

Les dénominations géographiques protégées (AOP et IGP) et leur inscription dans le droit français. Analyse de la situation du secteur des charcuteries-salaisons

Sainte Marie C. de, Casabianca F.

in

Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.).
Tradition and innovation in Mediterranean pig production

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41

2000

pages 293-299

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=600155>

To cite this article / Pour citer cet article

Sainte Marie C. de, Casabianca F. **Les dénominations géographiques protégées (AOP et IGP) et leur inscription dans le droit français. Analyse de la situation du secteur des charcuteries-salaisons.** In : Almeida J.A. (ed.), Tirapicos Nunes J. (ed.). *Tradition and innovation in Mediterranean pig production*. Zaragoza : CIHEAM, 2000. p. 293-299 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 41)



<http://www.ciheam.org/>

<http://om.ciheam.org/>

Les dénominations géographiques protégées (AOP et IGP) et leur inscription dans le droit français. Analyse de la situation du secteur des charcuteries-salaisons

Ch. de Sainte Marie*, G. Monin** et F. Casabianca*

*INRA-LRDE Quartier Grossetti, 20250 Corte, France

**INRA-Station de Recherches sur la Viande Centre de Theix St Genes Campanelle, France

RESUME - En France, on constate qu'aucun produit de charcuterie ou de salaison de viande n'est actuellement protégé par AOP, alors même que de nombreux dossiers d'IGP sont déjà acceptés ou en cours de discussion auprès des instances françaises. Comment expliquer cette situation et quelle est sa signification ? Dans une première partie, nous présentons les dispositions retenues en France pour l'application du règlement européen. Nous montrons comment cette organisation de la procédure d'instruction des dossiers de demande (couplage entre protections françaises et protections européennes) oriente l'interprétation du règlement. En effet, les professionnels du secteur charcuterie-salaisons mobilisent préférentiellement l'IGP, alors que leurs dossiers peuvent être assez peu différents de dossiers visant à l'obtention d'une AOP dans d'autres pays européens. Dans une deuxième partie, nous nous appuyons sur quelques exemples d'analyse de situation de dossiers français. Nous mettons en évidence le rôle joué par la localisation des activités d'élevage porcin dans la période d'intensification et la séparation entre zone d'élevage et zone de transformation traditionnelle (lieux où se sont formés les savoirs et les réputations) qu'elle provoque. En conclusion, nous discutons des possibilités d'évolution de la situation française en regard des stratégies de relocalisation de l'élevage porcin, et de l'évolution des protections nationales associées aux protections européennes.

Mots-clés : Dénominations géographiques, charcuteries-salaisons, France, appellations d'origine.

SUMMARY - "Protected Geographical Indications (PGI), Protected Designations of Origin (PDO) and their registration within French legislation. Analysis of the situation of the pork salting products sector". In France, no pork salting product has Protected Designation of Origin, while numerous demands of Protected Geographical Indications are yet accepted or in course of discussion. What are the reasons for this situation? On one hand, the French application of European regulation is presented. The organization of instruction procedure connecting French quality marks and European protections is shown. Producers of pork in other European countries. On the other, some examples of French situations are analysed. The importance of localization of livestock production during intensification period and the separation between breeding zones and traditional processing zones, where local knowledge and reputations were formed, is highlighted. In conclusion, the potential evolution of the French situation regarding re-localization of pig production and modifications of French procedures is discussed.

Key words: Geographic denomination, pork salting products, France, protected designations of origin.

Introduction

Dans tous les pays de l'Union Européenne concernés par le porc méditerranéen, certains produits de charcuterie sèche bénéficient de la protection de leur dénomination géographique sous forme d'appellation d'origine protégée ou AOP (Flamant et Boyazoglu, 1996). Le seul pays à faire exception pour l'instant est la France. En effet, si de nombreux produits français ont obtenu ou demandent une IGP, aucun n'est protégé par une AOP dans le secteur des charcuteries-salaisons, alors que de très nombreux vins et quelques dizaines de fromages disposent déjà d'AOP. Notre réflexion se base d'abord sur ce constat. Mais comment expliquer cette situation et quelle est sa signification ? Le présent article vise à apporter quelques éléments de réponse à cette question.

Nous présenterons : (i) le devenir des dispositifs nationaux français dans l'interprétation du règlement européen sur les AOP et IGP ; (ii) nous analyserons la situation particulière du secteur des charcuteries-salaisons, s'agissant de la protection des dénominations géographiques en France ; (iii) nous examinerons les quelques dossiers récents les plus pertinents pour notre sujet ; et (iv) nous analyserons les perspectives des AOP en France.

