

## **La co-construction de la qualité comme lecture des décisions stratégiques dans les AOP fromagères, l'exemple des fromages d'Auvergne**

Pierre Le Gall<sup>1</sup>

(1) Laboratoire d'Etudes Rurales, Lyon, France

Auteur de correspondance : [pierre.legall74@gmail.com](mailto:pierre.legall74@gmail.com)

### **Résumé :**

Notre communication propose de relire les décisions stratégiques dans les Appellations d'Origine Protégées (AOP) à travers la question de la qualité. Nous prenons les AOP d'Auvergne comme exemple. Nous démontrons que celle-ci se trouve au cœur des orientations afin de viabiliser la production fromagère. Afin d'orienter les choix, la qualité est coconstruite, déclinée en plusieurs fondements, entre les acteurs dits productifs (producteurs, transformateurs, affineurs) et les consommateurs. Nous démontrons un rôle central de l'Etat, par la norme mais aussi de politiques publiques destinées à accompagner les fromages dans la maîtrise des qualités. Mais nous ouvrons un spectre plus large d'acteurs jusqu'à la recherche scientifique convoquée aussi pour participer activement à cette coconstruction.

**Mots clés :** Indication Géographique, Qualité, Auvergne, Recherche-Action, Interdisciplinarité

Classification JEL :

**Title :** re-read strategic decisions in Protected Designations of Origin (PDOs) through the co-construction of quality, the case of Auvergne cheeses.

### **Summary :**

Our paper aims to re-read strategic decisions in Protected Designations of Origin (PDOs) through the issue of quality. Using the Auvergne PDOs as an example, we prove that quality is the core issue of the orientations to make cheese production viable. In order to direct choices, quality is co-constructed, broken down into several foundations, between the so-called productive actors (producers, processors, refiners) and consumers. We show the existence of a central role of the State, through standards, but also through public policies designed to support cheeses in mastering quality. We prove that, beyond the role of the State, a much larger spectrum of actors including scientific research which also plays an active role in this co-construction.

**Key-Words :** Geographical Indications, Quality, Auvergne, Action-oriented Research, Interdisciplinarity

En tant que Signe Officiel de Qualité et d'Origine (SIQO), les Appellations d'Origine Protégée (AOP) bénéficient d'une qualité spécifique procurée par un terroir et une typicité liée à leur origine. Derrière cette définition consensuelle établie en 2005 [Casabianca *et al.*, 2005] et appliquée par l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), nous constatons une diversité d'expression des liens à l'origine, entre appellations mais également au sein d'une même appellation. De même, le terroir, bien que fondement de l'origine et quelques fois fruit de controverses quant à son instrumentalisation, apparaît aujourd'hui en retrait dans les revendications des diverses Organismes de Défenses et de Gestion (ODG) depuis une décennie<sup>1</sup>, au profit d'autres éléments eux aussi porteurs d'une qualité spécifique. Enfin, le lait cru, prôné par l'Inao et défendu par de nombreuses appellations, est aussi fruit de vives tensions, récurrentes, liées à son potentiel pathogène.

Ces quelques éléments rappellent qu'une AOP reste le fruit d'une construction entre des acteurs productifs (producteurs, transformateurs, affineurs), la norme incarnée par l'Etat et le consommateur. A partir des années 1990, l'économie des conventions s'empare de ces échanges par le biais de la qualité, définissant celle-ci comme une convention entre le producteur et le consommateur avec la puissance publique en arbitre [Eymard-Duvernay, 1989 ; Lebail et Valceschini, 1990 ; Nicolas et Valceschini, 1993, 1995 ; Allaire et Boyer, 1995 ; Lagrange *et al.*, 2007 ; Lagrange et Valceschini, 2007b, 2007a]. L'économie développe ainsi une nouvelle définition de la qualité, dynamique et socialement co-construite<sup>2</sup>, et propose un dialogue particulièrement stimulant avec un Inao davantage héritier d'une qualité fondée sur l'amont et la singularité des productions entre le terroir au sens agronomique et la continuité de savoir-faire [Scheffer et Roncin, 2000 ; Scheffer, 2002, 2004]. C'est par le biais des savoir-faire que d'autres sciences sociales vont approcher la question de la qualité notamment la géographie. Les économistes de l'Inra<sup>3</sup> vont alors collaborer à travers divers programmes de recherche entre 1995 et 2007 en faveur d'une réflexion pluridisciplinaire de la qualité, entre sciences biotechniques et sciences sociales, d'abord au sein de l'Institut [Cerf *et al.*, 1994] puis d'universitaires [Delfosse, 1995 ; Delfosse et Letablier, 1995] ou des chercheurs du CNRS [Valceschini *et al.*, 1996]. L'apport principal de la géographie réside dans le projet même de la discipline en suggérant une définition de la qualité à l'échelle des territoires et de ses acteurs et non limitée à celle d'une filière, dans une agriculture de plus en plus inscrite dans les territoires [Rieutort, 2006]. La qualité est même analysée par les géographes comme objet de développement local [Delfosse, 2013], voire comme élément de définition des territoires [Delfosse, 1997, 2004]. Ce renouveau de la géographie va même nourrir un nouveau courant dans la discipline [Frayssignes, 2005, 2008] et faire de l'ancrage territorial une grille de lecture récurrente pour les appellations [Millet, 2017]. Dans cette dynamique des années 2000, les controverses liées à la qualité ne sont pas oubliées par les sciences sociales, comme la cohérence entre maîtrise sanitaire et maintien de la typicité [Bérard et Marchenay, 2004 ; Lamine, 2005]. Plus récemment, la question du nutriscore appliqué à tous les produits et défavorable aux fromages propose un cas fécond de discussion autour de qualités opposées, l'interprofession

---

<sup>1</sup> Une consultation des différents sites internet d'ODG de l'Est-Central (comté, reblochon, abondance, beaufort) et du Massif Central (cantal, salers, bleu d'Auvergne, fourme d'Ambert, saint-nectaire) démontre une faible revendication du terroir, si ce n'est par son aspect agronomique, bien moins complet que la définition de 2005.

<sup>2</sup> Il faut à ce titre souligner le rôle décisif de la SFER dans les débats des années 1990-2000.

<sup>3</sup> Fondé en 1946, l'Inra devient Inrae (Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement) le 1<sup>er</sup> janvier 2020 à la suite de la fusion avec l'Irstea. Nous utiliserons l'acronyme Inra pour désigner l'action de l'Institut en amont de sa fusion.

fromagère tendant effectivement à véhiculer d'autres qualités afin de contrer l'argument nutritionnel.

Ce dynamisme scientifique sur la qualité dans les AOP, impulsé par l'économie des conventions, développé ensuite notamment par les travaux géographiques s'étiole progressivement durant la décennie des années 2010. Dans la discipline géographique, la qualité est davantage re-questionnée à l'aune des SYAL [Muchnik et Sainte Marie, 2010], de la relocalisation de l'alimentation [Vincq *et al.*, 2010 ; Praly *et al.*, 2014] et des pratiques alimentaires [Chiffolleau et Prevost, 2012], les AOP interrogées sous l'angle de l'innovation [Baritoux et Houdart, 2015], du développement territorial [Hirczak, 2007], ou de la coexistence des modèles [de Sainte Marie *et al.*, 2020 ; Forney, 2021 ; Baritoux et Houdart, 2021]. La qualité est-elle désormais fixée ? Les travaux en histoire rappellent pourtant que de qualité, il est en toujours question [Stanziani, 2005, 2008 ; Delfosse et Le Gall, 2021]. Plus encore elle est bel et bien en permanence discutée, renégociée. L'expertise Inrae effectuée en 2020 rappelle qu'elle mobilise toujours autant chercheurs comme société civile [Prache *et al.*, 2021]. Bien que renouvelée, la qualité à l'Inrae perdure comme objet de recherche et d'expertise, tant dans les sciences expérimentales que dans les sciences sociales. Après avoir porté les démarches Actions Incitatives Programmées (AIP) sur la co-construction de la qualité [Casabianca et Valceschini, 1996], le département Système Agraire et Développement (SAD)<sup>4</sup>, un temps concerné par les Systèmes Alimentaires Localisés (SYAL), pose dans les années 2010 notamment la question l'écologisation des pratiques y compris sous l'angle de ses effets sur la typicité des produits<sup>5</sup>. Porté par une approche particulièrement ouverte aux diverses disciplines et sensible aux échanges entre recherche-action [Cornu, 2021], le SAD pose dès les années 1990 les bases d'une approche systémique de la qualité que nous mobilisons ici.

