

Dossier : Systèmes d'élevage et typicité des produits laitiers

Introduction

Textes du séminaire INRA-INAO
organisé les 15 et 16 janvier 2003

Depuis bientôt dix ans l'INRA, en relation avec l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine), a engagé des recherches pour mieux comprendre et expliciter les qualités spécifiques des produits liées à leur origine géographique et justifiant leur protection juridique à travers les dénominations Appellation d'origine contrôlée (AOC) ou Indication géographique protégée (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'AOC est un système dans lequel interagissent un territoire (un milieu physique, des hommes et des sociétés), des plantes, des animaux, des microorganismes, des pratiques et des systèmes de production, de transformation et de vente liés à une histoire et une culture locales, et des produits qui en résultent, fruits de cette combinaison de facteurs phy-

Figure 1. Représentation du système AOC.

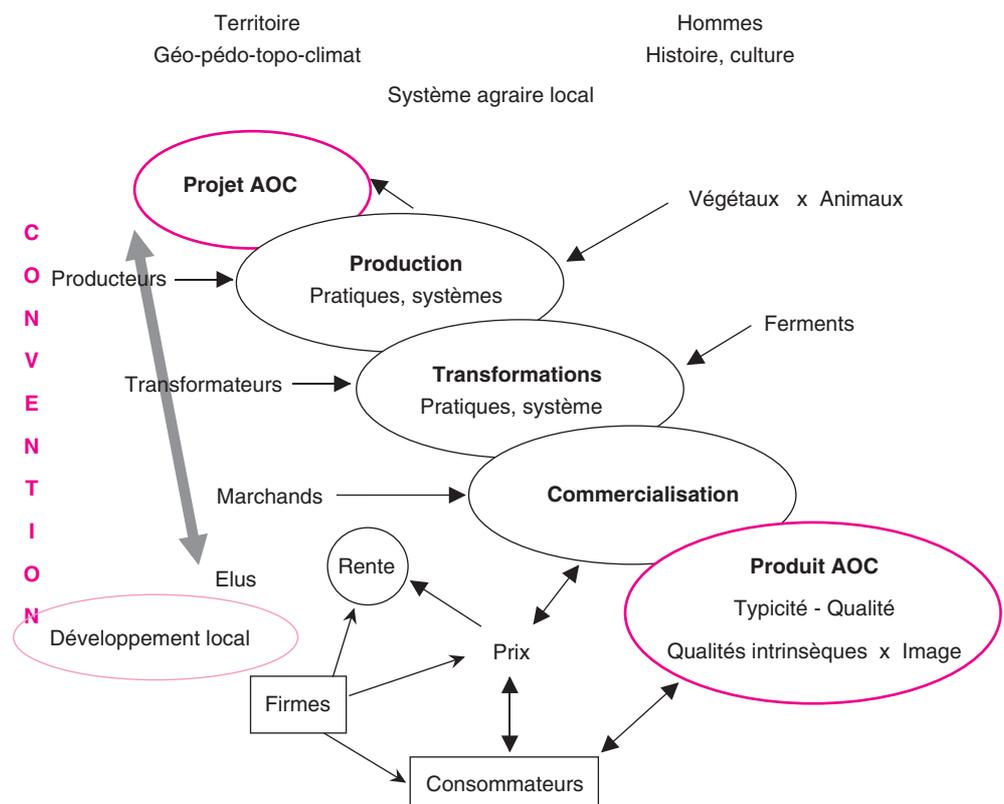
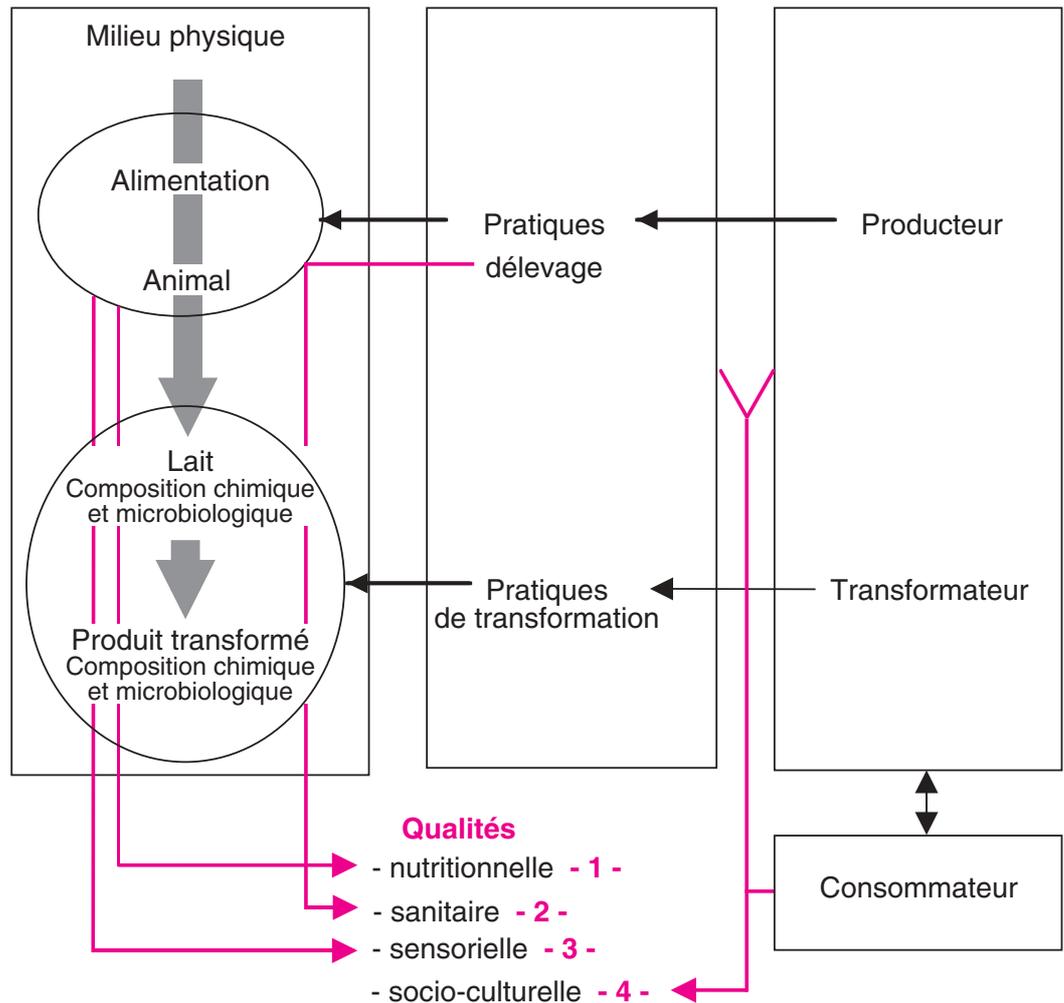


