

Analyse d'un dispositif de qualification locale : Le Concours Régional des Fromages de Corse

J.M. Sorba, B. Dubeuf et E. Casalta

Unité de Recherches sur le Développement de l'Élevage, INRA,
Quartier Grossetti, BP 8, 20250 Corte, France

RESUME – La réputation des produits traditionnels à caractère patrimonial est soumise à une contrainte de couplage entre les pratiques productives et les usages. Dans des situations de production, où le produit a conservé une existence domestique, l'activation des usages de consommation et leur connexion aux pratiques de production permettent de replacer le produit au centre du processus de qualification et peuvent enclencher un processus de légitimation nécessaire à leur ancrage au territoire. Au sein de la foire des fromages de Venacu, le Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse est organisé selon une épreuve de typicité et une épreuve d'excellence pour chaque type de fromage représenté. Le jury jugeant les produits est composé de connaisseurs producteurs et connaisseurs usagers. Dans sa conception, le concours constitue un dispositif de qualification des fromages typés de Corse. Le processus de co-définition enclenché sur les types de fromage a pour effet de positionner la foire comme acteur à part entière du système fromager.

Mots-clés : Fromage, typicité, qualification, usages de consommation, pratiques productives.

SUMMARY – “Analysis of a design for local qualification: The Regional Corsican Cheese Contest”. The reputation of patrimonial products is bound by the constraint of connecting consumption habits and production practices. If the product has been maintaining a domestic economy, the activation of consumption habits and the connection with production practices can place it in the midst of a qualification process and can engage a process of legitimation which can anchor it firmly in the territory. In the heart of the cheese fair of Venacu, the regional show of farm cheeses of Corsica is organized according to a test of typicality and a test of excellence for each type of cheese presented. The jury is composed of both producers and connoisseurs. The regional show was initially designed for quality typical cheeses of Corsica. The process of co-definition makes the fair an important player in the Corsican cheese system.

Key words: Cheese, typicality, qualification, consumption habits, production practices.

Introduction

Portées par un engouement croissant des consommateurs pour les produits de terroir, de nombreuses petites productions fromagères régionales font l'objet de relances. Inscrites dans des registres à la fois culturel, social et économique, ces relances ont la particularité de faire intervenir une pluralité d'acteurs. L'objet de la valorisation n'est plus seulement le produit *sensu stricto* et son objectif dépasse la production d'une valeur marchande. Les projets expriment des préoccupations liées au développement des territoires, à la préservation des cultures locales et des milieux naturels, à la fixation des populations ou encore au devenir de métiers. Aussi, la relance d'une production intègre des intérêts et des intentions qui dépassent la sphère productive.

Décrites comme des opérations de requalification d'un bien domestique en bien patrimonial (Dupré, 2002) les relances engagées ne sont pas assimilables à de simples actions de promotion ou d'animation rurales. La variété et l'intensité des formes d'engagement dont elles sont l'objet constituent une force d'ancrage des produits à leur territoire.

Dans le cas des produits fortement immergés dans des relations à caractère domestique, relations où les usages de consommation ont une valeur prescriptive au moins égale à celle des pratiques de producteurs, la définition de la qualité s'exerce en partie de façon extérieure au marché. La saisie collective de ces produits et leur qualification génèrent des processus d'organisation complexes. Il s'agit d'abord pour les promoteurs de réguler une tension fondamentale entre une orientation à caractère industriel, justifiée par la recherche de performances économiques, et le maintien d'un ancrage local à

l'origine de la spécificité des produits. Il s'agit ensuite de combiner des connaissances et des savoirs de nature diverse, savoir-faire de producteurs et savoirs liés aux usages de consommation passés et actuels. Enfin, et s'agissant de biens à dominante culturelle, la réussite de la relance est déterminée par les conditions et le cadre de réalisation des opérations de définition et d'évaluation des produits.

Ce dernier point a fait l'objet de nombreux travaux dans le contexte de la certification officielle des produits (Letablier et Nicolas, 1994). La qualification est alors analysée comme une construction d'accords volontaires entre producteurs sur les règles et les procédures de production et de gestion des produits. Cependant, ces travaux tendent à limiter voire à réduire les processus de qualification à leur dimension réglementaire. Ce faisant, les autres médiations hors marché, impliquant d'autres acteurs que les producteurs, disparaissent ou sont interprétées comme des activités d'accompagnement du processus de qualification. Lorsqu'elles constituent un objet d'étude, les médiations patrimoniales sont rarement saisies comme des leviers d'action. Tout au plus font-elles l'objet de descriptions sans considération pour leur contenu stratégique.

