

Introduction

C Béranger

INRA, 147 rue de l'université, 75338 Paris

Depuis bientôt 10 ans l'INRA, en relation avec l'INAO, a engagé des recherches pour mieux comprendre et expliciter les qualités spécifiques des produits liées à leur origine géographique et justifiant leurs protection juridique à travers les dénominations d'AOC ou d'IGP. L'origine d'un produit n'est pas seulement sa provenance d'un lieu mais repose sur une série de liens plus ou moins étroits avec le territoire dont il est issu.

L'AIP (Action Incitative Programmée) sur les AOC réalisée de 1994 à 1998 a permis des avancées notables sur ces sujets, alors nouveaux pour les chercheurs, ainsi que l'élaboration d'une culture commune et d'une compréhension mutuelle entre chercheurs divers et avec leurs partenaires.

L'AOC est un système dans lequel interagissent un territoire (un milieu géologique, pédologique, topographique, climatique et des hommes et des sociétés), des plantes, des animaux, des microorganismes, des pratiques et des systèmes de production, de transformation, de vente, liés à une histoire et une culture locale et des produits qui en résultent, fruits de cette combinaison de facteurs physiques, biotechniques et humains. L'originalité de ces produits, leur typicité, fait que le consommateur les reconnaît et les désigne par le nom de leur lieu d'origine. La filière locale du produit a la volonté de maintenir ou d'assurer la reconnaissance de son produit, de ce patrimoine technique et culturel, de le protéger, de répartir les fruits de la rente ainsi créée et de s'en servir pour contribuer au développement de cette région d'origine des produits. A travers de multiples compromis négociés dans le cadre d'une réglementation au sein de syndicats locaux et avec l'appui et le contrôle de l'INAO, l'AOC se construit, se gère, se protège, se développe, en relation avec les stratégies des filières industrielles ou artisanales et des acteurs de la vie locale. Ce cadre conceptuel commun, résumé sur la figure 1, a permis d'intégrer toute une série de travaux divers sur les éléments de ce système et sur son fonctionnement.

Les résultats de cette AIP ont été valorisés en 1999 et des travaux se sont ensuite poursuivis dans différentes voies ainsi ouvertes, sans maintien explicite d'une organisation commune ; les orientations de recherches proposées en fin 98 n'ont pas donné lieu à un nouveau programme concerté. Cependant les relations étroites avec l'INAO se sont maintenues, à travers la participation de l'INRA aux comités nationaux, à la commission permanente, aux expertises et groupes de travail et aussi par les deux réunions « au sommet » du comité de coordination INRA-INAO (juin 1999 et octobre 2000) qui ont défini les orientations communes.

Depuis 1994 le contexte général d'évolution de l'agriculture et des territoires a encore renforcé l'importance et l'intérêt des travaux sur les liens entre les produits et leur origine et sur les interactions entre les filières de production et les territoires. Ces orientations s'inscrivent pleinement dans la politique européenne concernant la multifonctionnalité de l'agriculture et le développement rural. La notion de terroir a évolué ainsi que la conception de « l'origine des produits ». Suite à la réglementation européenne et à la loi d'orientation de l'agriculture en France, les produits d'origine recouvrent les AOC et les IGP (Indication Géographique Protégée), toutes deux relevant désormais de l'INAO.

Une relance d'un programme coordonné sur ces produits a été décidée en 2001, en principe pour 3 ans (avec l'appui d'un financement incitatif prévu d'environ 275 K€). Il doit concerner trois filières principales : produits laitiers, produits carnés, vigne et vins.

Son objectif est de chercher à mieux expliciter les liens entre les produits et les terroirs afin de mieux les différencier et les qualifier.

