HAL
open science

Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones IGP

L. Berard, O. Beucherie, M. Fauvet, P. Marchenay, Christine Monticelli

To cite this version:

L. Berard, O. Beucherie, M. Fauvet, P. Marchenay, Christine Monticelli. Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones IGP. Ingénieries eau-agriculture-territoires, 2001, 28, p. 49 - p. 63. hal-00464622

HAL Id: hal-00464622

https://hal.science/hal-00464622

Submitted on 17 Mar 2010

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones IGP

Laurence Bérard[1], Olivier Beucherie[2], Marie Fauvet[3], Philippe Marchenay[1] et Christine Monticelli[3]

Lors d'une demande d'Indication géographique protégée (IGP) pour les produits agricoles et alimentaires, une aire géographique de protection est à définir; mais quels sont les critères à considérer pour l'établissement de cette délimitation ? À partir de spécialités comme la crème et le beurre de Bresse, la pomme du Pilat et les salaisons de l'Ardèche, les auteurs proposent une méthodologie qui intègre tout d'abord les différentes approches : historique, culturelle, sociale, technique, économique, environnementale. Ensuite, à partir de la définition de l'IGP édictée par le règlement européen (CEE 2081/92), les auteurs mettent en avant l'origine des matières premières, les facteurs écologiques, les savoir-faire locaux, la réalité économique actuelle et historique, et l'existence d'un zonage préalable. Enfin, une combinaison pondérée de ces critères permet d'aboutir à une proposition finale de zonage.

L'article présenté ici est une synthèse des travaux de recherche réalisés de 1997 à 1999 par la chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, en partenariat avec le CNRS, Ressources des terroirs, Bourg-en-Bresse et l'Institut supérieur d'agriculture Rhône-Alpes dans le cadre de l'appel d'offre « Aliment demain » du ministère de l'Agriculture[1].

En 1997, les premières demandes d'IGP (Indication géographique protégée) commençaient d'être examinées par la Commission mixte[2]. Les porteurs de projets, les organismes de développement chargés de les appuyer et les instances institutionnelles assurant leur évaluation se posaient beaucoup de questions sur ce nouvel outil de protection de l'indication géographique. Les dossiers de demandes faisaient apparaître des conceptions différentes, en particulier quant à la taille des zones géographiques proposées, sans que les critères de détermination de ce zonage ne soient précisés, ni dans la réglementation communautaire, ni dans les instructions administratives françaises. Le risque était grand (et il l'est toujours aujourd'hui !) de voir émerger des IGP reposant sur des territoires délimités uniquement selon l'intérêt des acteurs économiques ou politiques en présence. Il était légitime de s'interroger sur le risque de voir ce dispositif de protection perdre une grande part de son crédit – notamment aux yeux des consommateurs – par manque de spécificité territoriale. Dans un tel contexte, notre réflexion concerne les critères intervenant dans la délimitation des zones IGP. Nos travaux s'adressent aux porteurs de projet et aux instances officielles chargées de définir et de mettre en œuvre la politique d'identification et de protection des produits alimentaires spécifiques. Notre raisonnement méthodologique n'explore pas le bien-fondé de la demande de protection, mais s'intéresse exclusivement au poids des différents critères intervenant dans l'élaboration de la zone IGP.

L'analyse des attentes ou de la perception des consommateurs n'est pas abordée ici. De nombreux travaux existent sur ce sujet, qui nous montrent régulièrement que les consommateurs demandent de plus en plus de rigueur, de sérieux et de transparence en matière d'information sur les produits, et *a fortiori* sur les produits revendiquant une origine géographique.

1. « Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones géographiques d'IGP : propositions méthodologiques » (convention de recherche R 97/02).
2. La politique française d'application du règlement communautaire 2081/92 concernant les AOP et les IGP a été modifiée dans le cadre de la nouvelle loi d'orientation agricole. Auparavant, c'était la Commission mixte (réunissant des membres de la Commission nationale des labels et certifications et de l'Institut national des appelllations d'origine [INAO]) qui examinait les demandes ; depuis le début de l'année 2001, c'est un nouveau comité de l'INAO qui est chargé de cette instruction intégrant la délimitation de la zone d'IGP, c'est-à-dire les limites du territoire qui donne son nom et sa spécificité au produit.

Contact
1. CNRS, Ressources des terroirs, UMR 8575 Alimentec, rue H. de Boissieu, 01060 Bourg-en-Bresse
2. Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, 5, rue H. Frenkel, 69364 Lyon Cedex 07
3. ISARA, 31, place Bellecour, 69288 Lyon Cedex 02

L'encadré 1 apporte quelques précisions sur les appellations AOP et IGP et sur les procédures de contrôle.

Contexte et déroulement de la démarche

La mise en œuvre du règlement communautaire sur les Indications géographiques protégées (IGP) soulève, sur le terrain, des interrogations sur la façon dont doivent être délimitées les zones de protection. Les acteurs concernés cherchent à établir une harmonisation optimale entre le texte « officiel » et les situations rencontrées, qui varient sensiblement en fonction de la nature des produits candidats et des réalités locales techniques, économiques et politiques. Le processus étant nouveau, les méthodes se construisent au fil de l'expérience, au cas par cas; toutefois, il n'existe pas encore de cadre général pour mieux comprendre et apprécier les limites d'une zone.

Dès lors, il est utile de mettre en perspective les termes du règlement et les critères jugés comme opérants. Le poids des facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux apparaît comme déterminant. Leur évaluation conduit à des propositions méthodologiques visant à établir des niveaux de hiérarchie dans la gestion des différents critères et offrant l'opportunité de réfléchir plus efficacement à l'élaboration d'une aire de protection.

Les facteurs historiques

Ils ont trait à la façon dont on considère l'ancrage dans le temps et les moyens que l'on se donne ou dont on peut disposer pour y arriver, en particulier à partir des sources accessibles. Cette approche prend en compte non seulement l'histoire écrite, mais également l'histoire orale qui est parfois la seule accessible dans le cadre de productions restées longtemps domestiques et donc à l'écart des circuits commerciaux.

Encadré 1

Les signes européens de protection de l'Indication géographique

L'Appellation d'origine protégée (AOP) et l'Indication géographique protégée (IGP) assurent la protection d'une relation à un lieu. Elles désignent toutes deux « le nom d'une région, d'un lieu déterminé ou dans des cas exceptionnels, d'un pays, qui sert à désigner un produit agricole ou une denrée alimentaire originaire de cette région, de ce lieu déterminé ou de ce pays ». Dans le cas de l'AOP, « la qualité ou les caractères sont dus essentiellement ou exclusivement au milieu géographique comprenant les facteurs naturels et humains, et la production, la transformation et l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ». Dans le cas de l'IGP « une qualité déterminée, la réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique et la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée ».

La philosophie de l'AOP est d'élaborer un produit unique, non reproductible dans un autre terroir et susceptible de varier dans le temps en fonction des conditions climatiques et des savoir-faire de chaque producteur. L'ensemble du processus de production et d'élaboration doit se faire dans une seule et même zone dont il faut démontrer la cohérence et l'influence vis-à-vis des caractéristiques du produit.