Si d'évidence, la typicité ne peut être réduite à sa composante productive, sous peine d'un désancrage des produits à leur territoire de production et de consommation, quelles sont les autres composantes d'une qualification ? Sous quelles formes et selon quelles modalités s'expriment-elles ?

Le contexte de la production fromagère corse offre un cadre d'étude pertinent pour étudier les rapports entre différents ordres de qualification. Il est en effet peu commun de voir agir sur un même territoire et autour de la même ressource, la notoriété des fromages corses, des opérateurs aussi différents que la société Roquefort, des entreprises laitières artisanales et une importante production fermière.

Les recherches participatives conduites au sein du Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse de la foire aux fromages de Venacu, permettent d'examiner de quelles façons des groupes d'usagers et de producteurs entreprennent une définition et une évaluation de la typicité des fromages. Le lieu de foire, la situation de dégustation et le cadre d'un concours rendent compte des opérations de formalisation de la typicité des produits et de leurs effets sur la qualification.

Un intérêt particulier est porté aux rapports entre les pratiques productives et les usages locaux lors de la définition et de l'évaluation des produits. En quoi l'articulation des attentes des producteurs à celles des usagers contribue à objectiver la typicité des fromages ? De quelles façons et dans quelles situations peut se construire une légitimité locale des usagers à définir et à évaluer les produits ? Quelle peut-être la contribution de cette forme de jugement à la qualification des produits régionaux ?

La première partie présente le système fromager de corse, ses fondements culturels et domestiques ainsi que les positions stratégiques de chaque opérateur vis à vis du nom et de la notoriété des fromages corses.

La deuxième partie analyse la mise en place du Concours Régional des Fromages Fermiers de Corse, en tant que dispositif de qualification et de mise à l'épreuve des types de fromages insulaires.

Enfin, une troisième partie analyse les modalités et les conditions de reprise des savoirs attachés au produit et leur traitement collectif, en examinant particulièrement les processus de légitimation.

Situation des productions fromagères corses

Des fondements culturels et domestiques

A de rares exceptions près, toutes les productions typiques sont engagées dans des relations à caractère domestique ou l'ont été dans l'histoire de leur qualification. En Corse, les productions fromagères fermières sont encore largement marquées par des rapports de cette nature tant au plan de la production, des échanges que des usages de consommation.

Les situations d'échange entre producteurs et clients ont pour particularité une relation immédiate entre les pratiques de production et les usages de consommation. Dans ce monde clos, les usages prennent leur place en continuité des pratiques de transformation. Ce qui est vu lors des échanges

semble dispenser acheteur et vendeur d'une description fine des propriétés du produit. Celles-ci répondent à des attentes souvent fonctionnelles référées à des transformations ultérieures (usages culinaires). Les savoirs des usagers et des producteurs portant sur les critères distinctifs des produits, transmis en famille et par interconnaissances, sont largement incorporés et leur évocation est dépendante des situations de consommation (Delfosse et Letablier, 1999). La désignation du produit est générique ("le fromage d'estive", "le fromage de brebis", "le fromage du printemps"). Le produit forme un "en soi", sans références extérieures à la sphère domestique.

Aussi, les lieux où s'opèrent l'évaluation et le jugement des produits se limitent souvent au lieu de production sans qu'il y ait nécessité d'une justification publique formelle des propriétés des produits. Leur présence sur les marchés de proximité est perçue comme un prolongement de l'exploitation. L'évaluation des produits opérée au moment de l'échange, se fait en relation aux pratiques de production, jugées, le plus souvent, en terme d'échec ou de réussite.

Ce mode d'existence des productions fromagères qui prédomine encore en milieu rural s'efface progressivement. Les institutions familiales et les réseaux de familiarité qui soutenaient la réputation des produits sont largement affaiblis. Les médiations qu'elles permettaient entre le monde de la production et celui des repères d'usage laissent place à des relations à caractère commercial. La rareté des produits et leur succès auprès d'une clientèle locale, de plus en plus urbaine, conduit à un délitement des repères d'identification des produits.