Les thèmes suivants ont été retenus :

- ✓ Contribuer à mieux définir les terroirs et leurs délimitations.
- ✓ Comprendre les relations entre divers facteurs de production et les caractéristiques des produits d'origine dans leur diversité.
- ✓ Maintenir et gérer la diversité et la dynamique des écosystèmes microbiens, en liaison avec les pratiques de production et de transformation, en vue des qualités sensorielles et sanitaires recherchées.
- ✓ Contribuer aux travaux nouveaux sur les qualités nutritionnelles éventuellement spécifiques à des produits d'origine.
- ✓ Evaluer les savoirs typiques et contribuer à leur préservation et à leur transmission.
- ✓ Contribuer à la conservation et à la valorisation des ressources génétiques en interaction avec les terroirs.
- ✓ Intégrer les connaissances et les divers travaux dans l'étude des relations entre les systèmes de production-transformation, leurs modes de conduite et d'organisation et les qualités des produits d'origine.
- ✓ Apprécier les conséquences des systèmes de production-transformation de ces produits sur la dynamique des territoires et des filières, et sur leurs impacts environnementaux, économiques et sociaux.
- ✓ Comprendre et aider à la co-construction par les producteurs et les consommateurs de l'image des produits dans leurs relations sur les marchés et dans les territoires.

Compte tenu des travaux en cours ou en démarrage, il s'agit surtout de coordonner, d'articuler et de renforcer cet ensemble et d'aborder des questions nouvelles. L'animation de ces recherches, en partenariat avec l'INAO constitue donc un objectif essentiel, dans un souci de cohérence globale, de conceptualisation et de formalisation des notions et des démarches, et aussi d'obtention de résultats opérationnels.

Dans le domaine des produits laitiers qui nous concernent ici l'approfondissement des travaux **sur les relations entre les systèmes d'élevage et d'alimentation et la typicité des produits laitiers et fromagers, liée à leur origine**, est apparu dans les priorités. En effet, à la lumière de l'expérience acquise par les filières les plus avancées et des nouvelles connaissances, les principales AOC fromagères révisent leurs cahiers des charges, et élargissent leur réflexion à d'autres aspects que la qualité intrinsèque du produit. De nouvelles dimensions de la qualité (nutritionnelle en particulier) prennent de l'importance chez le consommateur. Cela met en exergue certaines questions et des travaux à approfondir ou à mettre en œuvre.

Nous avons donc élaboré le programme que vous avez reçu et pour la réalisation duquel vous avez proposé une douzaine de projets, dont 8 démarrent actuellement et 4 sont en préparation.

La grille de lecture des questions et thèmes à instruire s'inscrit dans le schéma de la figure 2. Elle considère

1. Les relations entre systèmes de production et d'alimentation des animaux et qualités sensorielles des produits.

2. Les relations entre pratiques d'élevage, microflore des lait, sécurité sanitaire et qualités sensorielles.
3. Les caractéristiques nutritionnelles des produits liées à leur origine.
4. La valeur économique et socioculturelle des produits.

L'objectif de ce séminaire est d'abord de parvenir à constituer un réseau pertinent et efficace autour du thème retenu « systèmes d'élevage et typicité des produits laitiers », de se confronter et d'échanger sur les résultats déjà acquis, sur les projets en cours ou en démarrage, et sur les perspectives. Il s'agit aussi de créer ou conforter une vision et une culture commune sur les produits laitiers d'origine.

Pour ce faire, une demi-journée sera consacrée à une présentation synthétique des travaux existants et des résultats les plus marquants sur chacun des 4 thèmes indiqués ci-dessus.

La seconde journée sera consacrée à des travaux en 4 ateliers correspondant aux quatre thèmes, pour approfondir la discussion sur les résultats exposés, pour présenter et confronter les principaux projets, puis pour faire la synthèse de ces débats et les discuter entre ateliers dans une séance plénière finale. Celle-ci doit permettre d'élaborer une vision plus commune et plus large, en stimulant les interactions entre les projets des divers ateliers, et de définir les modalités d'animation et d'évolution du programme.

Ce sont les principaux apports des 4 exposés de synthèse, puis ceux des 4 ateliers qui sont repris dans ce document.

Une journée et demi passée tous ensemble permet aussi de nombreux échanges informels susceptibles de prolongements fructueux.

Le groupe de 40 personnes que nous formons comporte 51% de chercheurs de l'INRA, 13% d'enseignants-chercheurs, 13% d'agents de l'INAO et 23% d'agents des organismes professionnels ou économiques. Cet équilibre doit favoriser un partenariat ouvert et efficace pour construire ensemble les projets, une culture plus commune et une bonne appropriation des résultats des travaux par les différents partenaires.

