diversité alors qu'il faut opter pour une pratique, un mode de fabrication, un ingrédient plutôt qu'un autre dans le cadre d'une procédure de protection ? Lorsque les producteurs de picodon, petit fromage de chèvre de la Drôme et de l'Ardèche, ont engagé une demande d'AOC, le produit se fabriquait majoritairement à partir d'un caillé lactique, mais une petite partie de l'Ardèche fabriquait à partir d'un caillé présure. C'est le caillé lactique qui a été choisi dans le cahier des charges et tous les producteurs de picodon durent s'aligner sur cette méthode.

Les producteurs de chevrotin se heurtèrent à la même difficulté<sup>24</sup>. Cette appellation désigne l'ensemble des fromages fabriqués traditionnellement à partir de lait de chèvre (exclusivement ou majoritairement) en Savoie et Haute-Savoie, qu'ils soient de type reblochon, tomme ou vacherin. L'élevage de chèvre est ici longtemps apparu comme une activité marginale, au statut peu valorisant. Pour cette raison, la fabrication des chevrotins s'est alignée sur les techniques fromagères en cours dans les différents massifs et le nom de chevrotin recouvre des réalités différentes et donne lieu à des produits qui peuvent être nettement distincts les uns des autres. C'est la technique propre au reblochon, prévalant dans le massif des Aravis qui fut choisie dans le cadre de la démarche de protection.

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<sup>25</sup>. 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 ? 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

---

<sup>23</sup> GOODY J., *La logique de l'écriture. Aux origines des sociétés humaines*, Paris, A. Colin, 1986., p. 84.

<sup>24</sup> Pour plus de détails, voir BERARD L., MARCHENAY P., *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*. Paris, CNRS Editions, 2004, p. 83-84.

<sup>25</sup> *Id.*, p. 89-94.

produit le présent mais le présent qui façonne son passé<sup>26</sup>. 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, ce que Marie Thérèse Letablier assimile à une « réinvention du passé par actualisation, sélection, interprétation et ajustement au contexte technique, économique et professionnel.<sup>27</sup> »

La transmission – ici dans le cadre de l'apprentissage – peut s'effectuer par l'intermédiaire d'acteurs occupant une place spécifique dans la société locale ou dans la famille. Elle peut être relayée par d'autres maillons, en fonction de la recomposition des sociétés rurales, en particulier dans les milieux les plus difficiles qui souffrent souvent de désertification et sont plus perméables à l'arrivée de populations extérieures, étrangères au milieu technique. En ce cas, la tradition peut être largement revisitée, quand elle ne fait pas table rase de certaines pratiques techniques pourtant significatives.

Les usages et la tradition relèvent en partie de la même problématique : que choisit-on de léguer ? Les usages, règles issues du passé, adéquats en un lieu, combinant les attributs de la loi ancienne, de la pratique actuelle et du projet d'action<sup>28</sup>, sont un élément important à considérer pour comprendre la façon dont ces productions s'inscrivent dans le temps.

En Bresse, la querelle des anciens et des modernes sur l'introduction du soja dans l'élevage des volailles a duré des années. Cette pratique remettant en question le système d'alimentation traditionnel – basé sur une carence protéique – était encouragée par les abatteurs et certains éleveurs. Elle permettait d'abaisser les coûts de production et de développer l'élevage pour les uns ; elle modifiait le persillé de la chair et portait atteinte à la notoriété de l'appellation pour les autres. Les tensions restèrent vives pendant plusieurs années, jusqu'à ce que les décisions aient été prises une bonne fois pour toutes et consignées dans le règlement intérieur de l'appellation.

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

---

<sup>26</sup> LENCLUD G., « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, 9, p. 118.

<sup>27</sup> LETABLIER M.-Th., avec la collab. de DELFOSSE C., *L'art et la matière : savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*, Paris, Centre d'études de l'emploi, coll. « Dossier II », 1997, p. XXX.

<sup>28</sup> Assier-Andrieu L., *op. cit.*, p. 195



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, savoirs qui constituent une forme de propriété intellectuelle collective.