Situation du marché et formes d'échanges

L'absence d'une définition des produits et le confinement dû à la vente directe conduisent les producteurs fermiers à ajuster leur fabrication sur les attentes d'une clientèle, composée de quelques dizaines d'individus (Sorba et Maroselli, 1987). Des attentes qui tendent à se conformer au modèle des produits standardisés référencés en grande surface (petit format, affinage court, pâte souple, saveur douce, etc.). Les productions artisanales et industrielles tirent partie quant à elles d'un appareil de distribution en plein développement. Dimensionnées pour une forte clientèle estivale, les grandes et moyennes surfaces (GMS) offrent un espace de vente qui est cependant loin d'être approvisionné toute l'année. En effet, les entreprises de transformation fromagères les plus importantes ne parviennent pas à répondre au marché faute d'une production locale de lait suffisante. En tension entre une production fermière peu organisée et un ensemble hétéroclite d'entreprises artisanales et industrielles en rupture d'approvisionnement en lait, la production fromagère corse est structurellement déficitaire.

Enjeux et position des acteurs

Un système de production à 3 opérateurs

La production fermière insulaire est estimée à 1300 tonnes de fromages produites par 400 exploitations. Elle provient pour 40% du lait de brebis et environ 90% du lait de chèvres. Trois à quatre cents éleveurs apporteurs livrent leur lait à 19 entreprises, pour la plus part artisanale, à l'exception d'une petite/moyenne entreprise (PME) de taille régionale et d'une laiterie du groupe Lactalis (Roquefort). Les 2/3 de la production fromagère laitière et 90% de la production fermière sont commercialisées sur le marché insulaire. Les ventes à l'extérieur de l'île se font quasi exclusivement sur le marché continental français. L'existence d'une forte production fermière offre une possibilité de conversion, de producteur fermier vers artisan laitier et d'éleveur apporteur vers producteur fermier.

Cette configuration rend difficile une analyse en terme de filière au sens d'un enchaînement d'activités reliant des opérateurs interdépendants économiquement autour d'un produit piloté généralement par l'aval. Les objectifs et les intérêts des producteurs fermiers, des éleveurs apporteurs et des entreprises laitières ne s'expriment pas en terme de partage d'une valeur ajoutée comme dans le cas des filières de production. L'enjeu est clairement ici l'utilisation et la protection d'une ressource, la notoriété des fromages corses.

Le produit absent des négociations entre opérateurs ou la recherche d'une légitimité

Face à la concurrence des productions laitières et fromagères de la Sardaigne, les trois opérateurs

s'accordent sur la nécessité d'assurer une protection officielle de la dénomination "corse". L'Interprofession Laitière Ovine et Caprine Corse (ILOCC) pose aujourd'hui la certification des produits comme une de ses priorités. Pourtant, les négociations n'ont pas conduit, à ce jour, à un engagement collectif dans une démarche de qualification des fromages. Le choix du cadre juridique de protection (signe officiel de qualité) bute sur la défense des positions stratégiques de chaque catégorie d'opérateur. Les acteurs ne parviennent pas à substituer une action syndicale à caractère corporatif au profit d'un syndicat de défense des produits. Si les débats sur le choix du signe existent bien, ils ne conduisent pas à une différenciation des produits mais à un clivage de nature corporative entre producteurs fermiers et producteurs laitiers. Ce qui est attendu de la certification se réduit à une protection des positions au sein du système fromager, situation dans laquelle la définition des produits n'a pas sa place.

Dans un contexte où le droit à utiliser le nom corse est attaché à une appartenance professionnelle, aucune légitimité à se saisir des éléments de culture (et les produits en font partie) ne peut agir.

Le fait que chaque opérateur soit légitime à apposer sur les étiquettes de fromage le terme "corse" conduit à annuler tout effet de légitimité dans les processus de qualification. Les justifications qui fondent le droit "à produire corse" s'annule tout aussi efficacement (modernisation vs authenticité).

Pourtant, en terme stratégique, les avantages à coopérer existent, au moins en limitant les risques attachés à chaque position. Les entreprises laitières ont conscience de la nécessité d'intégrer une référence locale à l'image de leur produit afin d'éviter leur désancrage du territoire. Il s'agit également pour elles d'acquérir une taille suffisante pour répondre au marché estival. Les éleveurs apporteurs redoutent d'être placés en concurrence directe avec la production laitière sarde ; ce qui entraînerait une tension sur le prix du lait et conduirait à l'affaiblissement de leur position. Pour eux, l'enjeu est d'obtenir la non substituabilité des laits produits dans l'île. A noter que les alternatives de reconversion offertes aux producteurs fermiers et aux éleveurs apporteurs contribuent probablement au maintien du prix du lait.

