

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

Pierre Le Gall

Laboratoire d'Etudes Rurales, Lyon, France
pierre.legall74@gmail.com



*16^{ÈMES} JOURNÉES DE RECHERCHES EN SCIENCES SOCIALES,
CLERMONT-FERRAND, 15 ET 16 DÉCEMBRE 2022*

Quelques éléments de contexte

« Le petit magasin d'alimentation qui est un commerce artisanal est obligé de s'effacer devant le "super-marché" qui est un commerce "industriel" adapté aux conditions actuelles de la vie de la femme ; c'est un fait très important qui ira en s'accroissant dans les années qui viennent. Que désire Madame Toutlemonde quand elle achète son fromage ? Un fromage qui plaise à sa famille ; un produit égal à lui-même tout au long de l'année, car elle ne veut pas de surprise désagréable ; un produit d'achat rapide, facile à reconnaître par un emballage qui garantit une qualité qu'elle connaît et qui lui convient ; un produit que la publicité lui a mis dans la tête. Voilà la clé des débouchés. Si nous satisfaisons à ces conditions, les problèmes posés par la vente de notre production devraient pouvoir se résoudre. [...] Madame Toulemonde nous demande une production homogène dans sa fabrication et dans son goût. Comment voulez-vous que 800 ateliers fermiers et 202 ateliers laitiers puissent produire une marchandise qui, à l'échelon départemental, soit homogène ? »

Archives privées de chambre d'Agriculture du Cantal, première session de 1963 « Efforts de classification des produits agricoles comme moyen de développement de leurs débouchés » par Géraud de Bonnafos, p73-76

Quelques éléments de contexte

« De même la régularité dans la qualité est un facteur essentiel. Combien de marchés se sont fermés parce qu'il fut impossible de les approvisionner en produits de qualité régulière ! Soyons persuadés que le consommateur moyen est incapable d'apprécier les différences subtiles existant entre notre produit et celui du voisin : ce qu'il demande, avant tout, c'est l'uniformité dans le goût et la présentation. Inutile de se casser la tête pour lui imposer notre point de vue : seul compte le sien »

Edito par le DSA Charles Hudault du Numéro 30 de février 1955 du Cantal Agricole

Quelques éléments de contexte

« le lait (de la laiterie de l'ENIL) est entièrement pasteurisé etensemencé en ferments sélectionnés qu'elles que soient les fabrications. Des essais sont en cours grâce à notre nouvelle cuve verticale pour industrialiser la fabrication du cantal et répondre aux préoccupations des professionnels qui envisagent une concentration de leurs usines » PV de la réunion du CA du 18 novembre 1960 de l'ENIL d'Aurillac

« La “concentration” édifie des entreprises de plus en plus importantes, allongeant les trajets de ramassage, les temps de collecte, afin de pouvoir amortir les équipements devenant indispensables, par des litrages suffisants. Pour accorder aux employés les avantages sociaux qui se généralisent dans toutes les branches d'activité, l'industrie laitière est contrainte d'utiliser de nouvelles méthodes de travail, c'est pour elle question de vie ou de mort ! Un premier pas a été fait avec la pasteurisation réduisant fortement la teneur microbienne des laits collectés, ce qui permet dans une certaine mesure de freiner les altérations de la matière première. Le lait pasteurisé peut être stocké à basse température avant d'être distribué au consommateur, ou mis en fabrication. La laiterie peut même s'octroyer le repos du dimanche » J. Charet dans Le Cantal agricole, Numéro 157 - janvier-février 1966, p11

Quelques éléments de contexte

« Les travaux poursuivis au domaine du Service d'Expérimentation et d'Information de Marcenat et ceux du laboratoire d'Aurillac devront également être en liaison les uns avec les autres, compte tenu des problèmes agronomiques et laitiers particuliers à cette région d'Auvergne [...] (les recherches menées seront) en particulier aux fabrications fromagères traditionnelles dans le but de garder leurs caractères originaux, encore très appréciés, mais en leur permettant de demeurer compétitives sur le plan économique » Rapport du 13 mai 1968 par Germain Mocquot sur l'installation d'un laboratoire de recherche à Aurillac (ADC 1225 W 262)

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.