Le caractère co-construit de la qualité, de même que sa lecture pluridisciplinaire ne fait pas de doute. Toutefois, nous souhaitons entrer plus finement dans les processus de co-construction de cette qualité et démontrer que celle-ci est au cœur des décisions stratégiques des acteurs productifs. Penser la qualité revient à saisir comment des acteurs arbitrent entre leurs propres contraintes productives, les normes et les exigences des consommateurs, avec un cahier des charges comme traduction de cette co-construction. Une analyse en profondeur des éléments convoqués pour la qualité mais surtout les acteurs concernés révèle un large spectre d'acteurs, de qualités plurielles, produites à différentes échelles spatiales. Pour y répondre, nous mobiliserons un travail de thèse ayant pour objet l'analyse de la gouvernance de la qualité dans les AOP d'Auvergne [Le Gall, 2021]. Même si cette thèse révèle une qualité sans cesse renégociée et loin de toute atonie depuis la Seconde Guerre mondiale, nous avons choisi d'aborder la co-construction de la qualité dans les AOP d'Auvergne à partir de la fin des années 1980, période de prise en main de l'Inao en faveur d'une qualité non plus postulée mais démontrée, du dynamisme scientifique de cette période donc, mais surtout de profondes réformes de la Politique Agricole Commune (PAC), des normes sanitaires, jusqu'aux prémisses de l'environnement et des services écosystémiques véhiculés aujourd'hui.

---

<sup>4</sup> Aujourd'hui département Action, transitions et territoires (ACT).

<sup>5</sup> Note de synthèse pour le Département SAD de l'INRA « Indications Géographiques, Territoires et Développement Durable », Septembre 2015, 14p.

## 1. Une qualité co-construite, de la maîtrise sanitaire aux services écosystémiques

### 1.1 Laguiole, saint-nectaire et salers, la maîtrise sanitaire comme première pierre d'une construction de la qualité

Explicité à plusieurs reprises [Crozes, 2017 ; Borrès *et al.*, 2019], le virage pris par l'appellation laguiole à la fin des années 1980, et conforté dans les années 1990 mérite toutefois une recontextualisation sous l'angle de la qualité. Dès les années 1985-86, la coopérative subit des déclassements récurrents de ses fromages qui ne répondent pas aux qualités minimums physiques, chimiques et organoleptiques exigées par l'appellation. Les défauts de qualité des fromages remettent en cause l'intégralité de l'équilibre construit depuis 1960. En effet, le modèle économique développé par Jeune Montagne s'attache à se rapprocher de la qualité organoleptique des anciens laguioles fermiers en préservant une fabrication au lait cru. La bonne valorisation des laguioles, dont dépendent les exploitations laitières aubraciennes, s'effectue par une réponse aux exigences d'un marché, notamment parisien, prêt à consentir un prix majoré à condition de retrouver certaines spécificités. Ainsi, la perte des marchés rémunérateurs par une production à la qualité dégradée menacerait l'existence même de Jeune Montagne. Cette situation oblige les coopérateurs à revoir leurs modes de productions du lait. La race à haute productivité, la frisonne, est alors pointée du doigt par les fromagers et producteurs de lait de l'appellation. L'empirisme des fromagers se voit confirmé par des travaux novateurs de chercheurs de l'Inra [Froc *et al.*, 1988], notamment d'Auvergne [Garel et Coulon, 1990] esquissant des premiers résultats sur la variabilité des laits selon les races. Par ailleurs, en parallèle des effets raciaux, des chercheurs du Centre de recherches zootechniques et vétérinaires (CRZV) de Theix (Puy de Dôme) publient un article sur l'influence de l'alimentation dans les taux butyriques et protéiques du lait [Hoden *et al.*, 1985]. En 1987, la coopérative Jeune Montagne bénéficie d'une étude ciblée sur ses livreurs de lait par les chercheurs du CRZV au sujet des « Facteurs de variations du taux protéique du lait de vache en exploitation » [Coulon et Binet, 1987]. En 1990, une étude pilotée par Claire Agabriel (de l'Enita de Clermont-Ferrand, aujourd'hui VetAgroSup) définit à partir de 42 exploitations du Puy-de-Dôme les effets de la physiologie des animaux, de leur alimentation et de leur niveau génétique comme des facteurs de variations des taux protéiques de lait [Agabriel *et al.*, 1990]. A partir du milieu des années 1980, professionnels et acteurs de la recherche découvrent ensemble les effets de la race et de l'alimentation dans la qualité des fromages. Sous l'angle de la qualité, l'intensification cognitive acteur-chercheur en Aubrac présente depuis les années 1960 [Cornu *et al.*, 2021] trouve alors l'occasion d'un renouvellement. La race frisonne concentre les critiques, pour son inadéquation au système fourrager aubracien et pour la faible « fromageabilité » du lait. Toutefois, l'apparition de problèmes sanitaires récurrents invite à une reformulation des conditions de production du lait et par conséquent des systèmes fourragers, indépendamment de la race de vache utilisée. Le processus de maturation de la tome nécessaire à la fabrication de laguiole, ou de tome fraîche pour l'aligot, invite à la plus grande prudence envers la contamination des laits travaillés crus et non pasteurisés. Ainsi, l'usage de l'ensilage est questionné, notamment pour son rôle dans la contamination des laits et par conséquent des fromages. La question sanitaire et la dégradation de la qualité générale des laguioles arrivent simultanément mais nécessitent des décisions structurelles entre la poursuite d'un modèle intensif au risque d'une perte de marché, ou la refondation d'un modèle plus en phase avec les marchés rémunérateurs aux qualités ciblées, connues. En d'autres termes, bien avant la réponse au concept du terroir, les réorientations du modèle laguiole s'expriment au

nom d'une maîtrise sanitaire et organoleptique des fromages, de qualités offrant singularité et bonne valorisation.

Loin d'être un cas isolé, la démarche opérée par le laguiole répond à une problématique élargie des fromages au lait cru. En effet, en 1992, date de reconnaissances des AOC françaises à l'échelle européenne (AOP)<sup>6</sup>, l'Union Européenne impose au préalable un cadre normatif strict sur la poursuite des fabrications au lait cru<sup>7</sup>. Cette nouvelle directive impacte directement le fromage de saint-nectaire, dont la production fermière se fait inévitablement au lait cru. Loin d'être mis devant le fait accompli par cette nouvelle directive, les producteurs fermiers entament dès la fin des années 1980 un programme de maîtrise sanitaire. En 1987, un programme « d'Aide à l'aménagement des locaux de fabrication fermière » participe à la rénovation de 48 exploitations, grâce aux crédits du Fonds interministériel de développement et d'aménagement rural (Fidar) et au pilotage du Parc Naturel Régional (PNR) des Volcans d'Auvergne. Progressivement, la question sanitaire polarise les discussions du syndicat. En 1989 une feuille de route est établie (contrôle qualité des laits, contrôle sanitaire des locaux de fabrication, etc.) avec pour perspective le futur marché commun et ses normes sanitaires. La directive européenne de 1992 confirme les prémisses d'actions sanitaires, et débouchent sur la mise en place d'un plan d'autocontrôle, puis d'un paiement à la qualité des fromages en 1996, sur une base similaire à celle des laits depuis la loi Godefroy de 1969. Le syndicat souhaite par ailleurs signaler ses efforts de maîtrise sanitaires par la mise en place d'une démarche Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP). A l'image du laguiole, l'ODG saint-nectaire bénéficie d'un suivi rapproché de la recherche scientifique dans la maîtrise des pathogènes, par l'intermédiaire du Pôle Fromager AOP Massif Central. Fondé en 1992, ce « pôle » est le fruit d'une dynamique impulsée par l'administration (DRAAF Auvergne et DDA du Cantal), les collectivités territoriales (Conseil Général du Cantal et la Région Auvergne), les structures professionnelles (ODG, chambre d'agriculture), mais aussi de l'Inra national et régional dans une époque où l'institut entend renouer avec les préoccupations agricoles et sociétales [Cornu *et al.*, 2018]. Association dont sont membres la plupart des ODG du Massif-Central, le Pôle Fromager est également doté d'un Groupement d'Intérêt Scientifique (GIS) où figurent les organismes de recherche de la région (Inra, Cemagref puis Irstea, Universités, VetAgroSup, Institut de l'élevage...). Ainsi, en 1992 voit le jour une structure consacrée à la recherche action « fromagère ». Cette conjonction d'acteurs publics démontre qu'en dépit de l'affirmation de normes, il y a aussi chez les instances publiques une démarche volontariste d'accompagnement des systèmes fromagers jugés fragiles. Il n'y a pas volonté de condamner les systèmes fromagers, mais bien le souhait de les stabiliser sur le plan normatif et économique. Dès lors, le Pôle fromager va se muer en référent particulièrement efficace pour fixer d'abord sur le plan sanitaire les fromages au lait cru. Depuis le milieu des années 1990 jusqu'à aujourd'hui, le pôle se place en interface entre l'Inra et l'ODG notamment en faveur d'une maîtrise sanitaire des saint-nectaires fermiers.