Enfin, les producteurs fermiers craignent une marginalisation économique et sociale et une limitation de leur capacité d'action (Fig. 1).

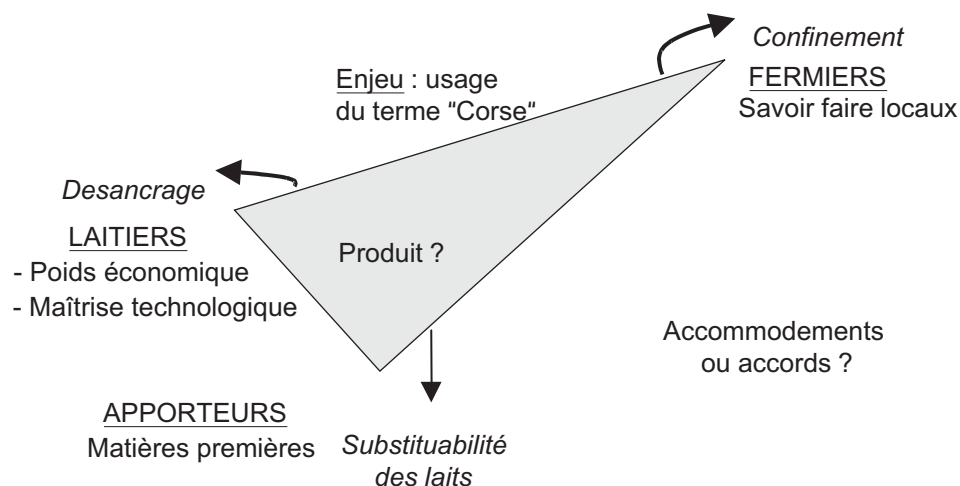


Fig. 1. Situation du système fromager corse – enjeux et risques stratégiques.

L'absence du produit, dans sa matérialité, voire dans les débats s'explique ainsi par le fait que la légitimité est attachée aux personnes et non aux caractéristiques du produit (Boisard et Letablier, 1987). Ce qui revient à annuler son sens et ses effets. En lieu et place d'accords sur les caractères du produit se substituent des accommodements visant à protéger des positions stratégiques.

De quelles façons un dispositif à caractère patrimonial, extérieur à la sphère productive, peut-il replacer le produit au centre du processus de qualification et fonder de nouvelles légitimités ?

Le concours régional : Un dispositif de qualification

L'émergence d'un nouvel acteur : La foire régionale aux fromages de Venacu

Née en 1995 d'un projet associatif réunissant les représentants de chacune des communes du Venacais, la foire ambitionne à sa création de produire une animation dans le centre de la Corse. Le thème de la valorisation des productions fromagères s'impose rapidement. Le Venacais n'est-il pas le berceau du fromage éponyme, produit qui bénéficie d'une forte notoriété dans l'île ? La présence de producteurs fermiers dans le comité d'organisation conduit à réserver l'espace de la foire aux productions fermières. L'accession à la dimension régionale de la foire va se réaliser avec la mise en place d'une commission technique chargée dans les premiers temps d'installer durablement un concours régional. Animée par un producteur fermier, membre de l'Association Régionale des Producteurs Fermiers, la commission s'adjoint progressivement des services des principaux organismes agricoles insulaires ayant une activité sur les productions fromagères. La foire est perçue alors comme un espace de promotion et d'échange et non comme un acteur du système de production fromager. Ses activités sont conduites en contrepoint de l'interprofession laitière. L'un des objectifs de la commission technique est de concevoir et de mettre en place le dispositif du concours. Il s'agit de constituer un jury régional qualifié pour définir les critères d'évaluation des produits, de concevoir les épreuves, et d'établir les règlements et les modalités de participation.