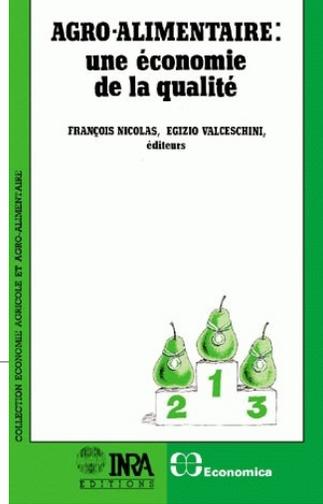
Quelques éléments de contexte

« On est fortement satisfait de la simmental, qui s'est avérée être une fromagère et une montagnarde, avec une limitation de production à 6.000 litres, riche en matière protéique, une mamelle qui est assez étanche aux contaminations, quand on est en lait cru, ça compte. Mais on aimerait bien avoir 10 % d'aubrac dans les cheptels [...] aujourd'hui, même le service commercial de la coopérative essaye de donner toutes les informations, sur les photos il y a la simmental et l'aubrac, mais les consommateurs veulent qu'il y ait de l'aubrac » André Valadier

« Nous savons que la valeur ajoutée sur les AOC fromagères du Massif central repose sur des facteurs de différenciation, de typicité, de qualité et d'image. Donnons-nous les moyens techniques et scientifiques de définir ces facteurs qui nous sont propres » Patrice Chassard, dans le Bulletin du Pôle Fromager, n°43 septembre 2005.

« L'herbe a une très forte image de nourriture naturelle. Le Massif Central est, pour le consommateur, synonyme de grands espaces, de nature préservée et par conséquent d'évasion. C'est à ces images que doit coller le saint-nectaire. Lorsqu'il achète un saint-nectaire dans une grande métropole, le consommateur doit déguster un excellent fromage mais en même temps il doit avoir le sentiment de consommer une part de cette nature généreuse qui lui fait défaut » Patrice Chassard, déclaration en CA de l'ODG Saint-nectaire, 2004.

La qualité, dans sa définition, sa déclinaison et sa valorisation comme fil rouge de compréhension des AOP



Derrière les représentations et les appropriations...

... un courant scientifique dynamique dans les années 1990, notamment à l'Inra Sad.

Par l'économie des conventions, jusqu'aux autres sciences sociales, puis des croisements avec les sciences du vivant (exemple de l'AIP Construction sociale de la Qualité) : qualité et qualification => La définition du terroir de 2005 comme une héritière de ce mouvement.

Des recherches à double enjeux : définir la qualité tout en suivant les mutations de la société

Les AOP comme un angle d'approche de l'économie de la qualité

Une entrée par la qualité dans les IG en sciences sociales qui s'essouffle dans les années 2010 au profit des SYAL, Circuit-Court, relocalisation de l'alimentation... mais la qualité est-elle pour autant résolue ?

=> un travail historique qui remet la qualité au cœur et ouvre le débat pour une relecture (et une relance) de la co-construction de la qualité pour comprendre les choix stratégiques dans les AOP à travers le cas auvergnats.

=> retour sur trente ans (1990-2020) de co-construction de la qualité

La qualité comme clé de compréhension des décisions, à travers 3 exemples d'AOP

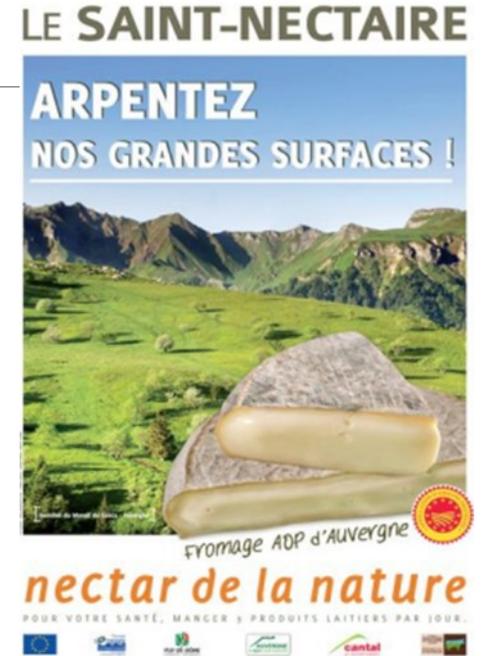
Le laguiole, de la fromageabilité du lait à la relance de l'Aubrac jusqu'au PNR

Le nectaire fermier, de la norme de 1992 jusqu'aux services écosystémiques

Le salers, la gerle en débat constant et carrefour des qualités

=> des menaces, sur la production jusqu'aux marchés de niches rémunérateurs, qui obligent à une réaction

=> des crises qui révèlent la gouvernance de la qualité et ses voies de



Lait cru



Elément du terroir



Singularisation par la typicité

La qualité comme clé de compréhension des décisions, à travers 3 exemples à une échelle plus réduite que l'appellation

Placer la race bovine au cœur d'une relance pour se démarquer au sein de l'appellation : le cas de la coopérative de Saint-Bonnet-de-Salers