L'IGP se fonde plutôt sur la réputation du produit, sur son histoire, liée à celle d'une localité ou d'une région, assortie de caractéristiques ou de qualités particulières. Elle s'appuie sur un cahier des charges qui assure la constance qualitative du produit, ce niveau étant celui de la qualité supérieure lorsque l'IGP s'appuie sur un label. Cette démarche n'impose pas une zone unique d'élaboration du produit : elle offre la possibilité de différencier zone de production et zone de transformation et autorise la protection d'une zone d'élaboration seule.

Une autre différence entre ces deux protections réside dans les procédures de contrôles, puisque dans le cas d'une IGP, le signe de qualité rattaché au produit sera contrôlé par un organisme certificateur remplissant les conditions définies dans la norme EN 45011 du 26 juin 1989, alors que pour l'AOP, le cahier des charges est contrôlé par l'INAO.

Enfin, si l'AOP correspond à un signe de qualité bien connu depuis 1919 en France (l'AOC), l'IGP est une protection relativement nouvelle pour les produits de qualité français qui doit s'articuler avec les signes de qualité existants (labels et certifications de conformité). Cette articulation, tant dans les procédures d'examens que d'agréments est encore en réflexion, avec les changements introduits par la loi d'orientation agricole du 9 juillet 1999 qui confie la gestion des IGP à l'INAO. Depuis le début de l'année 2001, l'INAO a mis en place un comité chargé des IGP qui travaille actuellement à préciser sa doctrine en matière d'IGP.

Les facteurs culturels

Dans le cas présent, ils recouvrent essentiellement les pratiques techniques, savoir-faire et savoirs locaux concernant les productions concernées. Ils comprennent par ailleurs les usages alimentaires de préparation et de consommation des aliments. Ce point – souvent ignoré – est pourtant important à prendre en considération compte tenu de la forte localisation des usages alimentaires que l'on peut constater sur le terrain.

Les facteurs économiques

Ils tiennent compte des volumes produits, de la nature des entreprises ou des producteurs concernés (de l'agriculteur à l'industriel), des modes de commercialisation observés (circuits court, régional, national, export), de la place du produit dans le tissu économique local (emplois induits, investissements réalisés), de son positionnement par rapport au produit standard.

Les facteurs environnementaux (ou écologiques)

Ils comprennent la géologie, la pédologie, le climat (et à travers lui l'exposition), mais également les données biotiques, prenant en compte l'ensemble du monde vivant et associant, selon le cas, les pratiques humaines sur le milieu.

Les produits retenus

Trois produits ont été choisis dans le cadre d'une étude approfondie prenant en compte l'ensemble des critères analysés : le beurre et la crème de Bresse, les pommes du Pilat et les salaisons d'Ardèche (encadré 2, p. 52). Ces exemples permettent de couvrir le champ des produits bruts (pommes du Pilat) et des produits transformés (crème et beurre de Bresse, salaisons d'Ardèche), mais également d'aborder des dossiers à différents stades d'une démarche d'IGP, de l'émergence de l'idée (beurre et crème de Bresse) au stade de réalisation de l'expertise (salaisons d'Ardèche) en passant par le dépôt auprès de la DGAL[3] (pommes du Pilat). Cinq autres ont été retenus pour apporter un éclairage complémentaire à travers l'approfondissement d'un ou deux critères pour chacun d'entre eux (encadré 2) : la rosette de Lyon, le nougat de Montélimar, le calisson d'Aix, la saucisse de Morteau et la brique du Forez.

Une démarche en deux temps

Dans un premier temps, une investigation a été conduite auprès des personnes ès qualité pour la délimitation des zones d'IGP – membres de la Commission mixte (CNLC, INAO) et experts français et européens sur le sujet – complétée par une analyse des dossiers déposés à la DGAL.

Dans une seconde phase, un approfondissement de la réflexion a été mené en s'appuyant sur des enquêtes de terrain réalisées sur différents produits : brut ou transformé, demande d'IGP en émergence ou en aboutissement, produit animal ou végétal.

Les critères du règlement (CEE) n°2081/92 : une première analyse

Le texte du règlement européen 2081/92 donne de l'IGP la définition suivante : « un nom géographique désignant un produit agricole ou une denrée alimentaire dont une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique peut être attribuée à cette origine géographique ».

Qualité déterminée et réputation apparaissent ici comme les deux entrées principales et opérationnelles, une « autre caractéristique » restant un attribut trop imprécis pour être pris en compte efficacement. Ce sont par conséquent ces deux éléments qu'il faut questionner en priorité et mettre en perspective avec la problématique du zonage. Toutefois, l'analyse des critères qui apparaissent dans ce texte de référence fait ressortir un certain nombre de limites.

Une « qualité déterminée »

Compte tenu de la définition du règlement, la qualité « déterminée » d'un produit correspond à sa spécificité, mise en relation avec le territoire concerné. Elle se caractérise, selon le cas, par :

- un savoir-faire particulier dans le territoire correspondant ;
- l'origine géographique des matières premières mises en œuvre ;
- des conditions écologiques du territoire considéré.

Les savoir-faire

Interrogés sur ce qui fait la spécificité de la crème et du beurre de Bresse, les producteurs locaux mettent en avant les savoir-faire : « ce qui fait la force des beurreries de Bresse, c'est la préparation de la crème ». Cette remarque fait allusion à l'importance de la maturation biologique. Ceci est confirmé par le traitement qui est habituellement réservé à ces produits,

3. DGAL : direction générale de l'alimentation chargée jusqu'en 1999 du secrétariat des dossiers IGP en France.

y compris dans les zones frontières proches. En effet, la crème, et plus encore le beurre, sont habituellement traités comme des sous-produits dans les entreprises fromagères et fabriqués à partir des excédents de matière grasse et du petit-lait. Ensuite seulement est avancé le poids du terroir, associé à la composition du sol et à la présence des prairies, effet renforcé aux yeux des fabricants par une zone de collecte cohérente.

Encadré 2

Caractéristiques des spécialités régionales choisies

La crème et le beurre de Bresse

Ces productions font l'objet d'un savoir-faire particulier : un grand soin est apporté à la maturation de la crème, maturation biologique qui se démarque de la maturation physique menée habituellement dans la production standard de crème. Le beurre est élaboré uniquement à partir de cette crème (sans mélange de crème de sérum comme c'est le cas fréquemment). Zone de production : Bresse, départements de l'Ain et de la Saône-et-Loire, régions Rhône-Alpes et Bourgogne, France.

La pomme du Pilat

Bien que relativement récente sous sa forme actuelle, l'arboriculture fruitière en tant qu'activité économique est très présente dans le Pilat, massif situé sur la bordure est du Massif Central. Les conditions pédo-climatiques sont particulièrement favorables à cette culture qui a conquis rapidement une certaine notoriété. La variété dominante est la golden, accompagnée d'autres variétés, comme idared, gala, akane, reinettes du Canada blanche et grise, rouges américaines. Départements de la Loire et de l'Ardèche, région Rhône-Alpes, France.

