

« L'aubergine tsakonique d'AOP de Léonidio ». Une production identitaire perdant sa valeur économique

Koraka A.

in

Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.).
Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en
Turquie et dans les pays méditerranéens

Montpellier : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104

2013

pages 143-156

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00006847>

To cite this article / Pour citer cet article

Koraka A. « L'aubergine tsakonique d'AOP de Léonidio ». Une production identitaire perdant sa valeur économique. In : Ilbert H. (ed.), Tekelioglu Y. (ed.), Çagatay S. (ed.), Tozanli S. (ed.). *Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens*. Montpellier : CIHEAM, 2013. p. 143-156 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 104)



<http://www.ciheam.org/>
<http://om.ciheam.org/>

« L'aubergine tsakonique d'AOP de Léonidio ». Une production identitaire perdant sa valeur économique

Antonia KORAKA
IAM Montpellier

Résumé. Actuellement, les indications géographiques sont de plus en plus en plus considérées comme un outil de développement rural capable de servir les intérêts commerciaux et économiques tout en préservant les valeurs locales telles que la tradition culturelle, l'environnement, les pratiques traditionnelles et les savoir-faire locaux. Par contre, des études ont montré que dans certaines conditions les IG elles-mêmes ne sont pas la clé pour surmonter toutes les difficultés liées au développement rural. Le cas de l'aubergine tsakonique de Léonidio illustre bien les difficultés de certains produits du terroir -et surtout des produits maraîchers- à s'installer sur le marché comme produits identitaires, liés au lieu d'origine et fondés sur des attributs physiques, géologiques et pédoclimatiques particuliers.

Mots clés. Indication géographique ; développement rural ; produit du terroir ; légume ; aubergine ; Grèce

Abstract. *Geographic indications are considered increasingly as a tool for rural development that can serve commercial and economic interests while conserving local values such as cultural tradition, the environment, traditional practices and local know-how. However, studies have shown that under certain conditions geographic indications are not the key to overcoming all the difficulties of rural development. The case of Tsakonian Aubergine from Leonidio is a clear illustration of the difficulty of establishing certain local produce—especially market garden produce—on the market as items whose identity is related to their origin, based on specific physical, geological and soil and climate features.*

Key words: *Geographical indication; rural development; local product; vegetable; eggplant; Greece.*

I – Introduction

A l'heure actuelle, les productions agricoles de qualité sont au cœur des discussions pour résoudre une série de problèmes et des inconvénients du monde rural. La crise des marchés agricoles, les événements de plus en plus alarmants, des risques alimentaires, la détérioration brutale de l'environnement rural et du paysage, mènent, au cours des dernières années, à une consolidation d'une nouvelle approche du développement, fondée sur la diversification et la qualité des biens culturels et des services offerts par l'espace rural.

Le patrimoine rural en tant que composante de l'identité locale et de la spécificité et comme «garant» de l'authenticité et, par extension, de la qualité des produits agro-alimentaires sur la perception imaginaire des citoyens, font l'une des priorités du développement sous-jacent de la PAC et accompagnent les propositions de projets de développement des collectivités locales (Anthopoulos Th 2004).

L'élément traditionnel filtré par le biais de l'innovation et l'expérimentation sur son aptitude à être commercialisé, est finalement une construction sociale que les ressources locales et originales sont invitées pour répondre aux attentes et aux exigences du marché de la consommation de produits et de services ruraux.

Les produits du terroir constituant des ressources spécifiques patrimoniales, il est important qu'il existe une protection collective et une gestion par tous les acteurs territoriaux impliqués dans le processus de production dans la perspective de créer des valeurs ajoutées et de préserver la notoriété du territoire.

La Communauté européenne a créé en 1992 un système de protection et de valorisation des produits agroalimentaires par le règlement n° 2081 (aujourd'hui règlement CE no 510/2 006)

relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires liées au terroir. (Bérard L et Marchenay P 2000).

La protection formelle de l'origine géographique par l'appellation d'origine contrôlée ou par l'indication géographique protégée constitue une forme de valorisation de la plus-value culturelle. En effet, le lien avec son origine géographique confère au produit une typicité, qui suscite avec l'expérience et le temps, une attente des consommateurs pour un produit unique, dont le prix récompense l'originalité. Cette démarche de protection a des effets structurants : elle incite les acteurs locaux, ayant pour habitude d'agir de façon individualiste, à travailler ensemble. (Delfosse C. 1997).

À l'ordre du jour, les indications géographiques sont de plus en plus considérées comme un outil de développement rural capable de servir les intérêts commerciaux et économiques tout en préservant les valeurs locales telles que la tradition culturelle, l'environnement, les pratiques traditionnelles et les savoir-faire locaux. Il est censé être un système avantageux pour les territoires, les collectivités, les consommateurs et les producteurs, tout en permettant de garantir un retour sur investissements dans la région de production. Les IG offrent donc un outil efficace, notamment pour les régions marginales soumises à de fortes contraintes, qui ne peuvent maintenir leurs activités et leur population sans une agriculture dynamique. Et une telle agriculture ne peut se développer qu'avec des productions à forte valeur ajoutée et conservant une bonne part de cette valeur dans le territoire considéré. (Laurence Bérard et al 2005)

Par contre, des études ont montré que dans certaines conditions les IG elles-mêmes ne sont pas la clé pour surmonter toutes les difficultés liées au développement rural. Souvent elles peuvent présenter des inconvénients, qui découlent, dans une grande mesure, d'une mauvaise conception ou d'une insuffisance des structures de gouvernance.

Dans le cadre de notre communication, la question qui se pose est la suivante : jusqu'à quel degré le processus de la certification et de la labellisation des produits de terroir peut-il être considéré comme un levier de développement local. Ainsi, nous examinons si un signe de qualité obtenu suffit à générer des synergies et des valeurs ajoutées territoriales et par conséquence, à assurer la viabilité et la subsistance des productions locales originaires, évitant leur disparition.

