



© Cirad, Iddri, IFB, Inra, 2005

Commande : [www.quae.com](http://www.quae.com)

## TIRÉ À PART

### Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France

Laurence Bérard, Marie Cegarra, Marcel Djama, Sélim Louafi,  
Philippe Marchenay, Bernard Roussel, François Verdeaux (dir.)

# Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC

*Christine de Sainte Marie, Laurence Bérard*

Anthropologue au CNRS,  
**Laurence Bérard**  
est coresponsable  
de l'équipe Ressources  
des terroirs – Cultures, usages,  
sociétés, au sein de l'UMR  
Éco-anthropologie  
et ethnobiologie.  
Ses recherches portent sur  
la dimension ethnologique  
des productions agricoles et  
alimentaires locales et sur  
les questions soulevées par  
l'application de  
la réglementation  
de protection de l'origine.

**Christine de Sainte Marie**  
est agroéconomiste  
au département Sciences pour  
l'action et le développement  
(Sad) de l'Institut national  
de la recherche agronomique  
(Inra). Après avoir travaillé sur  
l'organisation de filières pour  
des produits de qualité  
spécifique, elle se consacre  
à l'analyse économique  
des dynamiques  
d'« écologisation »  
de l'agriculture, notamment  
la prise en compte  
de la biodiversité dans  
les démarches de qualification  
des produits et de leurs  
systèmes de production.

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est une invention française, conçue pour protéger la dénomination géographique d'un produit agricole ou alimentaire à laquelle est attachée une valeur. Si elle ne protège pas directement, ni explicitement, les savoirs locaux relatifs à la nature et au vivant, elle les a pris en compte dès lors qu'il a fallu justifier la spécificité liée à un lieu. Car les savoirs et les pratiques locales occupent une place importante pour caractériser la typicité de l'appellation d'origine.

Examiner les pratiques dans le détail amène à dégager un lien avec la diversité biologique et paysagère, et à ne plus considérer celle-ci simplement comme une retombée positive des productions de terroir. Mais ces pratiques sont porteuses d'enjeux et leur prise en compte ne va pas de soi ; elle dépend intimement du jeu social, du mouvement de l'économie et de l'échelle des échanges dans lesquels sont prises les productions locales. Ainsi, pour traiter de la protection et de la valorisation des savoirs locaux par le biais de l'expérience française de l'appellation d'origine, il faut rappeler d'emblée que protection des dénominations géographiques, industrialisation et mondialisation vont de pair.

### **Appellation d'origine, industrialisation et mondialisation**

La protection des appellations d'origine s'inscrit dans la lignée des lois de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle sur la propriété industrielle. La loi de 1905 sur la répression des fraudes et des falsifications en matière de produits et de services en est le texte fondateur. L'appellation d'origine (AO) est instituée en 1919, alors que se développent les marchés urbains et le commerce international des produits agricoles. Néanmoins, le législateur ne définit pas l'appellation d'origine en elle-même, mais en référence à des « usages locaux, loyaux

*L'usage,  
base de la  
protection*

et constants », qui peuvent être opposés à des tiers et qui vont conduire à délimiter une aire associée à la dénomination géographique protégée.

L'AO est ainsi ancrée dans une logique protectionniste qui prévaudra jusqu'à l'après-guerre : lutter contre les contrefaçons et les usurpations de réputation.

Les usages sont l'angle sous lequel le droit prend en compte les pratiques et les savoir-faire locaux. Il faudra attendre 1966 pour que l'AO reçoive une définition positive, dans la foulée de la loi d'orientation agricole. Dès lors, « constitue une appellation d'origine le nom d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité ou les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. » Le « milieu géographique » ainsi défini donne une place aux savoirs des acteurs locaux en introduisant l'idée de coopération avec la nature (Hermitte, 2001).