Lorsqu'il s'agit de protéger des savoirs et pratiques localisés qui, par essence, sont inscrits dans une culture locale elle-même évolutive, quel état de référence faut-il privilégier<sup>29</sup>, quels critères va-t-on choisir d'officialiser pour que le produit corresponde bien à ce qu'il doit être ? Mais que doit-il être exactement, par rapport à quelles circonstances techniques et à quel passé ? Des préoccupations contemporaines touchent des objets dont les contextes de production et de consommation ont profondément changé.

Prenons l'exemple du goût et de son évolution, à mettre en relation avec les contraintes de conservation. Il y a cinquante ans, le picodon ne se consommait frais (c'est à dire au bout d'une douzaine de jours d'affinage) qu'à la fin du printemps, à l'époque où le lait abondait. L'essentiel de la production était séché puis stocké en cave, jusqu'à plusieurs mois, pour être consommé ultérieurement. Au fur et à mesure des besoins, on « redémarrait » les fromages en les lavant plusieurs fois à l'eau additionnée ou non de vinaigre ou d'alcool, pratique qui les assouplissait et leur donnait ce goût piquant qui leur a valu ce nom. Actuellement, cette méthode, retenue sous le nom de Dieulefit – du nom de la ville drômoise – dans le cadre du cahier des charges de l'AOC, ne concerne qu'une partie très restreinte de la production. On observe sur le terrain les reliquats de pratiques ayant des répercussions sur l'éventail gustatif identifié et recherché par le consommateur local. Il importe de les prendre en compte car ils sont constitutifs de la spécificité locale, des saveurs ou des textures qui sont recherchées et prévalent localement.

---

<sup>29</sup> BERARD L., MARCHENAY P., *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*. Paris, CNRS Editions, 2004, p. 89-94.

### La prise en compte des techniques dans la délimitation : le fonctionnement des commissions d'experts

Le concept d'AOC, qui privilégie les caractères pédoclimatiques exprimés *via* le savoir-faire des hommes, a été construit à partir du vin. La transposition de la logique viti-vinicole aux autres secteurs agricoles et alimentaires soulève un certain nombre de questions, car le lien au terroir devient dans ce cas plus difficile à faire émerger. L'identification et la localisation des savoir-faire collectifs concernant la façon dont l'homme agit sur le milieu naturel et gère le vivant contribuent alors utilement à raisonner la délimitation de l'aire d'appellation, tout en tenant compte des questions que l'on vient de pointer.

Evaluer au mieux la délimitation proposée par les producteurs est une tâche souvent ardue mais passionnante. Elle se déroule au sein des commissions d'experts délimitation qui fonctionnent comme de véritables laboratoires de l'interdisciplinarité où chacun apporte ses compétences. «choisis pour leurs compétences scientifiques et techniques dans des disciplines telles que la géologie, la pédologie, l'agronomie, l'histoire, la géographie, l'œnologie, la sociologie, l'ethnographie, les experts ont pour objectifs la fixation ou la modification des limites des aires géographiques et des zones d'appellation concernée<sup>30</sup> ». Il revient à l'agent de l'INAO en charge du dossier de préparer les documents nécessaires à la réflexion et d'organiser les visites et d'accompagner les experts sur le terrain, une étape primordiale, associée à la rencontre avec le milieu physique et les producteurs. Il faut souligner ici le précieux rôle d'accompagnement de ces femmes et hommes de terrain avertis. La nouvelle loi d'orientation agricole de 2006 a entraîné de profonds bouleversements, dont les conséquences continuent de se faire sentir aujourd'hui, dans le fonctionnement de l'INAO ; souhaitons qu'ils continuent d'avoir les moyens de remplir cette fonction si nécessaire.