Nos réflexions sont basées sur les résultats d'une enquête de terrain, réalisée dans la municipalité de Léonidio (département montagnard d'Arcadie, Péloponnèse), focalisée sur un produit maraîcher spécifique, celui de l'aubergine tsakonique d'Appellation d'Origine Protégée de Léonidio (depuis 1996). Il s'agit d'une culture traditionnelle (semences issues de la production locale, savoir-faire culturels transmis au sein de la communauté locale, etc.) et emblématique de la région. L'aubergine tsakonique est bien reconnue par les consommateurs grecs du fait de sa couleur violette, de sa forme allongée et son goût 'sucré' caractéristique. Cependant, l'émergence de cultures maraîchères dynamiques et bien rémunératrices dans la région (tomates, concombres et autres produits maraîchers sous serre) ainsi que l'"invasion" du marché grec par des aubergines « de type tsakonique » (issues des hybrides cultivés sous serre) en provenance des régions voisines du Péloponnèse ou de Crète font que l'aubergine authentique de terroir 'tsakonique' perd du terrain et devient économiquement non intéressante pour les producteurs de Léonidio.

Le cas de l'aubergine tsakonique de Léonidio illustre bien les difficultés de certains produits du terroir -et surtout des produits maraîchers- à s'installer sur le marché comme produits identitaires, liés au lieu d'origine et fondés sur des attributs physiques, géologiques et pédoclimatiques particuliers. De surcroît, la dénomination géographique en soi ne peut être considérée comme un outil de croissance socio-économique que s'il y a une démarche collective de protection et de gestion du produit, par tous les acteurs impliqués, afin de créer des valeurs ajoutées convoitées dans la région. La certification seule, sans qualification territoriale des produits, devient alors, au contraire, un moyen d'encourager les solutions

individuelles rémunératrices à court terme et favorisant une agriculture de type mineur, donc non reproductible et contradictoire avec un développement durable.

II – Contexte et méthodologie de l'étude locale

L'aubergine tsakonique, produit emblématique de la 'terre Tsakonique', qui est administrativement délimitée par la municipalité de Léonidio, représente un intérêt particulier pour l'étude des liens qui unissent la qualité spécifique du produit au lieu de production relevant d'un système complexe qui doit prendre en compte des facteurs à la fois naturels, historiques et culturels. Il s'agit d'un produit identitaire de ce territoire qui constitue une unité anthropogéographique déterminée par le patrimoine culturel de la population Tsakonique¹.

Les questions principales de l'étude portaient sur : i) la reconnaissance et les modalités de revendication par les producteurs et les acteurs locaux des liens physiques du produit au lieu de production (facteurs pédoclimatiques particuliers qui donnent la qualité spécifique du produit), ii) la construction et la défense des savoir-faire spécifiques de production de l'aubergine tsakonique (pratiques culturelles traditionnelles), iii) la reconnaissance et la reproduction du lien culturel (organisation de fêtes agritouristiques locales autour de l'aubergine Tsakonique) impliquant un processus de (re)identification de ce patrimoine culturel et une volonté de consolider une marque territoriale Tsakonique. L'objectif principal de l'étude était d'enquêter la dynamique et les perspectives de la culture de l'aubergine tsakonique (AOP) à travers les perceptions des producteurs et des instances locales quant à cette ressource spécifique et les stratégies de valorisation de la production AOP dans le marché.

Les enquêtes de terrain sont centrées sur : a) des entretiens semi-directifs avec des informateurs-clés; à savoir le Maire de la municipalité de Leonidio, le président de la Coopérative Agricole, la responsable de la Coopérative Agritouristique des femmes, le directeur de l'Association de Développement Local « Parnonas S.A » etc., b) des questionnaires spécifiques auprès des producteurs de l'aubergine tsakonique (questions ouvertes et semi-ouvertes), et c) l'observation participative et des discussions avec la population locale dans les champs au moment du travail des agriculteurs, les cafés, les ménages ruraux (femmes, personnes âgés, adolescents etc.). Trente-cinq questionnaires sont remplis sur un ensemble de 120 producteurs selon le Registre des cultivateurs de l'aubergine tsakonique tenu par la Coopérative Agricole de Leonidio. Les axes principaux du questionnaire étaient les suivants : a) Caractéristiques socio-démographiques des agriculteurs, b) Structures de l'exploitation agricole et organisation de la production c) Savoir-faire locaux et pratiques culturelles, d) Circuits de commercialisation de la production AOP dans le marché, e) Perspectives de l'agriculture de la plaine de Léonide et de l'aubergine Tsakonique. L'étude de terrain a duré quatre mois, de juin à septembre 2009 (Koraka A 2009).

III – «L'aubergine tsakonique». Une production identitaire de Leonidio.

La municipalité de Leonidio, comme capitale de la région de Tsakonia et le lieu de naissance des Tsakoniens, est connue en Grèce pour son patrimoine historique et culturel. Dans la plaine fertile de Leonidio, prospère depuis des décennies, "l'aubergine tsakonique". C'est une variété d'aubergine qui, depuis 1996, porte le titre du produit d'"Appellation d'Origine Protégée" (AOP).² Après une proposition du maire et des acteurs locaux, la décision de la Commission a été prise, brevetant les producteurs de Leonidio pour la culture exclusive de cette variété d'aubergine.

L'histoire de la provenance de l'aubergine n'est pas connue en détails. Cependant, on raconte que l'aubergine tsakonique est arrivée d'Inde à Leonidio grâce à un marin, comme une plante ornementale et ensuite elle aurait été développée comme un légume comestible. C'est une

sorte d'aubergine ayant comme caractéristique principale le goût «sucré», de forme allongée et de taille variant entre 15 et 22 cm avec un diamètre d'environ 4 cm. Sa surface est lisse et brillante, de couleur mauve à raies blanches sur toute sa longueur. La douceur du goût de l'aubergine est attribuée au microclimat de la région et à la composition du sol. Le rôle de l'eau saumâtre utilisée pour l'irrigation des cultures est important bien sûr.³

L'enquête nous a montré que la culture de l'aubergine tsakonique est quelque chose de plus qu'une production agricole. Il s'agit d'un produit identitaire ancré sur le territoire de Leonidio. Ainsi l'aubergine tsakonique a pris son nom de la zone géographique homonyme dans laquelle elle pousse, en créant un lien solide autant avec le lieu qu'avec la population locale. En outre, le fait que cette variété d'aubergine, avec le goût suave et la couleur violet clair, produite exclusivement dans la plaine de Leonidio et étant le résultat d'une interaction particulière entre le facteur naturel et humain, donne automatiquement à communauté locale le droit de s'approprier cette production, c'est-à-dire, de considérer que cela fait partie du patrimoine local et de l'identité tsakonique.