En 1990, le déploiement du champ de compétence de l'Inao des vins aux fromages et autres produits agroalimentaires ébranle la notion de terroir sur laquelle s'est construit le système français des appellations d'origine. Cette évolution anticipe la mise en place du marché unique et la réforme en profondeur de la Politique agricole commune. Les États membres de l'Union européenne ont admis une exception au principe de la libre circulation des biens dans le grand marché en adoptant, contre toute attente, un règlement relatif à la protection des appellations d'origine et des indications géographiques, le 14 juillet 1992.

Cependant, l'extension de la protection des dénominations locales à l'échelle de l'Union européenne a pour contrepartie des exigences plus strictes en matière de justification du lien de la qualité du produit avec son origine géographique, d'une part, et de dispositifs de contrôle, d'autre part.

La politique française, puis la politique européenne élargissent la logique de protection de l'AOC à une démarche de valorisation en créant des micromarchés pour des produits présentant des qualités particulières. Cette évolution prend place dans le mouvement de mondialisation des échanges que les négociations de l'OMC ont étendu aux produits agricoles et alimentaires.

### **Une approche à partir de conflits de qualification**

La reconnaissance d'une appellation suppose de satisfaire trois conditions. Tout d'abord, il faut définir le produit, fixant ainsi les caractéristiques et les pratiques le spécifiant dans une norme locale ; c'est le règlement de l'appellation. Ensuite, il s'agit de délimiter l'aire géographique associée à la dénomination du produit, qui trace une frontière sur la carte là où il n'y en avait pas auparavant.

*Marque  
individuelle  
ou AO  
collective ?*

vant. Enfin, il est nécessaire de faire officialiser le produit par la puissance publique : décret ministériel et inscription au registre des appellations, en France ; inscription au registre des indications géographiques des Communautés européennes.

Si l'appellation d'origine est, *in fine*, un accord – une convention de qualité – l'expérience témoigne que sa construction est rarement consensuelle. La codification oblige à expliciter des savoirs qui allaient sans dire ; elle conduit à une certaine normalisation en écartant des pratiques ou des variantes. La délimitation exclut l'usage de la dénomination locale pour les producteurs situés à l'extérieur de l'aire et, à l'intérieur de celle-ci, pour ceux qui ne satisfont pas au règlement, quand bien même ils sont « autochtones ».

La contribution des AO à la valorisation de la diversité biologique et culturelle peut être examinée à partir de conflits de qualification\* exemplaires concernant la définition des biens et la façon dont sont traités le vivant, la nature et les savoirs associés.

*Le haricot tarbais : ressource génétique privatisable  
vs bien alimentaire collectif ?*

Il a été beaucoup question, notamment dans les négociations de l'OMC, de conflits entre marque commerciale et appellation d'origine. Ces conflits se cristallisent sur le caractère collectif du droit de propriété attaché à la dénomination géographique. Le haricot tarbais illustre cet antagonisme entre deux modes d'appropriation, exclusifs l'un de l'autre.

En 1996, le haricot tarbais fait l'objet d'une demande d'enregistrement en indication géographique protégée (IGP), portée par un groupement de producteurs des Hautes-Pyrénées et d'une coopérative locale qui trie, sèche et commercialise les haricots. Au même moment, une demande de certificat d'obtention végétale est déposée par un agriculteur de la région.

La demande d'IGP s'inscrit dans la démarche de relance d'une pratique qui avait cours à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle dans le Sud-Ouest sur de grandes étendues : le maïs était cultivé en association avec le haricot grim pant. Les agriculteurs et leurs techniciens ont remis sur le métier la question des techniques de culture. À côté de la culture traditionnelle, sur tuteur, du maïs, le cahier des charges de l'IGP autorise la culture sur filet qui simplifie le travail sans toucher à l'essentiel : la récolte à la main, pratiquée en plusieurs passages au fur et à mesure que mûrissent les fèves. À côté du haricot destiné à la conservation, qui constitue l'essentiel de la récolte, le haricot récolté semi-frais est requalifié en légume vert. Dès le départ, les producteurs ont associé des restaurateurs à leur démarche de relance, pour inventer de nouvelles façons de mettre en cuisine un composant de base de l'alimentation populaire.