Les AOP et IGP dans le droit français

En France, l'usage et la protection des dénominations géographiques étaient régis par des dispositifs juridiques fondés sur des principes différents : l'appellation d'origine, les labels agricoles et les certifications de conformité de produit.

L'état antérieur à 1992 : un régime national

Le plus ancien, *l'appellation d'origine* (AO) est issu de la loi de 1905 sur la répression de fraudes, qui institue une protection des noms de lieu contre des pratiques frauduleuses (tromperie sur l'origine) ou abusives (usurpation de notoriété). Ces dispositions ont été mobilisées quasi-exclusivement pour les produits agricoles et alimentaires et, plus particulièrement, les vins et spiritueux. Ceux-ci ont contribué à façonner la définition de l'origine, fondée sur la notion empirique de "terroir", ainsi que les institutions qui gèrent l'appellation.

La reconnaissance de l'appellation implique la délimitation du "terroir" et l'explicitation des usages "locaux, loyaux et constants" à travers lesquels ces aptitudes naturelles s'expriment et confèrent au produit des caractéristiques originales et singulières. Considérée en France comme un droit territorial, l'AOC ne peut être refusée à tout opérateur situé dans l'aire d'origine délimitée et respectant les pratiques communes codifiées dans le règlement de l'appellation à partir du moment où il satisfait aux épreuves d'agrément des commissions de contrôle (conditions de production, produits). La gestion de l'appellation est impartie à une instance collégiale représentative du système local de production, de transformation et d'élaboration (interprofession). Celle-ci agit par délégation de l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), organisme public paritaire entre l'Etat et les interprofessions locales, qui gère le dispositif au niveau national.

En France, l'usage de mentions géographiques dans leur dénomination de vente se fonde également sur deux autres dispositifs, qui peuvent être mobilisés conjointement. Institués par la loi d'orientation agricole de 1965, les *labels* s'inscrivent dans un dispositif qui avait été conçu initialement pour le secteur industriel : la certification de produit. Dans le cas des produits agricoles et des denrées alimentaires, le "label rouge" en constitue la matrice, complété en 1990 par la *Certification de Conformité* (CC). Cette procédure atteste qu'un bien ou un service est conforme à un ensemble de caractéristiques préalablement définies dans un cahier des charges. Elle est homologuée par la puissance publique, homologation impartie à la Commission Nationale des Labels et de la Certification, qui agréé les référentiels techniques et les organismes certificateurs chargés de délivrer la marque collective.

Le fait de différencier un produit par une certification requiert en effet de préciser ce qui engendre la différence :

(i) Dans le cas des labels, une différence qualitative sensible (tout un chacun peut la percevoir) qui démontre que le produit certifié est de qualité supérieure par rapport aux produits similaires habituellement commercialisés.

(ii) Dans le cas de la CC, au moins deux spécifications techniques explicites et distinctes des caractéristiques obligatoires fixées par la réglementation générale, sans autre référence à une exigence de qualité. La procédure garantit que le produit correspond aux caractéristiques communiquées.

Ces spécifications techniques sont nécessaires pour mettre en œuvre les contrôles de vérification, délégués à un organisme certificateur indépendant des fabricants. Les procédés d'élaboration du produit sont ainsi fixés dans ce qui fonde la différenciation (normes de composition, mode d'obtention, etc.) mais ils deviennent par là potentiellement transportables. Cette reproductibilité du référentiel technique a conduit les acteurs locaux à définir une aire de provenance qui comprend les opérateurs adhérents au cahier des charges du label ou de la CC. La référence à une localisation dans une marque collective de certification peut ainsi n'avoir aucun lien au lieu géographique, ni de fondement local (de Sainte Marie et Casabianca, 1996).

Après 1992 : des équivalences entre signe national et protection européenne

La normalisation de la dénomination d'origine est le résultat d'un compromis entre des pays dont la configuration des systèmes productifs et les conceptions du droit de propriété pouvaient être très éloignées. La transcription des règlements CEE portant création de l'appellation d'origine protégée (AOP), de l'indication géographique protégée (IGP) pose au législateur français un double problème :

(i) La mise en conformité du dispositif institutionnel au nouvel état du droit, sur laquelle la loi du 3 janvier 1994 relative à la reconnaissance de la qualité des produits agricole et des denrées alimentaire a statué.