Lorsque les agriculteurs ont commencé à cultiver l'aubergine tsakonique, le volume de production était très faible. En effet, jusqu'en 1940 environ, l'arboriculture était florissante et plus spécifiquement la production de poires⁴, qui occupait une grande partie des terres arables. En outre, la spécificité de l'aubergine tsakonique, de ne pas se développer dans un environnement fermé et ombragé, ne permettait pas aux agriculteurs de la cultiver entre les poiriers comme ils le faisaient avec la production d'autres légumes.

Autour de 1940, la production de poires a commencé à diminuer à cause d'une série de maladies qui affectaient les poiriers de Leonidio. Avec le découplage d'une grande partie de terres arables, la production de l'aubergine Tsakonique s'amplifie progressivement. A l'époque, les agriculteurs commencent à reconnaître la spécificité du goût du produit qu'ils produisent, mais également la spécificité de la terre qu'ils cultivent, et qui a donné un goût doux à l'aubergine tsakonique. Les agriculteurs relient cette production à leur communauté locale, comme leur propre produit et bénéficient des avantages de cette production.

La décennie de 1950 a été marquée par le plus grand volume de production de l'époque. La superficie cultivée de l'aubergine atteignait les 250 ha. Actuellement la superficie de la production de ce produit original -dans son ensemble- est d'environ 20 ha. Plus précisément, l'étude a révélé que 77% de l'échantillon ne cultivent pas plus d'un demi hectare, tandis que 17% cultivent une superficie d'un demi hectare jusqu'à un hectare.

Au regard des caractéristiques techniques, l'aubergine tsakonique représente une stabilité en volume de production, due à la non dégénérescence de la semence. Plus précisément, le volume de la production s'élève à 60 tonnes par hectare. La période de végétation commence au début mai et, si l'agriculteur veut, il peut produire jusqu' en décembre.

En ce qui concerne les caractéristiques qualitatives de l'aubergine, les agriculteurs continuent d'insister sur l'unicité du produit cultivé dans les limites de la commune, en se focalisant sur sa saveur particulièrement douce, par rapport au goût ordinaire légèrement amer de l'aubergine classique. Les producteurs confirment qu'il s'agit d'un produit de haute valeur gastronomique.

«La douceur de notre aubergine tu ne la trouves pas ailleurs. C'est la composition de notre terre qui la rend tellement douce».

L'aubergine tsakonique est utilisée comme matière première, pas seulement dans la cuisine, mais aussi dans la pâtisserie. Largement connue pour sa qualité et sa saveur, le légume-confit "melitzanaki" (=mini-aubergine) est fabriqué traditionnellement avec l'aubergine tsakonique, lorsqu'elle atteint la longueur de 5 cm environ. Dans ce cas -bien entendu- nous ne parlons pas d'une sorte d'innovation, mais d'une pratique traditionnelle que les femmes de ménages agricoles ont suivie et suivent encore. Aujourd'hui, cette délicatesse traditionnelle est la marque déposée de la "coopérative agricole des femmes de Leonidio".

Enfin, nous concluons par l'existence d'une relation bidirectionnelle d'interdépendance, au niveau socio-économique et culturel, entre ce produit et la communauté locale. L'aubergine tsakonique et les Tsakoniens ont scellé depuis des décennies, le patrimoine culturel du lieu, sur la base de cette relation interactive.

Ce qui est paradoxal, c'est le fait que bien que les agriculteurs soient confiants quant à l'unicité de leur produit, et alors qu'ils en connaissent bien la valeur économique, ils continuent à réduire la culture de l'aubergine tsakonique, la dédaignant, alors qu'ils en font, par ailleurs, l'éloge.

IV – Savoir-faire et connaissances spécifiques autour de la culture de l'aubergine Tsakonique.

La culture de l'aubergine tsakonique, est encadrée par un ensemble de connaissances et des pratiques locales acquises empiriquement et qui se transmettent de génération en génération. Il s'agit d'un processus qui, malgré son caractère implicite et parfois ambigu, est suivi à la lettre par tous les producteurs. Le mode de production de l'aubergine tsakonique n'a guère changé au fil du temps et constitue un patrimoine culturel qui s'étend jusqu'aux limites géographiques de sa zone de production. L'authenticité et la spécificité du produit sont le résultat de la synergie entre l'homme et la nature. Plus précisément, les agriculteurs nous disent que, bien qu'il soit très important de savoir cultiver l'aubergine tsakonique, le goût suave du fruit vient de la terre elle-même.

L'enquête montre que nous parlons d'une culture "tortionnaire" -comme les agriculteurs l'appellent- qui exige de la patience, de la persévérance et de la connaissance. « Il est des cultures très épuisantes. Du moment où ça va pousser, on doit être toujours là », « Une culture ne pousse pas toujours de la même manière. Il n'est pas obligatoire, par exemple, de l'arroser tous les deux jours... On surveille la plante et lorsqu'elle a soif, on l'arrose. »

Selon les descriptions des agriculteurs sur la production de l'aubergine tsakonique, on constate l'importance du rôle de l'expérience et de la compétence de l'agriculteur pour la réussite de la culture. La sélection des semences, la préparation du sol, les soins culturaux particuliers en fonction des besoins de la plante, l'arrosage contrôlé, sont les principales compétences du producteur. L'ensemble du processus tient dans les commentaires des personnes interviewées : « On met les graines dans un torchon et les laisse reposer pendant huit jours dans un verre d'eau. [...] Après pour les semer, on prépare un grand pot carré avec deux couches de compost, une couche chaude et une couche froide. [...] La couche de dessous doit être chaude pour faciliter la germination. Mais attention !! Pas très chaude quand même, ça risque de "brûler" l'aubergine.[...] Après huit jours, la plante va faire son apparition.[...] Si la durée est dix-douze jours, c'est encore mieux.[...] Elle va rester pendant un mois dans ces conditions.[...] Après on les replante un par un dans de petits pots où les plants resteront environ un mois.[...] Ensuite, vers fin mars, on les plante en pleine terre.[...] Il faut ménager un espace de 50 centimètres au moins entre chaque plant, pas moins car il aura besoin de cet espace pendant sa croissance. »

Tout au long de ces étapes, depuis le semis jusqu'à la récolte, les agriculteurs ont révélé certains petits secrets et certaines conditions préalables à la réussite de la production. Ils savent que l'aubergine tsakonique est une culture capricieuse en contrepartie de son unicité.