C'est également grâce à l'existence du Pôle Fromager qu'une autre crise sanitaire peut être surmontée, plus tardive mais elle-aussi structurante : la gerle pour le fromage de salers. Récipient en bois, la gerle est utilisée pour le caillage du lait et constitue un élément fort de typicité de l'appellation. Le décret Salers du 14 mars 2000, porté par l'ODG, impose l'usage de la gerle en bois et bénéficie d'une dérogation à la directive européenne 92/46/CE qui proscribit depuis 1992 l'usage de ce matériaux en laiterie (dérogation inscrite dans arrêté du 30 /12 /1993

---

<sup>6</sup> Règlement (CEE) n° 2081/92 du Conseil, du 14 juillet 1992, relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.

<sup>7</sup> Directive 92/46/CEE du Conseil, du 16 juin 1992, arrêtant les règles sanitaires pour la production et la mise sur le marché de lait cru, de lait traité thermiquement et de produits à base de lait.

: Art 23-1-6). Le conflit autour de la gerle a été documenté par l'ethnologue Laurence Bérard associée à Marie-Christine Montel de l'Inra [de Sainte-Marie et Bérard, 2005 ; Bérard *et al.*, 2008 ; Bérard et Montel, 2012]. Soulignons simplement ici que les travaux pilotés par la directrice du Laboratoire Inra de Recherche Fromagère à Aurillac, Marie-Christine Montel, permettent non seulement de dédouaner le bois accusé de favoriser la présence de pathogènes par l'administration sanitaire, mais aussi de mettre en lumière ses effets positifs sur la maîtrise sanitaire des fromages [Bérard et Montel, 2012].

L'Etat et l'Europe jouent les chefs d'orchestre dans l'avenir des AOP, en demandant un renforcement des cahiers des charges au nom de la typicité, mais surtout par des normes sanitaires durcies. Certaines politiques publiques peuvent aussi intervenir non pas en faveur d'une condamnation mais bien d'un accompagnement vers la maîtrise sanitaire des produits. De même, l'Inra se positionne aussi comme cheville ouvrière de cette maîtrise sanitaire de la qualité, rôle qu'il conserve encore aujourd'hui par l'intermédiaire d'un Pôle Fromager étroitement lié l'institut.

### ***1.2 Vers une déclinaison des qualités à partir des années 2000***

L'urgence sanitaire des années 1990 relègue au second plan les questions liées à la typicité du produit, d'abord sur le plan organoleptique que des savoir-faire. Toutefois, les menaces sanitaires (et organoleptiques dans le cas du laguiole) ouvrent le débats sur les modes de productions du lait, parmi lesquels l'alimentation des vaches à partir de fourrages dits « fermentés » ou d'ensilage, ou encore les effets du maïs dans les phases de maturation des fromages. Hormis les effets d'une mauvaise conservation des ensilages sur la qualité sanitaire des fromages, les recherches menées dans les divers centres Inra à cette époque, notamment en Auvergne, permettent de mettre en lumière les effets (et les différences) d'un fromage fabriqué à partir de lait d'ensilage, de foin ou d'herbe pâturée [Coulon *et al.*, 2004]<sup>8</sup>. Plus globalement, l'Inra constate, en Auvergne comme dans les Alpes, des variations selon l'alimentation des vaches dans le goût (ou « flaveur » des fromages) [Dorioz *et al.*, 2000]. Dès lors, l'herbe, sous forme de foin ou pâturée, devient un nouvel enjeu, au-delà de la maîtrise sanitaire, dans le renforcement de la typicité organoleptique des fromages, dès la fin des années 1990. Plus encore, dans une région Auvergne régulièrement décrite comme un « pays vert » et caractérisée par ses estives, la ressource herbagère ouvre la perspective à une singularité organoleptique, mais aussi paysagère des fromages d'Auvergne.

Saisi de ces avancés scientifiques, l'Inao invite les diverses ODG à renforcer l'origine des fromages d'Auvergne en développant la typicité par la ressource herbagère. Il faut dans ce sens souligner le rôle performatif de l'institution. Fondateur de la coopérative Jeune Montagne et ancien président de l'Inao, André Valadier rappelle régulièrement le rôle d'acculturation de l'Inao dans ses convictions [Crozes, 2017]. Plus généralement, il faut aussi mettre en lumière le rôle des « experts » Inao dans le renforcement de la ressource herbagère. Ceux-ci sont les premiers à suggérer le renforcement surface herbagère dans le saint-nectaire dès 1996, ou encore participent activement à la mise en avant de cette spécificité lors des rencontres avec les ODG auvergnates. Régulièrement composés de chercheurs en sciences sociales des facultés clermontoises, les commissions d'experts officialisent une nouvelle forme d'implication de la recherche auvergnate attentive aux mutations de la région. En effet, à l'image du suivi rapproché au long court de l'agriculture auvergnate par la géographie clermontoise [Cornu, 2012], cette mobilisation s'inscrit dans une suite d'échanges officiels (mémoire de stage,

---

<sup>8</sup> Plutôt que de lister l'ensemble des productions scientifiques, nous privilégions cette publication qui a pour ambition de faire un état l'art d'une décennie de recherche sur la question.

participation à des conseils d'instances régionales diverses), ou plus informels et interpersonnels entre la recherche et le monde agricole. Les décrets cantal de 2007 mais surtout de 2019, ainsi que celui de 2016 pour le bleu d'Auvergne, portent les effets de ces concertations avec les experts, issus des sciences biotechniques mais aussi sociales maîtrisant le contexte auvergnat. L'effet performatif est aujourd'hui visible, tant les ODG associent aujourd'hui le « pays vert » à l'herbe pâturée des vaches laitières.

Par ailleurs, le renforcement de l'herbe dans les cahiers des charges, au nom de la typicité intervient aussi à la suite de l'instauration d'une Prime Herbagère Agro-Environnementale (PHAE), dite « prime à l'herbe », et contribue au renforcement de l'herbe dans les rations. Instauré en 2003, reconduit en 2007 la « prime à l'herbe » accompagne financièrement les éleveurs spécialisés acceptant de réduire le chargement à l'hectare (en dessous de 1.4 UGB/Ha) ou encore de consacrer un taux minimum de surface à la production d'herbe (entre 50 et 75% de l'exploitation).

