

Conclusions

C Béranger

INRA, 147 rue de l'université, 75338 Paris

La qualité et la richesse des informations échangées et des discussions qu'elles ont suscitées ont permis d'atteindre en grande partie les objectifs affichés de ce séminaire. La connaissance mutuelle entre participants de diverses équipes et disciplines, l'écoute des diverses approches et points de vue, les nombreux échanges formels ou informels, l'intensité des débats dans les ateliers et dans l'échange final entre ateliers, ont contribué à la création du réseau que nous voulons établir sur les AOC-IGP laitières et à la construction d'une culture commune sur le thème qui nous rassemble. Quelques points forts de nos travaux communs peuvent être particulièrement soulignés.

1. Remarques générales.

Des échanges nombreux ont concerné **les concepts et la terminologie** mis en jeu dans nos exposés et nos discours. Il faut sans cesse remettre à plat nos définitions et interprétations des mots et concepts véhiculés à travers nos travaux et s'efforcer de trouver des bases d'accord commun permettant ensuite de mieux discuter ou interpréter les phénomènes observés. Nous l'avons fait en partie au cours de cette rencontre, mais nous devons davantage formaliser les acquis. Un groupe de travail commun entre l'INRA et l'INAO va permettre d'avancer sur les notions de terroir et de typicité sujettes à des utilisations multiples et variées. Nos réflexions à propos des produits laitiers y contribueront.

Des échanges très riches ont concerné **les méthodes utilisées** dont certaines sont très originales pour la plupart d'entre nous : méthodes génomiques de typage des souches bactériennes, méthodes moléculaires permettant de décrire des écosystèmes à partir de la signature des microorganismes obtenue par l'analyse de séquences d'acides nucléiques ; la méthode du cours d'action pour observer le fonctionnement des activités et identifier les savoirs spécifiques ; l'analyse sémiologique ; la méthode des « focus groupes » pour étudier les interactions avec les consommateurs....

Il apparaît en outre souhaitable de se concerter encore davantage sur les méthodes utilisées par les différentes équipes et de les harmoniser en partie.

La nécessité et l'intérêt de constituer **des bases de données communes**, utilisables dans nos divers travaux et ailleurs est apparue de plus en plus forte et suppose une implication collective et une organisation commune. Ce devrait être un des fruits du réseau que nous élaborons entre nous et un élément de sa cohésion et de la mutualisation des données.

Les stratégies à mettre en œuvre pour agir avec nos partenaires sur les divers terrains, au niveau technologique et social, ainsi que dans le transfert des acquis et la formation des acteurs, devraient être formalisées et concertées. La constitution des GIS a été très féconde dans ce sens et montre la voie pour que ces modes d'approche et d'action soit davantage utilisés. La Distribution doit être davantage prise en compte dans ces organisations.

Il nous semble également important de bien **situer et relier** nos travaux au contexte mondial et aux évolutions en cours vers la reconnaissance de spécificités liées à l'origine et (ou) aux modes de production. Il faut aussi les relier aux programmes européens en cours ou en préparation dans le secteur laitier et aussi aux travaux de recherche concernant les négociations internationales sur les protections des produits d'origine.

2. Volets techniques du programme.

La position centrale occupée par **la nature et le fonctionnement des écosystèmes microbiens**, en inter-action avec la matière première, dans les processus de qualification du lien à l'origine, a été mise en évidence. Elle implique une analyse globale mettant en cohérence les différentes actions et les relations avec les différents paramètres de la qualité. La mise en réseau des compétences et des approches sur les différents terrains d'étude est apparue nécessaire et porteuse d'avenir.

Un colloque sur les fermentations dans l'élaboration des produits typiques sera organisé par l'INRA et L'INAO et stimulera la réflexion, les collaborations et la communication sur ces thèmes¹.

La nouveauté des travaux sur les caractéristiques nutritionnelles des produits d'origine a été soulignée. Initiés par l'étude des micronutriments présents dans le lait et le fromage et leurs facteurs de variation, ils interrogent le thème précédant notamment sur les interactions possibles et sur le rôle propre des flores microbiennes sur la santé, non encore abordés dans notre cercle.