Placer l'alimentation en opposition à d'autres acteurs de l'appellation : le cas de la coopérative de Valuejols

Placer le mode de production comme vecteur de typicité : les relances fermières

=> des « montées en qualité » qui nécessitent des ruptures commerciales historiques, des « innovations » multiples

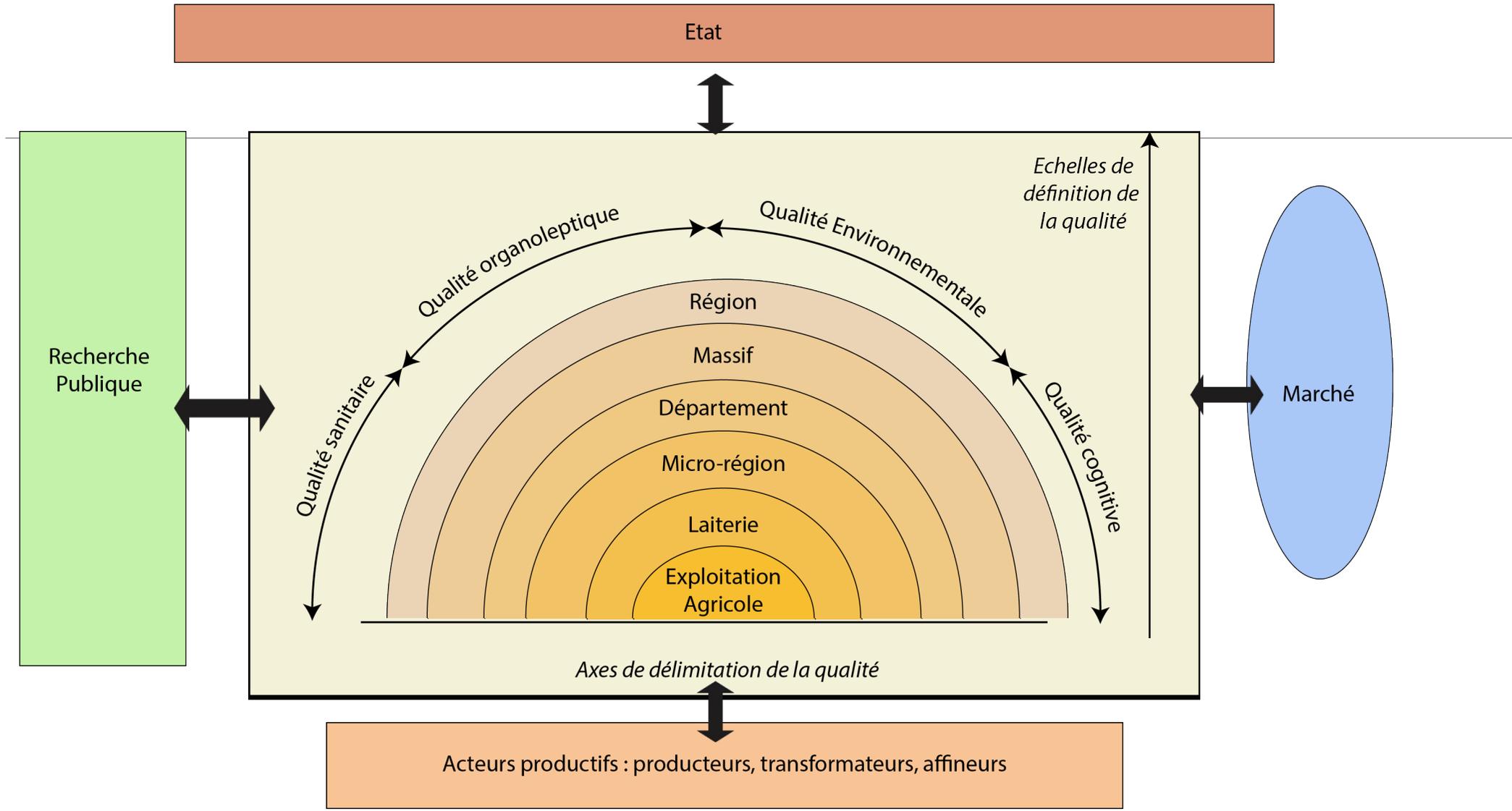
=> une implication grandissante des collectivités, du terroir au territoire : exemple de la région de Saint-Flour.