Les salaisons d'Ardèche

La demande d'IGP porte sur les saucissons (incluant les grosses pièces comme la rosette), saucisses sèches et sur le jambon sec. La zone géographique retenue est le département de l'Ardèche, en ce qui concerne la transformation, et la France en ce qui concerne les approvisionnements en matière première. Le savoir-faire des salaisonniers d'Ardèche semble porter essentiellement sur le travail et la maîtrise de la maturation et de la sèche. Par ailleurs, certaines pratiques sont spécifiques à l'Ardèche (panage à la châtaigne, ingrédients introduits lors du présalage, séchage à l'air sec). Département de l'Ardèche, région Rhône-Alpes, France.

La rosette de Lyon

La rosette se définit comme une mêlée élaborée à partir de maigres nobles de porc (comme l'épaule, le jambon ou la longe) et de gras dur, embossée dans le fuseau (nommé également rosette, d'où son nom) et affinée plusieurs mois. De forme tronconique, cette charcuterie est bien localisée, même si sa zone de production est très large, puisqu'elle s'étend sur plusieurs départements du sud-est de la France. Départements de l'Ardèche, de l'Isère, de la Loire et du Rhône, région Rhône-Alpes, et de la Haute-Loire, région Auvergne, France.

Le nougat de Montélimar

Confiserie élaborée à partir de miel, de sucre, additionnés de blancs d'œufs montés en neige. La consistance particulière de la pâte est due à l'incorporation à ce mélange de sucre porté préalablement à haute température. Les amandes sont ajoutées à la fin du process de fabrication. La pâte est ensuite coulée dans des moules et couverte de pain azyme avant d'être tranchée. Département de la Drôme, région Rhône-Alpes, France.

Le calisson d'Aix

Confiserie à base d'amandes et de melon confit. Les deux ingrédients broyés sont mélangés à un sirop de fruits confits. La spécificité de ce produit repose sur une recette précise et sur le façonnage en losange qui s'effectue aujourd'hui encore à la main. Département des Bouches-du-Rhône, région Provence-Alpes-Côte d'Azur, France.

La saucisse de Morteau

Le mode de fumage dans un fumoir spécifique (le tuyé), le climat montagnard, la présence de résineux et la durée du fumage (48 heures), contribuent à donner une qualité organoleptique particulière à cette charcuterie traditionnelle du Haut-Doubs, région Franche-Comté, France.

La brique du Forez

Fromage de format rectangulaire qui peut être de lait de vache, de chèvre ou de lait de mélange, fabriqué selon la méthode du caillé présure ou du caillé lactique, de façon fermière, artisanale ou industrielle. Forez, département de la Loire, région Rhône-Alpes, et Allier, Haute-Loire et Puy-de-Dôme, région Auvergne, France.

Cependant, les savoir-faire peuvent s'appuyer sur des éléments se rattachant à des critères climatiques (altitude, exposition) ; c'est le cas de la saucisse de Morteau.

Les savoir-faire reposent parfois sur une diversité particulièrement difficile à gérer dans le cadre d'une caractérisation. Il en est ainsi de la brique du Forez, qui à l'intérieur d'une même zone de production peut être fabriquée à partir d'un lait de vache, de chèvre ou de mélange, selon la méthode du caillé lactique ou celle du caillé présure. Ces différentes pratiques revêtent la même légitimité, elles coexistent souvent en un même lieu (pour ce qui est du lait) ou révèlent des préférences localisées et liées habituellement à des différences d'altitude pour ce qui est des modes de caillage.

Les savoir-faire et les races animales liés aux produits issus de l'élevage coexistent parfois sur une même zone ce qui peut conduire à des situations délicates. Le cahier des charges de l'IGP viande du pays Limousin met en évidence les pratiques techniques mises en œuvre tout au long de la filière d'élevage et de transformation, justifiant la protection sur l'aire géographique sans pour autant la restreindre à la seule race limousine. Dans le Cantal, le débat actuel porte sur la superposition éventuelle de deux IGP « bovines », l'une sur la viande de l'Aubrac (race Aubrac et territoire Aubrac), l'autre sur la viande du Cantal (race Salers). Si l'on admet que la qualité déterminée repose sur le savoir-faire en matière d'élevage, il est envisageable de délimiter des zones qui peuvent se chevaucher, la spécificité se trouvant en partie liée à la race.

Lorsque les savoir-faire se rattachent à des éléments tangibles, ils sont plus facilement « localisables ». Citons par exemple la race pour la viande, les critères climatiques pour la pomme du Pilat, ou techniques avec l'existence d'un tuyé[4] dans la cas de la saucisse de Morteau.

Toutefois, des éléments aussi marquants peuvent faire défaut, permettant alors à un opérateur d'exporter plus facilement un savoir-faire hors de la zone traditionnelle. C'est le cas pour le nougat de Montélimar, avec la montée à Paris de jeunes nougatiers ayant contribué à la délocalisation de pratiques.

Les matières premières

La question des matières premières entrant dans la composition des produits doit être mise en parallèle avec leur niveau de transformation.

Pour certains produits bruts et notamment d'origine végétale, comme la pomme du Pilat, matière première et produit ne font qu'un : les deux zonages se superposent. Pour les productions animales, « l'effet terroir » est moins prononcé et la zone retenue moins facilement assimilable à des conditions pédo-climatiques.

En revanche, sur les produits transformés, la lecture française du règlement – « et » privilégié par rapport au « ou »[5] – pose le problème de la localisation des matières premières, en particulier pour les charcuteries. Ainsi, dans le cas des salaisons de l'Ardèche, de la saucisse de Morteau ou de la rosette de Lyon, la zone d'approvisionnement est plus étendue que la zone de fabrication, volume oblige. Il semble difficile, dans l'état actuel de la filière d'élevage, d'imposer une superposition des zones d'approvisionnement et d'élaboration. La même remarque peut être faite à propos des amandes entrant dans la composition du nougat de Montélimar.

Alors que la zone d'approvisionnement retenue dépasse, dans de nombreux cas, la zone de transformation du produit, la question se pose de savoir sur quel critère s'appuyer pour déterminer l'extension éventuelle du périmètre lié aux matières premières. Leur qualification, qui prend souvent le pas sur leur origine, ne facilite pas la réflexion sur la délimitation. À l'inverse, privilégier la provenance au détriment de la qualité de cette matière première peut aller à l'encontre de la qualité même du produit fini. De plus, pour certains produits, notamment lorsque le niveau d'élaboration et le nombre de composants sont élevés, l'origine des matières premières ne constitue pas un critère de spécificité.

Les facteurs écologiques

Dans le cas de la pomme du Pilat, la spécificité repose essentiellement sur le terroir, à partir d'une délimitation géographique précise des parcelles disposant des conditions pédo-climatiques intéressantes pour cette production : orientation

4. Grande cheminée pyramidale en planche débouchant sur le toit, dans lequel sont fumées et conservées les charcuteries. Le tuyé est spécifique à la Franche-Comté (France).
5. « la production et/ou la transformation et/ou l'élaboration ont lieu dans l'aire géographique délimitée » (extrait du règlement (CEE) n°2081/92).

des versants, ensoleillement, altitude des parcelles, ventosité. Certaines variétés s'expriment particulièrement bien dans ce périmètre identifié : c'est le cas de la golden. De façon plus générale, les variétés aujourd'hui cultivées ne sont pas originaires de la zone et suivent la demande du marché.