*Débattre des  
innovations  
acceptables*

L'IGP a donc permis d'identifier et de raisonner collectivement des pratiques associées à la culture du haricot.

Quant à l'obtention végétale, le demandeur, un particulier, visait à obtenir la propriété de cette ressource génétique. Il avait transporté sa culture en Europe du Sud sur de grandes surfaces, en la mécanisant. La récolte était vendue en France sous le nom de « haricot : variété tarbais » conformément aux règles d'étiquetage des légumes. L'enregistrement d'une lignée distincte, homogène et stable de haricot sous le nom de « tarbais » aurait interdit l'usage de la dénomination « tarbais » pour le haricot consommé dans l'alimentation et bien collectif local. Le groupement des producteurs de haricot tarbais a finalement obtenu que le nom « tarbais » soit réservé à l'IGP.

*Lait cru vs laits morts : quelle place pour les savoirs locaux ?*

L'exemple du lait cru souligne la place des savoirs locaux. La reconnaissance de l'appellation et sa gestion sont imparties à un groupement. En France, il s'agit souvent du syndicat de défense et de promotion du produit, dans lequel sont représentés les producteurs et les transformateurs impliqués. Le syndicat effectue les contrôles sous la tutelle de l'Inao.

Même s'ils ont des intérêts locaux, les producteurs peuvent appartenir à des entreprises dont les centres de décision sont extérieurs à l'aire d'appellation et inscrire leur produit dans des stratégies d'entreprises à dimension nationale et internationale. C'est le cas du principal groupe laitier français, Besnier, devenu Lactalis. Cette configuration résulte d'acquisitions systématiques de laiteries situées dans les zones d'appellation depuis une dizaine d'années.

L'intrusion d'un grand industriel sans passé lié au terroir dans l'univers des fromages d'appellation se conjugue à l'exigence de justifier le lien entre la qualité du produit et son origine géographique, portée par Bruxelles. Cela conduit à une profonde réévaluation des usages et des savoirs locaux, qui se cristallise sur la fabrication à base de lait cru, dans un contexte où les négociations commerciales internationales confèrent aux normes d'hygiène et de sécurité une place cruciale. Quels savoirs sont en jeu ?

Les décrets sont assez discrets sur le traitement des laits utilisés. Ainsi, sur les quarante-deux appellations fromagères françaises (2004), seulement une douzaine utilise exclusivement du lait cru. La fragilité de cette matière première vivante impose un délai de quelques heures entre la traite des vaches et l'emprésurage du lait, la première étape de la transformation.

Dans la famille des fromages d'appellation et au sein même de certaines appellations coexistent plusieurs types de fabrication. Certains mettent en œuvre des laits pasteurisés ou microfiltrés, qui doivent être réensemencés avec des ferments industriels. Les

*Le rôle accru  
des éleveurs*

producteurs travaillent alors des « laits morts », dont ils peuvent standardiser certains composants en les fractionnant. Dans les appellations peu exigeantes, la totalité du lait collecté n'est pas toujours transformée en fromage d'appellation : les laiteries jouent sur une gamme de produits, si bien que les éleveurs ignorent souvent la destination de leur lait ; c'est notamment le cas dans le Massif central. D'autres utilisent une matière première dont elles respectent l'intégrité : les ferments ajoutés ne se substituent pas à la flore naturelle du lait. Cette matière vivante présente une variabilité selon les élevages et les saisons, avec laquelle ont à composer les fromagers, dont l'art consiste à accompagner les processus de maturation et de fermentation.

Selon les partisans du lait cru, le lien du fromage à son origine géographique tiendrait au caractère artisanal de la fabrication, dont les étapes clés ne sont pas ou peu artificialisées, et à la proximité avec les éleveurs qu'elles imposent. De fait, l'AOC est un cadre de référence qui oblige à débattre des innovations qui sont recevables et de celles qui ne le sont pas, voire à revenir sur des choix techniques antérieurs.