L'ethnologie est fondée sur la pratique du terrain, une étape indispensable à tout chercheur de cette discipline qui, au fur et à mesure qu'il perçoit, décrit et comprend un univers social, produit des données qui lui permettront de construire l'objet. Ici, le terrain est constitué par le groupe particulier représenté par les éleveurs, agriculteurs, artisans de toutes catégories, petits industriels et plus

---

<sup>30</sup> INAO 2002 XXX

largement l'ensemble de ceux qui sont impliqués dans l'élaboration et la valorisation des productions locales. Il s'agit ici dans le cadre des différentes visites d'identifier les savoirs, pratiques, objets qui comptent dans la spécificité du produit, d'évaluer l'amplitude acceptable de leur variation ou de leur mutation, de rechercher les traces de cette culture technique locale à la marge de l'aire d'appellation, là où elle tend à s'estomper et où le travail des experts est le plus délicat. L'enquête orale est irremplaçable. L'ethnologue cherchera par exemple pour ce qui le concerne à identifier et comprendre l'évolution et la diffusion des usages, en privilégiant l'enquête orale, et les mettre en perspective avec l'histoire économique récente, tâche passionnante mais extraordinairement frustrante dans le temps qui est imparti ! Les compromis, inévitables, doivent être faits à l'aune de critères de délimitation réfléchis préalablement et mis en commun par les membres de chaque commission d'expert. Les choix diffèrent, renvoyant à la place qu'occupe le produit et révélant les forces en présence et le jeu social local. Les enquêtes auprès des producteurs aident à cerner les contours de l'aire de délimitation, à raisonner les variantes, à accepter ou non les innovations, les emprunts.

Sur le terrain, la situation se montre à chaque fois particulière et les personnes en charge de la délimitation d'une zone de protection doivent intégrer à leur réflexion des critères qui diffèrent en fonction de la complexité locale<sup>31</sup>.

L'Appellation d'origine contrôlée – au croisement des facteurs naturels et des facteurs humains – est la résultante d'une histoire sociale et économique locale dont la culture technique véritable révélateur, permet d'en comprendre les caractères. Tous ces critères doivent être évalués à la lumière d'une situation de terrain à chaque fois spécifique, autorisant ici des choix qui seraient discutables ailleurs.

## BIBLIOGRAPHIE

Assier-Andrieu Louis, *Une France coutumière. Enquête sur les usages locaux et leur codification (XIXe-XXe siècles)*. Paris, CNRS Editions, 1990, 207 p.

BERARD Laurence., MARCHENAY Philippe, *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*. Paris, CNRS Editions, 229 p.

---

<sup>31</sup> -Voir par exemple : RICARD, *Filières de qualité et ancrage au terroir : la délimitation des zones d'AOC fromagères*, 1999, p. 31-40 ; DELFOSSE, *Qualité du produit de terroir et histoire locale*, 2000, p. 41-49 ; BERARD et MARCHENAY, *op. cit.*, L'exemple du pélardon, 2004, p. 74-76.

BONTE Pierre, « Travail, techniques et valeur », dans *Dans le sillage des techniques : Hommage à Robert Cresswell*, éd. Picon François-René, Montigny Anie et Jamard Jean-Luc, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 15-64.

CHEVALLIER Denis (éd.), *Savoir faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques*, Paris, éd. de la Maison des Sciences de l'Homme, Mission du Patrimoine ethnologique, coll. « Ethnologie de la France », Cahier 6, 1991, 265 p.

BENSA Alban, « André-Georges Haudricourt, un matérialiste conséquent », dans *Penser le concret : André Leroi-Gourhan, André-Georges Haudricourt, Charles Parain*, éd. Barbe Noël et Bert Jean-François, Paris, Creaphiseditions, 2011, p. 225.

DELFOSE, 2000, « Qualité du produit de terroir et histoire locale », dans *Histoire locale, rencontres d'Ancenis*, éd. Percot M., Paris, Siloë, p. 37-49.

BNICE et INAO, *1<sup>er</sup> Congrès de l'origine tenu en Pays d'Auge à Deauville du 25 au 27 juin 1948*, rééd. de la plaquette éditée par le Syndicat de la marque d'origine « Pays d'Auge » à Lisieux, Caen, BNICE, INAO, n° 0755, 1992, 155 p.