Cette prédominance des facteurs écologiques dans l'élaboration du zonage s'atténue lorsque le niveau d'élaboration ou de transformation du produit augmente. Cependant, certains produits « peu transformés » occupent une position intermédiaire et subissent de façon sensible l'influence des facteurs naturels.

Concernant les jambons d'Ardèche et la rosette de Lyon, les savoir-faire et la matière première sont certes importants pour la qualité du produit fini mais les facteurs climatiques doivent aussi être mentionnés. Pour les premiers, la majorité des entreprises sont installées aujourd'hui encore en zone de montagne; la seconde s'est développée à l'échelle artisanale et industrielle dans la région de Saint-Symphorien-sur-Coise, au cœur des monts du Lyonnais, caractérisée par des conditions climatiques favorables à la sèche. Même si le génie industriel agro-alimentaire – en particulier en matière d'aéraulique – tend à gommer ces spécificités, les facteurs climatiques peuvent rester présents pour expliquer la spécificité d'un produit : le fumage de la saucisse de Morteau s'effectue encore actuellement dans les tuyés où circule l'air naturel d'un climat montagnard.

Une « réputation »

La réputation intègre différentes réalités, dont la réputation ancienne et la réputation actuelle[6]. Deux autres notions alimentent la réflexion : la dénomination habituellement utilisée pour le produit demandeur d'IGP et la préexistence d'une réputation sur la dénomination géographique postulante.

Une réputation ancienne et actuelle

La question de la réputation actuelle apparaît dans le cas de la pomme du Pilat. Le modèle de production s'est complètement transformé, passant d'un modèle domestique extensif à une arboriculture fruitière intensive et spécialisée. Cette transformation date d'une cinquantaine d'années et s'est affirmée dans les années soixante. Malgré cette faible antériorité du système de production tel qu'on le connaît aujourd'hui, la réputation qui préexistait s'est renforcée, à partir d'une dimension économique ténue.

L'étude de la réputation ancienne est indissociable de l'approche historique. Or s'ils soulèvent des questions d'ordre méthodologique, les facteurs historiques ne sont pas, en principe, l'objet de négociations ou de choix, si ce n'est peut-être dans l'usage que l'on fait de ce type d'information. Des incertitudes peuvent demeurer, mais un travail de terrain minutieux apporte les informations essentielles, susceptibles d'aider à l'identification de la zone. Ces matériaux peuvent en revanche complexifier la situation. L'historique de la rosette montre bien la réalité d'une zone de production bien plus vaste que celle qui pourrait être circonscrite aux environs de Lyon.

Une relation avec la dénomination utilisée

Une dénomination géographique peut correspondre à plusieurs utilisations, administrative, économique, historique. Chacune bénéficie ou non d'une notoriété, mais surtout peut correspondre à des limites sensiblement différentes sur la carte.

Le produit peut porter un nom géographique sans qu'il y ait de lien entre la localisation de la production et la dénomination géographique qui s'y rapporte. Il en est ainsi de la rosette, fabriquée traditionnellement dans plusieurs départements du sud-est de la France, qui s'est appelée « de Lyon » à partir du moment où elle a été commercialisée à grande échelle dans les années cinquante-soixante. Le nom « de Lyon » a été choisi parce que les échanges les plus importants se faisaient avec cette ville, proche de la zone de fabrication, et peut-être dans une moindre mesure parce que Lyon bénéficiait d'une réputation bien assise en matière de charcuterie. Toutefois, la dénomination « de Lyon » ne renvoie pas à une spécificité marquée de la rosette fabriquée dans cette région.

Les demandes d'IGP peuvent parfois faire état de dénominations qui ne correspondent pas à celles qui sont réellement utilisées. C'est l'exemple de l'IGP viande du Limousin qui, pour qu'il n'y ait pas de confusion avec la race, a dû prendre la dénomination « viande du Pays Limousin ». De même, pour le foie gras du Sud-Ouest, la dénomination géographique ne correspond à aucune réalité en terme d'usage et de réputation

6. Trop souvent, la réputation est confondue avec la notoriété, alors que les deux termes n'ont pas le même sens. La notoriété peut se résumer au fait d'être connu ou non, alors que dans la notion de réputation, on s'intéresse au contenu de l'image véhiculée par le produit.

de ce nom, contrairement à certains « crus » inclus dans cette IGP, comme le « foie gras du Périgord ».

La préexistence d'une réputation sur la dénomination géographique

L'exemple de la Bresse met en perspective l'existence d'une zone Bresse de la volaille AOC, de la crème et du beurre, du fromage bleu (qui avait entamé une demande d'IGP). La Bresse historique constitue une autre réalité à prendre en compte[7]. Enfin, la Bresse en tant que petite région naturelle présentant des caractéristiques pédo-climatiques spécifiques, vient se superposer aux précédentes. La réputation préexistante d'une zone géographique reposant sur un produit déterminé (ici la Bresse de la volaille) influence fortement les demandes ultérieures pour ce qui concerne le zonage (bleu de Bresse, crème et beurre de Bresse).

À côté des zones liées à l'antériorité, certaines, de création récente, sont éventuellement partie prenante dans l'identification d'une aire de protection. Il en est ainsi du Parc naturel régional du Pilat, dont les limites interfèrent avec la zone de la pomme du Pilat. La présence d'un parc dans le périmètre d'une production à protéger apporte un autre niveau de zonage d'autant plus présent dans la démarche que les parcs sont intéressés par les productions locales, notamment à travers la marque « Parc naturel régional ».

Le calisson ne s'est appelé d'Aix-en-Provence que récemment. Jusqu'alors, le lieu – Aix – était implicitement lié au produit. La plupart des calissonniers mettent en évidence leur nom de marque, puis à travers leur adresse, leur provenance. Le fait de devoir mettre en évidence avec l'IGP le nom « Aix-en-Provence » a interpellé la municipalité, qui ne veut pas être prise en otage sur sa « réputation ». Les élus considèrent en effet que tout comme le Festival d'Aix, le calisson concourt à la réputation et au rayonnement de cette ville. Par conséquent, ils ne voient pas pourquoi des opérateurs situés en dehors de la ville pourraient bénéficier de cette dénomination.

Sur des noms géographiques porteurs et utilisés par des familles de produits variés, la présence de différents zonages géographiques est justifiée facilement par les porteurs de projets et validée pour la plupart par la Commission mixte : « Auvergne », tripoux, pâtes de fruits et salaisons ; « Alsace », foie gras, charcuteries, miel, choucroute ; « Limousin », différents types de viande.

Ainsi, ni le découpage administratif en place, ni la préexistence d'une zone d'IGP ou AOC, ne semblent prédominants dans la construction finale de la zone retenue. Ceci confirme qu'au niveau européen, un nom géographique peut couvrir plusieurs réalités sur la carte.