Figure 2. Système de production des produits laitiers : principales étapes, principaux processus et acteurs socio-économiques. Les numéros renvoient aux quatre articles du dossier.



siques, 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, 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 la région d'origine de ce produit. 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.

Un programme interdisciplinaire de recherches sur les AOC a été conduit à l'INRA de 1994 à 1998 (Béranger et Valceschini 1999). Il 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 de différentes disciplines et avec leurs partenaires. Des travaux se sont ensuite

poursuivis dans différentes voies ainsi ouvertes et 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 relative à la multifonctionnalité de l'agriculture et au 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, toutes deux relevant désormais de l'INAO.

La relance d'un programme coordonné sur les produits AOC et IGP a été décidée en 2001, en principe pour trois ans. 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.

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 prioritaire. 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.

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, grâce aux pratiques de production et de transformation, en relation avec les qualités sensorielles et sanitaires des produits ;
- contribuer aux travaux nouveaux sur les qualités nutritionnelles éventuellement spécifiques à des produits d'origine ;
- évaluer 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 évaluer leurs impacts environnementaux, économiques et sociaux ;

- comprendre et aider à la co-construction de l'image des produits par les producteurs et les consommateurs 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. C'est dans cet objectif qu'un séminaire de travail a été organisé les 15 et 16 janvier à Parent (Puy-de-Dôme) afin de 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 communes sur les produits laitiers d'origine.

Ce dossier rassemble les principales contributions de ce séminaire, organisées en quatre volets (figure 2), ainsi que, dans la conclusion, la synthèse des discussions réalisées en atelier. Ces volets concernent :

- les caractéristiques nutritionnelles des produits liées à leur origine ;
- les relations entre pratiques d'élevage, microflore des laits, sécurité sanitaire et qualités sensorielles ;
- les relations entre systèmes de production et d'alimentation des animaux et qualités sensorielles des produits ;
- la valeur économique et socioculturelle des produits.

Références

- Béranger C., Valceschini E., 1999. Qualité des produits liée à leur origine. Actes du séminaire des 10 et 11 décembre 1998. INRA, Paris, 290 p.