De ce qui précède, il semble bien que les producteurs soient très familiarisés avec la culture de l'aubergine tsakonique. Bien que les difficultés soient nombreuses et encore plus les besoins de cette culture, les agriculteurs sont très rarement déçus par leurs productions. L'expérience du producteur, acquise au cours du temps, constitue une science entière à part. Nous dirions qu'il s'agit d'une formation informelle et d'une éducation continue pour les agriculteurs âgés ; un héritage pour les nouvelles générations d'agriculteurs.

Il ne manque pas de cas où l'agriculteur conteste ou même dénigre les connaissances scientifiques qui lui sont fournies par les agronomes, considérant comme imparfaites les connaissances acquises en classe ou dans les laboratoires et non dans l'environnement naturel.

« Qu'est-ce qu'il va me dire l'agronome ? Qui connaît le mieux la terre ? Lui parce qu'il est éduqué ou moi qui la cultive depuis 67 ans ? Les agronomes te donnent le même produit pour tout. Plus il est cher, plus il le considère meilleur pour la culture !!! ... Et tu sais pourquoi ? Parce que lui y gagne plus ...»

L'agriculteur oppose toujours son expérience à l'éducation de l'agronome, comme s'il voulait de cette façon protéger son statut professionnel. Il invoque des conditions de travail dures dans sa pratique et montre avec fierté ses mains rugueuses, marquées par la terre -comme il le dit-, pour expliquer la différence entre la "théorie" et la "pratique".

Autour des années 1996-1997, les agriculteurs avec les suggestions des experts ont commencé le processus de certification des semences de l'aubergine tsakonique. À l'époque, selon le directeur de l'Agence pour l'Enseignement Agricole et de la Formation (OGEEKA)-Dimitra, une dégénérescence partielle des semences a été observée à cause de la culture parallèle d'autres variétés d'aubergines. Face à ce danger, -toujours selon le directeur- ils ont financé un institut de production de semences afin d'améliorer la graine de l'aubergine et afin d'assurer ses caractéristiques qualitatives. En plus, l'institut s'est réservé le droit de fournir les agriculteurs avec la graine authentique de l'aubergine tsakonique.

De leur part, les agriculteurs de Leonidio -dans l'ensemble- déclarent qu'ils font plus confiance à leur expérience, pour sélectionner et retenir les meilleures semences pour l'année suivante, qu'à n'importe quel institut accrédité. Les doutes des agriculteurs sur toute la préservation de l'authenticité de la graine sont résumés par les paroles d'un producteur: « Il me semble qu'on s'est moqué de nous. Mais, oui, on est bête !!! Comment pourrait-on améliorer les semences en dehors du micro climat et du sol de Leonidio ? On a bien essayé de cultiver ces semences, sans succès. Partis en fumée les 4 millions de drachmes⁵ que nous avons donnés ! »

V – Vente et commercialisation de l'aubergine tsakonique

Les habitants de Leonidio ont une grande tradition dans le domaine du commerce. Le commerce, non seulement des produits agricoles, était auparavant une source importante de richesse pour la communauté locale. Les petits bateaux quittant chaque jour le port de Leonidio chargés des tonnes de la production agricole destinée à la fois à l'extérieur (à peu près jusqu'en 1940) et à l'intérieur de la Grèce. La construction du réseau routier en 1957 était un avantage de plus pour le développement des activités commerciales dans la région.

Selon les résultats de l'enquête, nous constatons que la vente de produits agricoles, aujourd'hui n'apporte plus les effets multiples des époques précédentes. La modernisation de l'agriculture, la surproduction de produits agricoles, l'expansion du commerce, l'ouverture des marchés internationaux, sont les évolutions les plus importantes au niveau national et international, mais qui influencent -en même temps- l'activité économique de la communauté locale de Leonidio. Les Tsakoniens, qui produisaient et commercialisaient, jusqu'à peu, une large gamme de produits agricoles, semblent incapables d'entrer et de se stabiliser dans le système du marché mondial concurrentiel et perdent ainsi leur puissance commerciale. D'autre part, l'affaiblissement de l'activité commerciale est directement lié -entre autres- à la construction du réseau routier en 1957, qui élimine, dans une large mesure, l'isolement géographique de la région. Les agriculteurs nous expliquent que le fait de la circulation des marchandises, de et vers Leonidio par la mer, exigent des synergies entre les producteurs pour partager les frais de transport. Le volume de la production sur le marché était si grand qu'il favorisait alors de meilleures conditions de vente des produits. A l'opposé, la construction du réseau routier a bien

diminué le coût des transports et chaque producteur s'est organisé individuellement, perdant cependant les avantages d'une activité collective. En outre, le fait que les producteurs vendent leur production individuellement, réduit la possibilité d'une organisation coopérative puissante, qui va assurer la commercialisation des produits agricoles locaux et un revenu stable à long terme.

Alors qu'à l'heure actuelle, la manière la plus courante pour l'écoulement des produits agricoles est le marché central aux fruits et légumes à Athènes. La faiblesse de cette pratique provient du fait que le producteur envoie ses produits au grossiste ou à l'intermédiaire qui reverse l'argent quand les produits sont vendus. En d'autres mots, le producteur ne contrôle ni le marché, ni le prix auquel il vend ses produits. De plus, l'agriculteur ne sait pas si sa production a été vendue ou pas. Question de confiance, il est directement dépendant du grossiste. « C'est le grossiste qui vient chercher ma production accompagnée par un bordereau d'envoi à mon nom. Il vend mes produits dans les marchés d'Athènes et il touche une commission. Par exemple : S'il vend un kilo de tomates pour 1 euro, il va gagner 12%, il va payer les syndicats, les frais de transport ou d'autres frais et à la fin il va me donner le reste... De ce prix de 1 euro moi je gagne 40 centimes. [...] Seulement s'il est honnête, tu vas gagner quelque chose.... »

Dans le cas de l'aubergine tsakonique, alors qu'on pouvait s'attendre à une commercialisation différente comme produit AOP, les agriculteurs ont suivi le même processus qui a été décrit. Le producteur local, agissant toujours de manière à assurer son revenu et ses besoins, a pour but principal de « pousser » au mieux sa production sur le marché, indépendamment de tout souci de qualité et de prix. C'est pourquoi l'aubergine tsakonique arrive chez les grossistes, au milieu d'autres produits agricoles, sans accord de prix à l'avance et sans étiquetage particulier qui confirmerait sa spécificité et le lieu d'origine.