La construction de **dispositifs reliant les activités et facteurs de la production et les technologies de la transformation, et étudiant leurs inter-actions**, est apparue de plus en plus nécessaire. Les liaisons entre ces couplages et les qualités sensorielles sont sûrement importantes et méritent d'être approfondies. Il faut en tirer des conséquences pour la gestion des systèmes, faire émerger des différences et des spécificités là où elles ne s'exprimaient pas. La mise en évidence de « crus » révélant les originalités du milieu, à travers des pratiques de production et de transformation adaptées, serait très intéressante dans le secteur laitier, dans la foulée des premiers travaux réalisés sur le Comté.

3. Volet socio-économique du programme.

L'organisation sociale autour de la qualification des produits d'origine doit être davantage étudiée, notamment son rôle de médiation entre acteurs, entre filière et territoires, entre recherche et action. Les chercheurs impliqués participent à cette médiation ce qui accroît notre responsabilité et suppose nos coordinations. Les sentiments d'honneur et de distinction peuvent être des moteurs d'organisation, intéressant à étudier, au niveau des producteurs et des consommateurs. Cette organisation sociale concerne fortement les réorganisations et les évolutions techniques et doit être abordée de concert entre disciplines.

Les processus d'évaluation des produits typiques et de la prévention sanitaire méritent également d'être réfléchis et analysés dans nos travaux. Une vision qualicienne, normée, utilisée en matière sanitaire et pour les IGP via les labels et CCP, s'oppose en partie à la qualification « endogène » pour les AOC, reposant sur les savoirs des acteurs, producteurs et utilisateurs du produit. Les choix politiques qui définissent les modalités des évaluations et des contrôles devraient pouvoir s'appuyer davantage sur les connaissances ainsi élaborées.

La nécessité de développer les travaux sur **la construction, la préservation et la transmission des savoirs typiques** a été soulignée, au niveau technique et au niveau social. Cela implique de nouvelles disciplines dont l'apport original est bien apparu. Les relations entre ces savoirs et la maîtrise des écosystèmes microbiens seraient particulièrement intéressantes à étudier.

Le manque de connaissances et de travaux sur **l'impact économique des filières AOC-IGP sur les exploitations et sur les territoires** a été souligné et déploré. Il faudrait trouver de nouveaux participants et des interlocuteurs intéressés. Les travaux sur les facteurs de succès des produits et la co-construction de la qualité entre producteurs et consommateurs au sein des filières apparaissent, en revanche, très porteurs de développements ultérieurs.

¹ Dans le cadre de l'exposition « à table », au Palais de la Découverte, le 8 octobre 2003 à Paris.

4. Poursuite du séminaire

Dans le **proche avenir** il convient d'**ouvrir** ce programme aux travaux concernant les petits ruminants laitiers (les participants concernés peuvent engager le mouvement dans ce sens dès à présent), mais aussi davantage aux sciences sociales. Les liens qui ont été envisagés devraient être noués. Le groupe souhaite **renouveler ce type de séminaire** dans un an, en gardant cet équilibre entre types de participants, mais en faisant sans doute intervenir quelques responsables professionnels intéressés. Dans l'intervalle des **groupes de travail** pourraient se réunir sur certains thèmes (par ex : interactions entre production et technologie de transformation). La programmation et le travail concerté que nous cherchons à réaliser doit permettre aussi de contribuer à l'élaboration des méthodes d'approche et de construction des questions, des programmes et des actions, ayant une portée générale.

Les produits d'origine nous apparaissent de plus en plus comme des révélateurs de questionnement originaux et novateurs pour la recherche comme ils le sont dans la société au niveau des filières et des territoires. L'intérêt de nos échanges, des réseaux que nous ferons vivre et des travaux que nous mènerons de concert est d'autant plus justifié qu'il se situe dans ce cadre et que les synergies entre disciplines et entre partenaires seront source de créativité et de résultats opérationnels.

Remerciements aux organisateurs, aux animateurs et aux participants. *A la revoyure !*