Enfin, l'existence préalable d'une IGP ou d'une AOC sur la même famille de produit, avec un zonage limitrophe ou empiétant le zonage en cours, influence plus directement la délimitation d'une zone d'IGP. Lorsque la notoriété d'un nom géographique correspond à une limite administrative (en particulier le nom d'un département ou d'une région), cette délimitation peut infléchir fortement le résultat. Il en est ainsi des charcuteries de l'Ardèche pour lesquelles la zone proposée dans le cadre d'une IGP s'est « calée » par rapport à la zone préalablement proposée par les producteurs défendant le dossier « salaisons d'Auvergne ». Pourtant, de part et d'autre de la limite départementale, les jambons sont très proches et la différence est bien plus marquée entre la plaine et la montagne ardéchoise ou entre l'Allier et la Haute-Loire (incluses dans une même zone administrative et de projet d'IGP) qu'entre les montagnes auvergnate et ardéchoise (appartenant à deux zones IGP différentes concernant les mêmes produits).

La réalité économique et l'approche historique révèlent bien souvent un découpage plus précis, qui peut s'avérer sensiblement différent de la limite administrative. Cette limite administrative ne devrait alors être considérée que comme un élément indicatif de zonage grossier mais insuffisant pour évaluer une délimitation précise, en particulier au niveau des bordures de la zone.

Les limites de l'approche réglementaire

L'analyse des critères qui apparaissent dans la définition réglementaire de l'IGP fait ressortir un certain nombre de limites.

La réputation, souvent mise en avant dans cette démarche, permet de valider le bien-fondé de la demande, sa présence constitue un préalable indispensable. Toutefois l'exploration de cette notion révèle qu'elle ne permet pas d'établir

7. Sur le plan de l'administration territoriale, la Bresse renvoie actuellement à trois régions : Rhône-Alpes, Franche-Comté et Bourgogne, confirmant ainsi cette question sensible des limites administratives et de l'identité territoriale éclatée.

finement une zone de protection. Il en est de même pour les critères historiques qui contribuent eux aussi à donner une certaine légitimité au produit et à son ancrage local, mais qui n'interviennent que rarement pour délimiter précisément la zone.

Par ailleurs, l'examen du contenu donné à « une qualité déterminée » montre que les différents critères à retenir – savoir-faire, matière première, facteurs écologiques – influencent différemment l'élaboration d'une zone de protection selon la nature et le statut des produits éligibles (produit brut ou transformé, animal ou végétal). Ils ne pèsent pas un poids égal dans tous les cas de figures et doivent être hiérarchisés en fonction du type de dossier concerné.

Les critères pris en compte dans le cadre du texte réglementaire présentent une grande latitude dans leur interprétation et, dans le même temps, ne permettent pas une approche exhaustive de la question. Certains d'entre eux sont nécessaires, mais aucun n'est suffisant. En revanche, deux autres n'apparaissent pas alors qu'ils jouent un rôle très important : ce sont les critères économique et politique.

Le critère économique renvoie à la réalité actuelle ou ancienne de la production, au nombre des opérateurs concernés, à leur positionnement et à leur niveau d'implication par rapport à la démarche engagée. Ainsi, dans de nombreux dossiers, la première ébauche de zonage repose sur la localisation des opérateurs utilisant la mention géographique pour désigner le produit. C'est le cas notamment pour la brique du Forez. Ici, le zonage ne semble pas poser de problème, dans la mesure où tous les opérateurs qui fabriquent actuellement ce fromage peuvent faire valoir une antériorité. La question d'élargir la zone à certains cantons limitrophes de la Loire – du fait de la délocalisation récente d'un opérateur sur le département du Rhône – s'est posée; elle a été tranchée favorablement par le comité de défense du produit, du fait de la cohérence initiale de la zone identifiée.

La présence à la périphérie d'un opérateur depuis longtemps impliqué dans la filière peut être un facteur de modification de la zone; le poids économique de l'opérateur peut en être un autre, comme le montrent les réflexions menées actuellement dans le cadre de l'élaboration d'un dossier d'IGP pour la rosette de Lyon.

Les opposants peuvent eux aussi constituer une force de pression visant à modifier les limites initiales, comme on peut l'observer dans les dossiers de la saucisse de Morteau ou du calisson d'Aix.

Le critère politique, enfin, est déterminant. C'est au nom de ce dernier que, la plupart du temps, les décisions sont prises et les délimitations de zone entérinées en fonction d'argumentations qui sont développées de façon variable selon les projets, avec une implication inégale des différents acteurs du territoire : profession agricole, collectivités locales, parcs naturels régionaux, etc.

Hiérarchiser et combiner les critères

À la lumière des exemples explorés, il devient possible de proposer une hiérarchisation des critères influençant la délimitation des zonages IGP. Cette démarche doit pouvoir intégrer la diversité des catégories de produits, puisqu'il a été montré que les critères ne jouent pas de la même façon selon leur nature (brut ou transformé, d'origine animale ou végétale). Essentielle pour juger de la pertinence et de la recevabilité du dossier en demande d'IGP, la réputation n'est pas un critère utile pour porter les limites sur une carte. En revanche, d'autres critères apparaissent comme opérants dans ce cadre.

Les six critères à raisonner différemment selon le type de produit

Pour les produits bruts, trois critères sont déterminants :

- les facteurs écologiques ou environnementaux (comprenant les facteurs pédo-climatiques, la flore, l'altitude);
- les savoir-faire, qui peuvent être des pratiques locales en matière d'élevage, de culture;
- la réalité économique actuelle, qui permet de prendre en compte la localisation actuelle des producteurs.

À cet ensemble s'ajoutent, le cas échéant, deux autres critères :

- la réalité économique historique, permettant de localiser la production trente à cinquante ans en arrière;

– l'existence d'un zonage préalable, à travers une AOP ou une IGP limitrophe de la zone en réflexion – sur une même catégorie de produit – ou à travers une zone utilisant la dénomination géographique retenue (département, zone AOC ayant une forte notoriété, ou autre).

Pour les produits transformés, deux critères sont déterminants et à prendre en compte systématiquement pour réfléchir au zonage :

– les savoir-faire, qui comprennent des usages locaux de transformation du produit; ils sont encore souvent présents à l'échelle domestique et artisanale;

– la réalité économique actuelle, prenant en compte les opérateurs fabriquant actuellement le produit en demande d'IGP.

Quatre autres critères peuvent le cas échéant être déterminants pour ce groupe :

– l'origine et surtout la qualité des matières premières utilisées;

– les facteurs écologiques ou environnementaux, qui peuvent influencer la fabrication (par exemple, dans le cas de la saucisse de Morteau, l'air sec d'altitude et la présence de résineux utilisés pour le fumage, ou le vent (jambon de Bayonne);

– la réalité économique historique, permettant de localiser les opérateurs ayant fait connaître le produit et ce en remontant sur quelques décennies;

– l'existence d'un zonage préalable.

Le choix des critères pertinents pour un produit donné

Notre approche théorique nous conduit à organiser les six critères présentés ci-dessus en trois catégories (tableau 1) : critères « déterminants », « pouvant être déterminants » et « non déterminants ». Pour chaque cas concret considéré, il est donc indispensable, avant tout, d'établir la liste des critères déterminants et les indications de zonage qui leur correspondent.