(ii) Le traitement à accorder aux droits acquis antérieurement par les acteurs économiques, à travers la création d'une procédure simplifiée. Les titulaires d'une AO ou d'une certification de produit à mention géographique n'ont à fournir qu'un nombre réduit de pièces pour assurer leur transition dans le nouveau cadre.

La transcription de la législation européenne dans le droit français n'a pas soulevé de difficulté majeure dans le cas de l'appellation d'origine protégée (AOP), dont la définition s'est appuyée sur le modèle de l'AO.

En revanche, l'indication géographique protégée (IGP), est sans équivalent en France. Ce régime est issu de la tradition jurisprudentielle des pays du nord de l'Europe (Allemagne, Grande-Bretagne), qui réfèrent la notion d'origine à la provenance géographique ou encore à la réputation acquise au cours du temps. Sa transcription en droit français a ainsi dû faire l'objet d'une série d'interprétations (Sylvander, 1995). Fallait-il créer un nouveau cadre juridique ? Quelle procédure d'examen des demandes mettre en place ? Et quelle instance serait compétente ? Le choix a finalement été fait d'articuler l'IGP avec le dispositif de certification.

Ainsi, un produit certifié ne peut désormais comporter de mention géographique si cette dernière n'est pas enregistrée comme IGP. Et réciproquement, l'emploi d'une IGP ne peut se faire que dans le cadre d'une marque collective de certification : label ou CC.

Le dispositif IGP est complété par la création d'une commission "mixte" composée de représentants de la Commission Nationale des Labels et Certifications (5), de l'Institut National des Appellations d'Origine en nombre égal (5), ainsi que de représentants de l'administration : Agriculture (2) ; Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes (1) ; Artisanat (1). Les compétences de la commission mixte concernent les éléments du cahier des charges-accompagnant toute demande d'IGP-relatifs au nom du produit et au lien existant entre le produit et son origine géographique. Son avis s'impose à la CNLC, institution chargée notamment de l'examen des référentiels techniques et de l'agrément des organismes certificateurs. Avant d'être examiné, tout dossier de demande d'IGP fait l'objet par ailleurs d'une procédure de consultation publique.

Le secteur des charcuteries-salaisons et la protection des dénominations géographiques

Les charcuteries salaisons : usages et réservation

Les recettes de fabrication des charcuteries – salaisons ont souvent fait l'objet d'une définition déposée au cours des années 1970 dans le "*Code des usages de la charcuterie-salaison et des conserves de viandes*". Issu d'une concertation entre fabricants (industriels et artisans) et administration (Direction Générale de la Consommation, de la Concurrence et de la Répression de Fraudes), ce recueil de normes professionnelles a été conçu dans un souci de protéger les spécialités françaises contre des dérives frauduleuses et des concurrences déloyales. Fixer la recette revient à exiger de la part du fabricant une discipline professionnelle portant sur le respect des ingrédients, des procédés et de la composition finale.

Les produits sous label vont s'en distinguer par l'adjonction de la mention "véritable" ou "authentique" qui marque la différence de qualité supérieure tout en garantissant une provenance. Ainsi, sous une même dénomination géographique, peuvent coexister : (i) des produits sous certification : les "véritables" ; (ii) et des produits correspondant aux usages professionnels.

Des ajustements encore en cours

Cet ensemble est en cours de réarrangement sous l'effet du processus d'harmonisation des dénominations des produits alimentaires engagé au niveau de l'Union Européenne. Dans le cas des produits de charcuterie-salaison, il est essentiel de souligner que l'usage d'un localisant dans un label ou une CC n'empêchait aucunement les autres opérateurs de l'utiliser comme dénomination de vente hors certification, et donc sans référence à une provenance.

La protection d'une dénomination géographique conférée par l'IGP remet en cause cette coexistence. Un produit qui utilisait ce localisant doit désormais soit être originaire du lieu dont il porte le nom, soit abandonner ce nom. Pour les producteurs locaux qui souhaitent continuer à disposer du nom géographique, demander une IGP est donc une nécessité absolue. Ce faisant, la dénomination géographique devient protégée et elle est attachée à l'IGP. Cette réservation en prive donc tous les autres producteurs et en particulier, ceux qui, hors zone d'origine ou dans cette zone d'origine mais hors certification, respectaient le Code des Usages de la Charcuterie, de la Salaison et des Conserves de Viandes.