Au nom de la typicité tant organoleptique que des conduites d'exploitations, nous assistons donc dans les années 2000 à un renforcement de la ressource herbagère, sans toutefois de contrainte supplémentaire (hormis le laguiole), dans les modes de conservation (foin ou ensilage), sujet peu consensuels à l'échelle d'une appellation. Si d'autres démarches liées à la typicité émergent aussi à cette époque (à l'image de la segmentation des laits issus de vaches salers par la coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers dans le Cantal afin de fabriquer un « cantal 100% lait de salers »), la dynamique dominante reste celle de l'affirmation de l'herbe dans la typicité. La décennie 2000 accueille en effet plusieurs démarches de laiterie coopératives (telle Valuéjols dans le Cantal avec un fromage éponyme arguant un lait à base d'herbe pâturée et de foin<sup>9</sup>), ou privées (Dischamps dans le Cantal, ou Thuaire dans le Puy-de-Dôme pour un bleu d'Auvergne au lait cru à base de foin<sup>10</sup>). Ces tentatives de singularisation à l'échelle d'une laiterie s'installent dans un contexte d'une grande distribution à la recherche de produits « socialement responsables » [Baritoux et Houdart, 2015] à la suite de crises comme la vache folle, mais aussi dans une polémique montante des années 2000 liée aux Organismes Génétiquement Modifiés (OGM). Associée à l'émergence du développement durable et de l'impact positif de l'agriculture sur l'entretien des espaces et de la biodiversité, l'herbe intègre une nouvelle qualité d'ordre cognitive mais surtout environnementale. Ces nouvelles qualités, associées aux précédentes est alors mobilisée par les ODG, la prairie « naturelle » devient l'emblème des appellations auvergnates vectrices de services écosystémiques. La mise en place des concours de prairies fleuries autour des années 2010 plaçant l'élevage au carrefour d'une protection de la biodiversité et d'une diversité floristique traduisent une volonté de synthèse entre respect de l'environnement et typicité organoleptique.



*Ci-dessus une image promotionnelle de l'AOP Saint-nectaire. Les abeilles et les fleurs rappellent la diversité floristique et la biodiversité, tandis que le slogan « un bien fait pour toi », vise à mettre en avant un produit « naturel » sans danger pour la santé (sources AOP Saint-nectaire, 2009).*

<sup>9</sup> Accompagnée par les chercheurs de l'Inra en Auvergne.

<sup>10</sup> Dynamique notamment analysée par Marie Houdart et Virginie Baritoux [Houdart *et al.*, 2015].

Le développement durable et les crises de l'élevage industriel favorisent une nouvelle qualité, environnementale, sans remettre en cause mais davantage renforcer la maîtrise sanitaire et organoleptique. Par son besoin de « naturalité », le consommateur impulse une nouvelle forme de qualité que nous désignons comme cognitive. Historiquement, l'Auvergne essentiellement rurale n'offre pas un bassin de consommation permettant d'aspirer l'ensemble de la production fromagère. Si Clermont-Ferrand constituait un pôle important pour le saint-nectaire, au même titre que Saint-Etienne pour les bleus, la région parisienne demeurait une place historique de consommation. Toutefois, l'avènement d'un nouveau tourisme de nature (des expéditions dominicales clermontoises aux séjours hebdomadaires dans le Sancy, les Monts du Cantal ou l'Aubrac), accru par la crise Covid, génère une nouvelle forme de consommation localisée où le fromage constitue à la fois un acte touristique qu'un produit placé au centre des paysages recherchés par les touristes. Le récent PNR des Monts d'Aubrac s'inscrit dans cette dynamique d'une agriculture attractive mobilisée pour impulser une nouvelle dynamique du développement agricole vers le développement territorial [Borrès *et al.*, 2019]. La laiterie « artisanale », la production à la ferme, le pâturage comme facteur de bien-être, sont autant d'éléments véhiculant une certaine qualité « cognitive ». Dès lors, les fromages AOP ouvrent une nouvelle perspective de développement territorial, où l'image d'un élevage singulier par ses aménités mais aussi en rupture d'un modèle conventionnel constitue le cœur. Même si d'autres éléments relatifs à la typicité répondent à cette qualité cognitive (une production fermière, « artisanale », en vente directe, à partir d'une race précise ou par un affinage spécifique etc.), du goût au paysage, en passant par des nouvelles questions liées au bien-être animal, la ressource herbagère propose un maillage solide de qualités : sanitaire, organoleptique, environnementale et cognitive.

## LE SAINT-NECTAIRE



*Ci-dessus une image promotionnelle de l'AOP Saint-nectaire. Le paysage herbager de montagne en second plan véhicule les diverses qualités tandis que le slogan « nectar de la nature » convoque la qualité organoleptique.*

*La relocalisation de la consommation par le tourisme d'origine urbaine est présente par le slogan « arpentez nos grandes surfaces » (sources AOP Saint-nectaire, 2011).*

Le tourisme, l'accord avec des distributeurs pour des produits de niche ou des affineurs haut-de-gamme<sup>11</sup>, sont autant d'innovations commerciales venant accompagner cette co-construction de la qualité. Au-delà d'une rupture historique avec les anciens modes de distribution, la « montée en qualité » des fromages est rendue possible par la conquête de marchés plus rémunérateurs (gastronomique, haut-de-gamme), telle la trajectoire prise par le laguiole dès les années 1960, soutenant les efforts de déclinaison de la qualité. A titre d'exemple, la relance d'un cantal au lait cru uniquement à base de foin et d'herbe pâturée par la coopérative de Valuejols a entraîné une rupture avec l'affineur local historique au profit d'une centrale d'achat supportant la hausse de coûts liée aux nouvelles conditions de production. En d'autres termes, la co-construction de la qualité passe aussi par une rupture d'anciens marchés peu rémunérateurs, parfois historiques pour certaines appellations (pâtes persillées, cantal, saint-nectaire laitier...) mais peu à même de porter une nouvelle qualité au-delà du sanitaire,

<sup>11</sup> Tel l'affineur Mons présent depuis la relance en 2001 par le coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers d'un cantal au lait cru issu de race salers, ou encore son implication dans la relance d'une production de salers tradition salers dans les années 2010.

voire de l'organoleptique. Le cahier des charges d'une appellation, ou réduit à une laiterie, voire à l'exploitation pour une production fermière, est donc le reflet d'une qualité destinée à un marché précis. Nous suggérons donc de relire les conflits au sein d'une appellation aussi en lien avec les différents marchés et les qualités associées, ainsi que du besoin de cohérence entre l'aval (les marchés ciblés) et les conditions de production en amont.

### ***1.3 Une qualité co-construite, l'exemple de l'herbe.***

Du respect des règles sanitaires jusqu'aux effets de la prime à l'herbe, mais aussi les financements liés au développement des territoires, l'Etat se pose en arbitre dans l'expression de la qualité. La construction de la qualité va bien au-delà de la norme. Le consommateur est lui aussi un acteur fort dans l'expression de la qualité. Toutefois, des questions sur les effets de l'ensilage dans les pathogènes, puis des effets de la diversité floristique dans les plantes, l'Inra se pose clairement comme acteur incontournable de la qualité, par son accompagnement suivi des acteurs productifs mais aussi par sa performativité auprès du monde professionnel, à travers des organismes de transfert et d'échange comme le Pôle Fromager par exemple. La volonté de consolider la ressource herbagère autour d'une maîtrise sanitaire sans remettre en cause sa typicité organoleptique ni sa performance environnementale est perceptible dans les travaux, parfois conjoints et pluridisciplinaires de l'Unité Mixte de Recherche Herbivore (UMRH)<sup>12</sup> et de l'UMR Fromage (UMRF)<sup>13</sup> d'Aurillac [Ferlay *et al.*, 2016]. Le poids de la recherche y compris en sciences sociales a aussi été souligné. Enfin, notamment à travers de la question de l'herbe, l'action publique ne se résume pas au seul Etat, en témoigne l'apparition des divers PNR dans la mise en valeur de la ressource herbagère, ou encore de certaines collectivités dont nous détaillerons l'action ci-après.