Considérer le lait cru comme un produit élaboré, contribuant à la typicité du fromage, en fait un facteur de production non substituable. Cela confère une voix au chapitre aux éleveurs des zones d'appellation, qui peuvent ainsi négocier leur place dans l'évolution de l'économie laitière. Pour peser dans les négociations de prix ou de répartition des droits à produire, certains éleveurs revendiquent le lien entre les caractéristiques du lait et la race laitière. Les races locales ou traditionnelles seraient au fromage ce que le cépage est aux appellations viticoles.

Or, comme le haricot tarbais, les races animales sont facilement transportables lorsqu'elles ne sont pas ancrées dans des systèmes d'élevage locaux qui les spécifient. L'analyse des cahiers des charges des principales appellations fromagères alpines montre que les exigences en matière de pratiques d'élevage et d'alimentation sont d'abord guidées par un souci de localisation des activités : soustraire les élevages de montagne à la concurrence de la plaine, faire pâturer ou faucher les pentes, maintenir une activité sur des territoires ruraux en déprise. Actuellement, la qualité écologique des espaces d'où proviennent les ressources fourragères et pastorales entrant dans l'alimentation des troupeaux n'est pas prise en compte dans la définition du « milieu géographique ». C'est une question que devront affronter les appellations fromagères. L'usage des lieux emblématiques des montagnes fromagères que sont les estives et les alpages est-il à ce point répandu ? Il importe de mettre en cohérence les pratiques avec l'image que l'on en donne pour renforcer la crédibilité des appellations d'origine dans les négociations commerciales internationales.

*Instaurer  
des formes  
d'expertise  
variées*

### **Vers une écologisation du milieu géographique ?**

Certaines démarches commencent à intégrer l'origine géographique et la qualité écologique des agrosystèmes. Les savoirs locaux ne sont plus identifiés uniquement par leurs effets sur l'expression des potentialités du terroir dans le produit : les pratiques qui définissent l'appellation font implicitement référence à la production de biodiversité.

Par exemple, les quatre décrets d'AOC concernant la lentille verte du Puy (1996), le piment d'Espelette (2000), le coco de Paimpol (1998) et l'oignon doux des Cévennes (2003) mentionnent que les producteurs ont la possibilité d'utiliser des semences produites sur leur exploitation. Ces populations fermières, issues de populations locales sélectionnées sur les exploitations, dominent encore largement. Les vergers cidricoles, en particulier en Normandie, s'inscrivent également dans cette diversité variétale. Les conditions de production du poiré Domfront, AOC depuis décembre 2002, sont exemplaires. D'une part, la variété principale est le Plant de Blanc, variété locale bien connue ; elle est accompagnée d'autres variétés, elles aussi locales. D'autre part, et c'est une première, les poiriers sont conduits en haute tige\* avec une densité de plantation inférieure à 150 poiriers par hectare sur une surface intégralement enherbée, tous ces critères correspondant aux usages locaux liés à la conduite du verger de plein vent. Cette prise en compte des variétés de poirier et du mode de culture plus extensif, la recréation d'une maille bocagère et de son cortège d'espèces accueillantes pour les oiseaux nicheurs et pour le petit gibier s'inscrivent dans une perspective de valorisation de la diversité écologique et culturelle.

Ainsi, l'expérience française en matière d'appellation souligne la diversité des modalités de prise en compte des savoirs et pratiques locaux. Plus largement, l'idée d'associer savoir-faire et biodiversité commence à faire son chemin dans l'esprit de l'Inao et de certains syndicats d'appellation.

### **La question des contrôles**

Actuellement, sous la responsabilité du syndicat de défense du produit et de l'Inao, le dispositif de contrôle de l'appellation est au centre d'une controverse, qui pourrait être lourde de conséquences pour le statut accordé à la diversité bioculturelle. Certains mettent en cause avec insistance la collusion entre pairs et la partialité supposée des contrôles, arguant qu'un organisme ne peut être juge et partie. Ils proposent que cette fonction soit déléguée à un organisme certificateur indépendant, offrant les garanties d'objectivité et de moyens requises par la norme européenne EN 45011, sans en faire toutefois la seule structure de

*Rendre  
les produits  
compétitifs*

contrôle possible. L'exemple de l'Italie montre combien le dispositif adopté formate la définition du produit. Aux contrôles réalisés par le groupement gestionnaire de l'appellation, fondés sur l'expertise par des professionnels du produit et sur la dégustation, ce pays a ajouté un contrôle délégué à des professionnels de l'expertise, qui s'appuient sur des analyses et des instruments de laboratoire.