« [...] Pendant que le consommateur paye notre produit 1 euro au banc, nous ne touchons que 20 centimes le kilo et ça n'est pas sûr....A la fin moi, ce qui m'intéresse, c'est de vendre toute ma production.... Nous serions très heureux si ces 20 centimes étaient assurés... », « Non, je ne sais pas combien je vais gagner.... J'envoie sur le marché sans accord de prix...au pifomètre !!!! C'est le grossiste qui va décider... J'espère que je gagnerai 50 centimes par kilo... », « C'est incroyable mais c'est la vérité ; je récolte mes aubergines et tu me demandes le prix de vente et moi je ne sais pas quoi te répondre !!! »

A ce point, on doit remarquer que l'aubergine tsakonique ne monopolise pas le marché. Au contraire, depuis ces dix dernières années, l'aubergine de type tsakonique est produite ailleurs en Grèce, voire en quantité supérieure à celle de sa terre d'origine. Les plus grosses quantités de ces aubergines qui se retrouvent sur le marché, proviennent de Laconie, d'Argos -régions limitrophes de Leonidio- mais aussi de Crète et de Marathon, en Attique.

C'est ainsi que l'aubergine tsakonique arrive sur les marchés, comme un produit commun indéfini qui partage sa réputation, sa qualité et sa valeur avec d'autres aubergines de type tsakonique. Malgré les différences de goût, d'apparence, de qualité, de l'aubergine tsakonique par rapport à l'aubergine de type tsakonique -différences perçues uniquement par les producteurs et non par les consommateurs- dans le marché toutes sont vendues comme "aubergines tsakoniques", sans aucune différence de prix : « Autrefois j'utilisais le label de qualité pour vendre l'aubergine sur le marché... Je crois que rien n'y change ma chérie.... Toutes sont des aubergines..... ».

D'autre part, les consommateurs, qui déterminent -dans une grande mesure- l'affermissement et la consolidation d'un produit sur le marché, envahis par la surabondance des produits agricoles, ont de plus en plus de mal à faire leurs choix. D'ailleurs, les enquêtes ont montré que les consommateurs sont moins sensibles et habiles à reconnaître une identification de l'origine d'un légume lorsque selon eux "les légumes poussent tout seuls et de la même manière partout" (Bressoud et Parès, 2010). En fait, dans le cas de l'aubergine tsakonique, le consommateur y reconnaît plutôt une variété d'aubergine qu'une aubergine spécifique qui

pousse seulement dans le territoire de Leonidio, produite traditionnellement et dont les caractéristiques qualitatives sont liées au microclimat de la région et aux spécificités du sol. En outre, les aubergines de "type tsakonique", produites dans des régions limitrophes de Leonidio mais établies sur le marché comme "aubergines tsakoniques" donnent aux consommateurs une idée erronée que les aubergines de couleur violette du Péloponnèse (et pas du Leonidio) sont délicieuses. Notre étude a démontré que, du moment où les agriculteurs n'utilisent pas le label de qualité pour revendiquer et protéger l'originalité et la provenance de leur produit, le consommateur ne va pas être sensible aux spécificités de l'aubergine tsakonique et il ne va pas prendre conscience du fait qu'il s'agit d'un produit AOP, avec un goût distinct et certifié.

Il s'avère alors important d'informer le consommateur sur les spécificités de l'aubergine tsakonique, de promouvoir l'histoire et l'ancrage du produit à son lieu d'origine et finalement, il faut être en mesure de prouver aux consommateurs l'originalité et les différences entre une "aubergine tsakonique" et une aubergine de "type tsakonique". En d'autres termes, pour commercialiser un produit du terroir gagnant en même temps la plus-value de son unicité, il est indispensable d'"éduquer" l'acheteur. Il faut également une action collective, de la part des producteurs, afin d'exploiter toutes les opportunités et les privilèges d'un label AOP. Dans un marché extrêmement concurrentiel, avec une pléthore de produits -nationaux et bien internationaux- c'est le producteur qui doit chercher pour sa propre clientèle et pas le consommateur qui doit chercher pour son fournisseur.

VI – Un produit AOP comme outil de développement dans les mains de l'agriculteur

L'aubergine tsakonique et la communauté locale sont les deux composants principaux du terroir de Léonidio. D'une part, les Tsakoniens avec leur patrimoine historique et, d'autre part un produit agricole, directement lié à la région de Tsakonia, qui tire son unicité et sa spécificité de l'environnement naturel, des ressources locales et des pratiques culturelles particulières. Sans aucun doute l'aubergine tsakonique est considérée comme une partie intégrante du patrimoine culturel et de l'identité tsakonienne. Les agriculteurs prétendent qu'il existe une relation d'interdépendance et un lien indissoluble entre le producteur et le produit.

Bien que la valeur culturelle de l'aubergine tsakonique soit évidente, la valeur économique du produit semble perdre constamment du terrain à cause d'une série de facteurs liés à la manipulation du producteur, à l'évolution de l'agriculture grecque, mais aussi à l'évolution socio-économique au niveau international.

L'agriculteur de Léonidio, de son côté, n'a pas conscience qu'il a dans ses mains un outil économique puissant. Même à notre époque où les produits AOP ou IGP constituent des leviers de croissance endogène, l'agriculteur croit toujours qu'il cultive un produit spécifique et goûteux pour lui et la communauté locale, mais commun et banal pour le marché et les consommateurs. La preuve éclatante de cette perception des agriculteurs est le fait que lors des interviews effectuées pour les besoins de l'enquête et ciblées sur l'aubergine tsakonique (évolution, perspectives, valorisation et problèmes de cette culture spécifique), il était extrêmement difficile d'obtenir les informations souhaitées. Et ce, parce que les agriculteurs avaient toujours l'intention de parler de l'ensemble de la production agricole et non pas exclusivement de l'aubergine tsakonique. Comme nous l'avons démontré, l'aubergine tsakonique est -pour les producteurs- une culture traditionnelle moins productive par rapport aux autres cultures comme la tomate et concerne surtout des petits exploitants. « ...Aujourd'hui les cultivateurs de la plaine de Léonidio ne préfèrent pas l'aubergine tsakonique. Avec un 0,1h d'aubergine, tu ne peux pas gagner plus de 1000 euro. Par contre avec un 0,1h de tomate sous serre tu gagneras au moins 3000 euro... », « ...L'aubergine tsakonique est une culture traditionnelle. Alors c'est la solution pour ceux qui n'ont pas la possibilité ou l'envie de faire quelque chose de mieux... »