Le fondement du Concours Régional des Fromages Fermiers

Une première formule de concours, réalisée au cours des éditions 1995 et 1996, basée sur le modèle du "concours de foire" traditionnel, conduit à un échec. Les produits candidats sont regroupés par grande catégorie technologique, pâtes pressées et pâtes molles. Les membres du jury sont choisis selon leur position et leur représentation sociale ou professionnelle. Les produits, collectés sur le champ de foire, le jour du concours, sont soumis à une épreuve de classement. L'assemblage hétéroclite qui en résulte (jury – produits – producteurs) conduit à la production d'un jugement de type hédonique, sans rapport avec les catégories culturelles locales. Il aboutit à décerner des gratifications aux vainqueurs détachées des critères locaux d'évaluation. Dès la première édition, le concours devient l'objet de différends sans que le comité d'organisation puisse avoir recours à un principe et des arguments de typicité pour justifier les délibérations. Il est mis en sommeil après deux éditions.

Un règlement et une charte constitutive

Consciente des défauts d'ajustement de la formule précédente et échaudée par le résultat, la commission technique décide d'engager la première année un débat sur l'opportunité d'une relance du concours. Une charte énonçant les engagements respectifs du comité de foire, du jury et des producteurs candidats est proposée, amendée et ratifiée en 1999. Un premier règlement sur les modalités de participation et sur les épreuves est également présenté. A cette séance publique participent des producteurs fermiers, l'animateur de l'interprofession laitière, et les futurs membres du jury. Une dégustation des 5 types de fromage est réalisée sans que soit décerné de prix.

La nécessité de juger les produits en fonction des types de fromage traditionnels et non plus selon leur appartenance à une catégorie technologique est confortée : cinq types sont retenus et désignés conformément aux usages langagiers (type *sartinesi*, *bastilicacciu*, *venachese*, *niulincu* et *calinzana*).

La constitution d'un jury de connaisseurs

L'incongruité du jugement par catégorie technologique conduit rapidement à intégrer au concours les 5 types de fromage sous leur désignation locale. Cette intention dirige le choix des membres du jury vers des personnes ayant une connaissance culturelle et professionnelle du produit (culture technique et d'usage) : soit du point de vue de la fabrication (anciens producteurs et producteurs en activité), soit du point de vue des usages (détaillants spécialisés, restaurateurs, amateurs).

La qualité de connaisseur s'appuie sur des compétences à définir les traits caractéristiques d'un type de fromage et sur une capacité à prononcer des actes d'attribution se référant aux pratiques et aux usages. Son statut associe une compétence d'expert, reconnue localement, à une capacité de décision qui le légitime à attribuer une valeur typique aux produits. Aussi, son rapport au produit est différent de

celui du consommateur, dont la perception est orientée vers une acceptabilité à caractère hédonique, et de celui du client, dont la perception est orientée vers l'acte d'achat. La perception du produit par le connaisseur appelle un engagement à caractère patrimonial qui dépasse sa propre satisfaction. Un vivier composé d'une vingtaine de connaisseurs originaires des différents territoires de production, titulaires et suppléants, est constitué en trois années de fonctionnement.

La formalisation de descriptifs sensoriels de chacun des types de fromage

Proche des situations d'évocation des attributs du monde domestique, les dégustations constituent le lieu où se définissent et s'évaluent les produits. Elles se différencient par l'exercice de formalisation de la description des produits.

Les dégustations préparatoires : dans la majorité des cas, la compétence des connaisseurs recrutés ne porte que sur un ou deux types de fromage. L'organisation de dégustations préparatoires a pour objectif l'acquisition de compétences multitypes construites au cours des apprentissages croisés entre connaisseurs de chacun des types. Compte tenu du poids des réseaux de connaissance, la formule permet en outre d'éviter les situations de confrontation via le produit entre producteurs et connaisseurs d'une même région. Ce choix des membres du jury n'est pas seulement motivé par le souci de se prémunir de litiges locaux ou de prévenir les tricheries. Il s'agit surtout de hisser le jugement au niveau régional et de construire un jury aux compétences multitypes.

La construction des descriptifs sensoriels : les séances de dégustation collective, au nombre de 3 à 4 par an, et les trois éditions du concours ont abouti aux descriptifs sensoriels des 5 types de fromage. La situation d'apprentissage des connaisseurs ainsi que les remarques des producteurs confèrent un caractère évolutif aux descriptifs. A la première étape d'identification des critères et des descripteurs suit une seconde étape de hiérarchisation des descripteurs. La pondération ainsi établie lors des séances de dégustation et utilisée lors du concours, met en lumière le profil de chacun des types. Enfin, une troisième étape, en cours, vise à relier les descripteurs retenus aux pratiques de fabrication nécessaires à leur expression.