Un grand nombre de producteurs disposant d'un label portant un localisant dans leur nom sont désormais dans la nécessité de demander une IGP, ce qui explique l'avalanche de dossiers en cours d'instruction. En revanche, il n'y a toujours pas de demande d'AOP, car il n'y a pas, pour l'instant, de dossier d'AOC qui ait été jugé recevable. A notre connaissance, seulement deux dossiers ont été déposés et le premier a été rejeté, alors que le second fait encore l'objet d'enquêtes préliminaires.

Brève analyse des démarches engagées dans quelques situations représentatives

Afin de mieux comprendre les raisons de cet état de fait, il nous a semblé utile de présenter brièvement 4 cas concernant le "Porc Méditerranéen".

Le jambon de Bayonne

Les industriels producteurs de jambons du bassin de l'Adour se sont mobilisés pour empêcher la dénomination "Jambon de Bayonne" de devenir générique. En effet, ce nom était progressivement devenu synonyme de "jambon sec de pays" et le potentiel de réputation qui y était encore attaché risquait de disparaître complètement.

Pour ce faire, ils ont dans un premier temps, élaboré un dossier de demande d'AOC (INAO, 1992) en se basant fortement sur deux arguments : le microclimat des contreforts pyrénéens (effet de fœhn) et l'aire de la culture du maïs denté, base traditionnelle de l'alimentation des porcs. Cependant, types génétiques, ou âge et poids d'abattage, rien ne distinguait ces animaux de nombreux porcs abattus ailleurs en France pour d'autres productions. C'est en particulier ce point qui a motivé l'INAO dans son refus de reconnaître ce produit comme AOC.

Les producteurs ont alors opté pour une demande d'IGP couplée à une CC. Ils l'ont obtenu sans difficulté majeure et avec une aire d'élevage des porcs plus large que l'aire d'élaboration du jambon.

Les salaisons sèches des Monts de Lacaune

Les salaisonniers de cette micro-région de l'Aveyron sont réputés dans le sud-ouest de la France pour leurs savoir-faire professionnels, qu'ils ont souhaité faire protéger à travers une demande d'AOC (INAO, 1995). Ces savoir-faire s'expriment en particulier dans une capacité à entretenir des relations privilégiées avec des négociants et des abatteurs. Ces derniers leur fournissent des matières premières convenant à la diversité des pratiques de transformation et des entreprises de la zone (Marty, 1994).

Cependant, lorsqu'il s'est agi, pour les demandeurs, de mettre en évidence les caractéristiques de typicité du produit, seul l'aspect extérieur du jambon a été retenu. Lors

d'une confrontation avec des produits d'un type comparable (jambon de Bayonne, jambon sec italien), aucun consensus n'a pu être trouvé sur d'autres critères distinctifs (Rousset-Akrim *et al.*, 1997). Si le dossier demeure en cours d'examen, les producteurs semblent pour l'instant avoir des difficultés à s'accorder sur une définition commune du produit d'AOC et sur son positionnement commercial.

En ce cas, la protection de la dénomination géographique apparaît être une stratégie par défaut permettant d'éviter de faire un choix sélectif dans la diversité présente.

Le jambon de porc noir gascon

Les éleveurs de la race locale de porc noir Gascon, réunis en association de conservation de cette race locale en danger de disparition, ont souhaité valoriser cette ressource génétique dans un produit "de caractère". Pour ce faire, ils se sont alliés à un salaisonier local qui a investi dans la production de jambons à long affinage (18 mois) et ont déposé une marque commerciale, le "Noir de Bigorre".

Mais que protéger au juste ? L'usage du porc Gascon ou bien la Bigorre comme dénomination géographique ? Dans le premier cas, la question de l'aire à définir ne se pose pas, et il ne peut donc y avoir d'IGP ou d'AOP. Or, le dossier de demande d'une CC basé sur l'usage du porc Gascon fait mention d'une future demande d'IGP. L'état actuel d'instruction du dossier traduit cette hésitation des demandeurs sur les voies de relance de leur race et de leur production. Par ailleurs, celle-ci ne s'appuie pas sur un lien évident au terroir puisque la conduite de l'élevage ne mobilise pas de ressource du milieu.

Le *Prisuttu* de Corse

Bien différente est la situation de la charcuterie corse qui réunit de prime abord tous les éléments permettant de justifier une reconnaissance par une AOC : une race locale, une alimentation qui mobilise, en finition, les ressources locales (châtaignes et glands) et des savoir-faire de fabrication qui permettent à l'originalité des matières premières de s'exprimer à travers une typicité sensorielle avérée.