Figure 1 : représentation du système AOC

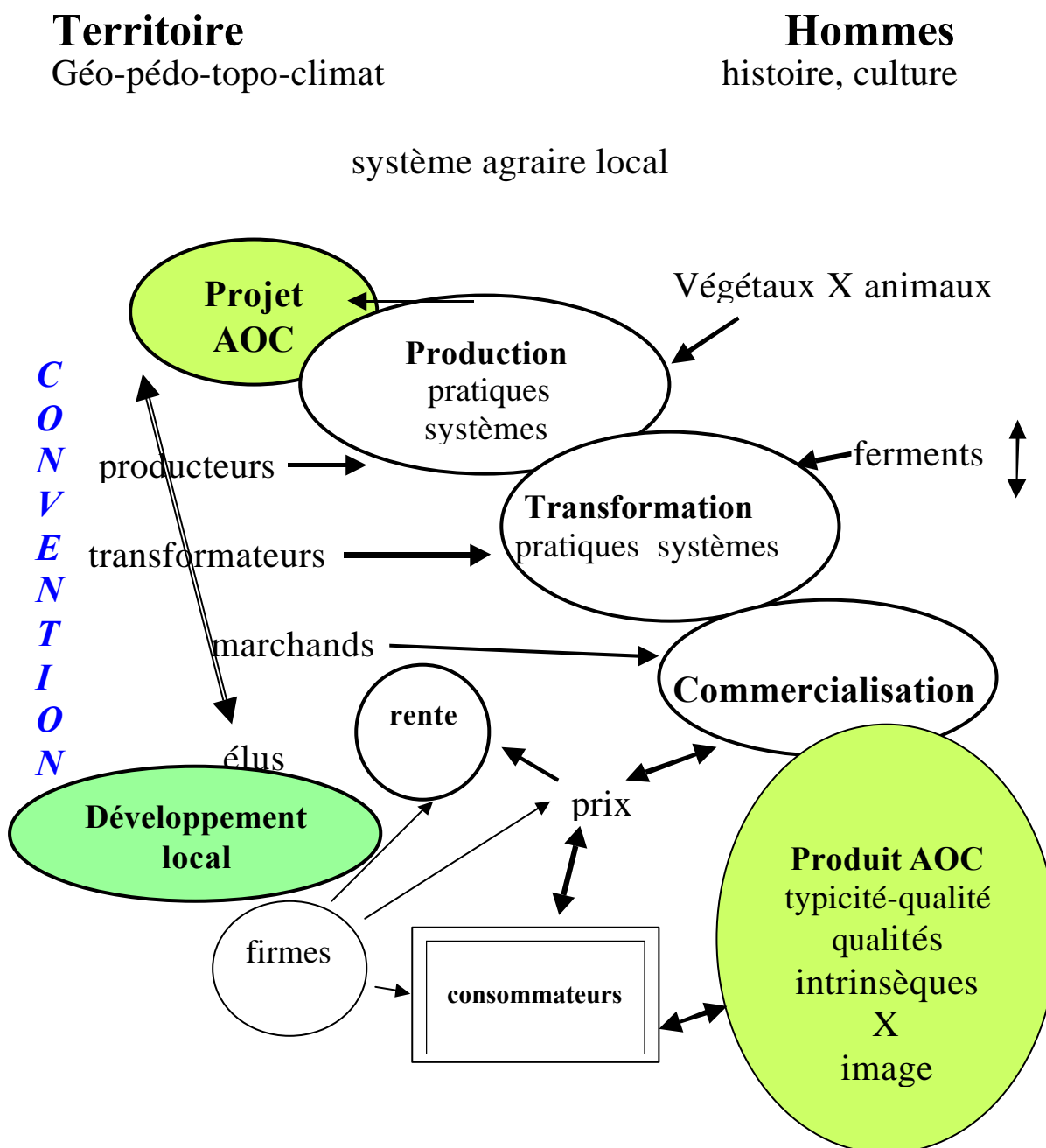


Figure 2 : Système de production des produits laitiers : principales étapes, principaux processus et acteurs sociaux-économiques. *Les ellipses liées aux différentes dimensions de la qualité renvoient aux 4 thèmes développés au cours du séminaire.*