Bien que les agriculteurs nous rappellent que la culture de ce produit dans le passé ait généré des gains significatifs pour le ménage, ils le rattachent plutôt à "la bonne époque" de l'agriculture grecque jusqu'au milieu des années 1990 qu'aux caractéristiques qualitatives de l'aubergine. À cette époque, l'aubergine tsakonique était vendue facilement et, voire à très bon prix, comme d'ailleurs ont été vendus tous les produits agricoles de Léonidio. Aujourd'hui et malgré le caractère unique de ce produit, l'aubergine est remplacée progressivement par d'autres produits maraîchers, qui ont une demande accrue auprès des consommateurs. « ...Pour que tu comprennes, en 1980 nous envoyions au marché 10-12 tonnes d'aubergines par semaine et maintenant le plus que nous envoyons est 1 tonne et demie... »

Pratiquement nous pouvons dire que l'agriculteur est "piégé" par sa capacité à produire une large gamme de produits agricoles tout au long de l'année, n'étant pas "obligé" de se focaliser et d'investir dans la filière de l'aubergine tsakonique. Au contraire, lorsque les conditions le lui permettent, il s'oriente facilement vers d'autres cultures plus rentables afin de maintenir ou d'accroître son revenu. «... Nous voulons vivre... nous travaillons pour vivre... l'époque de gloire de l'aubergine est finie depuis longtemps... », « ...Pourquoi je devrais continuer à cultiver un produit s'il n'est pas rentable, du moment où je peux m'occuper d'autres choses (par exemple la tomate) plus sûres ?... ».

Tandis qu'une telle pratique adoptée par les agriculteurs est tout à fait rationnelle, dans le cas de Léonidio, elle met en arrière-plan ou même détériore des ressources locales institutionnalisées, dont la valorisation serait la solution la plus appropriée pour un développement socioéconomique durable de la société locale. De plus, l'orientation des agriculteurs vers d'autres cultures limite les initiatives et les projets concernant la constitution d'une filière interprofessionnelle au niveau de la production-transformation-commercialisation de l'aubergine, dans une perspective de créer des valeurs ajoutées territoriales.

Les résultats de l'enquête présentent un intérêt particulier sur le positionnement des agriculteurs vis-à-vis du fait qu'ils cultivent et produisent un produit qui depuis 1996 porte le signe de qualité d'AOP : « ...ça c'est comme si quelqu'un te donne un avion et toi tu ne sais que faire du vélo !!!!!... », « ...comme si tu as un œuf en or et toi tu en fais une omelette comme avec n'importe quel œuf !!!! Que dire d'autre. :... »

Ce qui précède illustre le fait que le producteur local est dans l'impossibilité de comprendre l'importance du titre "Appellation d'Origine Protégée", ainsi que les perspectives données par la voie de ce titre. Il ne peut comprendre que, grâce à ce titre, d'une part, il a le droit de promouvoir ses produits sur le marché comme quelque chose de spécial, d'autre part, il a la possibilité de réclamer l'exclusivité de sa production. À l'opposé, l'agriculteur reste apathique lorsque le marché est submergé par les aubergines provenant d'autres régions de Grèce, permettant aux producteurs, extérieurs à Léonidio, d'usurper le signe de qualité de l'aubergine tsakonique et de vendre un très gros volume de production d'aubergines de "type tsakonique" comme "aubergine tsakonique de Léonidio (AOP)".

Sur la question de la certification d'origine, il est incompréhensible que l'agriculteur n'utilise pas la marque de qualité "AOP" qu'il a obtenue pour protéger la réputation du produit sur le marché. Une marque de qualité qui devrait souligner auprès du consommateur la spécificité de l'aubergine en provenance de Léonidio par rapport à celles de "type tsakonique", et qui devrait également raffermir, aussi bien, la valeur commerciale de sa production. Alors que la coopérative agricole détient des petits autocollants que les agriculteurs pourraient apposer sur chaque aubergine afin de mettre en valeur la diversité institutionnalisée du produit, ils n'en font rien.

En fait, nous en concluons que l'agriculteur s'est trouvé, durant la dernière décennie, dans une impasse socio-économique concernant son métier, duquel il garde un ressentiment de mécontentement et de passivité en même temps. Il est vrai qu'il est difficile de comprendre si l'agriculteur n'est « pas intéressé » ou s'il « ne peut pas » se mobiliser et prendre des mesures

concrètes afin que la culture de l'aubergine redevienne prépondérante à nouveau et soit un levier effectif pour le développement durable et endogène de la région.

VII – Interaction entre les acteurs locaux, le produit et le territoire

Notre étude confirme bien la coordination difficile entre les acteurs locaux autour des différentes composantes qui constituent le «terroir» de Leonidio, et plus particulièrement autour de la culture de l'aubergine tsakonique.

Tout d'abord le producteur local, puisque c'est le noyau des acteurs impliqués, nous constatons une réticence des agriculteurs quant à la possibilité d'une coopération efficace tant au niveau de la production du produit qu'au niveau de la promotion au marché (frais ou transformé), tout en profitant du statut d'origine. Il est vrai que le profil social de la population agricole (vieillesse des agriculteurs, faible niveau d'éducation, etc.) freine, dans une certaine mesure, la constitution de groupes de collaboration et de coopération qui apporteraient des solutions aux nombreux problèmes auxquels le secteur primaire dans la zone d'étude est confronté.