Au cours de ces séances, on observe des différences entre les pondérations établies par les connaisseurs-producteurs et celles établies par les connaisseurs-usagers. Les différences entre savoirs de transformateurs et savoirs d'usagers redonnent une pertinence à des dimensions sensorielles faiblement prises en compte en évaluation sensorielle (forme, format, couleur). Lors du concours, les descriptifs sensoriels obtenus au cours des séances préparatoires, sont confortés et objectivés.

La conception des épreuves du concours : Epreuve de typicité et épreuve d'excellence

Réunis à huis clos, les membres du jury examinent les produits à l'aveugle selon 2 épreuves.

L'épreuve de typicité : le choix de ne pas retenir une épreuve de classement au profit d'une épreuve de typicité tient à la nature du jugement de typicité (Casabianca et Sainte Marie, 2000). La typicité exprime un état pluridimensionnel du produit, un espace sensoriel qui ne peut être saisi et jugé selon une relation d'ordre : le produit présente les caractères du type ou ne les présente pas. Son évaluation procède d'un jugement des critères, sur le mode présence-absence, plutôt que sur l'intensité d'une des dimensions sensorielles du produit. Cette nature particulière du jugement de typicité est renforcée par le mode de délibération retenu pour cette épreuve dans le règlement du concours ; le produit doit être reconnu typique à l'unanimité.

Par ailleurs, le descriptif sensoriel est appréhendé comme une succession d'accords collectifs sur les critères et les descripteurs, le jugement doit être justifié et le résultat faire l'objet d'un procès verbal. Ce type de construction rejette progressivement les appréciations hédoniques au profit du jugement de typicité. Présenté par le producteur à une des 5 épreuves correspondant à chacun des types, le fromage reçu est alors admissible à la seconde épreuve du concours : l'épreuve d'excellence. Chaque année, plus de 40 produits sont candidats à l'épreuve de typicité.

L'épreuve d'excellence : elle conforte en la distinguant l'épreuve de typicité. Notion qui ne rend pas compte de la qualité supérieure qu'exprime par contre le jugement d'excellence. Par cette épreuve, les membres du jury laisse libre cours à leur propre évaluation du produit. Le produit est retenu à la majorité des jurés.

Une fois les délibérations accomplies et les procès verbaux rédigés, les épreuves conduites à huis clos sont suivies d'une proclamation publique des résultats.

En quoi le concours régional des fromages fermiers dans sa conception contribue-t-il à fonder une nouvelle légitimité et à activer les ressources liées à la typicité des fromages ?

Reprise collective de la typicité : Les temps de la qualification

L'activation des types par leur désignation publique

Qu'ils s'agissent des activités de conseil auprès des producteurs ou des documentations spécialisées, les fromages corses sont désignés le plus souvent, au moment de la création du concours, par leur catégorie technologique : au sud le *sartenais* est une "tomme à pâte pressée non cuite", au nord le *venacais* un "fromage à pâte molle et à croûte lavée". Une nomenclature de même nature est utilisée pour les autres types de fromages insulaires. Lorsque la famille technologique est suivie du lieu de production, ce dernier est interprété alors comme un élément de localisation géographique plutôt que comme une dénomination. La "désignation technologique" des produits exprime la prévalence voire l'exclusivité de cadres explicatifs extérieurs aux pratiques des producteurs. Le conseil technique aux producteurs se fait sur le mode de la prescription-proscription, conduisant à des pratiques quelques fois très éloignées de leur savoir faire. Les difficultés de maîtrise des fabrications rencontrées par les producteurs trouvent dans ces cadres des solutions rapides, efficacement relayées par les professions de l'appui et du conseil technologique (température-consigne, utilisation de ferments industriels, matériels spécialisés, etc.).

Dans ce contexte, on conçoit aisément qu'aucun processus de création de valeur ne puisse s'enclencher à partir de dénomination et de cadres conçus à d'autres fins, en l'espèce, la maîtrise technologique des fabrications.

Enfin, le produit, sous cette dénomination, est mis à distance des usagers qui se retrouvent incapables d'y attacher leur connaissance du produit.