Le schéma ci-dessous<sup>14</sup>, constitué à partir de la ressource herbagère, illustre comment les diverses qualités se co-construisent à partir d'acteurs, publics, privés, para-publics. Nous retrouvons effectivement le besoin, pour une qualité donnée, d'un accord entre les acteurs productifs et le consommateur avec l'Etat en arbitre. Pour cette co-construction, des acteurs facilitateurs, plus ou moins décisifs ou récurrents interviennent. En revanche, si l'herbe en elle-même bénéficie d'un consensus entre toutes les parties prenantes d'une appellation, l'intégration de processus plus stricts plus en phase avec la typicité des produits (notamment pour l'arrêt de l'ensilage) met en péril ce consensus. Souhaité par le consommateur, soumis aux normes sanitaires mais aussi appuyé par l'Inao, la prohibition des fourrages fermentés divise les producteurs inquiets des conséquences sur leur niveau de production laitière sans réévaluation du prix du lait. Une approche similaire explique en partie les freins quant à l'implantation d'une race locale dans les cahiers des charges. Lorsqu'il n'y a pas consensus entre tous les acteurs d'une appellation sur une même définition des qualités associées à un fromage, celles-ci ne peuvent exister.

On le comprend, l'herbe procure une qualité partagée, mais non moins fragile et exigeante dans sa phase de construction. Elle est aussi le fruit d'une co-construction dense qui souligne la difficulté d'aborder d'autres éléments liés à la typicité comme la race ou le lait cru. Cela souligne enfin le besoin de penser la qualité de façon systémique. En effet, loin d'être un bloc uniforme et hermétique, l'appellation est avant tout une démarche collective, tant dans les choix

---

<sup>12</sup> Rattachée au centre de Theix, elle est fortement représentée par ailleurs au sein du Pôle Fromager.

<sup>13</sup> Unité qui héberge le Pôle Fromager dans ses locaux d'Aurillac.

<sup>14</sup> Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes (DGCCRF), Direction des Services Vétérinaires (DSV), Direction départementale des Territoires (DDT), Etablissement Public à caractère Industriel et Commercial (EPIC), Etablissement Public à caractère Administratif (EPA), Cahier des Charges (CDC).

de production des fromages que dans les relations avec les acteurs non-productifs. L'approche systémique permet ainsi de penser l'équilibre entre diversité des modèles et une hybridation minimum pour élaborer un cahier des charges commun.

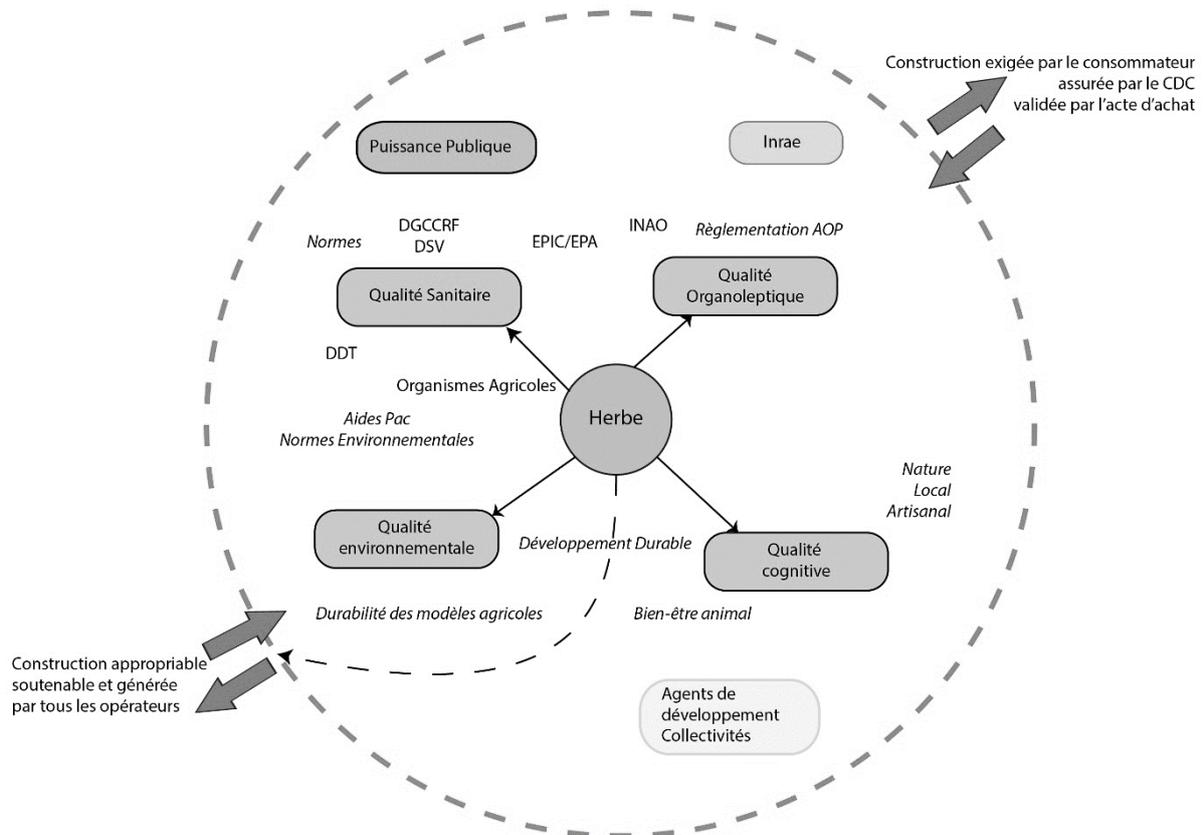


Figure 1 : La co-construction de qualité à partir de la ressource herbagère (P. Le Gall, 2022)

## 2. Co-construite, la qualité est également multiscalaire

Nous proposons une construction de la qualité bien plus dense sans toutefois remettre en question un triangle fondamental : le consommateur, les acteurs productifs et l'Etat. Le rôle de la recherche scientifique, parce que récurrent et décisif dans la structuration des qualités doit aussi être considéré comme un pilier de la construction de la qualité. Bien qu'à une échelle au premier abord réduite (la parcelle pour les agronomes, la cuve pour les microbiologistes), le cas des fromages offre des approches pluridisciplinaires précoces et novatrices aux chercheurs, principalement de l'Inra. Surtout, les répercussions à l'échelle territoriale de ces accompagnements traduisent le changement d'échelle de l'agronomie au moment de peser dans les décisions stratégiques agricoles [Cornu *et al.*, 2020]. Il faut à ce titre souligner le rôle du Pôle Fromager comme interface d'un dialogue professionnel-chercheurs et lieu d'incubation de démarches interdisciplinaires en sciences expérimentales autour de la question fromagère. L'accompagnement de laiteries coopératives par l'Inra, telle celles de Saint-Bonnet-de-Salers pour la fixation d'un cantal au lait cru issu de race salers ou de la coopérative de Valuejols dans sa démarche de cantal sans fourrage fermenté (et plus récemment celle de Paulhac dans le Cantal), propose une échelle communale, voire cantonale. Le cas de la laiterie de Valuejols (aujourd'hui déplacé à Pierrefort) démontre pourtant que la qualité se construit aussi à une échelle supérieure. Bénéficiant de financements de la communauté de communes de Saint-Flour pour l'aménagement des locaux, la coopérative fait partie intégrante d'une dynamique

émergente dans la planèze de Saint-Flour d'une tentative de construction d'un panier de bien [Vollet et Said, 2018], pilotée par l'intercommunalité. Cette dernière produit un discours partagé par la laiterie d'une certaine singularité du territoire (et non du terroir). Loin d'être une exception, les intercommunalités apparaissent régulièrement par des financements propres ou reliés à des dispositifs Leader ou Pôle d'Excellence Rural, souvent dans la construction de bâtiment destiné à relancer une fabrication. Identifiés comme des éléments de mise en valeur d'une ressource territoriale [Glon et Pecqueur, 2016], ces relations collectivité-systèmes productifs incarnent une reterritorialisation de l'agriculture [Rieutort, 2009] avec dans ces cas précis, une volonté de maintenir un tissu agricole par une montée en qualité des fromages (lait cru, production fermière, race locales, alimentation sans ensilage...), une qualité distincte des grandes entreprises de l'appellation. La montée en qualité dans les AOP passe aussi par une reterritorialisation de l'agriculture.