La coopérative agricole de Léonidio, qui lui permettrait de promouvoir une série d'actions collectives -innovantes ou non- en vue d'améliorer la production agricole, semble avoir épuisé sa dynamique de croissance et a atteint un état de crise permanent. Notre étude de terrain montre que les services offerts par la coopérative agricole sont limités plutôt dans le traitement des cas administratifs et bureaucratiques. En parallèle, la coopérative agricole de Léonidio a construit, il y a un an, un atelier d'emballage de produits agricoles équipé de machines de technologie avancée mais qui n'est pas encore été utilisé, principalement, à cause d'un manque de coordination des membres. Les agriculteurs, désabusés sur la notion de "collectivité", sont convaincus que cet atelier de conditionnement ne fonctionne que lorsque quelqu'un s'y investit et prend en charge la commercialisation et la distribution des produits agricoles.

Toutefois, les agriculteurs nous donnent des exemples dans le passé, où le système de production et surtout de commercialisation des produits agricoles de Léonidio a été fondé sur un effort collectif de l'ensemble des agriculteurs dans un contexte d'assistance mutuelle informelle, ce qui, bien sûr, était renforcé par l'exclusion géographique forte de la région. La construction du réseau routier en 1957, "casse" les liens qui unissent la société fermée et favorise le développement des initiatives individuels à de multiples niveaux. Le système de l'économie fermée et solidaire se transforme, petit à petit, au sein d'un groupe de personnes agissant à titre individuel et par intérêt personnel.

Au niveau interprofessionnel, une perspective de coopérations horizontales et de développement des activités entrepreneuriales autour d'une filière, semble encore plus difficile. Notre étude de terrain illustre bien la faiblesse de la coordination entre les divers groupes sociaux et professionnels qui sont ou pourraient être liés directement ou indirectement à la culture de l'aubergine tsakonique, non seulement comme un produit agricole, mais comme une partie du patrimoine culturel de Léonidio et encore plus comme une ressource économique considérable.

En fait, la population locale est dans l'impossibilité de se rendre compte qu'un produit agricole AOP peut "être consommé" non seulement comme un aliment, mais aussi comme un bien social, culturel et économique. Comme un bien, duquel la réputation peut apporter des effets positifs au-delà des limites de la production agricole et du secteur primaire, tout en soutenant des activités secondaires et tertiaires (tourisme, artisanat, transformation, services etc.). L'agriculteur de Léonidio et le professionnel de tout type dans la communauté est orienté vers des actions individuelles, à courte échéance, freinant de cette façon la mise en œuvre d'un plan d'action structuré et cohérent, basé sur les ressources spécifiques locales de la région (milieu naturel, savoir-faire locaux, patrimoine rural, histoire, culture, etc.).

De plus, les autorités locales et les agents de développement territorial de leur côté, présentent des déficiences importantes notamment en termes de planification, d'organisation et de gestion des activités autour d'un projet d'exploitation des ressources locales. Trop souvent, les actions promues par les autorités locales, ne reposent ni sur un plan organisé qui favoriserait l'interconnexion du secteur agricole avec les autres secteurs de l'économie locale, ni sur les besoins réels de la population locale. Au contraire, parfois, la promotion ou l'entrave des projets de développement a plutôt à faire avec les intérêts politiques pour les autorités locales, en ignorant les facteurs importants tels que les caractéristiques sociales particulières ou la dynamique de la communauté rurale locale. Par exemple, l'initiative -tout à fait intéressante- du maire de Léonidio de certifier l'aubergine tsakonique n'était pas suffisamment accompagnée d'un projet de développement intégré. En d'autres termes, l'obtention du label d'AOP, ne faisait pas partie d'un programme complet qui aurait assuré, en parallèle, le développement ultérieur du produit, le renforcement des activités commerciales autour de lui et la création d'une filière au niveau interprofessionnel. La certification de l'aubergine tsakonique a donc été un acte isolé, mais également une opportunité pour les producteurs qui n'avaient pas les connaissances nécessaires pour l'exploiter efficacement.

Néanmoins, à Léonidio nous observons une tendance générale vers des débouchés économiques qui pourraient être complémentaires de l'agriculture. Le groupe d'action locale "Parnonas SA", à travers ses projets financés par la Communauté Européenne, soutient et promeut une activité d'investissement très importante dans la zone d'étude. Ces investissements concernent plutôt le secteur tertiaire et principalement les activités touristiques et les services (auberges, restaurants, tavernes, etc....). Toutefois, étant donné l'importance de la création des synergies au niveau professionnel et interprofessionnel pour la vitalité et la viabilité des régions comme celle que nous étudions, nous pourrions dire que l'action des agents de la politique agricole est un échec dans le rôle consultatif qu'ils étaient invités à jouer.

Plus précisément, l'enquête a montré que la population locale et les différents groupes professionnels, au-delà des fonds financiers et des ressources matérielles ont le plus besoin d'un cadre de soutien au niveau social et institutionnel afin de promouvoir un modèle de développement innovant, basé sur la "micro-collectivité" de la communauté. Il s'avère alors nécessaire la diffusion de l'information et le soutien continu des agriculteurs, l'accord et la coopération entre les différentes étapes de gouvernement et l'amélioration de la capacité de gestion et de l'efficacité des administrations régionales et locales ainsi que le renforcement des organisations qui agissent localement.

VIII – Conclusion

Le cas de l'aubergine Tsakonique révèle les difficultés des acteurs locaux (producteurs, transformateurs, engagés dans le tourisme, etc) et des instances territoriales (agences de développement, collectivités locales) de se regrouper et se coordonner autour d'un projet de valorisation d'un produit local emblématique par la création de synergies territoriales et des valeurs ajoutées localement.

Aujourd'hui dans le cadre de la multifonctionnalité de la campagne, la dynamique de l'agriculteur n'est plus associée uniquement avec le processus de production, mais, surtout, avec la possibilité de diversifier ses activités au sein et en dehors de l'exploitation agricole, de développer l'esprit entrepreneurial et de devenir un porteur de développement endogène et durable. Toutefois, il s'avère que l'agriculteur de Léonidio n'a pas les compétences nécessaires et les qualifications pour répondre à la demande d'offrir des produits et des services nouveaux et différenciés sur la base d'une action innovante, tout en compensant les handicaps physiques et en renforçant le revenu agricole faible.

Nous constatons alors que la nécessité d'actions innovatrices dans les zones rurales -plus complexes à mettre en œuvre puis à gérer et surtout plus incertaines quant à leur résultat- se heurtent à la faiblesse de l'agriculteur à se transformer de producteur agricole en gérant d'une exploitation multifonctionnelle.