Au contraire, les effets de désignation deviennent "vertueux" lorsque le nom agrège les savoirs attachés aux produits. L'exposition publique des produits sur le champ de foire (à l'extérieur de leur position habituelle, celui de l'exploitation et de la vente directe), et leur présentation aux concours sous leur nom (celui des usages langagiers), a eu pour effet immédiat d'imposer l'attribution des caractères typiques de chacun des fromages. De là, se sont succédés une série d'impératifs assignés aux organisateurs de la manifestation visant à justifier les actes d'attribution. Sous quelles conditions et en quel lieu, ces actes peuvent-ils s'accomplir ? Qui a légitimité à juger les produits ?

On voit bien que la désignation publique, par le nom des types de fromage, enclenche un processus qui dépasse la sphère professionnelle. En quoi cet acte d'apparence simple permet de refonder la légitimation sur le produit plutôt que sur une appartenance communautaire ou professionnelle ?

Une co-définition des types de fromage

La désignation des types, commune aux usagers et aux producteurs, et sa conséquence immédiate, l'attribution de caractéristiques typiques, replacent le produit au cœur de la qualification. Qui mieux que le produit "est capable", en articulant les usages locaux (professionnels ou de consommation) aux pratiques de fabrication, d'objectiver les justifications des producteurs et des connaisseurs ?

Au cours des séances de dégustation collective préparatoires au concours, la présence matérielle du produit révèle que les attentes des usagers ne recouvrent pas celles des producteurs. On observe que les critères d'aspect, notamment la forme et le format, sont considérés avec beaucoup d'attention par les usagers alors que la pâte et les aspects gustatifs sont généralement privilégiés par les producteurs. Ces derniers considèrent que les aspects visuels sont secondaires "si le fromage est bon...". Les accords et les désaccords mettent en évidence, au long des séances, des justifications différentes qui confortent pourtant la légitimité des uns et des autres à décider des critères à retenir pour la construction du descriptif sensoriel. La justification des savoirs de producteurs et de connaisseurs se trouve objectivée par la formalisation des descriptifs sensoriels.

L'observation participative des séances de dégustation et du déroulement des 3 éditions du concours nous conduit à distinguer 4 temps de la qualification des produits (Fig. 2) :

- (i) *L'activation du processus d'attribution* des qualités typiques par la dénomination locale.
- (ii) *L'expression d'une légitimité d'usager* à décider de la typicité des produits.
- (iii) *La justification* par la confrontation de savoirs pratiques à des savoirs d'usage.
- (iv) *L'objectivation par la formalisation* de descriptifs sensoriels des types de fromage.

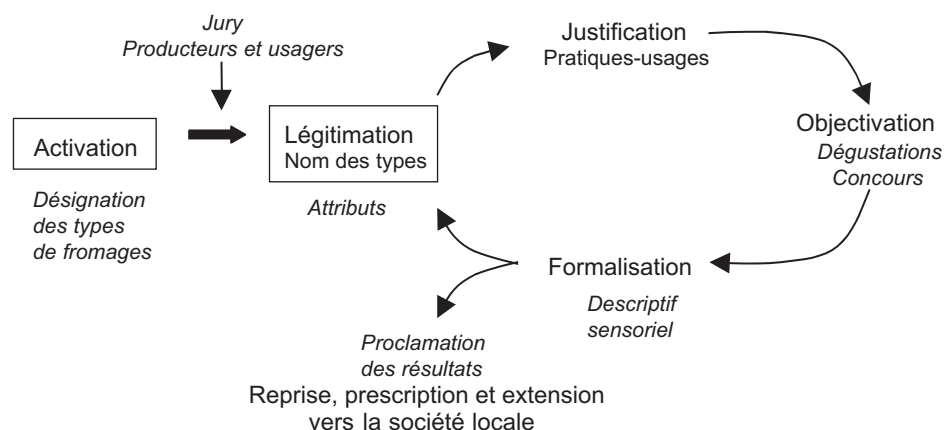


Fig. 2. Les temps de la qualification patrimoniale. Le Concours Régional des Fromages Fermiers.