Que le produit soit brut ou transformé, « savoir-faire » et « réalité économique actuelle » sont des critères identifiés comme toujours déterminants pour ce qui concerne le zonage. Ils doivent donc toujours être pris en considération, alors que les quatre autres critères ne sont pas à prendre en compte systématiquement :

L'origine des matières premières (photo 1, p. 58) : la question ne se pose que dans le cas des produits transformés. La règle à retenir pour évaluer le caractère déterminant ou non

Critères déterminants	Produits bruts	Produits transformés
Facteurs écologiques	X	
Savoir faire	X	X
Réalité économique actuelle	X	X
Critères pouvant être déterminants	**Produits bruts**	**Produits transformés**
Origine des matières premières		X
Facteurs écologiques		X
Réalité économique historique	X	X
Existence d'un zonage préalable	X	X
Critères non déterminants		
Pour mémoire : réputation		

Tableau 1 – Organisation synthétique des six critères identifiés, selon que le produit est brut ou transformé.

Photo – Marchenay et Bérard

Photo 1 – L'origine des matières premières peut être déterminante si elle contribue objectivement à la qualité.

déterminant de ce critère doit être la suivante : l'origine des matières premières ne peut être déterminante que si elle influence de façon significative les caractéristiques finales du produit élaboré. Si c'est le cas (c'est-à-dire si les demandeurs estiment justifié et pertinent de localiser la matière première), la demande d'IGP doit s'efforcer d'établir objectivement l'influence qualitative des caractéristiques des matières premières localisées sur le produit final.

En revanche, si ce critère est jugé non pertinent à ce stade de l'analyse, il doit pouvoir être réintroduit plus tard, au moment de la pondération, pour envisager par exemple la délimitation d'un bassin de production de matières premières plus large que la zone de transformation retenue dans l'IGP. Cette possibilité de réintégrer au final un critère écarté – car jugé non pertinent pour la caractérisation du produit transformé – ne doit être possible que pour ce critère. En effet, il revêt une importance particulière du point de vue du développement économique et par effet induit, de l'aménagement du territoire, qui peut être raisonné au-delà de considérations purement techniques liées à la caractérisation du produit et à son lien au lieu.

Les facteurs écologiques : là aussi, la question ne se pose que dans le cas des produits transformés puisqu'ils sont toujours déterminants pour les produits bruts (tableau 1). De la même façon que pour la matière première, ce critère ne peut être considéré comme déterminant que s'il est possible de démontrer un lien précis entre des conditions particulières du milieu et les caractéristiques objectives du produit transformé.

La réalité économique historique : ce critère est considéré comme déterminant s'il est possible d'établir assez précisément la localisation d'un produit – transformé ou non – d'après des sources historiques écrites ou orales.

L'existence d'un zonage préalable : ce critère doit être considéré comme déterminant si un zonage préalable à la réflexion IGP existe et est porteur d'une certaine notoriété (zonage administratif correspondant à la zone, IGP ou AOC préexistante ou en cours d'élaboration correspondant au même nom géographique ou se superposant à la zone envisagée ou contiguë à la zone envisagée).

Une fois établie la grille des critères déterminants pour un exemple donné, il s'agit de les combiner de façon pertinente pour aboutir à une ou plusieurs propositions de zonage. Chaque critère, pris isolément, sous-tend un zonage correspondant (carte 1 : exemple du beurre et de la crème de Bresse).

La pondération des critères et logiques d'action

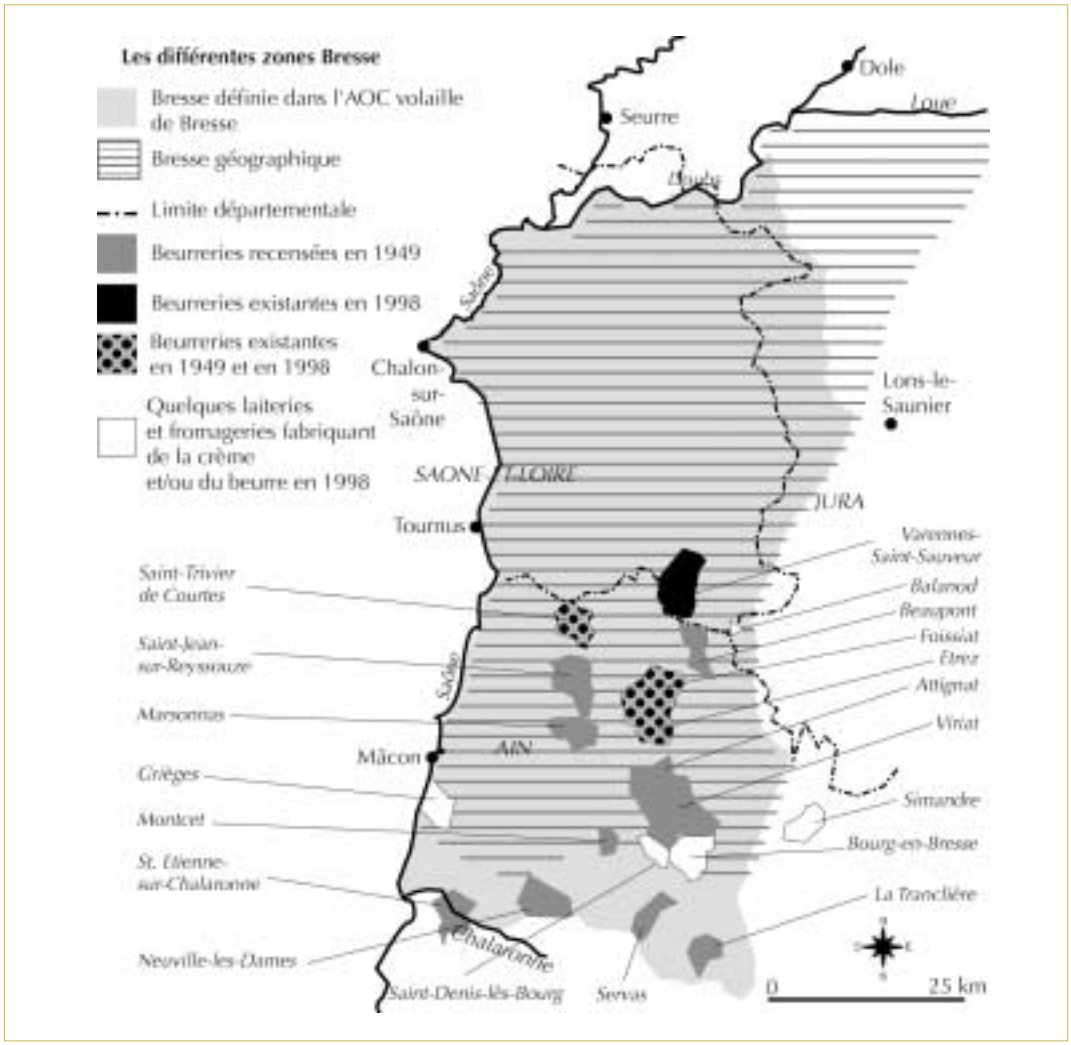
La proposition de zone IGP résulte de la confrontation des zones correspondant aux différents critères reconnus comme déterminants pour le zonage. Aucun critère considéré isolément ne peut donc être suffisant pour dessiner des limites ; à l'inverse, la délimitation ne pourra résulter du choix d'un plus petit dénominateur commun (carte 1). Cette combinaison doit se réfléchir à partir d'une pondération des éléments pertinents, mais aussi en prenant en compte les logiques politiques privilégiées au cas par cas par les acteurs du territoire.