La création du Pôle Fromager souligne la volonté des collectivités dans le maintien d'une production laitière dans le territoire. L'action des Départements ou de la Région Auvergne (et aujourd'hui Auvergne-Rhône-Alpes) ne se limite toutefois pas à cette association, mais bien par un accompagnement suivi des systèmes fromagers par diverses politiques publiques. L'échelon départemental est aussi décisif puisqu'il accueille des organisations de producteurs, notamment les chambres d'Agriculture ou des syndicats, pouvant parfois intervenir dans la montée en qualité, par des études, la mise à disposition d'agents ou de financements (voire un soutien « politique »), ou au contraire bloquer certaines évolution dans la qualité au nom de positionnements distincts. Le blocage de certains cahiers des charges par des organisations professionnelles départementales renforce l'approche systémique de la qualité, entre réseaux d'acteurs élargis et positionnement hétérogènes au sein d'une appellation. Cette influence d'organisme, a priori externe de la sphère des AOP, permet toutefois de replacer la dynamique AOP dans une dimension agricole plus large, notamment dans le cas de l'AOP Cantal fortement imbriquée avec les organisations de producteurs. Les travaux en économie sur la gouvernance territoriale ou sectorielle dans les AOP pour expliquer les cahiers des charges, de même que les stratégies d'élévation des coûts pour se prémunir de la concurrence [Jeanneaux, 2018] peuvent aussi être relus sous l'angle de la qualité, une qualité comme refuge ou comme résultat de compromis entre toutes les parties « gouvernantes » à défaut de consensus. Enfin, il faut aussi noter, entre l'échelon départemental et régional, le rôle des PNR, dans la mise en valeur de la biodiversité, du patrimoine et des savoir-faire, dans l'aménagement de locaux de production fermière ou d'événements, puis d'une offre touristique avec comme moteur le fromage et son lieu de production. Jusqu'alors discrets dans les principales productions agricoles dominantes et plutôt ancrés dans des démarches de mise en valeur patrimoniale, l'insertion des PNR s'effectue d'abord par les niches (production fermière, avec ou sans AOP) dans les années 1980-90, avant de trouver dans la préservation de la biodiversité un nouvel élément de dialogue avec le monde agricole.

Le schéma ci-dessous traduit une qualité co-construite, démultipliée, autour de quatre piliers fondamentaux parfois secondés d'autres acteurs de façon épisodique. Nous retrouvons effectivement les conclusions de l'économie des conventions sur les rouages de la co-construction ou encore celles de la récente expertise Inrae de 2020, mais nous apportons ici un modèle plus densifié à l'échelle des appellations d'Auvergne. Surtout, ce modèle, permet de penser la qualité de façon dynamique dans le temps. Ce modèle conceptuel peut aussi être lu à travers chaque fromage mis en marché en interrogeant les qualités construites, les éléments, acteurs et échelles participant à cette construction. Dès lors, ce modèle permet, au nom d'une divergence de qualités, d'explicitier les conflits et les blocages au sein d'une appellation en faveur d'une montée en qualité. Enfin, si le paiement du lait constitue une variable permettant

d'établir la vitalité d'une appellation, nous constatons, à l'image du laguiole et dans une moindre mesure le saint-nectaire notamment fermier, qu'une appellation gagne à s'inscrire au maximum dans ce modèle, dans toutes ses échelles, ses qualités, ses interrelations.

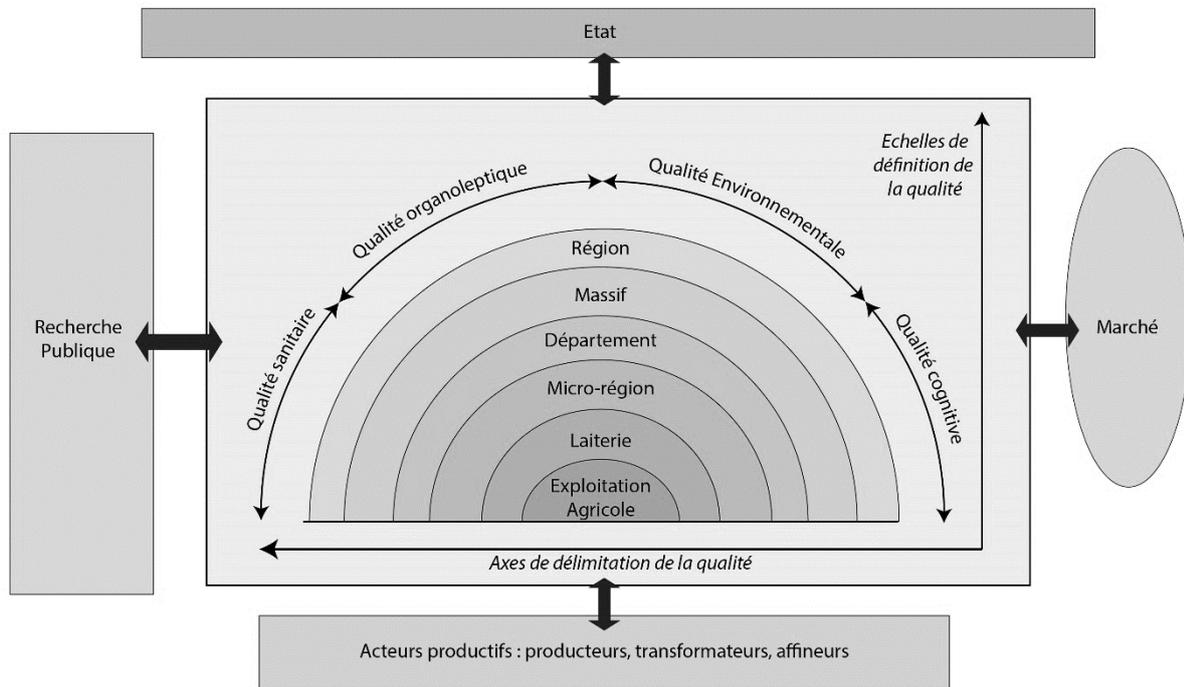


Figure 2 : La co-construction de la qualité dans les AOP fromagères (P. Le Gall, 2021)

### 3. Pour une approche interdisciplinaire de la qualité par la recherche-action

Cette courte analyse diachronique de quelques appellations d'Auvergne à partir d'éléments choisis démontre que la définition de la qualité se trouve au cœur des orientations prises par les acteurs. La densification de la qualité prouve qu'elle est un processus dynamique, en renégociation permanente entre de nombreuses parties prenantes. Notre recherche invite à repenser la question de la qualité comme élément central des appellations et rouvrir le chantier pluridisciplinaire posé par l'économie des conventions. Néanmoins, la définition dynamique, avec des « mises à jour » régulières, pose la question de la place du terroir dans la définition des appellations. Quelle place pour la définition du terroir, fondée sur un héritage et une résilience de savoir-faire, face à une qualité en permanence renégociée ? De même, bien que de moins en moins revendiqué par les ODG, le terroir nourrit certaines critiques de consommateurs inquiets de son instrumentalisation par une agriculture ubiquiste ou intensive. Il est aussi encore au cœur de la doctrine portée par l'Inao. En réalité, le cas des AOP d'Auvergne propose une synthèse de ces deux définitions de la qualité, où chaque pratique est négociée, dans son maintien ou son évolution, pour sa capacité à répondre à la fois aux nouvelles exigences du consommateur qu'au besoin de typicité et de singularité inhérentes aux appellations et fondement de leur démarcation commerciale. A nouveau, l'herbe constitue un exemple idoine, d'une ressource fruit de conditions agro-climatiques spécifiques, de conduites agricoles en faveur de son expression, à l'origine d'une typicité organoleptique, mais aussi vectrice de qualités environnementales et surtout cognitives nouvelles mais aucunement opposables.