=> une territorialisation de l'agriculture et une fragmentation des AOP par les niches

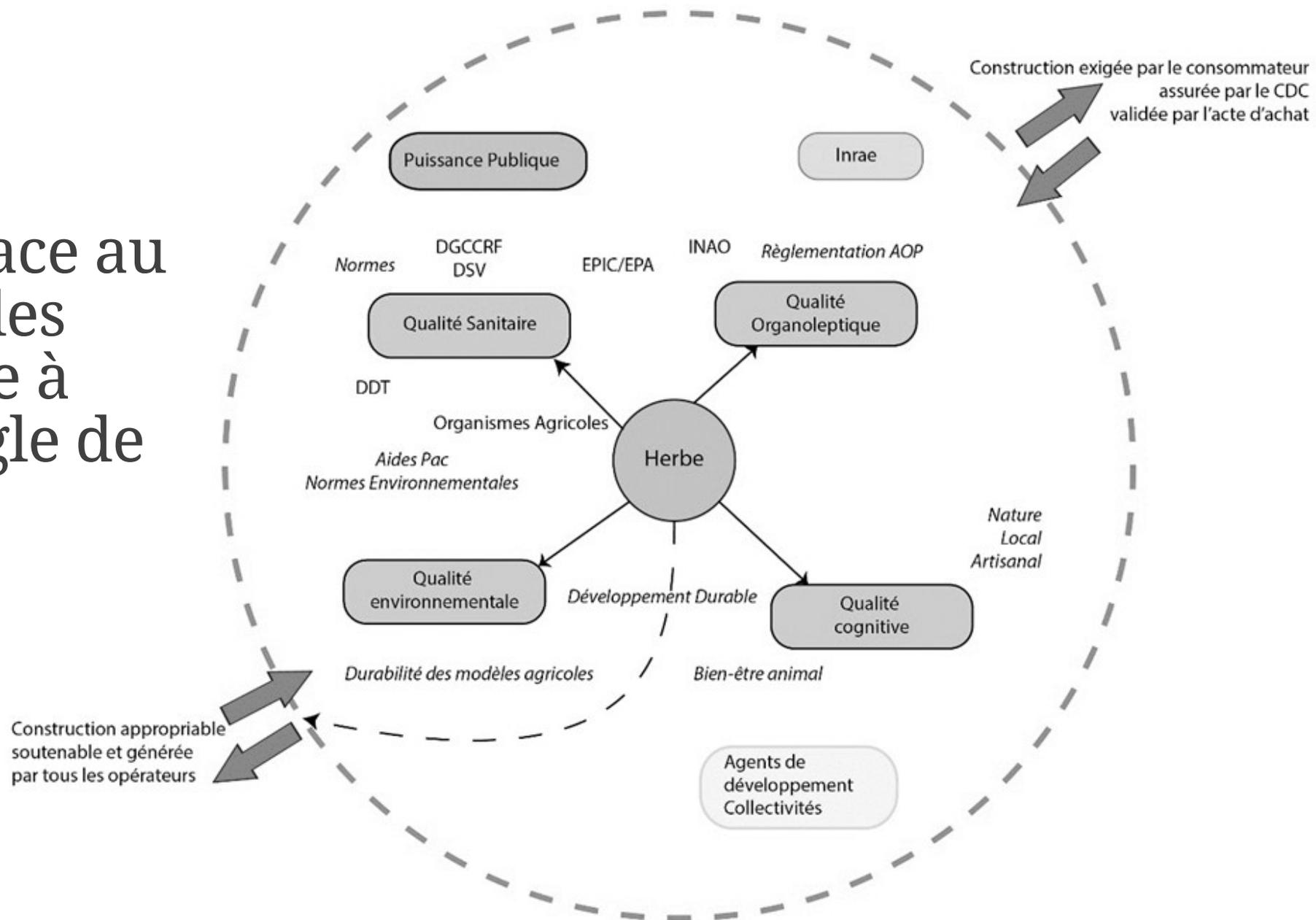


HAUT HERBAGE

Une co-construction sociale de la qualité



L'herbe, une place au cœur des CDC des AOP d'Auvergne à relire sous l'angle de la qualité co-construite



La qualité

Est co-construite, dynamique et perpétuellement débattue

Nécessite une approche systémique, pluriscalaire et réticulaire

Propose une entrée fructueuse pour penser les équilibres entre terroir et innovation

Une entrée pour repenser les arbitrages, tensions et choix pris par les acteurs dans chaque appellation.

=> Des conflits à relire sous l'angle d'une divergence de qualité(s) (compromis Vs Consensus).

La définition de la qualité renvoie au pouvoir normatif et par là même à la gouvernance de la qualité

Un objet, pluri-interdisciplinaire sur le plan scientifique

Un exemple d'une réussite fructueuse, au long cours, de recherche-action, mais une recherche action non-descendante, davantage co-construite avec le « terrain » et aux apports mutuels.

Merci de votre attention

