

C. BÉRANGER

INRA, 147 rue de l'université,
75338 Paris

Courriel : beranger@paris.inra.fr

Dossier : Systèmes d'élevage et typicité des produits laitiers Conclusions

Ce séminaire a rassemblé 38 personnes (24 chercheurs ou enseignants-chercheurs, 5 agents de l'INAO et 9 agents d'organismes professionnels ou économiques). 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. 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. Les principaux points forts à souligner sont les suivants.

Remarques générales

Les concepts et la terminologie utilisés par les différents participants ont fait l'objet de nombreux échanges. Il faut sans cesse remettre à plat les définitions et interprétations des mots et concepts véhiculés à travers nos travaux et s'efforcer de trouver des bases d'accord 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 à l'INRA et l'INAO permettra 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 : méthodes génomiques de type

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 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 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, aux plans technologique et social, ainsi que dans le transfert des acquis et la formation des acteurs, devraient être formalisées et concertées. La constitution de groupements d'intérêt scientifique a été très féconde dans ce sens et montre la voie pour que ces modes d'approche et d'action soient davantage utilisés. La grande distribution doit être davantage prise en compte dans ces organisations.

Il 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 également aux travaux de recherche concernant les négociations internationales sur les protections des produits d'origine.

Volets techniques du programme

La position centrale occupée par la nature et le fonctionnement des écosystèmes microbiens, en interaction 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, organisé par l'INRA et l'INAO en octobre 2003, dans le cadre de l'exposition « à table » (Paris, Palais de la Découverte) stimulera la réflexion, les collaborations et la communication sur ces thèmes.

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 précédent, notamment sur les interactions possibles et sur le rôle propre des flores microbiennes sur la santé.

La construction de dispositifs reliant les activités et facteurs de la production et les technologies de la transformation, et étudiant leurs interactions, 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.

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 leur responsabilité et suppose leur coordination. Les sentiments d'honneur et de distinction peuvent être des moteurs d'organisation intéressants à étudier chez les producteurs et les 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. La vision qualiticienne, normée, utilisée en matière sanitaire et pour les IGP via les labels et certificats de conformité produit, 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. L'implication de nouveaux participants et interlocuteurs est nécessaire. 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.