La bibliographie particulièrement hétéroclite pour cet article traduit le caractère pluridisciplinaire de la qualité. Nous avons souligné l'impact des chercheurs, en sciences sociales mais

surtout en sciences biotechniques dans la modulation des choix des acteurs. La particularité de cette relation étroite et au long cours mais au combien singulière pourrait nuancer le caractère coconstruit de la qualité en dehors des AOP d'Auvergne. Si le chantier est encore ouvert, il y a toutefois une implication de la recherche, notamment biotechnique et de l'Inra en Auvergne, en Corse ou dans les Alpes, mais aussi dans les discussions européennes, qui nuance tout particularisme auvergnat au profit d'une réflexion nationale sur la construction de la qualité. Cependant, à l'image des travaux communs entre agronomes et microbiologistes sur la qualité des fromages, nous pensons que les sciences sociales trouvent devant-elles un sujet particulièrement fécond pour l'interdisciplinarité autour de la co-construction de la qualité, par une approche systémique et pluriscalaire. Notre propos souligne en effet que la qualité est un angle fructueux pour plusieurs disciplines en sciences sociales afin de penser les dynamiques des appellations : l'impact de l'Etat et des consommateurs, les pratiques de niches, les processus de territorialisation, des réseaux d'acteurs, de la place de l'innovation ou encore de la construction de la qualité dans le temps pour les historiens pour ne citer que ces champs de recherche. C'est l'essence même de la qualité que d'être pluriscalaire, systémique et par conséquent interdisciplinaire. Il n'est donc pas anodin de voir une structure comme le Pôle Fromager, conscient des verrous au sein des appellations pour les changements de pratiques, convoquer les sciences sociales en plus des biotechniques dès la fin des années 2000 pour renouveler le dialogue de recherche-action. Ainsi, cette proximité acteurs-chercheurs, notamment ceux de l'Inra mais aussi des chercheurs en sciences sociales (par le Pôle Fromager ou toute autre forme de dialogue) souligne que la recherche peut à la fois penser la qualité mais aussi participer activement à sa définition. Mais loin d'être extractives, les pratiques de la recherche n'entrent pas seulement dans un format d'expertise ou de recherche et développement, mais davantage comme un levier d'expérimentation et de recherches innovantes, avec l'approche systémique interdisciplinaire comme clé d'entrée. La présence même de cet article, fruit d'une thèse sur la gouvernance de la qualité réalisée sous un format Cifre avec le Pôle Fromager, démontre que la recherche-action propose un vivier encourageant pour les deux parties concernées. Au caractère interdisciplinaire de la qualité s'ouvre ainsi une possibilité de recherche action particulièrement stimulante, loin d'une pensée surplombante et descendante de la recherche vers les AOP mais bien dans une circulation des savoirs et des résultats.

## Bibliographie :

AGABRIEL Claire, COULON Jean-Baptiste, MARTY Georges, et CHENEAU Nicolas, 1990, « Facteurs de variation du taux protéique du lait de vache : Etude dans des exploitations du Puy-de-Dôme », *INRA Productions Animales*, vol. 3, n° 2 : 137-150.

ALLAIRE Gilles et BOYER Robert (dir.), 1995, *La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Paris, INRA : Economica.

BARITAUX Virginie et HOUDART Marie, 2015, « Relations fournisseurs-grande distribution dans les filières agroalimentaires. Une analyse de la trajectoire d'une démarche « filière qualité » », *Économie rurale*, n° 346 : 15-30.

———, 2021, « Chapitre 4 - La grande distribution, moteur d'hybridation et d'innovation dans les systèmes alimentaires territoriaux », in Claire Cerdan, Pierre Gasselin, Sylvie Lardon, Salma Loudiyi, et Denis Sautier (dir.), *Coexistence et confrontation des modèles agricoles et alimentaires : Un nouveau paradigme du développement territorial ?*, Versailles, Éditions Quæ : 105-118.

BERARD LAURENCE ET MARCHENAY PHILIPPE, 2004, *LES PRODUITS DE TERROIR : ENTRE CULTURES ET REGLEMENTS*, PARIS, CNRS.

BERARD Laurence, CASABIANCA François, BOUCHE Rémi, MONTEL Marie-Christine, MARCHENAY Philippe, et AGABRIEL Claire, 2008, « Salers PDO cheese: the diversity and paradox of local knowledge », in *Empowerment of the rural actors : a renewal of farming systems perspectives*, Paris, INRA Editions : 289-297.

BERARD Laurence et MONTEL Marie-Christine, 2012, « La gerle, le vivant invisible entre traditions et normes d'hygiène », in Bernadette Lizet et Jacqueline Milliet (dir.), *Animal certifié conforme : déchiffrer nos relations avec le vivant*, Paris, Dunod : 55-76.

BORRES Jean-Baptiste, BERANGER Claude, BONNEMAIRE Joseph, DEVIENNE Sophie, LACOMBE Philippe, et ROUQUETTE Jean-Louis, 2019, *L'Aubrac, cinquante ans de développement : l'élevage à la rencontre des enjeux du territoire*, La Tour d'Aigues, Éditions de l'Aube.

CASABIANCA François et VALCESCHINI Egizio, 1996, *La qualité dans l'agro-alimentaire : Emergence d'un champ de recherches*, Paris, Quæ.

CASABIANCA FRANÇOIS, SYLVANDER BERTIL, BERANGER CLAUDE, COULON JEAN BAPTISTE, ET RONCIN FRANÇOIS, 2005, « TERROIR ET TYPICITE : DEUX CONCEPTS-CLES DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES. ESSAI DE DEFINITIONS SCIENTIFIQUES ET OPERATIONNELLES », IN , PARIS.

CERF MARIANNE, AUBRY CHRISTINE, DE SAINTE-MARIE CHRISTINE, HUBERT BERNARD, VALCESCHINI EGIZIO, ET VISSAC BERTRAND, 1994, *QUALITE ET SYSTEMES AGRAIRES : TECHNIQUES, LIEUX, ACTEURS*, VERSAILLES, EDITIONS QUAE.

CHIFFOLEAU Yuna et PREVOST Benoît, 2012, « Les circuits courts, des innovations sociales pour une alimentation durable dans les territoires », *Norois. Environnement, aménagement, société*, n° 224 : 7-20.

CORNU Pierre, 2012, *La Passion naturaliste : trois études d'anthropologie historique de la « question agraire » à l'époque contemporaine*, Habilitation à Diriger la Recherche (HDR), Université Lumière Lyon 2, Lyon, 492 p.

———, 2021, *La systémique agraire à l'Inra: histoire d'une dissidence*, Versailles, Quae.

CORNU Pierre, BONNAUD Agnès, et LAURENT Gaëlle, 2021, « Pluridisciplinarité et déconstruction du récit modernisateur. Le cas de l'Aubrac », in Margot Lyautet, Léna Humbert, et Christophe Bonneuil (dir.), *Histoire des modernisations agricoles au XXe siècle*, Rennes : 292-307.

CORNU Pierre, HOUDART Marie M., et PELLERIN Sylvain, 2020, « Les échelles de l'agronomie en perspective interdisciplinaire », *Agronomie, Environnement et Sociétés*, vol. 10, n° 2 : 1-11.

CORNU Pierre, VALCESCHINI Egizio, et MAEGHT-BOURNAY Odile, 2018, *L'histoire de l'INRA, entre science et politique*, Versailles, Éditions Quae.

COULON Jean-Baptiste et BINET M., 1987, « Facteurs de variations du taux protéique du lait de vache en exploitation. Etude dans l'aire de ramassage de la coopérative fromagère agricole de Laguiole (Aveyron) », *Bull. Tech. C.R.Z.V.*, vol. 68 : 11-18.

COULON Jean-Baptiste, DELACROIX-BUCHET Agnès, MARTIN Bruno, et PIRISI Antonio, 2004, « Relationships between ruminant management and sensory characteristics of cheeses: a review », *Le Lait*, vol. 84, n° 3 : 221-241.

CROZES Daniel, 2017, *André Valadier : l'Aubrac au coeur*, Arles, Editions du Rouergue.

Delfosse Claire, 1995, « L'émergence de deux conceptions de la qualité du fromage dans l'entre-deux-guerres », in François Nicolas et Egizio Valceschini (dir.), *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Paris, Editions Quae : 199-208.

———, 1997, « Noms de pays et produits du terroir : enjeux des dénominations géographiques », *Espace géographique*, vol. 26, n° 3 : 222-230.