Plutôt que de rechercher la preuve scientifique de la typicité dans des marqueurs moléculaires, des travaux suggèrent d'élargir la commission de contrôle de la typicité à des connaisseurs qui partagent la culture du produit local : ceux qui le travaillent, qui savent le faire circuler au-delà de son milieu d'origine peuvent légitimement prendre part au jury (Casabianca et de Sainte Marie, 2000). Dès lors, la représentation de différentes formes d'expertise dans l'épreuve d'agrément constituerait une forme d'objectivation du jugement, que les juristes ou les cliniciens connaissent bien pour la mettre en pratique.

**Conclusion**

L'appellation d'origine est une protection juridique qui permet de rendre compétitifs des produits et des modes de production qui ne le seraient pas autrement : le droit crée des micromarchés à partir de systèmes de production qui seraient condamnés par les règles classiques de la compétitivité. En même temps, pour justifier et faire valoir leur spécificité, les produits d'appellation s'inscrivent dans un marché global. Les AOC contribuent ainsi à maintenir ouvert le débat sur les alternatives techniques, sur la pluralité des modèles de production et des systèmes économiques.

Pour autant, cette construction n'est pas le fait d'une communauté de personnes ou d'un club de producteurs qui s'entendent entre eux, dans leur coin. Les savoirs locaux sont des compétences qui sont loin de se limiter au local. Pour les mettre en forme et les légitimer, il a fallu expliciter ce qui n'avait pas besoin de l'être tant qu'il ressortait de l'univers familial. Et, pour ce faire, tout un appareillage technique et institutionnel a été nécessaire : une administration des AOC, une animation au jour le jour du syndicat de défense et de promotion du produit, une expertise scientifique et technique, des programmes de recherche, des conservatoires, l'aide de collectivités territoriales... Ces actions sont assurées réglementairement et financièrement dans le cadre de politiques publiques, nationales et européenne. Des pays laminés par des années d'ajustement structurel disposent-ils des ressources institutionnelles et financières nécessaires à ce transfert ?

*Les savoirs  
experts  
à l'épreuve  
des pratiques  
locales*

Au sein de l'Union européenne, les appellations d'origine sont protégées, mais rien de tel à l'échelle internationale : si les AO sont reconnues comme des indications d'origine, elles ne bénéficient pour l'instant d'aucune protection formelle.

Certes, les pays du Sud peuvent être intéressés par l'expérience française en matière d'appellation d'origine. Mais leur priorité n'est-elle pas que les pays du Nord démantèlent les protections qui empêchent leurs principales productions que sont le sucre, le coton, etc. de trouver un marché solvable ?

**POUR EN SAVOIR PLUS**

Bérard L., Marchenay P., 2004. *Les produits de terroir, entre cultures et règlements*. Paris, CNRS Éditions, 229 p.

Casabianca F., Sainte Marie C. (de), 2000. L'évaluation sensorielle des produits typiques. Concevoir et instrumenter l'épreuve de typicité. In *67<sup>th</sup> EAAE seminar The socio-economics of origin labelled products in agro-food supply chains: spatial, institutional and co-ordination aspects*, Le Mans (France). Paris, Inra-ESR ; Parme, Università degli Studi di Parma, 269-276.

Hermitte M.-A., 2001. Les appellations d'origine dans la genèse des droits de la propriété intellectuelle. In Moity-Maïzi P., Sainte Marie C. (de), Geslin P., Muchnik J. et Sautier D. (dir.), *Systèmes agroalimentaires localisés. Terroirs, savoir-faire, innovations*. Inra-Sad, Cirad, Cnearc, 195-206.