Plusieurs tentatives de protection de ces produits ont vu le jour ces 20 dernières années mais aucune n'a abouti. Après avoir concerné toute la gamme de la charcuterie régionale, l'attention s'est désormais focalisée sur le jambon sec, le *Prisuttu*, pièce la mieux reliée au système d'élevage local (Coutron *et al.*, 1998; à paraître). Pour autant, aucune demande n'a pour l'instant été déposée par les acteurs concernés en dépit d'une revendication récurrente. Expliciter les usages et contrôler leur mise en œuvre signifierait opérer un tri dans les produits actuellement désignés comme "corses". Cette rupture serait une violence faite à l'idée d'une communauté corse consensuelle. Outre ses dimensions organisationnelles, l'AOC se révèle être un projet non assumé collectivement.

Analyse des perspectives des AOP en France

Pour expliquer la situation décrite, deux grandes raisons peuvent être identifiées : celles qui rendent l'AOC (et donc l'AOP) difficiles à obtenir, et celles qui facilitent l'accès à l'IGP.

La séparation spatiale élevage-transformation dans la période d'intensification

La France a connu un processus d'industrialisation de la production porcine qui a localisé les activités d'élevage en dehors des zones de transformation traditionnelle. C'est ainsi que plus de la moitié des porcs d'abattage proviennent de la seule région Bretagne qui n'est pas une région à tradition charcutière. Or, si l'on souhaite s'appuyer sur des traditions charcutières et une réputation établie, il convient de se tourner vers les lieux où se sont formés ces savoirs et construites ces réputations. En général, ces lieux ne sont plus d'importants producteurs de porcs (Poma, 1993). Si l'on ajoute à cela, le fait que la plupart des races locales ont disparu ou sont en danger d'extinction, la base requise pour une AOC en France n'est plus aisément disponible. Au passage, il faut noter que les

conditions d'obtention d'une AOC en France sont en général beaucoup plus contraignantes que dans les autres pays de l'Europe latine. Si les jambons élaborés à partir de porcs ibériques engraisés aux glands pourraient répondre à ces conditions d'obtention, le jambon de Parme, avec son règlement technique actuel, ne serait probablement pas reconnu comme AOC en France.

D'autre part, les exigences pour obtenir un label en charcuterie-salaison sont issues de l'étude des premiers cas instruits. Elles sont réunies dans une notice technique qui définit les critères minimaux à remplir, notice qui est soumise à approbation interministérielle (Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, 1998). Actuellement, ces exigences sont extrêmement faibles en ce qui concerne les matières premières (Monin *et al.*, 1998). Ainsi, il est relativement aisé d'élaborer un dossier de demande de Label Rouge ou de Certification de conformité dans le secteur des charcuteries-salaisons. Et la difficulté réside plutôt dans l'argumentaire à établir pour la demande d'IGP : étude historique, justification des délimitations d'aire, mise en évidence des savoirs attachés au produit.

Quelle forme pourrait prendre une AOC charcutière en France ?

Même s'il n'existe aujourd'hui aucune AOC charcutière en France, cette forme de qualification est-elle définitivement impossible ? La motivation des refus des demandes instruites par l'INAO aussi bien que les dossiers en cours de conception permettent de dessiner les contours des exigences auxquelles devraient satisfaire des demandes recevables (de Sainte Marie et Casabianca, 1996).

Un ensemble de 4 grands points à réunir semble se dégager de la doctrine en cours d'établissement :

(i) *Le lien au "terroir"*. Incluant la notion de race locale, il ne s'y réduit pas et suppose également de considérer les questions d'alimentation et de mode de conduite dans les conditions de production.

(ii) *La typicité des produits*. C'est l'identité sensorielle du produit qui est ici en jeu : elle ne se réduit pas à une qualité supérieure, dans une comparaison à un produit de référence. La typicité suppose également un accord collectif sur une évaluation de l'appartenance à un type de produits candidats pouvant montrer des variantes recevables.

(iii) *Les savoirs locaux*. Ils sont mis en œuvre au long de l'itinéraire technique et incorporés dans le produit typique qui les condense. A travers la notion d'usage, ils ne concernent pas seulement les producteurs (éleveurs et salaisonnières), mais la société locale toute entière.

(iv) Mais aussi *la représentativité et la légitimité* du groupe porteur de la demande. Sa capacité à définir un "bien commun" local en formant des compromis dépassant les intérêts particuliers apparaît déterminante.