Par conséquent, nous pourrions dire que plus les politiques rurales mettent en avant la 'tertiarisation' de la campagne, plus l'agriculteur perd son rôle central, demeurant le partenaire social le plus faible, en raison de ses compétences limitées à participer aux activités innovantes et à la gestion des ressources environnementales et culturelles qui mettent l'accent sur la valorisation des produits locaux.

Alors que d'après les scientifiques et les chercheurs du monde rural, Léonidio semble avoir un ensemble de ressources locales valorisables, liées directement ou indirectement à l'activité agricole, les agriculteurs, eux, voient une forte et inextricable crise de la profession agricole et de la société rurale. Cette crise de la profession agricole découle -entre autres- du faible niveau de compétences professionnelles chez l'agriculteur. Alors que le processus de production lui-même ne peut plus soutenir le statut professionnel de l'agriculteur, le manque de compétences commerciales, organisationnelles et politiques, réduit considérablement le rôle de l'agriculteur et sa participation active aux projets innovants en préservant en même temps la spécificité et la bonne réputation des produits locaux sur le marché.

De surcroît, il s'avère que la certification et la labellisation des produits de terroir ne peuvent être considérées comme un levier de développement qu'à la condition qu'elles permettent de relier une défense collective du produit et une confortation des activités agricoles à travers la construction de cette qualification. La certification seule ne suffit ni de protéger l'unicité et la spécificité du produit dans le marché, ni d'assurer un prix plus élevé pour le producteur. Il faut bien informer tous les acteurs impliqués y compris le consommateur mais surtout le producteur qu'une appellation d'origine n'est pas tout simplement un titre honorifique, mais un mécanisme qui peut contribuer à la reconstruction économique et sociale localement et à la viabilité des sociétés rurales.

En fait, l'enquête montre que dans certains cas, la population locale et les différents groupes professionnels, au-delà des fonds financiers et des ressources matérielles, ont le plus besoin d'un cadre de soutien au niveau social et institutionnel afin de promouvoir un modèle de développement innovant, basé sur la "micro-collectivité" de la communauté. Il s'avère alors nécessaire la diffusion de l'information et le soutien continu des agriculteurs, l'accord et la coopération entre les différentes étapes de gouvernement et l'amélioration de la capacité de gestion et de l'efficacité des administrations régionales et locales ainsi que le renforcement des organisations qui agissent localement.

Références

Anthopoulou T. (2004). [L'émergence du patrimoine rural et l'innovation comme éléments du développement local: le cas des produits de terroir en Grèce. In : Papadopoulos A. (ed.). *Le développement dans un espace rural multifonctionnel*, Athènes : Gutenberg]. p. 221-263. En grec.

Anthopoulou T. (2008). [*Aspects et dynamiques entrepreneuriales des femmes rurales dans la production agroalimentaire*. Athènes: Gutenberg]. En grec.

Bérard L., Marchenay P. (2000). Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroir. Vives campagnes. Le patrimoine rural, projet de société. *Autrement*, mai, n° 194, p. 191-216.

Bérard L., Marchenay P. (2004). *Les produits de terroir. Entre cultures et règlements.* Paris : CNRS.

Bérard L., Cegarra M., Djama M., Louafi S., Marchenay P., Bernard R., Verdeaux F. (2005). Savoirs et savoir-faire naturalistes locaux : l'originalité française. *Vertigo : la revue en sciences de l'environnement [en ligne]*, juin, vol. 6, n. 1. <http://vertigo.revues.org/2887>

Bressoud F., Parès L. (2010). Quelles références pour une production de légumes de territoire ? In : Muchnik J., de Sainte-Marie C. (coord.). *Les temps des SYAL. Techniques, vivres et territoires.* Versailles: Quae, p. 211-228.

Delfosse C. (1997). Noms de pays et produits de terroir. Enjeux des dénominations géographiques. *L'espace géographique*, n° 4, p. 220-230.

Koraka A. (2009). Valorisation du terroir comme un outil de développement: le cas du Péloponnèse de sud-est et du village Léonidio d'Arcadie. Mémoire de Master 2 : CIHEAM-IAM Montpellier.

Labrianidis L. (2004). [Les produits locaux comme un outil pour le développement des régions montagneuses de l'Europe. In : Spilanis I. et al. (eds). *Stratégies de développement dans les régions défavorisées.* Athènes : Gutenberg]. p. 39-68. En grec.

Sassu A. (dir.). (2001). *Savoir-faire et productions locales dans les pays de la Méditerranée.* Paris : ISPROM/PUBLISUD.

Notes

¹ Les Tsakonien représentent une ancienne peuplade montagnarde (d'origine dorienne et avec plusieurs références historiques dans l'époque byzantine) de la pointe sud-est du Péloponnèse (département d'Arcadie) qui se délimite par la montagne de Parnon, à l'Ouest et s'étale jusqu'au golfe d'Argolide à l'Est. Le dialecte et la danse tsakoniques sont caractéristiques de leur patrimoine culturel et reflètent la mode de vie dans une région très escarpée. Isolés pour longtemps du reste de la Grèce, ces hommes avaient une haute réputation de robustesse, vigueur et droiture. Les barrières géographiques naturelles (la montagne de Parnon) ont contribué à la préservation de l'identité culturelle de cette population jusqu'à la fin des années 1960 où la construction du réseau routier a donné accès vers les centres urbains. La langue tsakonique n'est plus parlée aujourd'hui que par quelques centaines de personnes âgées dans la région.

² Journal officiel de l'Union Européenne L148.21.6.1996

(Source :

<http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/registeredName.html?denominationId=869>).

³ On dit qu'autrefois était cultivée à Leonidio une variété de tomate locale, qui avait un goût distinct grâce à l'eau, comme si elle était déjà salée.

⁴ Leonidio était réputé pour la production de nombreuses variétés de poires à différentes saisons. Les agriculteurs nous ont dit que des milliers de tonnes de poires sont chargées sur des bateaux au port de Leonidio vers l'Egypte, la Turquie et la France. Il y avait ainsi une variété de poire « Poire tsakonienne », qui était un produit typique de la commune de Leonidio. Aujourd'hui la production de poires est tellement limitée qu'elle est destinée principalement à

l'autoconsommation. La variété « poire Tsakonienne » n'est produite qu'en Thessalie et en Macédoine sous le nom de " Poire cristal tsakonienne".

⁵ En euro environ 12000€