Effets de médiation et effets de prescription au sein de la société locale

En redonnant un droit de cité aux types de fromage, la foire et le concours exercent un pouvoir de médiation et de prescription au sein même de la société locale. Une médiation tout d'abord entre la vision du produit par les producteurs et celle des usagers. La légitimité interne orientée vers le droit d'usage du nom corse par les producteurs se trouve enrichie et confortée par une légitimité externe que leur confère le dispositif concours. On ne peut ignorer l'effet d'une légitimation patrimoniale qui unit et oblige les titulaires patrimoniaux qu'ils soient producteurs ou clients. Ce type de légitimation doit cependant être distingué d'une légitimité attachée à l'appartenance communautaire des personnes. Si elle ouvre un droit d'intervention sur l'objet patrimonial, et ce quelque soit la profession exercée, elle exige en retour une intention de gestion et de protection. La situation est bien différente des relations domestiques à caractère communautaire pour lesquelles les solidarités ne s'exercent pas sous les mêmes conditions. La proclamation et la large diffusion des résultats ajoutent à l'effet de médiation un effet de prescription des fromages primés auprès des clientèles locales. En cela elle conforte la légitimité du processus de saisie des types de fromage en lui donnant un contenu culturel et marchand.

Conclusion

Confrontés à la nécessité de s'accorder sur la typicité de leur produit, les producteurs de fromage de Corse (laitiers et fermiers), se saisissent de travaux de définition accomplis, en contrepoint, par un jury de connaisseurs dans le cadre d'un concours. L'analyse d'une partie de l'itinéraire de qualification, expose les termes de passage d'une coopération orientée vers la protection de positions catégorielles (fermiers, apporteurs, laitiers) vers des médiations entre des institutions de nature différentes (une interprofession et une foire). On observe notamment que le statut de connaisseurs introduit une nouvelle légitimité, différente de celle des producteurs, à définir et à évaluer les produits typiques. Les opérations visant à formaliser la description sensorielle des fromages, à l'objectiver au cours de dégustations et à mettre à l'épreuve le jury et les produits lors du concours, fournissent de nouvelles ressources aux producteurs. Au cours des séances de dégustation, la désignation des types de fromage par les dénominations locales active leur description. Le processus de co-définition par des producteurs et des

usagers n'est pas sans effets sur le système fromager (producteurs et institutions publiques et consulaires). L'introduction dans le système fromager des types de fromage et leurs attributs, conduit à des repositionnements de chaque catégorie d'acteurs (fermiers et laitiers) et à un recentrage du débat sur les produits. De façon externe à la production, les descriptions sensorielles issues du dispositif concours fournissent des repères aux clientèles et plus largement au sein de la société locale. De nouvelles interrogations portent aujourd'hui sur la saisie par l'interprofession laitière des dénominations des types et de leur description. Fondamentalement, de nouvelles pistes de recherches se dégagent sur les rapports entre une qualification locale opérée dans des situations hors marché incluant des non producteurs et une qualification officielle entreprise par des organisations de producteurs.

Références

- Boisard, P. et Letablier, M.T. (1987). Le camembert : Normand et normé. Deux modèles de production dans l'industrie fromagère. Dans : *Entreprises et Produits, Cahiers du CEE*, No. 30. Paris, CEE/PUF, pp. 1-29.
- Casabianca, F. et Sainte Marie, Ch., de (2000). Typical food products and sensory assessment : Designing and implementing typicality trials. Dans : *The Socio-Economics of Origin Labelled Products in Agri-food Supply Chains : Spatial, Institutional and co-ordination aspects*, Sylvander, B., Barjolle, D. et Arfini, F. (éds). *Economie et Sociologie Rurales. Actes et Communications INRA*, 17(2) : 269-276.
- Delfosse, C. et Letablier, M.T. (1999). Comment renaissent les fromages ? L'époisses, le rocroi, le soumaintrain. Dans : *Carrières d'Objets*, sous la direction de Bromberger, Ch. et Chevallier, D. Mission du Patrimoine Ethnologique. *Collection Ethnologique de la France, Cahier 13*. Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, Paris, pp. 161-180.
- Duprè, L. (2002). Du marron à la châtaigne. La relance d'un produit régional. Dans : *Regard de l'Ethnologue*, No. 12. Comité des Travaux Historiques et Scientifiques, Paris, 224 pp.
- Letablier, M.T. et Nicolas, F. (1994). Genèse de la typicité. *Sciences des Aliments*, 14 : 541-556.
- Sorba, J.M. et Maroselli, M.X. (1987). Vente directe des produits fermiers : Intérêts et limites. Communication au Colloque sur la Production Fermière, Rambouillet (France), 1994.