La lecture des différents dossiers d'IGP consultés met en évidence deux grands types de stratégie, qui ont été privilégiés au détriment d'un troisième qu'il conviendrait néanmoins de mieux mettre en avant. La première logique, souvent observée dans le cas des produits transformés, prend en compte les opérateurs d'aval. La deuxième, portée plutôt par des produits bruts, privilégie l'aménagement du territoire. L'une comme l'autre résultent d'une analyse des différents critères effectuée en fonction de leurs propres priorités. La troisième voie se veut plus respectueuse de la spécificité du produit.

La logique opérateurs d'aval

Dans cette perspective, l'objectif politique des demandeurs est clairement de privilégier le développement économique des entreprises agro-alimentaires (photo 2) qui élaborent le produit (maintien et développement d'entreprises

D'après Cartographie Lattitude



Carte 1 – Les différents zonages correspondant aux critères retenus dans le cas du beurre et de la crème de Bresse.

agro-alimentaires dans la zone, maintien de l'emploi par ces entreprises). Les critères sont dans ce cas appliqués de la façon suivante :

• concernant la prise en compte de la réalité économique actuelle, tous les opérateurs fabriquant le produit sont inclus dans la zone;

• s'il existe un zonage préalable, il tend à être retenu, c'est d'ailleurs souvent ce zonage qui fait jurisprudence;

• les autres critères – réalité économique historique, savoir-faire spécifiques localisés, facteurs écologiques – sont souvent relativisés, certains d'entre eux étant associés à la justification de

Photo – Marchenay et Bérard

Photo 2 – Dans la perspective de zone IGP, l'objectif politique peut être de privilégier les entreprises agro-alimentaires.

la démarche IGP et non à la réflexion sur la délimitation de la zone;

• l'origine des matières premières n'est que rarement prise en compte, sauf si la qualité liée à cette origine est déterminante.

La logique aménagement du territoire

L'objectif politique des demandeurs est cette fois de mettre en avant l'aménagement du territoire. L'effet attendu est alors le développement économique de l'ensemble des entreprises qui contribuent à l'élaboration du produit et en particulier les exploitations agricoles. Cette démarche correspond à ce que certains des interlocuteurs institutionnels appellent « la lecture agricole du règlement européen ».

Dans ce cas, le raisonnement sur les différents critères se construit implicitement de la façon suivante :

• l'origine des matières premières est toujours étudiée de très près, en identifiant au besoin une zone, lorsque celle-ci est plus large que la zone d'élaboration du produit;

• les facteurs écologiques sont fortement pris en compte notamment dans le cas des produits bruts, mais ils sont pondérés par la nécessité de s'adjoindre une zone de taille suffisamment conséquente;

• la réalité économique actuelle est mise en avant et l'ensemble des opérateurs présents sur le territoire est pris en compte;

• la réalité économique historique du produit est surtout utilisée pour légitimer le bien-fondé de la demande d'IGP;

• les savoir-faire sont pris en compte de manière relative;

• l'existence d'un zonage préalable est éventuellement prise en considération selon son adéquation avec le zonage de l'IGP pressentie.

La logique spécificité du produit

Trop souvent minimisée dans les dossiers analysés, cette troisième logique est celle qu'il conviendrait de privilégier. Cette stratégie a pour objectif de valoriser l'image d'un territoire à travers un produit ayant une réelle spécificité, garantie par l'IGP. C'est le souci de respect, de protection et de valorisation de cette spécificité qui sous-tend la construction de la démarche IGP.

Les différents critères pertinents identifiés peuvent alors être pondérés de la façon suivante :

• les savoir-faire spécifiques locaux sont fortement pris en considération;

• la réalité économique historique est prépondérante;

• les facteurs écologiques sont considérés avec attention, s'ils sont reconnus comme déterminants, notamment pour les produits bruts et peu transformés;

• l'origine des matières premières est considérée avec attention si elle est reconnue comme déterminante;

• le poids de la réalité économique actuelle est relativisé;

• l'existence d'un zonage préalable n'est pas prise en considération.

Cette troisième logique de pondération, composante essentielle de toute réflexion sur le zonage des IGP, peut toutefois, en fonction des dossiers, être modulée à travers la prise en compte des deux autres logiques précédemment développées. Au final, cette logique doit avoir des répercussions fortes en matière d'aménagement du territoire et de valorisation économique pour l'ensemble des opérateurs de la filière concernée.

Il importe que les acteurs prenant part à la démarche aient conscience de l'existence de ces alternatives politiques et des mécanismes qui président à leur choix, aboutissant à l'établissement de la zone définitive.

Le choix final du zonage est, on le voit, de nature politique et doit être raisonné essentiellement :

• sur la base des propositions correspondant aux différents critères définis comme pertinents;

• en fonction des trois logiques présentées ci-dessus;

• et ce dans le nouveau contexte d'un cadrage général en cours de définition par le comité IGP de l'INAO.

Cette approche donne alors tout son sens à l'IGP comme instrument de développement économique et d'aménagement du territoire au service de politiques locales harmonisées à l'échelle nationale par la réglementation et les commissions compétentes.

Conclusion

Loin d'être un guide « clefs en mains » s'appliquant indifféremment à tous les produits et à toutes les situations, le présent travail s'est attaché à dégager des propositions méthodologiques respectueuses de la complexité du terrain.

Le cheminement de la réflexion nous a conduits à examiner dans un premier temps les critères qui apparaissent dans la définition réglementaire de l'IGP. Cette analyse fait ressortir un certain nombre de limites :

• si la « réputation » permet de valider le bien-fondé de la demande IGP et constitue un préalable indispensable, cette notion ne permet pas d'établir finement une zone de protection. Il en est de même pour les repères historiques, qui contribuent eux aussi à donner une certaine légitimité au produit et à son ancrage local, mais qui n'interviennent que rarement pour délimiter précisément la zone ;

• les différents critères que l'on peut retenir pour caractériser la qualité spécifique du produit – savoir-faire, matière première, facteurs écologiques – influencent différemment l'élaboration d'une zone de protection selon la nature et le statut des produits éligibles (brut ou transformé, animal ou végétal). Ils ne peuvent être considérés comme pesant un poids égal dans tous les cas de figures et doivent être pondérés en fonction du type de dossier concerné ;

• les critères pris en compte dans le cadre du texte réglementaire présentent une très grande latitude dans leur interprétation et, dans le même temps, ne permettent pas de traiter de façon exhaustive la question du zonage. Certains d'entre eux sont nécessaires mais aucun n'est suffisant. En revanche, deux autres n'apparaissent pas alors qu'ils jouent un rôle très important : ce sont les critères économiques (à travers la réalité économique historique et actuelle du produit) et politique.

Dans un premier temps, six critères susceptibles d'intervenir dans la définition d'une zone IGP ont été identifiés et « mis en situation » : l'origine des matières premières, les facteurs écologiques, les savoir-faire locaux, la réalité économique actuelle mais également historique, l'existence d'un zonage préalable. À chacun d'entre eux correspond un périmètre, aux limites plus ou moins nettes, qu'il convient cependant de cerner. Dans un second temps, c'est la combinaison pondérée de ces critères selon des choix politiques qui permet d'aboutir à la proposition finale cartographiée de zonage. Ce résultat ne correspond pas, bien évidemment, au plus petit dénominateur commun aux différentes zones, mais doit être le fruit d'une réflexion menée à partir de la prise en compte des différents critères, relativisés par les acteurs des territoires concernés.