Dans le cadre ainsi délimité, aucune des 4 démarches brièvement présentées ne combine la totalité de ces éléments. Certaines comme le jambon de Bayonne ont renoncé à une AOC qui leur demeurerait inaccessible en optant résolument pour l'IGP. D'autres, pour lesquelles l'industrialisation est moins aboutie, peuvent revenir sur certains choix techniques antérieurs pour tenter de s'en rapprocher. Seul le *Prisuttu* pose spécifiquement le problème de la constitution du groupement porteur.

Conclusion

Au terme de cette analyse, l'absence d'AOP en matière de charcuterie en France peut être référée à la fois à la doctrine de l'INAO et à l'état du secteur de l'élevage porcin et de la salaison. Cette situation n'est pas définitive et est susceptible d'évoluer sous l'effet de deux grandes évolutions possibles.

La première concerne le dispositif juridique national d'instruction des demandes de protection des noms géographiques par l'Union Européenne. La Loi d'Orientation Agricole (en cours de discussion par les parlementaires français) prévoit en effet de découpler IGP et certification nationale de qualité (CC et Labels) en confiant l'examen des demandes d'IGP à l'INAO. Si ce projet devait être adopté, il est probable que cela modifierait fortement les exigences concernant l'origine des produits à dénomination géographique protégée, ce qui rendrait l'IGP moins facile d'accès.

La deuxième intéresse les processus de relocalisation des élevages porcins sous l'effet des nouvelles contraintes environnementales et des stratégies de différenciation commerciale (Sylvander, 1998). En effet, les groupes industriels sont amenés à revoir leurs logiques sectorielles antérieures, dans lesquelles la référence au territoire jouait un rôle mineur, pour poursuivre le développement de leurs activités. Ce processus qui s'esquisse actuellement, pourrait ouvrir des opportunités pour des productions aujourd'hui confidentielles : mobiliser l'AOC comme élément de gamme.

Le "porc méditerranéen" saura-t-il prendre sa place dans de telles évolutions ?

Références

- Coutron, C., Casabianca, F., de Sainte Marie, Ch. et Gandemer, G. (1998). Quel référentiel pour définir un produit typique ? Le jambon sec dans les enjeux de développement de la filière porcine en Corse, *Cahiers d'Agriculture*, (à paraître).
- de Sainte Marie, Ch. et Casabianca, F. (1996). Le travail d'expertise scientifique comme médiation entre acteurs locaux et puissance publique. Constitution et distribution des savoirs dans la justification du lien entre dénominations et origines géographiques des produits agro-alimentaires. 3^{ème} Ecole Chercheurs Economie des Institutions, INRA, Dourdan, décembre, p. 19.
- Flamant, F. et Boyazoglu, J. (1996). Rôles joués par les AOP et IGP dans la valorisation des porcs méditerranéens. *Produzione Animale* Vol. IX, Série III, pp. 195-200.
- INAO (1992). Demande de reconnaissance en AOC du Jambon de Bayonne No. 92-308, p. 18.
- INAO (1995). Demande de reconnaissance en AOC des salaisons sèches des Monts de Lacaune No. 95-211, p. 24.
- Marty, F. (1994). *Une application de l'économie des conventions : l'étude du système salaisonner lacauuais*. Mémoire DAA Option Economie Appliquée, ENESAD Dijon, p. 88 + annexes.
- Ministère de l'Agriculture et de la Pêche (1998). *Notice technique définissant les critères minimaux à remplir pour l'obtention d'un label en Charcuterie-salaisons*. p. 15. Révision février 1998.
- Monin, G., Sellier, P. et Bonneau, M. (1998). Trente ans d'évolution de la notion de qualité de la carcasse et de la viande de porc. *Journ. Rech. Porcine en France*, 30 : 13-27.
- Poma, J.P. (1993). Le jambon sec en France : situation réglementaire, technique et qualitative. Dans : Colloque AFIRIT, *Riconoscimento della Specificità e della Tipicità degli Alimenti dell'Area Mediterranea*, Parma, juin 1993, pp. 143-148.
- Rousset-Akrim, S., Martin, J.F. et Bayle, M.C. (1997). *Analyse de la typicité des jambons secs de Lacaune*. Rapport AIP INRA-INAO, p. 7.
- Sylvander, B. (1995). Origine géographique et qualité des produits. *Revue de Droit Rural*, p. 237.
- Sylvander, B. (1998). Logiques sectorielles et territoriales dans les AOC fromagères : vers un compromis par le modèle industriel flexible ? *Séminaire SYAL, "Réseaux locaux d'entreprises agro-alimentaires"*, INRA-CIRAD-CNEARC, Montpellier, Octobre 1998, p. 14.