———, 2004, « L'appellation d'origine du Maroilles. Comment définir l'aire de production d'un fromage en liaison avec celle du pays ? », *Ruralia. Sciences sociales et mondes ruraux contemporains*, n° 15.

———, 2013, « Produits de terroir et territoires. Des riches heures du développement rural à la gouvernance métropolitaine », *Sud-Ouest européen. Revue géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, n° 35 : 17-29.

Delfosse Claire et Letablier Marie-Thérèse, 1995, « Genèse d'une convention de qualité : les appellations d'origine », in *La grande transformation de l'agriculture : lectures conventionnalistes et régulationnistes*, Paris, INRA : Economica : 97-118.

DORIOZ Jean-Marcel, FLEURY Philippe, COULON Jean-Baptiste, et MARTIN Bruno, 2000, « La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord », *Courrier de l'Environnement de l'INRA*, n° 40 : 47-55.

EYMARD-DUVERNAY François, 1989, « Conventions de qualité et formes de coordination », *Revue économique*, vol. 40, n° 2 : 329-360.

FERLAY Anne, MARTIN Bruno, et CHASSARD Christophe, 2016, « *De l'herbe au fromage* », .

FORNEY Jérémie, 2021, « *La coexistence comme agencement. Multiplicité des modèles laitiers en Suisse* », in : 315-327.

FRAYSSIGNES Julien, 2005, *Les AOC dans le développement territorial : une analyse en termes d'ancrage appliquée aux cas français des filières fromagères*, Thèse de doctorat, INPT, Toulouse.

———, 2008, « Démarches de qualité et développement territorial : quels apports pour la géographie rurale? L'exemple des AOC fromagères françaises », *Géocarrefour*, vol. 83, n° 4 : 295-305.

FROC Jean, GILIBERT J., DALIPHAR T., et DURAND P., 1988, « Composition et qualité technologique des laits de vaches Normandes et Pie-Noires », *INRA Productions Animales*, vol. 3, n° 2 : 171-177.

GAREL Jean-Paul et COULON Jean-Baptiste, 1990, « Effet de l'alimentation et de la race des vaches sur la fabrication de fromage d'Auvergne de Saint-Nectaire », *INRA Productions Animales*, vol. 3, n° 2 : 127-136.

GLON Éric et PECQUEUR Bernard, 2016, « Introduction », in *Au coeur des territoires créatifs : proximités et ressources territoriales*, Rennes, Presses Universitaires de Rennes : 11-30.

HIRCZAK Maud, 2007, *La co-construction de la qualité agroalimentaire et environnementale dans les stratégies de développement territorial. Une analyse à partir des produits de la région Rhône-Alpes*, Université Joseph-Fourier, Grenoble.

HODEN André, COULON Jean-Baptiste, et DULPHY Jean-Pierre, 1985, « Influence de l'alimentation sur la composition du lait. - Effets des régimes alimentaires sur les taux butyreux et protéiques », *Bull. Tech. C.R.Z.V.*, vol. 62 : 69-79.

HOUDART Marie, BARITAUX Virginie, et COURNUT Sylvie, 2015, « Bassin laitier Livradois-Forez. Vers un réancrage de la production laitière dans le territoire », in *Voies lactées : Dynamique des bassins laitiers entre globalisation et territorialisation*, Paris, INRA : 89-110.

JEANNEAUX PHILIPPE, 2018, *STRATEGIES DES FILIERES FROMAGERES SOUS AOP EN EUROPE.*, PARIS, QUAE.

LAGRANGE Louis, RAYNAUD Emmanuel, et VALCESCHINI Egizio, 2007, « Introduction », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 301 : 4-7.

LAGRANGE Louis et VALCESCHINI Egizio, 2007a, « Enjeux internationaux et institutionnels des signes de qualité et d'origine », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 299 : 04-06.

———, 2007b, « L'économie de la qualité : enjeux, acquis et perspectives », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 300 : 94-99.

LAMINE Claire, 2005, « Santé et qualification des produits », *Natures Sciences Sociétés*, vol. Vol. 13, n° 4 : 403-412.

LEBAIL Marianne et VALCESCHINI Egizio, 1990, « Qualité des produits agricoles et coordination dans les filières agro-alimentaires », *Économie rurale*, vol. 198, n° 1 : 41-41.

LE GALL Pierre, 2021, *Gouverner la qualité des productions fromagères en Auvergne. Approche systémique des Appellations d'Origine, de l'après-guerre à nos jours.*, Theses, Université Lumière Lyon 2.

MILLET Morgane, 2017, *Hommes, milieux, brebis et laits à la croisée des fromages. L'ancrage territorial des ovins laitiers en Corse et en Pyrénées-Atlantiques depuis la fin du XXe siècle*, Thèse pour le doctorat de Géographie, Université de Corse Pasquale Paoli, Corte, 581 p.

MUCHNIK José et SAINTE MARIE Christine de, 2010, *Le temps des Syal: techniques, vivres et territoires*, Versailles, Éd. Quae.

NICOLAS François et VALCESCHINI Egizio, 1993, « Agro-Alimentaire et qualité. Questions aux sciences sociales », *Économie rurale*, vol. 217, n° 1 : 5-11.

———, 1995, *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Paris, Editions Quae.

PRACHE Sophie, SANTE-LHOUTELLIER Véronique, et DONNARS Catherine, 2021, *Qualité des aliments d'origine animale: production et transformation*, Versailles, Éditions Quae.

PRALY Cécile, CHAZOULE Carole, DELFOSSE Claire, et MINDLER Patrick, 2014, « Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires », *Géographie, économie, société*, vol. 16, n° 4 : 455-478.

RIEUTORT Laurent, 2006, *Terrains de parcours, parcours de géographie : territoires d'élevage et espaces ruraux en France*, Habilitation à Diriger la Recherche (HDR), CERAMAC, Clermont-Ferrand, 343 p.

RIEUTORT Laurent, 2009, « Dynamiques rurales françaises et re-territorialisation de l'agriculture », *L'Information géographique*, vol. 73, n° 1 : 30-48.

DEPARTEMENT SAD DE L'INRA « INDICATIONS GEOGRAPHIQUES, TERRITOIRES ET DEVELOPPEMENT DURABLE », SEPTEMBRE 2015, 14P.

DE SAINTE MARIE Christine, MARIANI Mariagiulia, MILLET Morgane, CERDAN Claire, et CASABIANCA François, 2020, « Can raw milk cheese and pasteurised milk cheese coexist? Unthinkable or never really considered? », *Review of Agricultural, Food and Environmental Studies*.

DE SAINTE-MARIE Christine et BERARD Laurence, 2005, « Comment les savoirs locaux sont-ils pris en compte dans l'AOC », in *Biodiversité et savoirs naturalistes locaux en France*, Paris, Quae : 183-190.

SCHEFFER Sandrine, 2002, *Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique ?*, Thèse de doctorat, Université Panthéon-Sorbonne, Paris, 588+357 p.

———, 2004, « Qu'est-ce qu'un produit alimentaire lié à une origine géographique? », *L'information géographique*, vol. 68, n° 3 : 276-280.

SCHEFFER Sandrine et RONCIN François, 2000, « Qualification des produits et des terroirs dans la reconnaissance en aoc », *Économie rurale*, vol. 258, n° 1 : 54-68.

VINCQ Jean-Louis, MONDY Bernard, et FONTORBES Jean-Pascal, 2010, « La construction de la qualité fiable dans les réseaux alimentaires de proximité », *Économie rurale. Agricultures, alimentations, territoires*, n° 318-319 : 5-19.

VOLLET Dominique et SAID Sandra, 2018, « Vers l'identification de paniers de biens et de services liée à la demande locale dans les territoires d'élevage : illustration à partir de la Planèze de Saint-Flour et du bocage bourbonnais », *Géocarrefour*, n° 92/3.

VALCESCHINI Egizio, BERARD L., MARIE Christine de Sainte, et SYLVANDER Bertil, 1996, « Les représentations de la qualité à travers les dispositifs juridiques ».