Quelles que soient les logiques politiques mises en avant, il importe d'identifier et d'analyser, en amont de la décision et non *a posteriori*, les critères qui interviennent dans le processus de zonage. Ceci est d'autant plus important que les porteurs de projets IGP ont fréquemment des difficultés à aborder la question. La méthode proposée permet de raisonner au mieux la zone de protection ; elle devrait constituer une aide à différents niveaux : instances nationales chargées de l'instruction des demandes, experts IGP, porteurs de projets et également prescripteurs les accompagnant dans le montage du dossier. Plus largement, elle donne des éléments de réflexion à tous ceux qui sont amenés à réfléchir aux composantes d'un terroir ou d'un territoire. ❐

Les travaux exposés dans cet article ont également fait l'objet d'une publication dans *Le point sur*, « Indication géographique protégée – Critères de zonage », n° 38, novembre 2000, Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, 69364 Lyon Cedex 07.

Résumé

L'objectif de l'article est d'identifier les critères à considérer, dans le cadre de l'établissement d'une aire de protection géographique, pour les produits agricoles et alimentaires en demande d'IGP. La méthodologie proposée intègre différentes approches : historique, culturelle, sociale, technique, économique, environnementale, en s'appuyant sur des produits et des filières.
Dans le règlement européen, deux critères majeurs se dégagent de la définition de l'IGP : « qualité déterminée » et « réputation ». S'ils présentent une grande latitude dans leur interprétation, ils ne permettent pas de traiter de façon exhaustive la question de la définition d'un zonage. Six critères susceptibles d'intervenir dans l'élaboration d'une zone IGP sont mis en avant : origine des matières premières, facteurs écologiques, savoir faire locaux, réalité économique actuelle et historique, existence d'un zonage préalable. À chacun d'eux correspond un périmètre qu'il convient de cerner. Dans un second temps, la combinaison pondérée de ces critères permet d'aboutir à une proposition finale cartographiée.

Abstract

The objective is to identify criteria to be considered when identifying a geographical protection area for local agricultural products claiming a Protected geographical indication (PGI). This involved setting up a methodology, by integrating different approaches: historical, cultural, social, technical, economic, commercial, environmental, all based on products and sectors.
In the European regulations, two major criteria emerge to define PGI : "determined quality" and "reputation". These criteria can be interpreted very broadly but do not deal thoroughly with the question of zoning. Therefore, six criteria likely to be involved in defining a PGI zone were identified: the origin of the raw material, ecological factors, local knowledge and know-how, the present and also the historical economic reality, the existence of previous zoning. Each criterion has a perimeter, whose limits need to be defined. Afterwards, the balanced combination of these criteria makes it possible to reach a final mapped proposition for zoning.

Bibliographie

ASSIER-ANDRIEU, L., 1990, *Une France coutumière ; enquête sur les « usages locaux » et leur codification, XIXe-XXe siècles*, Éditions du CNRS, Paris, 207 p.

AUGE, M., 1992, *Non lieux, Introduction à l'anthropologie de la sur-modernité*, Seuil, Paris, 152 p.

BÉRARD, L., MARCHENAY, P., 1995. Lieux, temps et preuves : la construction sociale des produits de terroir. *Terrain*, n° 24, p. 153-164.

BÉRARD, L., 1995. La reconnaissance juridique des productions de terroir : comment traiter le culturel ? In Casabianca F., Valceschini E (sous la dir. De), *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Rapport final de l'AIP, « Construction sociale de la qualité », INRA, Paris, p. 138-141.

BÉRARD, L., BEUCHERIE, O., FAUVET, M., MARCHENAY, P., MONTICELLI, C., 1998, *Réflexion et éléments méthodologiques dans le cadre de la mise en place des Indications géographiques protégées*, Convention n° 96-4-69-012 dans le cadre du Fonds régional d'aide aux investissements immatériels et à l'amélioration de l'environnement des PME agro-alimentaires : actions collectives, Rapport final, Lyon et Bourg-en-Bresse, 47 p.

BÉRARD, L., BEUCHERIE, O., FAUVET, M., MARCHENAY, P., MONTICELLI, C., 1999, *Les facteurs historiques, culturels, économiques et environnementaux dans la délimitation des zones géographiques d'IGP : propositions méthodologiques*, Convention de recherche n° R 97/02, Programme Aliment demain, Ministère de l'Agriculture, Direction générale de l'alimentation, Rapport final, Lyon et Bourg-en-Bresse, 114 p.

BEUCHERIE, O., Chambre régionale d'agriculture Rhône-Alpes, 2001. Les garanties officielles de qualité et d'origine. Références et appui aux projets en Rhône-Alpes. *Le point sur*, n° 39, 83 p.

BEUCHERIE, O., 1997, *Qualité des produits, Guide méthodologique de diagnostic et de conseil*, SIDAM (Service interdépartemental pour l'animation du Massif central), SUACI, 131 p., annexes.

CASABIANCA, F., VALCESCHINI, E., 1996, *La qualité dans l'agro-alimentaire : émergence d'un champ de recherches*, Rapport final de l'AIP Construction sociale de la qualité, INRA, Paris, 344 p.

DELFOSSE, C., LETABLIER, M.-T., 1994. Qualité des produits et qualification des territoires. *Lettre du Centre d'études pour l'emploi*, n° 32, p. 1-11.

FAUVET, M., MONTICELLI, C., 1995, *Signer officiellement la qualité : pour quelle valorisation ?*, Synthèse des résultats d'un diagnostic de trois filières (viande fraîche, charcuterie, fromage), ISARA-CEREF, Lyon.

Indications géographiques et produits alimentaires, 1995. *Revue de Droit rural*, n° 236, oct. 95, 55 p.

La typicité, 1994. *Sciences des Aliments*, n° 5, p. 541-689.

LETABLIER, M.-T., 1997, *L'art et la matière, Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques*, Centre d'études pour l'emploi, Noisy-le-Grand, 91 p.

LETABLIER, M.-T., NICOLAS, F., 1994. Genèse de la Typicité. *Science des Aliments*, n°14, p. 541-556.

DGAL, 1994, *Guide pour une demande d'indication géographique protégée*, DGAL, Ministère de l'Agriculture, de la Pêche et de l'Alimentation, Paris, 11 p.

NICOLAS, F., VALCESCHINI, E., 1995, *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*, Économica, Paris, 433 p.

Réglement (CEE) N° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographi-ques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires. Journal Officiel des Communautés européennes, n° L 208/1.

Pour en savoir plus

Le site Web du ministère français de l'Agriculture : http://www.agriculture.gouv.fr/alim/signe/welcome.html

Le site Web des Ressources des terroirs du CNRS : http://apsonat.dsi.CNRS.fr/terroir

Le site Web des textes officiels : http://www.legifrance.gouv.fr

INAO : institut national des appellations d'origine, 138, Champs Élysées, 75008 Paris, tél. : 01 53 89 80 00