CAPUS Joseph, *L'évolution de la législation sur les Appellations d'origine. Genèse des Appellations contrôlées. Comité national des appellations d'origine des vins & eaux de vie*, Paris, Ed. Louis Larmat, 1947, 76 p.

D'ONOFRIO Salvatore et JOULIAN Frédéric (éds), *Dire le savoir-faire : gestes, techniques et objets*, Paris, L'Herne, « coll. Cahiers d'anthropologie sociale », n° 01, 2006, 143 p.

DARRE Jean-Pierre, *La parole et la technique : l'univers de pensée des éleveurs du Ternois*, Paris, L'Harmattan, 1985, 196 p.

GOODY Jacques, *La logique de l'écriture. Aux origines des sociétés humaines*, Paris, A. Colin, 1986, 198 p.

HAUDRICOURT André-Georges et SIGAUT François, *La technologie, science humaine : recherche d'histoire et d'ethnologie des techniques*, Paris, Maison des Sciences de l'Homme, 1987, 343 p.

HOT Alfred et CAPUS Joseph, (préf.), *Les Appellations d'origine en France et à l'étranger*, Montpellier, éd. de « La Journée vinicole », 1938, 233 p.

Institut national des appellations d'origine (INAO), *L'appellation d'origine contrôlée : vins et eaux de vie. Une réussite française*, Paris, Euro-impressions, 1987, 182 p.

JAMARD Jean-Luc, MONTIGNY Anie et Picon François-René, avec le concours de FITOUSSI Sonia, *Dans le sillage des techniques : Hommage à Robert Cresswell*, Paris, L'Harmattan, 1999, 573 p.

## INAO

LATOUR Bruno et Lemonnier Pierre (éds.), *De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques*, Paris, La Découverte, coll. « Recherches », 1994, 344 p.

LENCLUD Gérard, « La tradition n'est plus ce qu'elle était », *Terrain*, 9, p. 110-123.

LEROI-GOURHAN André, *Milieus et techniques*, Paris, Albin Michel, 1973

LETABLIER Marie-Thérèse, avec la collab. de DELFOSE Claire, *L'art et la matière : savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*, Paris, Centre d'études de l'emploi, coll. « Dossier II », 1997, 91 p.

LETABLIER Marie-Thérèse et NICOLAS François, « Genèse de la typicité », *Science des aliments*, n° 14, 1994, p. 541-556.

MAHIAS Marie-Claude, « Façonnage de l'argile et de la société en Inde. Une approche ethnologique des techniques », dans *De la préhistoire aux missiles balistiques. L'intelligence sociale des techniques*, éds. Latour Bruno et Lemonnier Pierre, Paris, La Découverte, coll. « Recherches », 1994, p. 187-201.

OLSAK Norbert, *Droit des appellations d'origine et indications de provenance*, Paris, Londres, New York, éd. Tec et Doc, 2001, 188 p.

PLAISANT Marcel et FERNAND-JACQ, *Des noms et appellations d'origine : Législation interne ; Conventions internationales ; Législation douanière ; Traités de paix ; Législation comparée*, Paris, Librairie Arthur Rousseau, 1921, 394 p.

RICARD Daniel, « Filières de qualité et ancrage au terroir : la délimitation des zones d'AOC fromagères », dans *La qualité agro-alimentaire et ses territoires. Sud-Ouest européen*, 6, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 1999, p. 31-40.

SIGAUT François, « Revenir à une géographie des techniques ? », dans Picon François-René, Montigny Anie et Jamard Jean-Luc, *Dans le sillage des techniques : Hommage à Robert Cresswell*, Paris, L'Harmattan, 1999, p. 513-531.

VISSE-CAUSSE Séverine, *L'appellation d'origine, valorisation du terroir*, Association des études foncières (Adef), 2007, 332 p.

Paru dans : Bérard L., 2015 – “Place de la culture technique locale dans la construction des AOC”, in Wolikow S. et Humbert F dir., *Une histoire des vins et des produits d'AOC, L'INAO, de 1935 à nos jours*, Editions Universitaires de Dijon, Dijon. pp181-191